



Model LRO-1E4
Modelo LRO-2E4
Modèle LRO-1G4
LRO-2G4

Operators Manual /
Opérateur Instructions /
Las Instrucciones del Operador

Keep This Manual with the Oven
Conservez ce Manuel avec le Four
Mantener este Manual con el Horno

© Copyright 2012 LBC Bakery Equipment Inc.
Everett, Washington USA

Rev 11/2012

POST THIS INSTRUCTION IN A PROMINENT LOCATION

If You Smell Gas / Si vous sentez une odeur de gaz / Si huele a gas:

- 1) Turn off the oven / Éteignez le four / Apague el horno
- 2) Shut off the gas supply/Couper l'alimentation en gaz/Cierre el suministro de gas
- 3) Notify your supervisor/Prévenez votre superviseur/Notifique a su supervisor
- 4) Contact the gas supplier/Contactez le fournisseur de gaz/
Póngase en contacto con el proveedor de gas

FOR YOUR SAFETY

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne conservez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.

PARA SU SEGURIDAD

No almacene gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en las proximidades de este o cualquier otro electrodoméstico.

WARNING: improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the instructions thoroughly before installing or servicing this equipment

ATTENTION: une mauvaise installation, une modification ou d'entretien peut causer des dommages à la propriété, injury ou la mort. Lire the instructions avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

ADVERTENCIA: La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daños materiales, injury o la muerte. Leer the instructions antes de instalar o dar servicio a este equipo.

Table Of Content

Warnings/Alerts/ Cautions.....	4 - 6
Specifications.....	7
Safe Operating Rules (English).....	8 - 11
Règlement d'exploitation sûres (Français).....	12 - 15
Reglas de operación segura (Español).....	16 - 19
Warnings (English).....	20 - 21
Garde (Français).....	22 - 23
Advertencia (Español).....	25 - 25
Operation.....	18 - 24
Programmable Control (-54).....	29 - 34
Digital Control (-70).....	35 - 36
Safety Inspection / inspection de sécurité / Inspección de Seguridad.....	37
Schematics.....	38 - 43
Warranty.....	44

THIS MANUAL MUST BE RETAINED FOR FUTURE REFERENCE. READ, UNDERSTAND AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS CONTAINED IN THIS MANUAL

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE POR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

POST IN A PROMINENT LOCATION:

IN THE EVENT THAT YOU SMELL GAS, TURN OFF THE GAS AND CALL YOUR GAS SUPPLIER AND YOUR AUTHORIZED SERVICE AGENT. EVACUATE ALL PERSONNEL FROM THE AREA

WARNING: IMPROPER INSTALLATION , ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION MANUAL THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

IT IS THE **RESPONSIBILITY OF THE MANUFACTURER** TO PROVIDE SUITABLE, COMPREHENSIVE INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR PROPER INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE.

IT IS THE **RESPONSIBILITY OF THE OWNER/OPERATOR** TO INSURE THE PROPER TRAINING AND DILIGENCE OF ANY PERSON COMING INTO CONTACT WITH THE OVENS OR THEIR OUTPUT. IT IS THE **RESPONSIBILITY OF THE OWNER/OPERATOR** TO ENSURE THAT EH OVEN ARE INSTALLED AND OERATED IN ACCORDANCE WITH OSHA STANDARD 1910.263

A REGULAR PERIODIC PROGRAM OF CLEANING, INSPECTION AND MAINTENANCE MUST BE ESTABLISHED AND COMPREHENSIVE MAINTENANCE RECORDS MAINTAINED. **IT IS THE SOLE RESPONSIBILITY OF THE OWNER/OPERATOR** TO ESTABLISH, SCHEDULE AND ENFORCE THE FREQUENCY AND SCOPE OF THESE PROGRAMS IN KEEPING WITH RECOMMENDED PRACTICE AND WITH DUE CONSIDERATION GIVEN TO ACTUAL OPERATING CONDITIONS. FOR SUGGESTED CLEANING SCHEDULE VISIT OUR WEBSITE @ WWW.LBCBAKERY.COM FIRST CLICK ON MANUALS, THEN CLICK ON EQUIPMENT CLEANING UNDER OPERATION AND PROGRAMMING MANUALS, OR CALL LBC @ 1-888-722-5686 TO HAVE ONE FAXED.

THIS OVEN MUST BE OPERATED WITHIN LIMITS, WHICH WILL NOT EXCEED ITS WORKING LIMITS. IT IS THE **RESPONSIBILITY OF THE USER** TO OPERATE THIS OVEN IN ACCORDANCE WITH THE RULES AND LIMITS DESCRIBED IN THIS MANUAL AND THE PUBLISHED PRODUCT SPECIFICATION SHEET, AND IN ACCORDANCE WITH THE DIRECTIONS AND INSTRUCTIONS OF THE OWNER/OPERATOR OF THE OVEN OR EMPLOYER, AND IN ACCORDANCE WITH APPLICABLE FEDERAL, STATE AND LOCAL LAWS AND ORDINANCES

CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉE POUR RÉFÉRENCE FUTURE. LIRE, COMPRENDRE ET SUIVEZ LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS CE MANUEL

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE STOCKEZ PAS D'ESSENCE OU D'AUTRES GAZ ET LIQUIDES INFLAMMABLES DANS LES ENVIRONS DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

AFFICHEZ BIEN À LA VUE :

INSTRUCTIONS À SUIVRE SI L'UTILISATEUR SENT DES ODEURS DE GAZ. CETTE INFORMATION DOIT ÊTRE FOURNIE PAR VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL. MINIMALEMENT, COUPEZ LE GAZ ET APPELEZ VOTRE COMPAGNIE DE GAZ ET VOTRE AGENCE DE SERVICES AUTORISÉE. ÉVACUEZ TOUT LE PERSONNEL DE L'ENDROIT.

AVERTISSEMENT : DES RÉGLAGES, UNE INSTALLATION, DES MODIFICATIONS, DES RÉPARATIONS OU UN ENTRETIEN MAL EFFECTUÉS PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT. LISEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, DE FONCTIONNEMENT ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET APPAREIL. INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

IL EST DE **LA RESPONSABILITÉ DU FABRICANT** DE FOURNIR APPROPRIÉ, DES INSTRUCTIONS COMPLÈTES ET RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATION, D'UTILISATION ET ENTRETIEN.

IL EST DE LA **RESPONSABILITÉ DU PROPRIÉTAIRE / OPÉRATEUR** POUR ASSURER LE BON DE FORMATION ET DILIGENCE DE TOUTE PERSONNE VENANT EN CONTACT AVEC LES FOURS OU LEUR SORTIE. IL EST DE LA **RESPONSABILITÉ DU PROPRIÉTAIRE / OPÉRATEUR** POUR QUE EH FOUR SONT INSTALLÉS ET OERATED CONFORMÉMENT AUX NORMES OSHA 1910.263 STANDARD

UN PROGRAMME RÉGULIER PÉRIODIQUE DE NETTOYAGE, INSPECTION ET MAINTENANCE DOIVENT ÊTRE ÉTABLIES ET LE DOSSIER D'ENTRETIEN COMPLET ENTRETIEN. IL EST DE LA **RESPONSABILITÉ DU PROPRIÉTAIRE / OPÉRATEUR** POUR ÉTABLIR, PROGRAMME ET FAIRE RESPECTER LA FREQUENCE ET CHAMP D'APPLICATION DE CES PROGRAMMES EN ACCORD AVEC LA PRATIQUE RECOMMANDÉE ET EN TENANT DÛMENT COMPTE DES CONDITIONS RÉELLES DE FONCTIONNEMENT. SUGGESTION DE NETTOYAGE PROGRAMME CLIQUEZ VISITEZ NOTRE PREMIER WEBSITE@WWW.LBCBAKERY.COM MANUELS, PUIS CLIQUEZ SUR NETTOYAGE DU MATERIEL EN FONCTIONNEMENT ET MANUELS DE PROGRAMMATION OU APPELEZ 1-888-722-5686 LBC @ AVOIR UN PAR FAX.

CE FOUR DOIT ÊTRE UTILISÉ DANS LES LIMITES, QUI NE PEUT EXCÉDER SES LIMITES DE FONCTIONNEMENT. IL EST DE LA **RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR** FAIRE FONCTIONNER CE FOUR EN CONFORMITE AVEC LES REGLES ET LIMITES CONTENUES DANS CE MANUEL ET LA FICHE TECHNIQUE SPÉCIFICATIONS PUBLIÉES, ET SELON LES INSTRUCTIONS ET LES INSTRUCTIONS DU PROPRIÉTAIRE / EXPLOITANT DU FOUR OU DE L'EMPLOYEUR ET EN CONFORMÉMENT AUX LOIS FÉDÉRALES, LES LOIS ÉTATIQUES ET LOCAUX EN VIGUEUR

ESTE MANUAL DEBE SER RETENIDO PARA REFERENCIA FUTURA. LEA, ENTIENDA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

PARA SU SEGURIDAD

NO GUARDE NI USE GASOLINA POR OTROS VAPORES INFLAMABLES Y LÍQUIDOS EN LA VECINDAD DE ESTE O CUALQUIER OTRO APARATO.

