



A
SINMAG
Company

SE Series Modular Electric Stone Hearth Deck Oven

***Installation, exploitation et d'entretien pour LBC modèles Se 92x, SE93x,
SE94x électriques Four de plateforme
Rev 3-14***



LBC Bakery Equipment, Inc.

9501 23rd Drive West, Suite 105, Everett WA 98203 Ph: 888-722-5686 www.lcbbakery.com

Table of Contents

Page 3	Attention!
Page 4	Installation
Page 5	Dimensions
Page 6	Connections
Page 9	Brûler dans
Page 10	Diagnostics
Page 11	Functionnement
Page 12	Opérations de contrôles
Page 12	Chargement du Four
Page 12	Démarrage d'une Cuire
Page 13	Nettoyage et entretien
Page 15	Illustrations des pièces et annonce
Page 19	GARANTIE LIMITÉE

ATTENTION!
NE PAS UTILISER, NETTOYAGE OU ENTRETIEN CETTE MACHINE AVANT DE LIRE CE MANUEL ET ENTIEREMENT COMPRENDRE LES INSTRUCTIONS DE SECURITE CONTENUES DANS CE MANUEL ET SUR LES MACHINES LABELS

IMORTANT!
TOUS OPÉRATEURS DE CETTE FOUR DOIT ETRE D'AGE LEGAL POUR UTILISER CET APPAREIL ET DOIT ETRE CONNAITRE ET DE COMPRENDRE TOUS ETIQUETTES D'AVERTISSEMENT.

DÉBRANCHEZ LORS DU NETTOYAGE ET / OU DE REPARER CET APPAREIL

N'ESSAYEZ JAMAIS DE NETTOYER CETTE MACHINE PENDANT QU'IL EST CHAUD OU CHAUFFAGE UN RISQUE DE LÉSION PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES

NE JAMAIS UTILISER CETTE MACHINE AVEC LES COUVERTURES DE SECURITE OU PLAQUES D'INSPECTION DE SÉCURITÉ SUPPRIME OU INOPERANTS LES COMMUTATEURS

IMORTANT!
CE FOUR EST CONÇU POUR DIRECT SOLE DE CUISSON DES PRODUITS DE PAIN ET PIZZA SEULEMENT. TOUS LES AUTRES PRODUITS DOIT ETRE CUITE A LA POELE OU SUR D'AUTRES

Le Four à sole SE a été emballé pour résister à une manipulation brutale, mais il est important que vous examiniez l'envoi des dommages, caché ou autre, et que vous signez le connaissance de noter de tels dommages. Ces dommages sont à la charge du destinataire et doivent être signalés au transporteur dans les 10 jours pour déposer une réclamation.

LBC Bakery Equipment, Inc. ne garantit pas l'équipement qui n'est pas installé par un installateur qualifié ou qui n'a pas été relié à des services publics par un électricien agréé et un plombier. S'il vous plaît consulter notre garantie à la fin de ce document.

I: Installation Section

A: Installation

La plate-forme SE nécessite four certaine assemblée par une LBC autorisé technicien de maintenance formé.

Aux États-Unis le pont four SE doit être installé en conformité avec:

1. Codes de l'État et locales
2. National Electrical Code (ANSI / NFPA no. 70, dernière édition) disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy MA 02269

Au Canada, le pont four SE doit être installé conformément aux:

1. Les codes locaux.
2. Code canadien de l'électricité (CSA C22.2 n ° 3 dernière édition) auprès de l'Association canadienne de normalisation, 5060, Spectrum Way, Mississauga, Ontario L4W 5N6

Vérifiez auprès de votre département local de bâtiment pour déterminer si le four devra être placé sous une hotte. Informations sur la construction et l'installation de hottes de ventilation peut être obtenu à partir de suppression de vapeur de l'équipement de cuisson, la norme NFPA pas. 96 (dernière édition).

L'emplacement d'installation doit être libre et dégagée de tout obstacle.

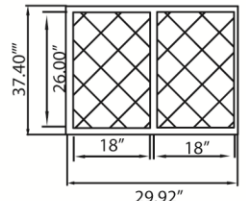
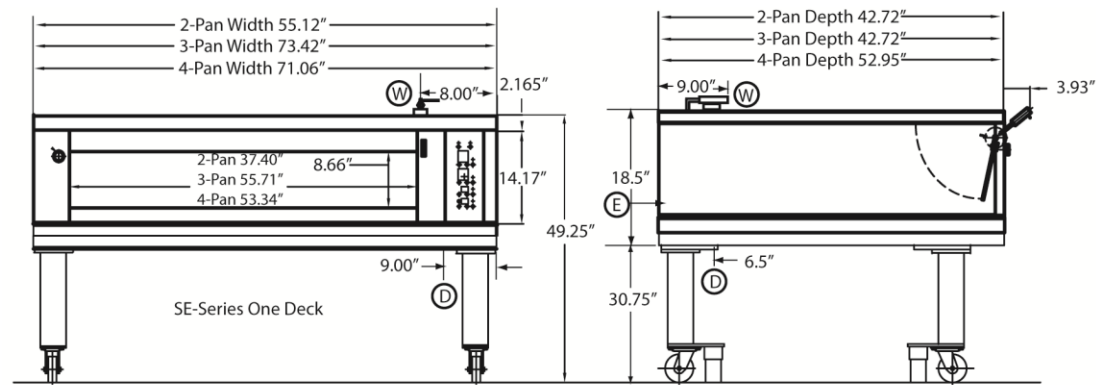
Le sol doit être lisse et plane et doit être capable de supporter le poids de l'appareil. Laissez un espace suffisant sur les côtés du four pour l'entretien.

Laisser 42 "à l'avant du four de sorte qu'il puisse être tiré vers l'avant pour l'entretien.

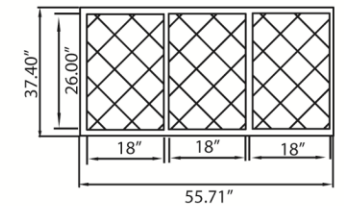
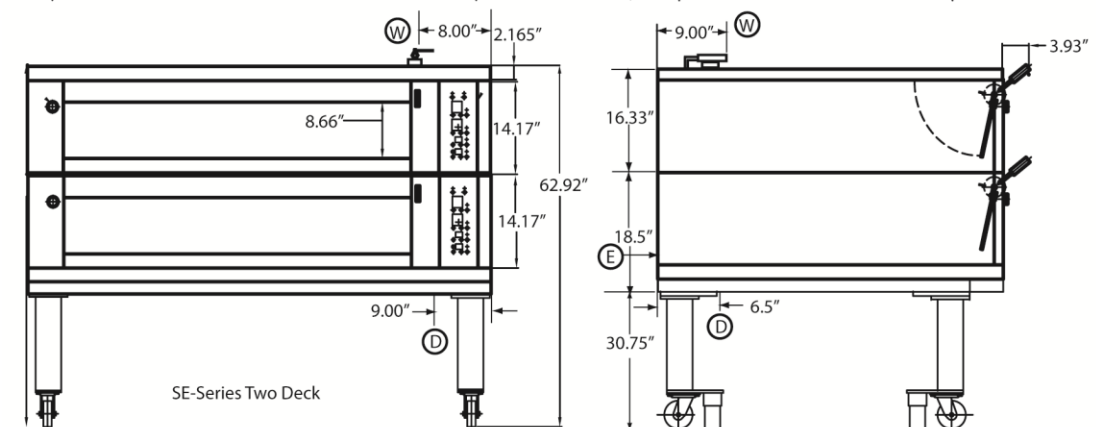


Le pont four SE est équipé de quatre (4) pieds réglables situés sous le socle de l'équipement, deux à l'avant et deux à l'arrière.