MOSTRAR EN UN LUGAR VISIBLE:

SI HUELE A GAS, APAGUE EL GAS Y LLAME A SU PROVEEDOR DE GAS Y SU AGENTE AUTORIZADO DE SERVICIO. EVACUAR A TODO EL PERSONAL DEL ÁREA

ADVERTENCIA: LA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN, SERVICIO O MANTENIMIENTO PUEDE CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES O MUERTE. LEA EL MANUAL DE INSTALACIÓN ANTES DE INSTALAR O DAR SERVICIO A ESTE EQUIPO.

ES **RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE** PROPORCIONAR INSTRUCCIONES ADECUADAS, INTEGRALES Y RECOMENDACIONES PARA LA INSTALACIÓN OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO.

ES **RESPONSABILIDAD DEL PROPIETARIO / OPERADOR** PARA ASEGURAR LA FORMACIÓN ADECUADA Y DILIGENCIA DE CUALQUIER PERSONA QUE ENTRA EN CONTACTO CON LOS HORNOS O SU SALIDA. ES RESPONSABILIDAD DEL PROPIETARIO / OPERADOR PARA ASEGURAR QUE EL HORNO SE INSTALAN Y OPERATED SEGÚN OSHA STANDARD 1910.263

UN PROGRAMA REGULAR PERIÓDICO DE LIMPIEZA, INSPECCION Y MANTENIMIENTO DEBEN ESTABLECERSE Y MANTENERSE REGISTROS DE MANTENIMIENTO INTEGRAL. ES **RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL PROPIETARIO / OPERADOR** PARA ESTABLECER, PROGRAMAR Y HACER CUMPLIR LA FRECUENCIA Y EL ALCANCE DE ESTOS PROGRAMAS EN CONSONANCIA CON LA PRÁCTICA RECOMENDADA Y TENIENDO DEBIDAMENTE EN CUENTA LAS CONDICIONES REALES DE FUNCIONAMIENTO. SUGERENCIAS PARA LA LIMPIEZA DE HORARIO VISITA NUESTRO PRIMER CLICK WEBSITE@WWW.LBCBAKERY.COM MANUALES Y LUEGO HAGA CLIC EN EQUIPO DE LIMPIEZA EN FUNCIONAMIENTO Y MANUALES DE PROGRAMACIÓN.

ESTE HORNO DEBE SER OPERADO EN LOS LÍMITES QUE NO SUPERE LOS LÍMITES DE TRABAJO. ES **RESPONSABILIDAD DEL USUARIO PARA OPERAR** ESTE HORNO DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y LÍMITES INDICADOS EN ESTE MANUAL Y LA HOJA DE PLIEGO DE CONDICIONES PUBLICADO, Y DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES E INSTRUCCIONES DE LA PROPIETARIO / OPERADOR DEL HORNO O EMPLEADOR Y EN CONFORMIDAD CON LAS LEYES FEDERALES, ESTATALES Y LOCALES Y ORDENANZAS

SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS / ESPECIFICACIONES

Model	H x W x D*	Clearance to Combustibles Distance aux combustibles Distancia hasta Combustibles	Weight/Poids/ Peso (Actual)	Weight/Poids/ Peso (Crated)	Class
LRO-1_4	105" x 55" x 88" [2654 x 1397 x 2235]	Sides 0, Back 0 Flanc 0, Derrière 0 Costado 0, Parte Posterior 0	2500 Lbs. [1135 kg]	2900 Lbs. [1315 kg]	85
LRO-2_4	105" x 72" x 108" [2654 x 1829 x 2743]		3380 Lbs. [1530 kg]	4380 Lbs. [1990 kg]	

* Clearance to tilt up / Dégagement d'incliner vers le haut / Espacio libre para inclinar hacia arriba, 112" [2845]

** Non Combustible floors supported by Non Combustible structure

** Planchers combustibles non pris en charge par la structure combustible non

** Pisos no combustibles soportados por la estructura no combustible

*** See tag on valve / voir tag sur la valve / ver tag en la válvula

**** External Roof-top Fan Required / Externe sur le toit ventilateur requis / Externa en la azotea requiere ventilador

Electric requirements / Exigences électriques / Requisitos eléctricos

Model	Voltage / Tension / Voltaje	kW	Minimum Circuit / Circuito Mínimo	Breaker / Disjoncteur / Interruptor de Máxima
LRO-1G4	208-240/120 3-ph, 60 Hz.	1.5	15 AMP	20 AMP
LRO-2G4		1.5		
LRO-1E4	-A 208/120 3-ph, 60 Hz.	40.8	145 Amp	175 Amp
	-I 240/120 3-ph, 60 Hz.		125 Amp	175 Amp
	-U 480 3-ph, 120 1-ph, 60 Hz		65/15 Amp	175/20 Amp
LRO-2E4	-A 208/120 3-ph, 60 Hz.	53.8	180 Amp	200 Amp
	-I 240/120 3-ph, 60 Hz.		165 Amp	175 Amp
	-U 480 3-ph, 120 1-ph, 60 Hz		85/15 Amp	175/20 Amp

Gas / Gaz / Gas

Model	Input Rate / Taux d'Entrée / Tasa de Entrada		Natural / Naturel		
			Input pressure / Pression d'entrée / Presión de entrada		Manifold / Turbulure / Tubo múltiple
	BTU/hr	kCal/hr	Min	Max	
LRO-1G4-N	175,000	44,100	5"wc /1.25 kPa	14"wc/3.5kPa	2.8"wc/0.7kPa ***
LRO-2G4-N	290,000	73,080	5"wc /1.25 kPa	14"wc/3.5kPa	2.8"wc/0.7kPa ***
Propane / Propano					
LRO-1G4-LP	175,000	44,100	11"wc /2.75 kPa	14"wc/3.5kPa	8.5"wc/2.12kPa ***
LRO-2G4-LP	270,000	68,040	11"wc /2.75 kPa	14"wc/3.5kPa	8.0"wc/2.0kPa ***

Venting / Ventilation / Ventilación

Model	CFM M3/Min****		PD	Water / Eau / Agua	
				Input pressure / Pression d'entrée / Presión de entrada	
LRO-1_4	530	15	1.0"wc/250Pa	40 PSI/275 kPa Min 100 PSI/700 kPa Max	
LRO-2_4	800	23	1.0"wc/250Pa		

Water Condition / Eau Condition / Agua Condición

Parameter	Unit	Max	Parameter	Unit	Max
Alkalinity	PPM	22	Magnesium	PPM	0.65
Aluminum	PPM	17	pH	s.u.	8.5
Calcium	PPM	3.3	Sodium	PPM	8.5
Free Chlorine	PPM	0.6	Total Hardness	PPM	11.9

4/6/2013

Specs 9

Safe Operating Rules/

You must read and understand this section before you operate this oven.

Hot surfaces:

- * The oven may be hot. Do not enter the oven at any time that the oven is hot. Do not contact any surface of the oven interior, hood, ventilation or external glass without proper protection. Contact with hot surfaces can cause serious burns and loss of skin hair and the use of limbs.
- * Always use protective mitts or pads to remove racks from the inside of the oven to avoid burns to the skin and hands.
- * Use caution to avoid contact with the inside of the oven door when the door is open. The oven door may not stay open and may close on its own. Do not hold the door open from the inside. Use the external door latch to hold the door open. If the door close on its own, contact the oven installer to have this corrected or contact the factory or authorized servicer to have the condition corrected.
- * Oven racks that are used in the process of cooking or baking may be hot. Avoid contact with hot racks. Use oven mitts or protective pads to handle racks or baking pans. Alert others to the hazard of hot racks.

Hot Water and Steam:

- * This oven produces steam and hot water in the process of baking. Do not contact or stand in the area where steam or hot water are, or may be produced. Steam and hot water are very hot and will cause serious burns and loss of skin hair and the use of limbs, serious injury to eyes and internal organs.
- * Excessive contact with steam or hot water can even result in loss of life. Steam may be present when opening the loading door. Open the door slowly and allow any steam to escape into the hood before opening the door fully.
- * Steam may escape below the door in the process of baking, this is a normal condition. This steam may be hot and can cause serious injury and burns if in contact with skin. Use caution to avoid contact with steam.
- * Steam produced by the oven and vented out the bottom of the door can cause the floor to become wet. If the floor becomes wet, wipe up or mop up the water and alert other employees of the hazard.
- * Steam and/or hot water may be expelled through the oven drain. This should be connected to a proper air/gap drain during installation to allow excess water to be evacuated from the work area. Steam and hot water from the drain are very hot and will cause serious burns and loss of skin hair and the use of limbs, serious injury to eyes and internal organs. Excessive contact with steam or hot water can even result in loss of life.

Spills, Spillage and Slipping

- * Use caution to avoid slipping when operating this oven or when in the area of the oven. This oven is intended to be connected to a sanitary air-gap drain. In the event that the drain becomes clogged, continued use of the oven may result in water spilling onto the floor in the oven and in front of the oven or in the general work area around the oven. If the drain becomes clogged and water spills on the floor:
 - Stop using the oven to prevent more water spillage.
 - Mop up and clean up any water in the oven, on the floor in front of the oven or in the surrounding work area
 - Alert other personnel, employees, customers or observers of the hazard.
 - Notify supervisor, servicer or maintenance persons and have the drain unclogged.
- * In the normal operation of the oven, product intended for baking or cooking may spill onto the floor. If product spills onto the floor:
 - Mop up and clean up any product in the oven, on the floor in front of the oven or in the surrounding work area.
 - Alert other personnel, employees, customers or observers of the hazard.

Safe Operating Rules/

Sharp Edges and Pinch Hazards

- * Use caution to avoid contact with sharp edges. Doors, covers, air shutters and tray slides all may have edges that can cut or snag skin and cloths. Use caution when working on, cleaning or servicing the oven and racks.
- * Never place any part of your body, including but not limited to hands feet and fingers in the hinge side of the loading or control door. Keep hands feet and fingers out of the path of the loading door and control door when closing to avoid pinching.
- * Use caution when loading and unloading oven racks from the oven. The oven can lift up to 2000 pounds of weight. Do not get fingers, hands clothing, mitts, oven pads or any part of your body between the oven rack and the lifting mechanism or between the oven rack and the floor as serious injury may occur.
- * Use caution when rolling an oven rack in and out of the oven or when rolling an oven rack across the floor. Fingers toes and other parts of the body that are in the path of the oven rack may be pinched by the oven rack wheels or may be crushed by the weight of the rack and product on the rack.
- * Use caution when opening the loading door to avoid opening the door over your foot or someone else's foot, arms, fingers or other body parts.

Strains, Over Extension, Over Exertion and Lifting Hazards

- * Caution, the oven lifts oven racks off of the floor and lowers them to the floor. If the oven rack does not lower or reach the floor, do not attempt to remove the oven rack from the rack carrier as this may result in over-exertion or strain to back, legs arms. Trying to remove a rack from the carrier when it is off of the floor can result in spillage of hot product, pans or the oven rack and result in serious burns or physical harm to you or others.
- * Caution, pans of product may be hot and may be heavy. Lifting hot pans may cause you to react to contact with hot surfaces and result in spilling or dropping the product which can cause physical harm.
- * Use caution when loading and unloading pans form the oven. Pans may be heavy and result in sprains, strains or injury to back, arms, hands or legs. Do not lift more than you are safely capable of lifting.
- * Use caution when moving an oven rack as the rack may be heavy. Moving a heavy oven rack can result in strain or injury to back, arms, hands or legs. A heavy rack may be difficult to control or stop. Avoid putting yourself and others in danger.

Other precautions

- * Caution, do not stand on top of the oven for any reason unless the oven is turned off and you are an authorized servicer. The top of the oven does not have proper fall protection to be accessed or to provide elevation to reach other locations or other objects. Do not stand on or climb on oven racks as they may move and result in a fall.
- * Do not contact any surface of the hood while the oven is operating or until the hood has cooled.
- * Do not stand inside the oven when it is hot.
- * Do not stand inside the oven when it is hot.
- * Do not close the oven door while you or someone else is inside. Do not allow anyone else to enter the oven or close the door on themselves or anyone else. Do not allow the door to be closed on anyone and allow anyone to block the door opening so that the person cannot exit. Do not lock the oven with anyone inside or allow anyone else to lock the oven with someone else inside.
- * Do not lock the door of the oven unless the door is already closed and you are sure that there is no one inside the oven. The loading door can be unintentionally or intentionally locked and then closed, trapping a person inside.

Safe Operating Rules/

Smoke, Flames, Fire, Gas

- * Warning, do not operate the oven or any other appliance if you smell gas or smoke. Turn the oven off and contact you're supervisor or the gas supplier or authorized service provider.
- * Warning, if you see flames or smoke in or around the oven:
 - Turn the oven off and contact you're supervisor or the gas supplier or authorized service provider.
 - Call 911 or contact fire safety personnel in accordance with your employer's emergency plan.
 - DO NOT OPEN THE OVEN DOOR as this will allow oxygen to reach any flames and cause injury to persons, property damage and may cause loss of life.
- * Warning, do not operate the oven or any other appliance if you hear bangs, pops or other abnormal noises. Turn off the oven and contact you're supervisor or the gas supplier or authorized service provider.
- * Caution; do not allow any flammable materials to be put into the oven. The following are flammable:
 - Gasoline and petroleum products, including wax and tar
 - Wood chips, wood and paper
 - Hair
 - Flour dust and fine corn meal that can become airborne
 - Parchment baking paper that is old or has become loose from the baking pan.
 - Charred food, baked products or any other burned material
 - Animal and vegetable fats that vaporize or become overheated
 - Smoke
- * Do not operate the oven if an attached fire suppression system or fire alarm system is dysfunctional or has been discharged. Contact your supervisor or contact the fire safety system servicer.
- * If a fire suppression system discharges while you are operating the oven, turn off the oven and follow your employer's emergency plan, or exit the building or work area.

Electrical Hazard

- * Do not operate the oven if electrical covers are removed or there are frayed, burned or exposed wires or if any live electrical terminals are exposed. Turn off the oven and any circuit breaker or switch supplying electrical power to the oven as described in your employer's emergency plan.
- * Do not operate the oven if any circuit breaker or fuse connected to the appliance becomes tripped and cannot be reset. Contact your supervisor or authorized servicer or electrician to correct the condition before operating the oven. Alert other employees and service personnel to the hazard.
- * Do not operate the oven if you feel an electrical shock when in contact with the oven or oven racks or other devices attached to the oven. Contact your supervisor or authorized servicer or electrician to correct the condition before operating the oven. Alert other employees and service personnel to the hazard.

Improper Operation

- * Do not operate the oven if the hood ventilation motor is not running as this may result in combustion gases entering the work area or adjacent areas where personnel are. Combustion gasses may contain Carbon Monoxide. Carbon Monoxide is known to cause birth defects and can result in serious health issues, including loss of life.
- * Do not operate the oven if you smell combustion gasses or believe that the oven is not burning correctly. Combustion gasses may contain Carbon Monoxide. Carbon Monoxide is known to cause birth defects and can result in serious health issues, including loss of life.
- * Do not operate the oven if the three-phase power to the circulation fan motor is not on, as this may cause damage to the oven and components.

Safe Operating Rules/

- * Do not operate the oven if any other person has applied a lock-out on the electrical or gas input or has tagged the oven in a way to suggest that the oven not be used. Contact your supervisor for further instructions or refer to your employers' safety plan.

Health and Safety in Baked or Cooked Products

- * For the safety and health of those who will consume goods produced through the use of the oven, use all caution and diligence to prevent the ingestion of any item or material that is unsafe or unfit for human consumption.
- * Do not use the oven if you see any material floating in the air in the oven or if you see any foreign matter in the finished food product.
- * Do not use the oven if you smell unfamiliar smells or if you smell any odor that you know to be unhealthy.
- * Do not under-cook any product that can carry bacteria such as but not limited to e-coli, salmonella or any other pathogen.
- * Do not cook, roast or handle any meat or meat product that contains any known diseases or pathogens.
- * In all cases, follow the Food-safe practices as mandated by law and your employer.

Règlement d'exploitation sûres/

Vous devez lire et comprendre cette section avant d'utiliser ce four.

Surfaces chaudes:

- * Le four peut être chaude. Ne pas entrer dans le four à tout moment que le four est chaud. Ne pas contact avec aucune surface de la vitre intérieure du four, hotte, ventilation ou externe sans protection adéquate. Le contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures graves et la perte de cheveux de la peau et l'usage de membres.
- * Toujours utiliser des gants de protection ou des tampons pour enlever racks former à l'intérieur du four afin d'éviter des brûlures de la peau et des mains.
- * Faites preuve de prudence pour éviter tout contact avec l'intérieur de la porte du four. La porte du four ne peut pas rester ouvert et peut se fermer sur lui-même. Ne pas tenir la porte ouverte de l'intérieur. Utilisez le loquet de la porte extérieure pour maintenir la porte ouverte. Si la porte se refermer sur lui-même, contactez l'installateur four à corriger ceci ou contacter l'usine ou le marchand d'avoir corrigé la situation.
- * Les grilles du four peuvent être chaudes. Eviter le contact avec racks chauds. Utiliser des mitaines de four ou des coussinets protecteurs pour manipuler racks ou moules à cuisson. Alerter les autres.