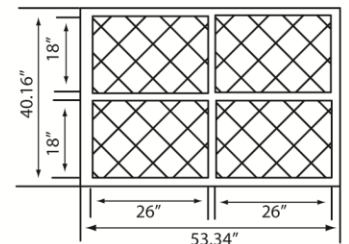
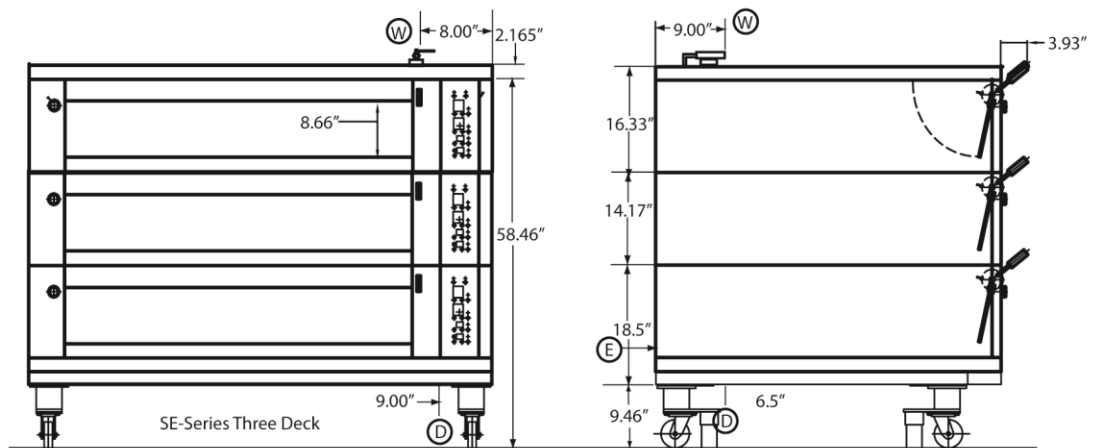
Lorsque le four est installé dans sa position de fonctionnement, abaisser les pieds en les tournant dans le sens horaire à niveau et fixer l'appareil de mouvement.



SE-92 Series Oven Interior

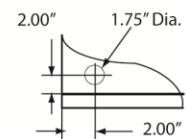


SE-93 Series Oven Interior

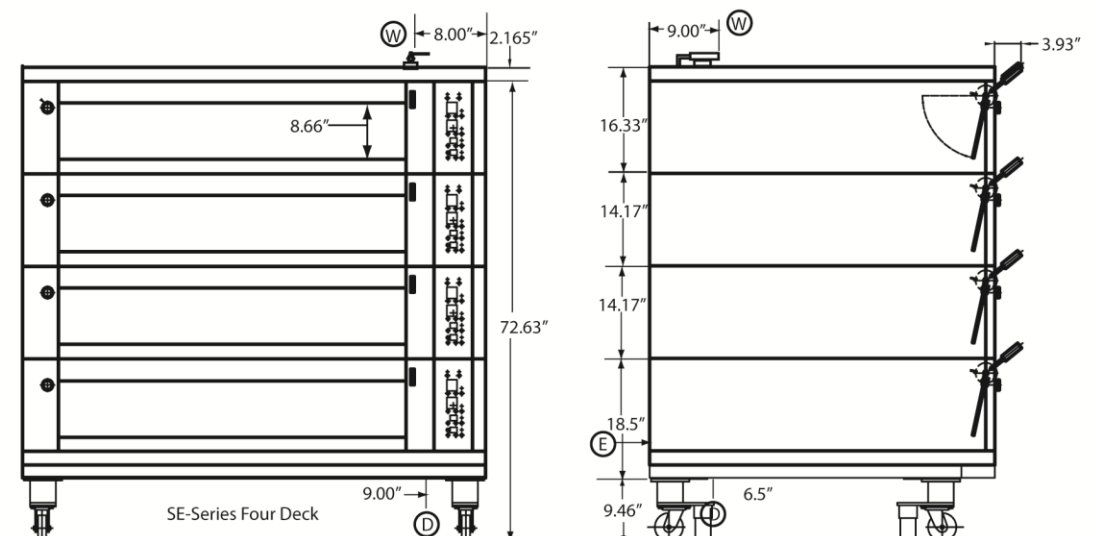


SE-94 Series Oven Interior

- (W) 1/2" NPT Water Connection
- (D) 1/4" Copper Drain
- (E) 1 - 3/4" Knock Out Hole



Electrical knockout detail located at the rear left corner of each oven deck.



Fours à soles sont expédiés individuellement et devront être empilés. Il est très important d'utiliser le bon équipement de manutention.

1. Placez le support dans un domaine qui est de niveau et capable de supporter le poids du four.
2. Abaissez les pieds sur le stand de sorte qu'il ne se déplace pas pendant le processus d'assemblage.
3. Placez le premier pont sur le stand et le fixer en place à l'aide des attaches fournies.
4. Empilez les autres ponts au-dessus de l'autre et les fixer en place à l'aide des kits d'empilement des clips et attaches.
5. Utilisez une convenable 1.75 "souche soulagement pour connecter l'alimentation du four.
6. Fil des ponts ensemble à l'aide de fil de cuivre adapté à 90 degrés C et adapté à l'intensité de la protection du circuit de dérivation alimentant les fours.

B: Connexions électriques

Le raccordement électrique doit se conformer à tous les codes de l'État et locales applicables et en conformité avec la NEC et NFPA. Les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien agréé. Une déconnexion de service distinct doit être installé de telle sorte que l'alimentation principale peut être déconnecté pendant le service.

SE92_	3 Phase Minimum Circuit Ampacity					Protecteur Maximum de Surintensité	1 Phase Minimum Circuit Ampacity			
	Volts	1 Deck	2 Deck	3 Deck	4 Deck		1 Deck	2 Deck	3 Deck	4 Deck
	208	25	50	75	100	175	NA	NA	NA	NA
	240	20	40	60	80	175	25	50	75	100
	480	15	25	35	45	175	NA	NA	NA	NA
SE93_	3 Phase Minimum Circuit Ampacity					Protecteur Maximum de Surintensité	1 Phase Minimum Circuit Ampacity			
	Volts	1 Deck	2 Deck	3 Deck	4 Deck		1 Deck	2 Deck	3 Deck	4 Deck
	208	45	90	130	175	175	NA	NA	NA	NA
	240	35	65	95	130	175	40	80	120	160
	480	20	35	50	65	175	NA	NA	NA	NA
SE94_	3 Phase Minimum Circuit Ampacity					Protecteur Maximum de Surintensité				
	Volts	1 Deck	2 Deck	3 Deck	4 Deck					
	208	45	90	135	NA	175				
	240	40	80	120	155	175				
	480	20	40	60	80	175				

Utilisez uniquement du fil de cuivre les plus populaires à 90 degrés Centigrade

Le four doit être installé avec la lanière fournie solidement fixé au support et à la paroi. Vérifiez que toutes les connexions sont assez longtemps pour que le four

peut être tiré vers l'avant à la mesure de la longe sans forcer n'importe quelle connexion.