Eau chaude et vapeur:

- * Ce four produit de la vapeur et l'eau chaude dans le processus de cuisson. Ne pas toucher ou tenir dans la zone où la vapeur ou d'eau chaude sont, ou peuvent être produits. La vapeur et l'eau chaude sont très chauds et provoquer des brûlures graves et la perte de cheveux et la peau de l'usage de leurs membres, des blessures graves pour les yeux et les organes internes.
- * Un contact prolongé avec de la vapeur ou de l'eau chaude peut même entraîner la perte de la vie. Ouvrez lentement la porte et attendez que la vapeur de s'échapper dans le capot avant de l'ouvrir complètement la porte.
- * La vapeur peut s'échapper sous la porte dans le processus de cuisson, il s'agit d'une condition normale. Cette vapeur peut être très chaude et peut causer des blessures graves et des brûlures en cas de contact avec la peau. Faites preuve de prudence pour éviter tout contact avec de la vapeur.
- * La vapeur produite par le four et évacué par le bas de la porte peut rendre le sol est mouillé. Si le sol est humide, essuyer ou éponger l'eau et alerter les autres employés du danger.
- * Vapeur et / ou d'eau chaude peut être expulsé à travers le drain four. Cela doit être raccordé à une air / espace de vidange lors de l'installation pour permettre l'excès d'eau dû être évacués de la zone de travail.

Déversements, Déversement et Slipping

- * Ce four est destiné à être relié à un vide d'air hygiénique drain. Si le drain est bouché, continuant à utiliser le four peuvent causer une fuite d'eau. Si le drain est bouché et l'eau se renverse sur le sol:
 - Cessez d'utiliser le four pour empêcher les fuites d'eau.
 - Éponger et nettoyer l'eau dans le four, sur le sol devant le four ou dans la zone de travail autour de
 - Alerte autres membres du personnel, les employés, les clients ou les observateurs du danger.
 - Aviser le superviseur, service ou personnel d'entretien et le drainage obstrués.
- * Dans le fonctionnement normal du four, produit destiné à la cuisson ou la cuisson peut se répandre sur le sol. Si déversements de produits sur le plancher:
 - Éponger et nettoyer tout produit dans le four, sur le sol devant le four ou dans la zone de travail environnante.
 - Alerte autres membres du personnel, les employés, les clients ou les observateurs du danger.

Règlement d'exploitation sûres/

Sharp Edges et les risques de pincement

- * Faites preuve de prudence pour éviter tout contact avec des arêtes vives. Portes, couvercles, volets d'air et le plateau glisse tout peut avoir des bords qui peuvent couper ou accrocher la peau et les tissus. Faites preuve de prudence avec four et les grilles.
- * Faites attention au risque de pincement du côté des charnières des portes. Gardez les pieds les mains et les doigts dans le chemin de la porte de chargement et de commande de la porte lors de la fermeture pour éviter les pincements.
- * Faites preuve de prudence lors du chargement et du déchargement grilles du four. Le four peut soulever jusqu'à 1000 livres de poids. Ne soyez pas les doigts des mains, des vêtements, gants, tapis de four ou de toute partie de votre corps entre la grille du four et le mécanisme de levage ou entre la grille du four et le plancher de graves blessures peuvent se produire.
- * Faites preuve de prudence lors du déploiement d'une grille du four. Orteils doigts et autres parties du corps qui sont sur le chemin de la grille du four peut être pincé par les roues grille du four ou peut être écrasé par le poids du rack et produit sur le rack.
- * Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte de chargement pour éviter d'ouvrir la porte de votre pied ou de quelqu'un d'autre à pied, les bras, les doigts ou autres parties du corps.

Dangers souches, cours d'extension, surmenage et de levage

- * Attention, le four lève les grilles du four dessus du sol et les abaisse au sol. Si la grille du four ne baisse pas ou atteindre le sol, ne tentez pas de retirer la grille du four à partir du support de porte, car cela pourrait entraîner un surmenage ou de la souche à dos, les bras les jambes. Essayez de supprimer un rack de support quand il est hors du sol peut entraîner un déversement de produit chaud, poêles ou la grille du four et provoquer des brûlures graves ou des dommages physiques à vous ou à d'autres.
- * Attention, les casseroles de produit sont chaudes et peuvent être lourdes. De levage peut vous amener à réagir au contact avec des surfaces chaudes et donner lieu à renverser ou tomber l'appareil qui peut causer des dommages physiques.
- * Faites preuve de prudence lors du déchargement casseroles du four. Évitez les entorses, les foulures ou des blessures au dos, les bras, les mains ou les jambes. Ne soulevez pas plus que vous êtes capable de soulever en toute sécurité.
- * Soyez prudent lorsque vous déplacez une lourde grille du four. Déplacement d'un rack peut provoquer de la fatigue ou de blessure au dos, les bras, les mains ou les jambes. Un porte-lourd peut être difficile à contrôler ou arrêter. Évitez de mettre vous-même et les autres en danger.

Autres précautions

- * Attention, ne montez pas sur le dessus du four pour une raison quelconque à moins que le four est éteint et que vous êtes un réparateur agréé. La partie supérieure du four n'a pas de protection contre les chutes approprié pour y accéder ou de fournir d'altitude pour atteindre d'autres endroits ou d'autres objets. Ne montez pas sur ou grimper sur les grilles du four car ils peuvent se déplacer et entraîner une chute.
- * Ne pas contact avec aucune surface de la hotte pendant que le four est en fonctionnement ou jusqu'à ce que le capot a refroidi
- * Ne pas se tenir à l'intérieur du four quand il est chaud.
- * Ne pas se tenir à l'intérieur du four quand il est chaud.
- * Ne fermez pas la porte du four pendant que vous ou quelqu'un d'autre est à l'intérieur. Ne laissez pas la porte à être fermé à toute personne ou permettre à quiconque de bloquer l'ouverture de la porte afin que la personne ne peut pas sortir. Ne pas verrouiller le four avec quelqu'un à l'intérieur
- * Ne verrouillez pas la porte du four si la porte est déjà fermée et vous êtes sûr qu'il n'y a personne à l'intérieur du four. La porte de chargement peut être volontaire ou involontaire verrouillée et fermée, de piégeage à l'intérieur d'une personne.

Règlement d'exploitation sûres/

La fumée, les flammes, le feu, gaz

- * Attention, ne pas utiliser le four ou tout autre appareil si vous sentez une odeur de gaz ou de fumée. Éteindre le four et contacter vous êtes superviseur ou le fournisseur de gaz ou le fournisseur de service autorisé.
- * Attention, si vous voyez des flammes et de la fumée dans ou autour du four:
 - Éteindre le four et contactez votre superviseur ou le fournisseur de gaz ou fournisseur de services.
 - Contactez le personnel de sécurité incendie conformément au plan d'urgence de votre employeur.
 - NE PAS OUVRIR LA PORTE DU FOUR voiture CELA permettra à l'Oxygène d'atteindre les flammes et causateur des Blessures à personnes, dommages à la propriété et peut causer des pertes de vie.
- * Attention, ne pas utiliser le four ou tout autre appareil si vous entendez frange, pop ou d'autres bruits anormaux. Éteindre le four et contacter vous êtes superviseur ou le fournisseur de gaz ou le fournisseur de service autorisé.
- * Attention, ne laissez pas les matériaux inflammables doivent être mis dans le four. Ce qui suit sont inflammables:
 - Essence et les produits pétroliers, y compris la cire et le goudron
 - Les copeaux de bois, du bois et du papier
 - Cheveux
 - La poussière de farine et de semoule de maïs fine qui peut prendre son envol
 - Papier sulfurisé parchemin qui est vieux ou a se détacher de la plaque de cuisson.
 - Aliments carbonisés, produits de boulangerie ou de tout autre matériau brûlé
 - Graisses animales et végétales qui se vaporisent ou surchauffe
 - Fumer
- * Ne pas faire fonctionner le four si un système d'extinction joint suppression ou système d'alarme incendie est dysfonctionnel ou a été déchargée. Contactez votre superviseur ou communiquer avec le réparateur du système de sécurité incendie.
- * Si les rejets un système d'extinction d'incendie pendant que vous êtes de fonctionnement du four, éteindre le four et suivre le plan d'urgence de votre employeur, ou de quitter le bâtiment ou la zone de travail.

Risque Electrique

- * Ne faites pas fonctionner le four s'il couvertures électriques sont retirés ou y sont effilochés, brûlés ou exposés fils ou si des bornes sous tension électriques sont à nu. Éteindre le four et un disjoncteur ou un interrupteur alimentation électrique du four comme décrit dans le plan d'urgence de votre employeur.
- * Ne pas faire fonctionner le four si un disjoncteur ou un fusible connecté à l'appareil devient déclenché et ne peut pas être remis à zéro. Contactez votre superviseur ou réparateur agréé ou un électricien pour corriger la situation avant de faire fonctionner le four. Alerter les autres employés et le personnel de service au danger.
- * Ne pas faire fonctionner le four si vous vous sentez un choc électrique lorsque vous touchez le four. Contactez votre superviseur ou réparateur agréé ou un électricien pour corriger la situation avant de faire fonctionner le four. Alerter les autres employés et le personnel de service au danger.

Fonctionnement Incorrect

- * Ne pas faire fonctionner le four si le moteur Hotte ne fonctionne pas comme il peut en résulter des gaz de combustion entrant dans la zone de travail ou des zones adjacentes où le personnel sont. Les gaz de combustion peuvent contenir du monoxyde de carbone. Le monoxyde de carbone est connu pour causer des malformations congénitales et peuvent entraîner des problèmes de santé graves, y compris la perte de vie.
- * Ne pas faire fonctionner le four si vous sentez les gaz de combustion ou de croire que le four ne brûle pas correctement. Les gaz de combustion peuvent contenir du monoxyde de carbone, qui est connu pour causer des malformations congénitales et peuvent entraîner des problèmes de santé graves, y compris la perte de vie.
- * Ne pas faire fonctionner le four si la puissance triphasée au moteur du ventilateur de circulation n'est pas allumé, car cela pourrait causer des dommages au four et composants.