Les connexions électriques et mise à la terre doivent être conformes aux parties applicables du Code national de l'électricité et ou autres codes locaux.

Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil et suivez les procédures de verrouillage / tag sur.

Jump to Next Deck



Incoming Water;
Use the supplied 10MM copper tubing
and three way compression fitting to
link the decks together

Drain Line Drain into Steam Collection Pot

Incoming Power

Electrical connection must comply with all applicable State and local codes and in accordance with the NEC and NFPA.

Electrical connections **MUST** be made by a licensed electrician.

A separate service circuit breaker should be installed so that main power can be disconnected during service

C: Besoins en eau

Comme avec tous les produits liés à la vapeur, filtration de l'eau et de remplacement des filtres réguliers, couplées avec le détartrage de routine sont nécessaires.

Qualité de l'eau propre peut améliorer le goût des aliments préparés dans le four, réduire le chaulage et prolonger la vie de l'équipement. Conditions de l'eau varient d'un endroit à l'autre. La dureté de l'eau recommandée est de 2,0 à 6,0 grains de dureté par gallon avec pH de 7,0 à 8,0. Chlorures ne doivent pas dépasser 30 parties par million. Dureté de l'eau au-dessus de 6,0 grains par gallon doit être traitée par un adoucisseur d'eau (adoucisseur d'eau ou de traitement en ligne de l'eau). Dureté de l'eau en dessous de 4,0 grains par gallon peut également nécessiter un système de traitement de l'eau pour réduire la corrosion potentielle.

LBC Bakery Equipment, Inc.

9501 23rd Drive West, Suite 105, Everett WA 98203 Ph: 888-722-5686 www.lbcbakery.com

D: Connexions de plomberie:

Eau et des déchets tuyaux et raccords doivent se conformer au Code de plomberie international 2003, International Code Council (ICC), ou à l'Uniform Plumbing Code 2003, les fonctionnaires internationaux de plomberie et mécaniques (IAPMO)

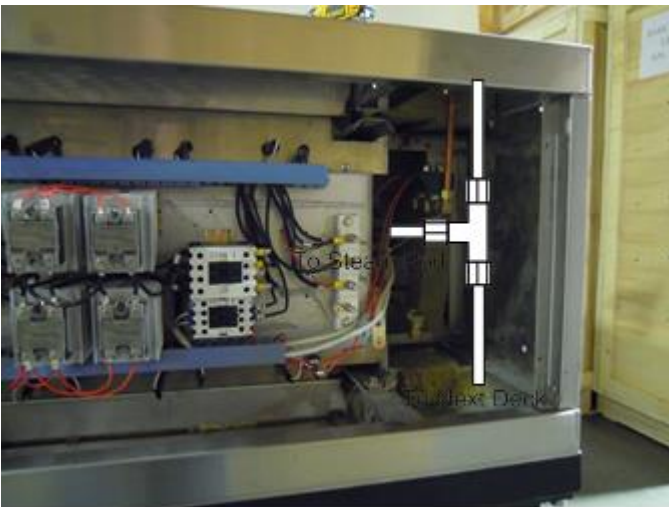
Les connexions de plomberie doivent se conformer aux codes sanitaire applicable, de sécurité et de plomberie et de fournir une protection adéquate de refoulement de se conformer aux codes fédéraux, provinciaux et municipaux applicables. A 100 passoire doit être installé immédiatement en amont d'un clapet anti-retour de type anti-retour.

Chaque pont four est équipé d'un "vapeur Pod" situé derrière l'arrière du panneau d'accès du four (s); drains sont nécessaires pour ces goussets de vapeur Remarque: Cet appareil a la production de vapeur atmosphérique et ne crée pas de pression positive dans le four chambre ou dans les goussets de générateurs de vapeur.



Eau à cet appareil doit être traitée pour éviter l'accumulation de minéraux et de la rouille dans les goussets de vapeur et le système d'eau.

Le top four à sole est fournie par l'usine avec un 1/2 "vanne à boisseau sphérique TNP et" Y "passoire. La connexion d'alimentation en eau se fait à la 1/2" robinet à boisseau sphérique. La



connexion d'alimentation doit être faite avec une ligne flexible adapté pour permettre le four pour être déplacé dans et hors de position.

Ponts ultérieures devront avoir des lignes d'eau reliés entre eux à l'aide du matériel 10mm tubes de cuivre et des raccords à compression.

Inspectez les connexions finales pour les fuites.

E: Mise en Service

Avant d'utiliser le four pour la première fois, quand nouvelle plate-forme de pierre est installé, ou si le pont de pierre a été nettoyée avec de l'eau, la pierre de cuisson doivent être lentement "cuit dans" au démarrage avant. Utilisez le tableau suivant comme guide pour la première start-up à bien la saison en pierre de cuisson.

Parameter	étape 1	étape 2	étape 3	étape 4	étape 5
supérieure chaleur	65 C	120 C	200 C	235 C	288 C
chaleur inférieure	65 CF	120 C	200 C	235 C	288 C
Temps	30 Min.	30 Min.	30 Min.	30 Min.	30 Min.
Vapeur	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Vent de vapeur	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert

F: Diagnostics

Le four ne chauffe pas

Vérifiez l'alimentation principale est sur
Vérifiez les disjoncteurs internes
Vérifier que la sur-température limite ne s'est pas
déclenché (Il s'agit d'un dispositif thermique, laisser
refroidir et re test)
Vérifier la tension à des éléments
Vérifier que les contacteurs ne sont pas
déclenchés; réinitialiser si nécessaire.

Four lent à chauffer

Vérifiez la tension d'alimentation correspond notes
sur la plaque de données
Vérifiez que tous les éléments sont opérationnels
Vérifiez les disjoncteurs internes

Affichage de la température de lecture arrière

Thermocouple câblés arrière

Four perd température.

Temps de la vapeur excessive
Disjoncteur déclenché sur
Élément brûlé

Cuisson inégale

Four pas chargé correctement (voir page 10)
Élément n'a pas
Disjoncteur déclenché
Contacteur déclenché

Aucune Vapeur

L'alimentation en eau n'est pas sur
Robinet à bille fermé
Blocage dans "Y" Filtre
Solénoïde défectueux

Pour la société d'installation:

Je / nous _____ certifier que la SE-9 _____ model
electric deck oven serial number(s) _____
_____ a été installé et testé et est en excellent état de fonctionnement.

Signature:

Date

S'il vous plaît signer et retourner ce à LBC Bakery Equipment, Inc 5901 23rd Drive West, Suite
105, Everett WA 98203

LBC Bakery Equipment, Inc.

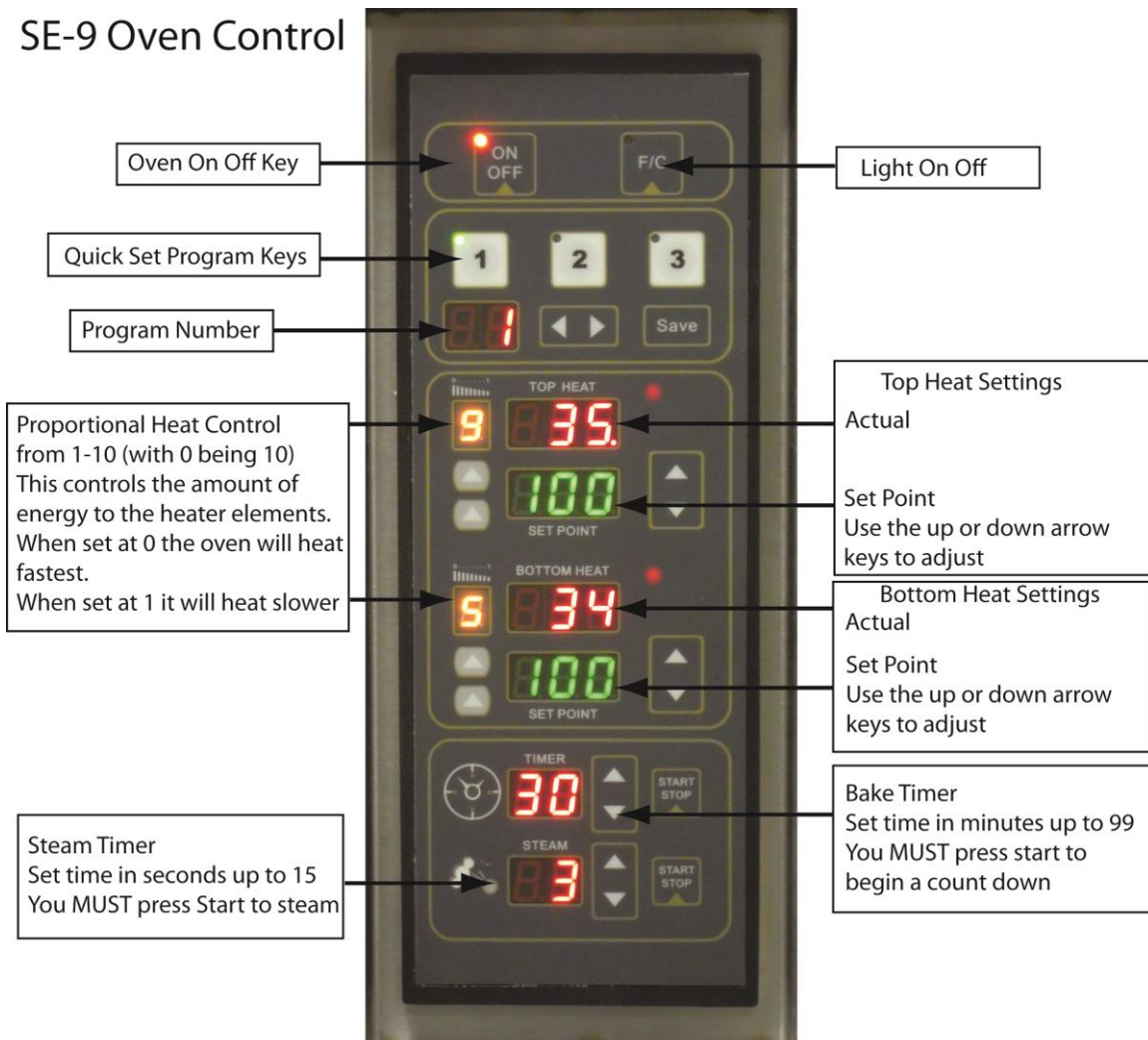
9501 23rd Drive West, Suite 105, Everett WA 98203 Ph: 888-722-5686 www.lcbakery.com

II: Fonctionnement

S'il vous plaît avoir tous les opérateurs lire et comprendre ces instructions.

ATTENTION: Toujours porter des gants ou utiliser un peeling four à bois lors du chargement ou du déchargement du four à sole comme il existe un risque de blessure grave des surfaces chaudes.

SE-9 Oven Control



To save a programs do the following:
Select a program number using either the three quick sets or by selecting a program number from 1 to 99.
Enter in your desired top and bottom temperatures, proportional values, steam time and bake time.
Press the Save key two time.
The program is now saved.
To run a program simple select the program number and press Start.
You MUST press the start key next to the steam timer in order to introduce steam.

LBC Bakery Equipment, Inc.

9501 23rd Drive West, Suite 105, Everett WA 98203 Ph: 888-722-5686 www.lbcbakery.com

A: Opérations de contrôles

1. Appuyez sur la touche principale Marche / Arrêt
2. Utilisation des touches de réglage de la température souhaitée et le haut des températures de fond.
 - a. **Très important:** La différence de température entre la chaleur supérieure et inférieure ne doit JAMAIS être plus de 50 degrés.
3. Laissez le four à chauffer à la température désirée; au démarrage initial prévoir **30 minutes** pour les pierres du four pour saturer.
 - a. Le système de vapeur commence à chauffer dès que le four est allumé.
4. Réglez le temps de cuisson désiré en utilisant les touches de minuterie haut ou bas.
5. Réglez le temps de vapeur souhaitée en utilisant le haut ou le bas de la vapeur flèches de minuterie
 - a. **Très important:** Il n'est pas recommandé que vous dépassiez plus de 6 secondes de la vapeur car cela provoquerait une chute brutale de la température et des résultats de cuisson médiocres.
 - b. **EXTRÊMEMENT IMPORTANT:** JAMAIS LE FOUR VAPEUR AVEC LES PORTES OUVERTES DE CHARGEMENT DE RISQUE DE GRAVES BURNS PROVOQUER!
 - c. Il faudra environ 10 minutes entre la vapeur pour le système de récupération.

B: Chargement du Four

En fonction de votre modèle particulier le four à sole tiendra soit deux, trois ou quatre 18 "x26" casseroles de feuille large. Si les charges partielles vont être utilisé s'il vous plaît suivez ces instructions très importantes pour vous assurer d'obtenir des résultats de cuisson homogènes.

Quel que soit le type de poêle utilisé, il est important de les garder régulièrement espacés et aussi près centrée que possible pour éviter des résultats de cuisson inégaux.

Le produit peut être placé directement sur les pierres du four. Utiliser les mêmes techniques de centrage comme indiqué ci-dessus.

ATTENTION: Les produits tels que la pizza, pain artisanal ou autres produits de boulangerie peuvent être cuits directement sur la pierre de foyer. Tous les autres produits doivent être cuits dans une poêle ou sur un autre support pour éviter le contact avec la pierre du pont. Si les produits alimentaires se répandent sur la pierre du pont, propre en grattant vs brossant l'excès de matière. NE PAS LAVER A L'EAU. Voir la section D: Nettoyage et entretien pour les instructions.