Règlement d'exploitation sûres/

- * Ne pas faire fonctionner le four si une autre personne a demandé un lock-out sur l'entrée électrique ou à gaz ou a étiqueté le four de façon à suggérer que le four n'est pas utilisé. Contactez votre superviseur pour obtenir des instructions supplémentaires ou se référer au plan de la sécurité de vos employeurs.

Santé et sécurité dans les produits de boulangerie cuits ou

- * Pour la sécurité et la santé de ceux qui consomment les biens produits par l'utilisation du four, utilisez toute la prudence et la diligence pour empêcher l'ingestion de tout article ou matériel qui est dangereux ou impropres à la consommation humaine.
- * Ne pas utiliser le four si vous voyez tout matériel flottant dans l'air dans le four ou si vous voyez toute matière étrangère dans le produit alimentaire fini.
- * Ne pas utiliser le four si vous sentez des odeurs inhabituelles ou si vous sentez une odeur que vous savez être malsain.
- * Ne pas sous-cuire n'importe quel produit qui peut transporter des bactéries telles que, mais sans s'y limiter, e-coli, la salmonelle ou de tout autre agent pathogène.
- * Ne pas cuire, rôtir ou de manipuler de la viande ou un produit de viande qui contient toutes les maladies connues et les agents pathogènes.
- * Dans tous les cas, suivre les pratiques de sécurité alimentaire telles que définies par la loi et votre employeur.

Reglas de operación segura

Usted debe leer y entender esta sección antes de operar este horno.

Superficies calientes:

- * El horno puede estar caliente. No entrar en el horno en cualquier momento que el horno está caliente. No se comunique con cualquier superficie del cristal interior del horno, campana extractora, ventilación o externa sin la protección adecuada. El contacto con superficies calientes puede causar quemaduras graves y la pérdida de pelo de piel y el uso de las extremidades.
- * Siempre use guantes de protección o almohadillas para eliminar bastidores forman el interior del horno para evitar quemaduras en la piel y las manos.
- * Evitar el contacto con el interior de la puerta del horno. La puerta del horno no puede permanecer abierta. No mantenga la puerta abierta desde el interior. Utilice el pestillo de la puerta externa para mantener la puerta abierta. Si la puerta se cerraba en sí mismo, póngase en contacto con el instalador horno de tener esta corregida o comuníquese con la fábrica o centro de servicio autorizado.
- * Bastidores del horno pueden estar calientes. Evite el contacto con bastidores calientes. Use guantes de cocina o almohadillas protectoras para manejar bastidores o bandejas para hornear. Alerta otros.

Agua caliente y vapor:

- * Este horno produce vapor caliente y water. No toque ni pararse en la zona donde el vapor o el agua caliente son, o pueden ser producidos. El vapor y el agua caliente puede causar quemaduras graves y la pérdida de pelo de piel y el uso de las extremidades, lesiones graves a los ojos y los órganos internos.
- * El contacto excesivo con vapor o agua caliente incluso puede resultar en la pérdida de la vida. Abra la puerta lentamente y deje que salga el vapor dentro de la campana antes de abrir la puerta completamente.
- * El vapor puede escapar de debajo de la puerta en el proceso de cocción, esto es una condición normal. Este vapor puede estar caliente y puede causar lesiones graves y quemaduras si entra en contacto con la piel. Tenga cuidado para evitar el contacto con el vapor.
- * El vapor producido por el horno y se expulsa la parte inferior de la puerta puede hacer que el suelo se moje. Si el suelo se humedece, limpiar o limpiar el agua y alertar a otros empleados del peligro.
- * El vapor y / o agua caliente puede ser expulsado a través de la fuga de horno. Esto debe ser conectado a un adecuado aire / vacío de drenaje durante la instalación para permitir el exceso de agua que ser evacuadas de la zona de trabajo.

Los derrames, vertidos y deslizamiento

- * Este horno está destinado a ser conectado a un sanitario espacio de aire de drenaje. Si el drenaje se obstruye, continuar utilizando el horno puede dar lugar a un derrame de agua. Si el drenaje se obstruye y se derrama agua en el suelo:
 - Deje de usar el horno para evitar más derramamiento de agua.
 - Limpiar y limpiar cualquier agua en el horno, en el suelo en frente del horno o en el área de trabajo circundante
 - Alerta otro personal, empleados, clientes u observadores del peligro.
 - Notificar al supervisor, el servicio de mantenimiento o de las personas y tener la fuga de obstrucciones.
- * En el funcionamiento normal del horno, producto destinado a la cocción o la cocción podría derramarse sobre el suelo. Si se derrama producto en el suelo:
 - Limpiar y limpiar cualquier producto en el horno, en el suelo en frente del horno o en el área de trabajo circundante.
 - Alerta otro personal, empleados, clientes u observadores del peligro.

Reglas de operación segura

Los bordes afilados y Peligros Pinch

- * Tenga cuidado para evitar el contacto con bordes afilados. Puertas, tapas, obturadores de aire y la bandeja se desliza todos pueden tener bordes que pueden cortar o pega la piel y la ropa. Tenga cuidado con horno y bastidores.
- * Tenga cuidado con el peligro de pellizco en el lado de las bisagras de las puertas. Mantenga los pies manos y dedos fuera del camino de la puerta de carga y control de la puerta al cerrarse para evitar pellizcos.
- * Tenga cuidado al cargar y descargar bastidores del horno de la estufa. El horno puede levantar hasta 1000 kg de peso. No permita que los dedos, las manos, la ropa, los cojines del horno manoplas o cualquier parte de su cuerpo entre la rejilla del horno y el mecanismo de elevación o entre la rejilla del horno y el suelo como sufrir heridas graves.
- * Tenga cuidado al rodar una rejilla del horno. Dedos de los pies dedos y otras partes del cuerpo que están en el camino de la rejilla del horno pueden ser aplastados por las ruedas o las parrillas del horno pueden ser aplastados por el peso de la cremallera y del producto en el bastidor.
- * Tenga cuidado al abrir la puerta de carga para evitar la apertura de la puerta sobre el pie o algún otro pie, los brazos, los dedos u otras partes del cuerpo.

Las cepas, sobre la extensión, los esfuerzos excesivos y los peligros de elevación

- * Precaución, el horno levanta bastidores horno del piso y baja al piso. Si la rejilla del horno no baje o alcance el suelo, no intente quitar la rejilla del horno en el estante de soporte, ya que podría dar lugar a un exceso de ejercicio o tensión hacia atrás, con los brazos las piernas. Si intenta quitar un estante del portador cuando está fuera de la planta puede resultar en derrames de productos calientes, sartenes o la rejilla del horno y resultar en quemaduras graves o lesiones a usted oa otros.
- * Cuidado, las cacerolas de producto están calientes y pueden ser pesadas. Elevación puede hacerle reaccionar al contacto con superficies calientes y resultar en derrames o dejar caer el producto que puede causar daño físico.
- * Tenga cuidado al descargar las cacerolas del horno. Evite esguinces, torceduras o lesiones en la espalda, los brazos, las manos o las piernas. No levante más de lo que eres capaz de levantar con seguridad.
- * Tenga cuidado al mover una parrilla pesado. Mover un rack puede producir fatiga o lesión a la espalda, los brazos, las manos o las piernas. Un estante de pesada puede ser difícil de controlar o parar. Evite poner a sí mismo ya otros en peligro.

Otras precauciones

- * Cuidado, no te quedes en la parte superior del horno por cualquier razón, a menos que el horno esté apagado y usted es un técnico autorizado. La parte superior del horno no tiene protección contra caídas adecuada para acceder o para proporcionar elevación para llegar a otros lugares o en otros objetos. No se pare sobre o subir en los bastidores del horno ya que pueden moverse y provocar una caída.
- * No se comunique con cualquier superficie de la campana mientras el horno está funcionando o hasta que la cubierta se haya enfriado.
- * No se pare en el interior del horno cuando esté caliente.
- * No se pare en el interior del horno cuando esté caliente.
- * No cierre la puerta del horno mientras usted o alguien más está en el interior. No permita que la puerta se cierre a nadie ni permitir que nadie para bloquear la apertura de la puerta a fin de que la persona no puede salir. No bloquee el horno con cualquier persona dentro
- * No cierre la puerta del horno a menos que la puerta ya está cerrada y que está seguro que no hay nadie en el interior del horno. La puerta de carga se puede querer o intencionalmente bloqueado y luego cerró, atrapando a una persona dentro.