C: Démarrage d'une Cuire

Avec le four chargé et les portes fermées appuyez sur la touche d'arrêt de départ. Si la vapeur est souhaitée appuyez sur la touche Stop Début vapeur. Pour évacuer la vapeur tirez le bouton de ventilation situé à l'avant gauche de la plate-forme four.

A la fin de la cuisson, ouvrir la porte du four légèrement pour permettre et de la vapeur d'échapper à l'ouvrir entièrement la porte et utiliser un peeling pour enlever le produit fini.

D: Nettoyage et entretien

Lorsque le four est froid:

Inspectez l'intérieur du four et nettoyer tous les débris des pierres du four. Un balai de foyer à long manche est le meilleur.

Retirez tout cuit sur produit avec une brosse en laiton ou un grattoir.
NE NETTOYEZ JAMAIS LES PIERRES DU FOYER AVEC DE L'EAU OU DES PRODUITS CHIMIQUES OU ILS PEUVENT BRISERAIENT QUAND CHAUFFÉE!

Pour le nettoyage au-dessus de la porte et le côté arrière de la vitre de fenêtre:

1. Permettre à l'intérieur du four refroidir à température ambiante. Retirez le centre moleté tête vis de la vitre de la porte.
2. Ouvrez la porte. Grâce à l'aide, enlever les vis restantes de la porte comme indiqué. Si vous n'avez pas d'aide, placez une boîte 8 "sous la porte dans le centre.
3. Retirer le verre du four en inclinant une extrémité comme indiqué. Placer sur une surface plane et propre. Nettoyez la vitre avec du papier ou un chiffon et une solution de nettoyant à vitres doux.
4. Utilisez une brosse ou un chiffon humide pour nettoyer l'espace au-dessus de la porte et au-dessus des éléments chauffants. **NE PAS PULVÉRISER DE L'EAU DANS LE FOUR.**
5. Remplacer la porte du four. Utilisez une serviette en papier pour soutenir le verre au fond. Réinstaller les vis à tête moletée à travers le verre dans la charnière. S'assurer que la rondelle Teflon ® et revêtements de trous sont en place. Serrer les vis à la main seulement.



Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide et polissez avec un vernis en acier inoxydable de qualité commerciale.

LBC Bakery Equipment, Inc.

9501 23rd Drive West, Suite 105, Everett WA 98203 Ph: 888-722-5686 www.lbcbakery.com

Inspecter et remplacer les filtres à eau qui peuvent avoir été installés sur la ligne d'arrivée d'eau.

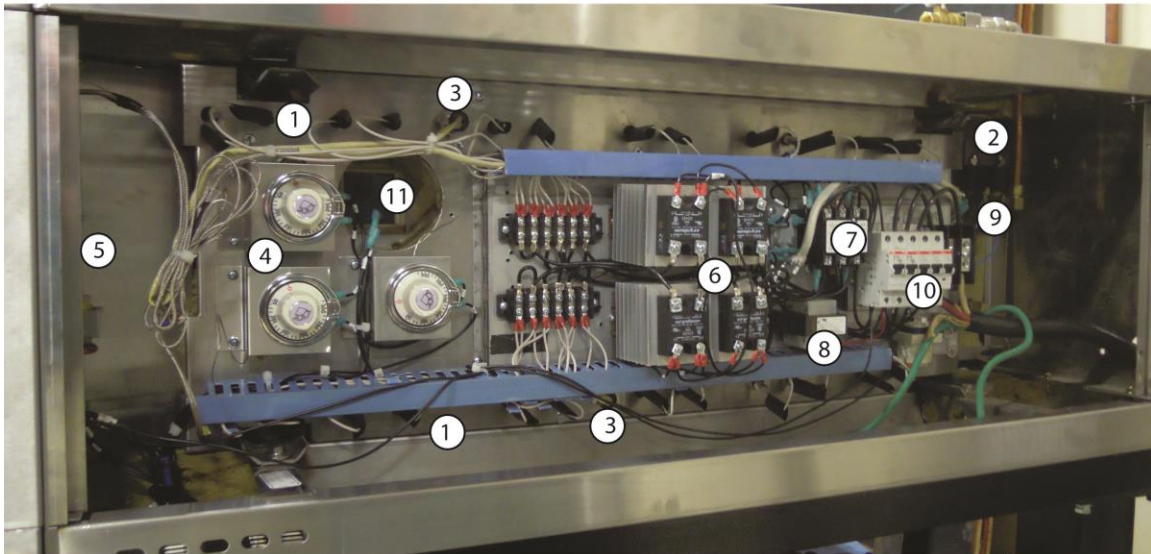
Si nécessaire, vous pouvez soulever la pierre (s) four à nettoyer sous eux. Soyez extrêmement prudent lorsque vous soulevez les pierres.

1. Ouvrez la porte de chargement. Laissez le four refroidir à température ambiante.
2. Retirez les arrêts de porte sur le côté gauche et le côté droit de la porte.
3. Retirez les angles sur les côtés de la plate-forme qui maintiennent la plate-forme vers le bas.
4. Placez un tournevis ou un autre outil dans le trou à l'avant de la pince de pont avant. Soulevez le pont et faites glisser une planche sous le pont.
5. Utilisez un aspirateur pour enlever les débris sous le pont.
6. Remplacer les pièces longues et pince une fois rempli.
7. Remplacer la porte s'arrête sur les côtés gauche et droit.