Reglas de operación segura

El humo, llamas, fuego, gas

- * Atención, no haga funcionar el horno o cualquier otro aparato si huele a gas o humo. Apague el horno y contacte con usted es supervisor o el proveedor de gas o proveedor de servicio autorizado.
- * Atención, si usted ve las llamas y el humo en o alrededor del horno:
 - Apague el horno y contacte con usted es supervisor o el proveedor de gas o proveedor de servicio autorizado.
 - Llame al 911 o póngase en contacto con personal de seguridad contra incendios de acuerdo con el plan de emergencia de su empleador.
 - NO ABRA LA PUERTA DEL HORNO ya que esto permitirá que el oxígeno llegue a las llamas y causar lesiones al personas, daños a la propiedad y puede causar la pérdida de la vida.
- * Atención, no haga funcionar el horno si oyes explosiones, chasquidos u otros ruidos anormales. Apague el horno y contacte con usted es supervisor o el proveedor de gas o proveedor de servicio autorizado.
- * Precaución: no permita que ningún material inflamable que se pone en el horno. Los siguientes son inflamables:
 - Gasolina y derivados del petróleo, como la cera y alquitrán
 - Astillas de madera, madera y papel
 - Cabello
 - Harina polvo y harina de maíz fina que puede convertirse en el aire
 - El papel de pergamino para hornear que es viejo o se ha soltado de la bandeja de hornear.
 - Comida carbonizada, productos horneados o cualquier otro material quemado
 - Grasas animales y vegetales que se evaporan o se sobrecalienta
 - Fumar
- * No haga funcionar el horno si el sistema de extinción de incendios o un sistema de alarma contra incendios es disfuncional. Póngase en contacto con su supervisor o póngase en contacto con el administrador del sistema.
- * Si un sistema de descargas de supresión de incendios mientras se opera el horno, apague el horno y seguir el plan de emergencia de su empleador, o salir del edificio o área de trabajo.

Peligro eléctrico

- * No haga funcionar el horno si las cubiertas eléctricas se han eliminado o se están pelados, quemados o cables expuestos o terminales expuestos. Apagar el horno y cualquier disyuntor o interruptor de suministro de potencia eléctrica para el horno como se describe en el plan de emergencia de su empleador.
- * No haga funcionar el horno si cualquier interruptor automático o fusible conectado al aparato se dispara y no se puede restablecer. Póngase en contacto con su supervisor o administrador autorizado o un electricista para corregir la condición antes de hacer funcionar el horno. Alerta de otros empleados y personal de servicio al peligro.
- * No haga funcionar el horno si se siente una descarga eléctrica al tocar el horno. Póngase en contacto con su supervisor o agente de servicio o con un electricista calificado para corregir la situación antes de hacer funcionar el horno. Alerta de otros empleados y personal de servicio al peligro.

La operación incorrecta

- * No haga funcionar el horno si el motor de ventilación campana no está funcionando ya que esto puede dar lugar a gases de combustión que entran en el área de trabajo o áreas adyacentes donde el personal son. Los gases de combustión pueden contener monóxido de carbono, que se sabe que causan defectos de nacimiento y puede dar lugar a graves problemas de salud, incluyendo la pérdida de la vida.
- * No haga funcionar el horno si huele a gases de combustión o creer que el horno no se quema correctamente. Los gases de combustión pueden contener monóxido de carbono. El monóxido de carbono se sabe que causa defectos de nacimiento y puede dar lugar a graves problemas de salud, incluyendo la pérdida de la vida.
- * No haga funcionar el horno si la potencia de tres fases al motor del ventilador de circulación no está encendido, ya que esto puede causar daños en el horno y los componentes.

Reglas de operación segura

- * No haga funcionar el horno si alguna otra persona ha aplicado un bloqueo en la entrada eléctrica o de gas o el horno ha etiquetado en una forma que sugiera que el horno no se utiliza. Póngase en contacto con su supervisor para recibir instrucciones o consulte con el plan de seguridad de sus empleadores.

Salud y seguridad en los productos horneados o cocidos

- * Para la seguridad y la salud de los que van a consumir bienes producidos mediante el uso de la estufa, use toda precaución y diligencia para evitar la ingestión de cualquier artículo o material que no es seguro o no aptos para el consumo humano.
- * No utilice el horno si observa cualquier materia extraña en el producto alimenticio final.
- * No utilice el horno si huele olores desconocidos o si huele cualquier olor que ustedes saben que es poco saludable.
- * No menores de cocinar cualquier producto que puede llevar bacterias tales como, pero no limitado a e-coli, Salmonella o cualquier otro patógeno.
- * No cocinar, asar o manejar cualquier carne o producto cárnico que contiene algún enfermedades conocidas y patógenos.
- * En todos los casos, siga las prácticas de seguridad de alimentos a lo dispuesto por la ley y su empleador.

WARNINGS-CAUTIONS-NOTICES

- WARNING** THE WATER FROM THE STEAM DRAIN OUTLET IS EXTREMELY HOT AND MAY CAUSE SERIOUS BURNS.
- WARNING** WIRES ENTERING THE DISCONNECT MAY STILL BE LIVE EVEN WHEN THE SWITCH IS TURNED OFF. SWITCH THE MAIN BREAKER AT THE WALL TO “OFF” WHEN SERVICING THE OVEN.
- WARNING** DO NOT REMOVE A FLAMING PRODUCT FROM THE OVEN. SEVERE BURNS AND PROPERTY DAMAGE CAN RESULT.

- CAUTION** INSTALLATION MUST CONFORM WITH LOCAL CODES AND THE NATIONAL FUEL GAS CODE, ANSIZ223.11996.
- CAUTION** THIS APPLIANCE, WHEN INSTALLED, MUST BE ELECTRICALLY GROUNDED IN ACCORDANCE WITH LOCAL CODES AND THE NATIONAL ELECTRICAL CODE, ANSI/NFPA 70-1996.
- CAUTION** FOR INSTALLATION IN CANADA THE INSTALLATION MUST BE IN ACCORDANCE WITH CAN/CGA-B149.1&2 OF THE INSTALLATION CODE, AND LOCAL CODES WHERE APPLICABLE. ALL ELECTRIC WIRING MUST BE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT CANADIAN ELECTRICAL CODE, C22.1 PART 1. GROUNDING THIS APPLIANCE MUST CONFORM TO CANADIAN ELECTRICAL CODE, CSA C22.2.

- WARNING** INSTALLATION OF THE UNIT MUST BE DONE BY PERSONNEL QUALIFIED TO WORK WITH ELECTRICITY AND PLUMBING IMPROPER INSTALLATION CAN CAUSE INJURY TO PERSONNEL AND /OR DAMAGE TO EQUIPMENT. UNIT MUST BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH ALL APPLICABLE CODES.
- WARNING** DO NOT ALLOW ANY PART OF YOUR BODY TO BE UNDER THE OVEN DURING THE LIFTING PROCESS. KEEP EVERYONE CLEAR FORM THE OVEN IF IT SHOULD FALL.

NOTICE No other exhaust systems may be connected to this system. Do not try to vent or exhaust another appliance into this hood.

NOTICE Do not allow more than 14 inches pressure to be applied to the gas valve at any time.

- WARNING** WHEN REMOVING THE RACK OR PRODUCT FROM THE RACK WEAR OVEN MITTS TO AVOID SERIOUS BURNS.

- WARNING** THIS LBC BAKERY OVEN PRODUCES HUMIDITY THAT CAN CAUSE THE FLOOR TO BECOME SLIPPERY.
USE EXTREME CAUTION WHEN WALKING ON A WET OR DAMP FLOOR.

NOTICE

The ambient temperature outside the oven should not exceed 104° F (40° C). This includes the temperature of the air above and around the oven.

NOTICE

During the first few hours of operation you may notice a small amount of smoke coming off of the oven, and a faint odor from the smoke. This is normal for a new oven and will disappear after the first few hours of use.

WARNING

WHEN THE LOADING DOOR IS OPENED, HOT AIR AND STEAM ARE RELEASED FROM THE OVEN INTERIOR. TO AVOID BURNS OPEN DOOR SLOWLY AND KEEP YOUR FACE AND HANDS CLEAR OF THE OPENING. ALL INTERIOR SURFACES ARE VERY HOT. DO NOT TOUCH ANYTHING WITHOUT OVEN MITTS.

NOTICE

Service on this, or any other, LBC BAKERY appliance must be performed by qualified personnel only. Consult your authorized service agency directory or call the factory at 1-888-722-5686 or go to WWW.LBCBAKERY.COM for the service agent nearest you.

NOTICE

To maintain optimum safety and performance for LBC BAKERY oven, a program of scheduled periodic maintenance should be implemented. It's sole responsibility of the user to establish, schedule and enforce such a program. Although the actual service interval will vary depending on the environment in which the equipment is operating, it is recommended the following be done by a LBC BAKERY authorized service agency at least every 6 months.

WARNING

SINCE RESETS FOR THE CIRCULATION BLOWER MOTOR AND THE LIFTER MOTOR / ROTATOR MOTOR ARE AUTOMATIC, ALL POWER TO THE OVEN MUST BE TURNED OFF BEFORE SERVICING.

WARNING

THE WATER FROM THE STEAM DRAIN OUTLET IS EXTREMELY HOT AND MAY CAUSE SERIOUS BURNS.

WARNING

CAUTION

CAUTION SHOULD BE TAKEN WHEN ENCLOSING HOOD TO CEILING AND OVEN IS UNDER A FIRE SPRINKLER; HOOD EXHAUST STACK WILL EMIT HEAT.

CAUTION

IF BLOWER ROTATION IS INCORRECT, IT WILL CAUSE SEVERE DAMAGE TO HEAT EXCHANGER

AVERTISSEMENTS-ATTENTION-AVIS

AVERTISSEMENT L'EAU DE LA PRISE DE DRAIN DE VAPEUR EST EXTRÊMEMENT CHAUD ET PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES.

AVERTISSEMENT Fils entrant dans l'DISCONNECT peuvent être sous tension même lorsque l'interrupteur EST HORS TENSION. Mettez le disjoncteur principal à la MUR À "OFF" LORS DE L'ENTRETIEN DU FOUR.

AVERTISSEMENT NE PAS RETIRER UN PRODUIT EN FLAMMES DU FOUR. Brûlures graves et des dommages matériels RÉSULTER.

ATTENTION Installation doit être conforme aux codes locaux et LE National Fuel Gas Code, ANSI Z223.11996.

ATTENTION Cet appareil lorsque installé, doit être à la terre conformément aux codes locaux et le National Electrical Code, ANSI / NFPA 70-1996.

ATTENTION POUR INSTALLATION AU CANADA L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EN CONFORMITÉ AVEC CAN/CGA-B149.1 & 2 DU CODE INSTALLATION ET codes locaux si applicables. TOUT LE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE EN CONFORMITÉ AVEC LE CODE COURANT ÉLECTRIQUE CANADIEN, C22.1, partie 1. TERRE Cet appareil doit se conformer au Code canadien de l'électricité, CSA C22.2.

AVERTISSEMENT INSTALLATION DOIT ÊTRE FAITE PAR personnel qualifié pour travailler avec électricité et plomberie. Mauvaise installation peut entraîner de blessures ou de dommages à l'équipement. APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ EN CONFORMITÉ AVEC TOUS LES CODES APPLICABLES.

AVERTISSEMENT NE PAS LAISSER AUCUNE PARTIE DE VOTRE CORPS POUR ÊTRE SOUS LE FOUR PENDANT LE PROCESSUS DE LEVAGE. GARDEZ TOUT LE MONDE FORMULAIRE DE CLAIR DU FOUR en cas de chute.

AVIS Aucun système d'échappement peut être raccordé à ce système. Ne pas essayer d'évacuer ou d'épuiser un autre appareil dans cette hotte.

AVIS Ne permettent pas plus de 14 pouces de pression à appliquer à la soupape à gaz, à tout moment.

AVERTISSEMENT Lorsque vous retirez le PORTIQUE OU PRODUIT DU FOUR GRILLE D'USURE Mitaines pour éviter de graves brûlures.

AVERTISSEMENT CE FOUR DE BOULANGERIE LBC produit de l'humidité qui peuvent causer le sol qui peuvent devenir glissantes. Soyez extrêmement prudent lorsque marche sur un plancher mouillé ou humide.

AVIS

La température ambiante à l'extérieur du four ne doit pas dépasser 104 ° F (40 ° C). Cela comprend la température de l'air au-dessus et autour du four.

AVIS

Pendant les premières heures de fonctionnement, vous remarquerez peut-être une petite quantité de fumée sortant hors du four, et une légère odeur de la fumée. Ceci est normal pour un nouveau four et disparaîtra après les premières heures d'utilisation.

AVERTISSEMENT

QUAND LA PORTE DE CHARGEMENT EST OUVERTE, air chaud et vapeur sont libérés de l'intérieur du four. POUR ÉVITER LES BRÛLURES PORTE OUVERTE LENTEMENT ET GARDEZ VOTRE VISAGE ET MAINS À L'ÉCART DE L'OUVERTURE. Toutes les surfaces intérieures sont très chauds. Ne touchez à rien, SANS gants de cuisine.

AVIS

Service de cet appareil doit être effectuée par du personnel qualifié. Consultez votre agent de service autorisé ou appeler l'usine au 1-888-722-5686 ou consultez le site [www. LCBCAKERY.COM](http://www.LCBCAKERY.COM) pour l'agent de service le plus proche.

AVIS

Pour maintenir la sécurité et des performances optimales, un programme d'entretien périodique programmé devrait être mis en œuvre. C'est la seule responsabilité de l'utilisateur de créer, planifier et mettre en œuvre un tel programme. Bien que l'intervalle de service réelle peut varier selon l'environnement dans lequel l'appareil est en marche, il est recommandé tous les 6 mois.

AVERTISSEMENT

DEPUIS REINITIALISATION POUR LE MOTEUR VENTILATEUR DE CIRCULATION ET MOTEUR LEVE / MOTEUR rotateurs sont AUTOMATIQUE, TOUT LE POUVOIR AU FOUR doit être coupée avant toute intervention.

AVERTISSEMENT

L'EAU DE LA PRISE DE DRAIN DE VAPEUR EST EXTRÊMEMENT CHAUD ET PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES.

AVERTISSEMENT

Fils entrant dans l'DISCONNECT peuvent être sous tension même lorsque l'interrupteur EST HORS TENSION. Mettez le disjoncteur principal à la MUR À "OFF" LORS DE L'ENTRETIEN DU FOUR.

ATTENTION

ATTENTION IL FAUT PRENDRE QUAND ENCLOSE HOTTE AU PLAFOND ET FOUR EST EN VERTU D'UNE gicleurs d'incendie; PILE HOTTE NE émettent de la chaleur.

ATTENTION

Si le ventilateur tourne dans le mauvais, elle causera de graves dommages à ÉCHANGEUR DE CHALEUR

ADVERTENCIAS-PRECAUCIONES-AVISOS

ADVERTENCIA EL AGUA DE LA TOMA DE DESAGÜE DE VAPOR ES MUY CALIENTE Y PUEDE CAUSE SERIOUS BURNS.

ADVERTENCIA CABLES DE INTRODUCIR LA DESCONEXIÓN TODAVÍA PUEDE SER tensión, aunque el interruptor esté apagado. Encienda el interruptor principal en la pared para "OFF"

ADVERTENCIA NO quite un producto en llamas del horno. Quemaduras graves y pueden producirse daños materiales.

PRECAUCIÓN Instalación debe cumplir con códigos locales y el National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1-1996.

PRECAUCIÓN ESTE APARATO, una vez instalado, DEBE estar conectada a tierra según los códigos locales y el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70-1996.

PRECAUCIÓN Para instalaciones en Canadá LA INSTALACIÓN DEBE ESTAR DE ACUERDO CON CAN/CGA-B149.1 y 2 del código de instalación y los códigos locales cuando sea aplicable. TODO EL CABLEADO ELÉCTRICO DEBE ESTAR DE ACUERDO CON EL ACTUAL Código Eléctrico Canadiense, C22.1 Parte 1. TIERRA ESTE APARATO DEBE CUMPLIR CON Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.2.

ADVERTENCIA INSTALACIÓN DE LA UNIDAD DEBE SER REALIZADO POR PERSONAL CALIFICADO PARA TRABAJAR CON ELECTRICIDAD Y FONTANERÍA. INSTALACIÓN INCORRECTA PUEDE CAUSAR LESIONES AL PERSONAL Y / O DAÑOS AL EQUIPO. UNIDAD DEBE SER INSTALADO DE ACUERDO CON TODOS LOS CÓDIGOS.

ADVERTENCIA NO PERMITA QUE NINGUNA PARTE DEL CUERPO PARA ESTAR BAJO EL HORNO DURANTE EL PROCESO DE ELEVACIÓN. FORMA MANTENER TODOS CLARO DEL HORNO en caso de caída.

AVISO No hay otros sistemas de escape puede estar conectado a este sistema. No trate de evitar o agotar otro aparato en esta campana.

AVISO No permita que más de 14 pulgadas de presión que debe aplicarse a la válvula de gas en cualquier momento.

ADVERTENCIA AL QUITAR LA PARRILLA O PRODUCTO DEL HORNO RACK MITTS ROPA PARA EVITAR QUEMADURAS GRAVES.

ADVERTENCIA ESTE HORNO PANADERIA LBC PRODUCE humedad que puede hacer que el suelo se vuelven resbaladizos. EXTREME SUS PRECAUCIONES al caminar sobre un piso mojado o húmedo.