E: Illustrations des pièces et annonce

SE-9 Series Electric Deck Oven Parts

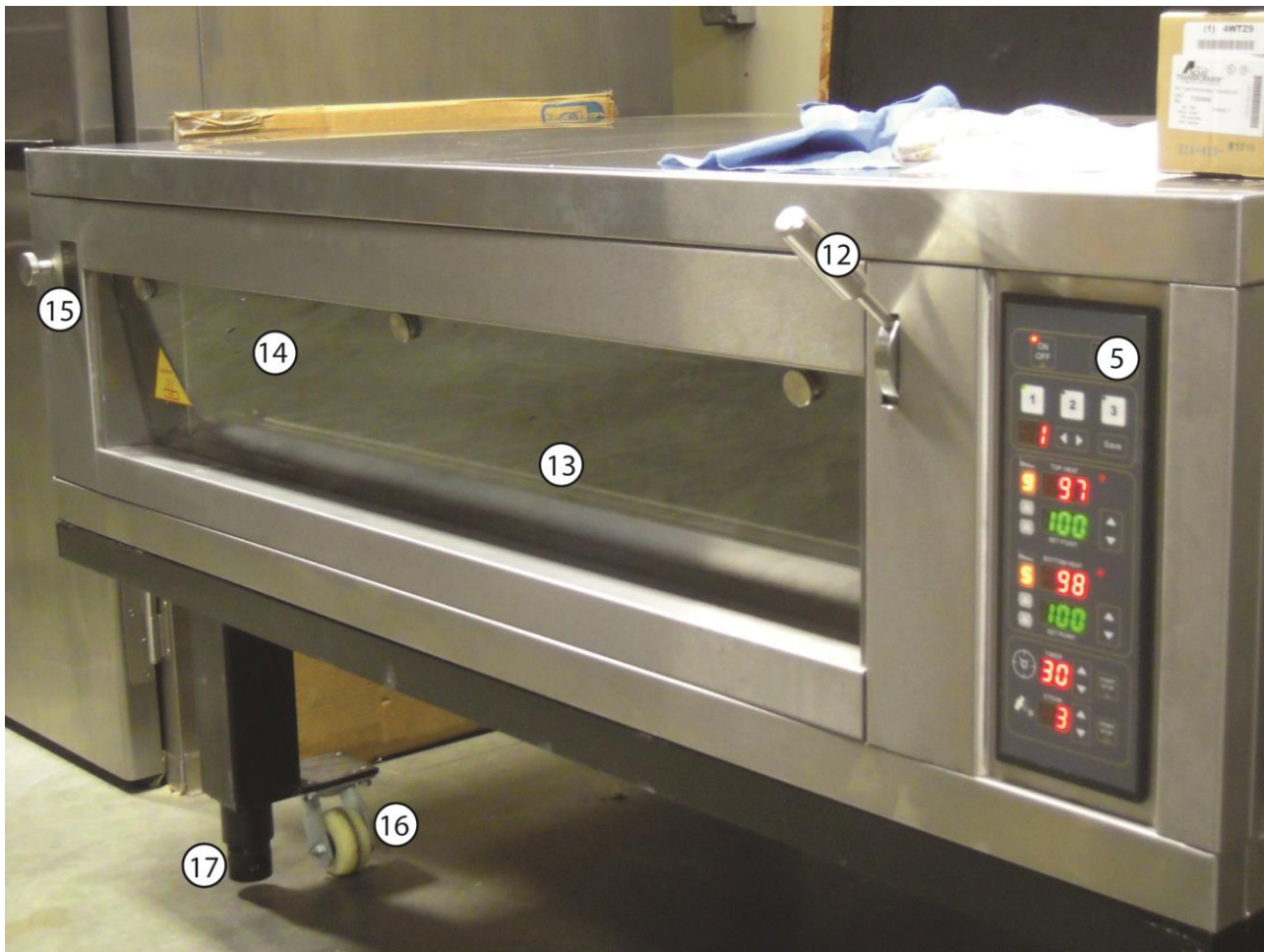


Item No.	Part No.	Description
1	11090-43	Element SE-92X Deck Oven, 208V 330 Watts
1	11090-44	Element SE-92X Deck Oven, 208V 480 Watts
1	11090-45	Element SE-92X Deck Oven, 240V 330 Watts
1	11090-46	Element SE-92X Deck Oven, 240V 480 Watts
1	11090-47	Element SE-93X Deck Oven, 208V 490 Watts
1	11090-48	Element SE-93X Deck Oven, 208V 720 Watts
1	11090-49	Element SE-93X Deck Oven, 240V 490 Watts
1	11090-50	Element SE-93X Deck Oven, 240V 720 Watts
1	11090-51	Element SE-94X Deck Oven, 208V 660 Watts
1	11090-52	Element SE-94X Deck Oven, 208V 950 Watts
1	11090-53	Element SE-94X Deck Oven, 240V 660 Watts
1	11090-54	Element SE-94X Deck Oven, 240V 950 Watts
2	11090-55	Element, SE-92X Steam Pod, 208 V 1000 Watts
2	11090-56	Element, SE-93X and SE-94X Steam Pod, 208 V 2000 Watts
2	11090-57	Element, SE-93X and SE-94X Steam Pod, 240 V 2000 Watts
3	41100-42	Thermocouple, K type.
4	30401-33	High Limit Thermostat
5	40102-82	Circuit Board, SE Deck Oven
6	30701-12	Solid State Relays
7	30700-17	Contacteur, 3-Pole 50 Amp.
8	31400-26	Transformer, LRP, 208-240 Primary 24-12 Secondary 40VA CL2
9	70403-03	Solenoid Valve
10	31800-13-1	Circuit Breakers, 15 AMP
11	31602-23	Lamp, Halogen

LBC Bakery Equipment, Inc.

9501 23rd Drive West, Suite 105, Everett WA 98203 Ph: 888-722-5686 www.lcbakery.com

E: Illustrations des pièces et annonce

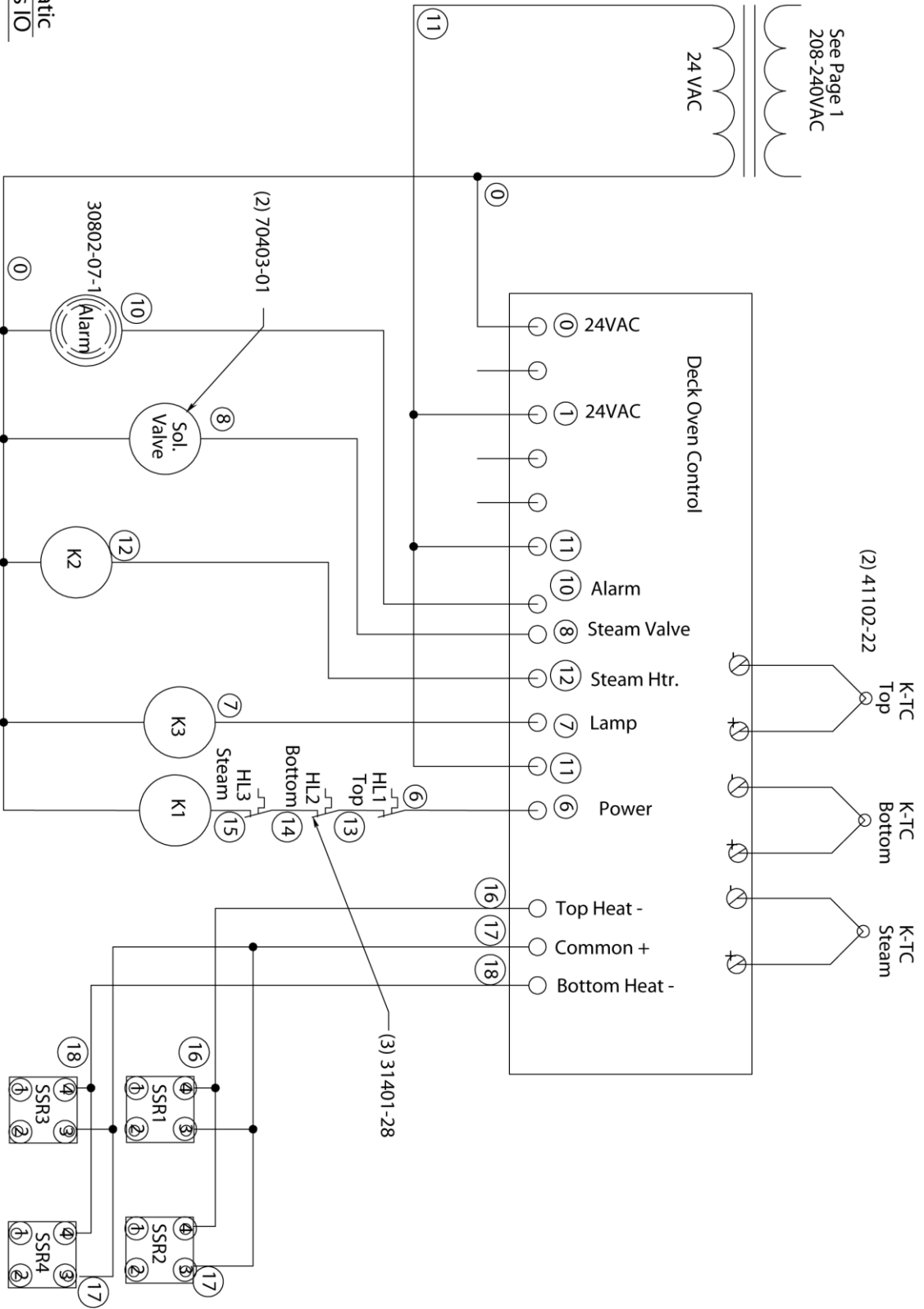


Item No.	Part No.	Description
5	40102-82	Circuit Board, SE Deck Oven
12	50800-104	Handle, Deck Oven Door
13	71401-34	Oven Stone, SE-92 Two Pan
13	71401-35	Oven Stone, SE-93 Two Pan
13	71401-36	Oven Stone, SE-94 Two Pan
14	71300-34	Oven Door, Glass, SE-92 Two Pan Oven
14	71300-35	Oven Door, Glass, SE-93 Three Pan Oven
14	71300-36	Oven Door, Glass, SE-94 Four Pan Oven
15	50800-105	Knob, Vent
16	72901-39	Caster, Deck Oven Stand
17	72901-40	Leveler Foot Deck Oven

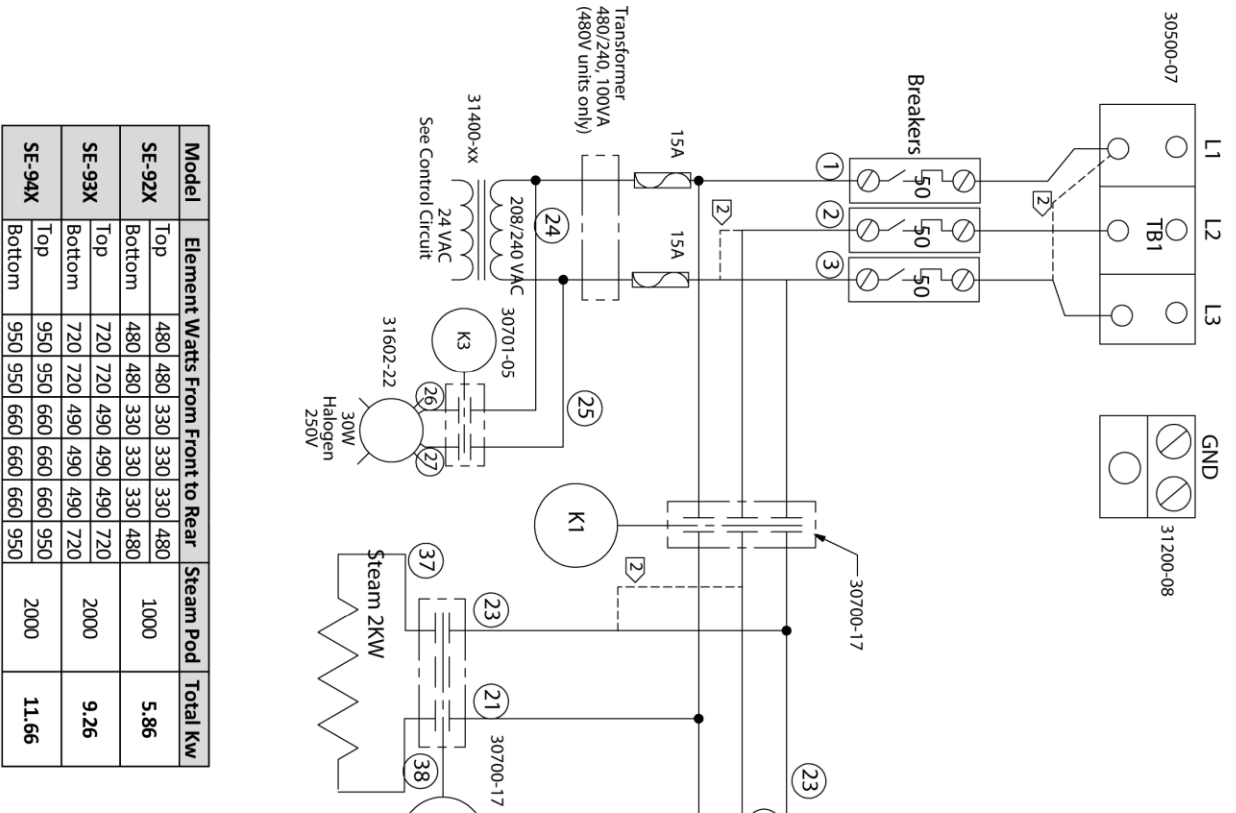
LBC Bakery Equipment, Inc.

9501 23rd Drive West, Suite 105, Everett WA 98203 Ph: 888-722-5686 www.lbcbakery.com

Schematic
Controls IO



See Page 1
208-240VAC



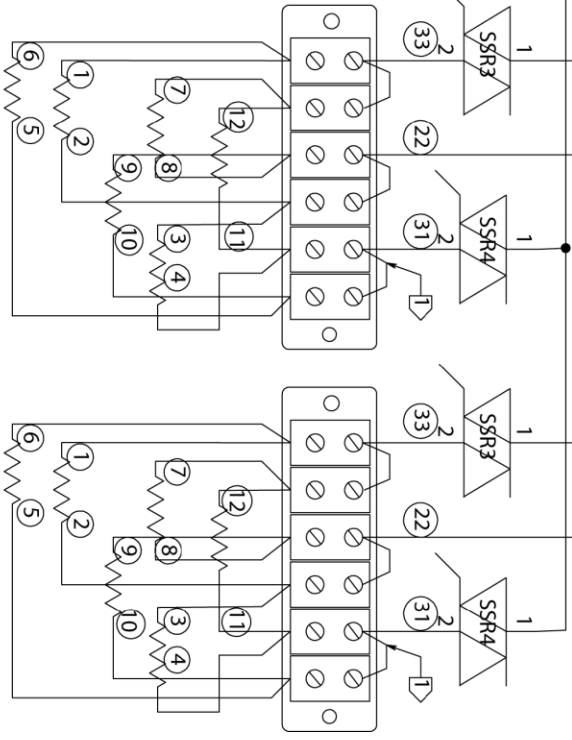
Model	Volts	Three Phase Per Deck		
		L1 Amps	L2 Amps	L3 Amps
SE-92X	208	19.5	16.8	18.4
SE-92X	240	15.5	12.6	14.3
5.86Kw	480	8.6	7.1	8
SE-93X	208	34.4	32.2	32.2
SE-93X	240	25.3	23.4	23.4
9.26 Kw	480	12.6	11.7	11.7
SE-93X	208	35.7	28.9	32.9
SE-93X	240	30.9	25	28.5
11.66 Kw	480	15.5	12.5	14.3

Single Phase Per Deck	
L1 Amps	L2 Amps
NA	NA
25	25
NA	NA
NA	NA
39.5	39.5
NA	NA
NA	NA
NA	NA

Model	Element Watts From Front to Rear						Steam Pod	Total Kw	
SE-92X	Top	480	480	330	330	330	480	1000	5.86
	Bottom	480	480	330	330	330	480		
SE-93X	Top	720	720	490	490	490	720	2000	9.26
	Bottom	720	720	490	490	490	720		
SE-94X	Top	950	950	660	660	660	950	2000	11.66
	Bottom	950	950	660	660	660	950		

② For single phase: Move wires #11 & #6 to terminal #22

① Remove all jumpers for 480V, 6x



LBC Deck Oven High Voltage Schematic

LBC Bakery Equipment, Inc.

9501 23rd Drive West, Suite 105, Everett WA 98203 Ph: 888-722-5686 www.lcbakery.com

GARANTIE LIMITÉE

Les équipements de LBC Bakery (équipements LBC) ont été habilement manufacturés, soigneusement inspectés et emballés pour répondre à des normes d'excellence strictes. LBC Bakery Equipment Company (LBC) garantit les produits fabriqués et vendus par LBC et par ses agents dûment autorisés contre les défauts de matériaux et de fabrication selon les restrictions suivantes :

Ce qui est fourni :

- Des pièces de rechange, suivant les limites indiquées ci-dessous, y compris la livraison standard au sol d'un centre LBC ou d'un centre de pièces de rechange, lorsque cela s'avère nécessaire.
- La Main-d'œuvre pour la réparation, suivant les limites indiquées ci-dessous, y compris le transport des agents de services autorisés, de porte à porte, jusqu'à un maximum de cent (100) miles aller-retour et de deux (2) heures de route.
- -LBC, ou un représentant de service autorisé, réparera ou remplacera, à la seule discrétion de LBC, tout équipement LBC, y compris, mais de façon non limitative, les exclusions énumérées.

Période de couverture :

S'étend de la date de livraison de la part de LBC ou de ses revendeurs/distributeurs dûment autorisés pour la période spécifiée.

- Fours à chariot de modèles LRO et LMO, étuves à chariot de modèle LRP et étuves de fermentation à température et à fonction réglables de modèle LRPR pour une période limitée d'un (1) an, pièces et main-d'œuvre.
- Les pièces de rechange sont garanties pour une période de quatre-vingt-dix (90) jours après l'installation par un agent de services autorisé LBC.

Conditions:

- L'équipement couvert doit avoir été installé correctement, et conformément aux conditions prescrites dans le manuel d'installation et à tous les codes locaux applicables.
- L'équipement ne doit pas avoir été malmené, mal utilisé, négligé, ou utilisé à des fins autres que celles prévues par LBC.
- L'eau reliée à l'appareil doit respecter les exigences suivantes :
 - Eau froide, de 30 à 80 psi
 - pH entre 7 et 7,5
 - Conductivité inférieure à 1/500 000 ohms par pouce
 - Total des solides dissous inférieur à 100 ppm
 - Total des solides dissous inférieur à 100 ppm
 - Dureté de 6,3 à 8,8 grains par gallon
 - Salinité maximale et contenu en ions :
 - Chlorides:* < 30 ppm
 - Sulfates:* < 40 ppm
 - Iron:* < 0.1 ppm
 - Copper:* < 0.05 ppm
 - Manganese:* < 0.05 ppm
- Il est de la responsabilité de l'acheteur d'installer et de maintenir l'approvisionnement en eau de l'appareil. Le fait de ne pas approvisionner l'appareil avec une eau de qualité satisfaisante en conformité avec les exigences du manuel d'utilisation peut causer des dommages aux composants internes et ANNULERA la garantie.
- Toutes les tâches de réparation doivent être effectuées par un agent de services autorisé LBC.

- -L'équipement doit être situé à l'endroit où l'acheteur/utilisateur original l'a installé et ne doit pas avoir été revendu ou récupéré par une autre partie.
- L'équipement de LBC est à usage commercial seulement. S'il est vendu comme un composant d'un autre équipement du fabricant (OEM), ou s'il est utilisé comme produit de grande consommation, l'équipement est vendu TEL QUEL et sans aucune garantie.
- Les conditions de vente de l'équipement doivent avoir été respectées dans leur intégralité.
- La demande de réparation doit être faite pendant la période limitée de garantie.

Le manquement au respect des conditions ci-dessus annulera cette garantie.

Exclusions:

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

- La routine d'entretien général ou l'ajustement périodique
- L'étalonnage du thermostat après les 30 premiers jours d'utilisation
- Le verre, les lampes, les joints d'étanchéité, les chariots du four et autres pièces consommables
- Le réglage de l'air et du gaz des brûleurs
- Le remplacement de fusibles
- Le nettoyage et le réglage des brûleurs et des veilleuses d'allumage
- L'ajustement des volets du four à chariot
- Les ajustements et les corrections de réparation dans La partie réfrigération des étuves de fermentation résultant d'une installation incorrecte
- Le resserrage des vis et des fixations
- Les défaillances causées par un apport irrégulier ou insuffisant d'électricité, d'eau, de ventilation ou de gaz
- Les réparations non autorisées
- La rouille, la corrosion ou des dépôts minéraux prématurés causés par l'eau entrante
- Les systèmes de traitement d'eau reliés à l'appareil
- L'expédition accélérée des pièces de rechange autre que l'expédition standard au sol
- L'usure normale
- L'utilisation de l'équipement à des fins autres que celles prévues, y compris l'utilisation non commerciale comme celles résidentielle ou domestique
- Les appareils installés à l'extérieur de la zone continentale des États-Unis, y compris l'Alaska et Hawaï, ainsi que le Canada.
- Les coûts relatifs, charges, pertes d'exploitation et dommages subis par l'utilisateur ou d'autres personnes résultant de l'utilisation ou de la défaillance de l'équipement
- Le travail et la façon de travailler de l'agent de services autorisé ou d'autres personnes lors de la réparation de l'équipement
- Les autres défaillances qui sont au-delà de la portée raisonnable de cette garantie
- Les dommages causés durant le transport doivent être signalés au transporteur, ne sont pas couverts par cette garantie et sont de la seule responsabilité de l'acheteur/utilisateur
- Les catastrophes naturelles

LBC Bakery Equipment, Inc.

9501 23rd Drive West, Suite 105, Everett WA 98203 Ph: 888-722-5686 www.lbcbakery.com

Cette garantie est exclusive et remplace toute autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties expressees ou implicites de qualité marchande ou d'adéquation pour un usage particulier, dont chacune est expressément exclue. Les mesures correctives présentées ici sont exclusives et LBC ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages particuliers, directs ou indirects pour la violation ou le retard de l'exécution de cette garantie.

5901 23rd Drive West
Suite 105
Everett, WA 98203

Toll Free: 888-722-5686
Fax: 425-642-8305
service@lcbakery.com
www.lcbakery.com