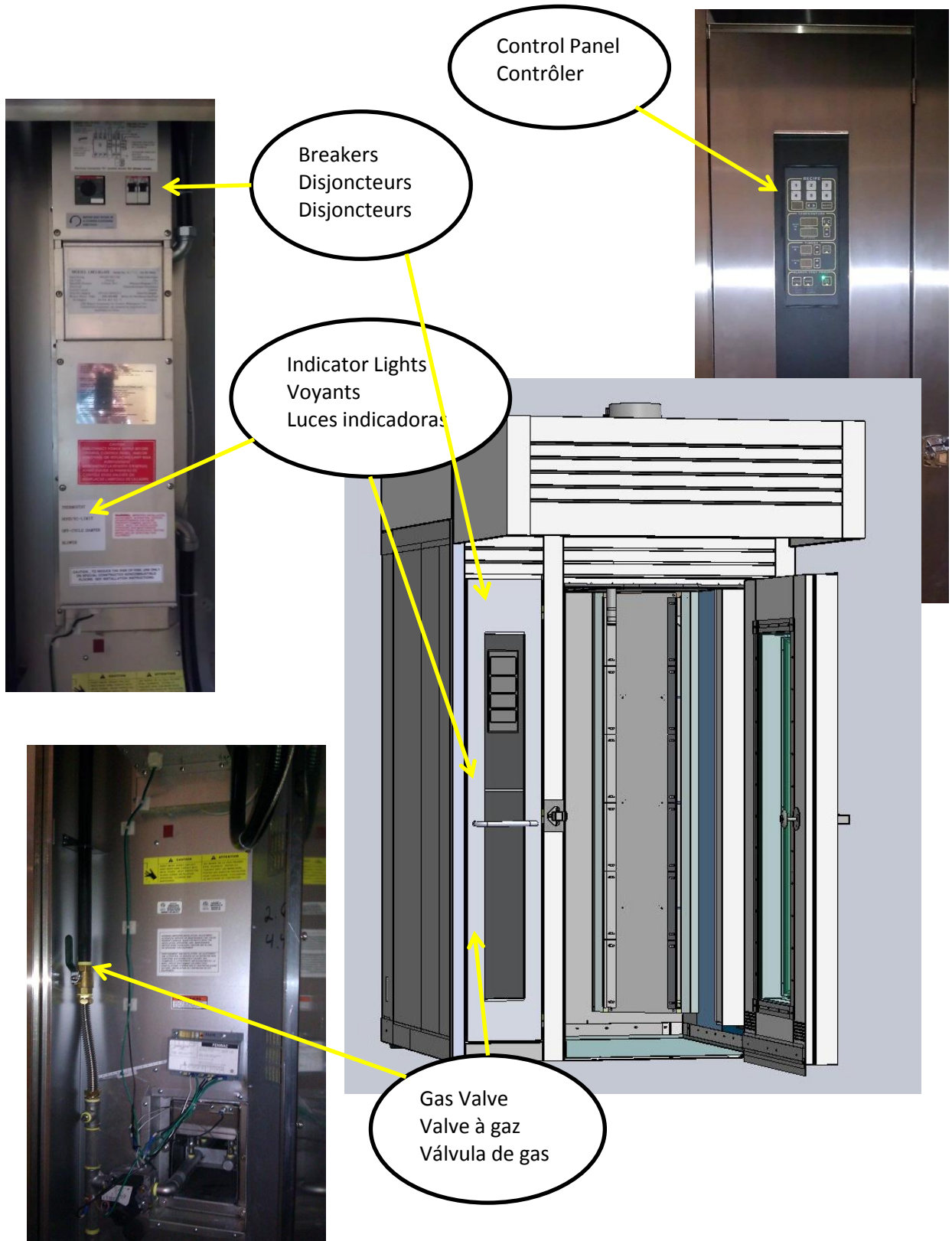
<u>AVISO</u>	La temperatura ambiente fuera del horno no debe exceder los 104 ° F (40 ° C). Esta incluye la temperatura del aire por encima y alrededor del horno.
<u>AVISO</u>	Durante las primeras horas de operación usted puede notar una pequeña cantidad de humo que sale del horno, y un ligero olor del humo. Esto es normal para un nuevo horno y desaparecerá después de las primeras pocas horas de uso.
<u>ADVERTENCIA</u>	CUANDO LA PUERTA DE CARGA SE ABRE, aire caliente y vapor se liberan del interior del horno. PARA EVITAR QUEMADURAS EN LA PUERTA ABIERTA lentamente y mantenga su cara y manos lejos de la abertura. Todas las superficies interiores están muy calientes. NO TOQUE NADA SIN guantes de cocina.
<u>AVISO</u>	El servicio en este o cualquier otro electrodoméstico, LBC PANADERIA deben ser realizados por personal cualificado. Consulte a su agente de servicio autorizado o llame a la fábrica al 1-888-722-5686 o visite www. LBCBAKERY.COM para el agente de servicio más cercano.

<u>AVISO</u>	Para mantener la seguridad y el rendimiento óptimo del horno, un mantenimiento periódico debe ser implementado. Es responsabilidad exclusiva del usuario para establecer, planificar y ejecutar dicho programa. Aunque el intervalo de servicio real puede variar en función del entorno en el que el equipo está en funcionamiento, se recomienda el siguiente ser realizado por un agencia autorizada de servicio por lo menos cada 6 meses.
---------------------	--

<u>ADVERTENCIA</u>	DESDE RESTABLECIMIENTOS PARA EL MOTOR SOPLADOR DE EL MOTOR ELEVADOR / MOTOR ROTATOR son automáticos, TODO EL PODER PARA EL HORNO DEBE ESTAR APAGADO antes de repararlo.
<u>ADVERTENCIA</u>	EL AGUA DE LA TOMA DE DESAGÜE DE VAPOR ES MUY CALIENTE Y PUEDE CAUSAR GRAVES QUEMADURAS.
<u>ADVERTENCIA</u>	CABLES DE INTRODUCIR LA DESCONEXIÓN TODAVÍA PUEDE SER tensión, aunque el interruptor esté apagado. ENCIENDA EL INTERRUPTOR PRINCIPAL EN LA PARED DE "APAGADO" CUANDO EL MANTENIMIENTO DEL HORNO

<u>PRECAUCIÓN</u>	Se debe tener cuidado CUANDO adjuntando CAMPANA PARA TECHO Y HORNO ES MENOR un rociador contra incendios; PILA DE CAMPANA SE EMITE CALOR.
<u>PRECAUCIÓN</u>	Si el ventilador de rotación es incorrecta, puede ocasionar daños severos al intercambiador de calor

Operation / opération / operación



Operation / opération / operación

General Operation, Control / Fonctionnement général / Funcionamiento general

- 1) Press the power button to turn the oven on / Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le four / Pulse el botón de encendido para encender el horno.
- 2) Set the temperature and allow the oven to heat up / Réglez la température et laissez le four à chauffer / Ajuste la temperatura del horno y deje que se caliente.
- 3) Set the time, steam, vent and delay / Réglez l'heure, de la vapeur, de ventilation et de retard / Ajuste la hora, el vapor, ventilación y retraso.
- 4) Open the door, load the rack of product, close the door / Ouvrez la porte, chargez le support du produit, fermez la porte / Abra la puerta, cargue el estante del producto, cierre la puerta.
- 5) Press the start button / Appuyez sur le bouton de démarrage / Pulse el botón de inicio.
- 6) When the alarm sounds, remove the product / Lorsque l'alarme retentit, retirer le produit / Cuando la alarma suena, retirar el producto.

Special Circumstances / Circonstances Particulières / Circunstancias Especiales

If the oven does not heat / Si le four ne meurt pas de la chaleur / Si el horno no se muere de calor.

- 1) Check the control settings, including delays / Vérifiez les paramètres de contrôle, y compris les retards / Compruebe los ajustes de control, incluidos los retrasos.
- 2) Check the gas valve / Vérifiez le robinet de gaz / Revise la válvula de gas
- 3) Check the indicator lights behind the control door / Vérifiez les voyants derrière la porte de commande / Compruebe los indicadores luminosos detrás de la puerta de control.
- 4) Check the breakers / Vérifier les disjoncteurs / Compruebe los interruptores.
- 5) Open and close the door / Ouvrez et fermez la porte / Abra y cierre la puerta.

If the oven does not rotate / Si le four ne tourne pas / Si el horno no gira.

- 1) Check the breakers / Vérifier les disjoncteurs / Compruebe los interruptores.
- 2) Check the door switch / Vérifiez l'interrupteur de porte / Compruebe el interruptor de la puerta.
- 3) Check for pan clearance / Vérifier le dégagement pan / Revise el espacio pan.

Note: The oven can still bake if the rack is rotated intermittently / Le four peut cuire encore si le rack est tourné par intermittence / El horno se puede cocinar si el bastidor se gira de forma intermitente.

Emergency Procedures / Procédures d'urgence / Procedimientos de emergencia.

- 1) Press the power button to turn the oven off / Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre le four / Pulse el botón de encendido para apagar el horno.
- 2) Turn off the breakers / Coupez les disjoncteurs / Apague los interruptores.
- 3) Turn off the gas valve / Fermez le robinet de gaz / Cierre la válvula de gas.

Note: If there is fire inside the baking chamber, do not open the door.

Remarque: Si il ya du feu à l'intérieur de la chambre de cuisson, ne pas ouvrir la porte.

Nota: Si hay un incendio en el interior de la cámara de cocción, no abra la puerta.

Operation / opération / operación

General Operation Instructions

Loading Procedures / Procédures de chargement / procedimientos de carga.



Unloading Procedure / Déchargement / Descarga de Procedimiento.



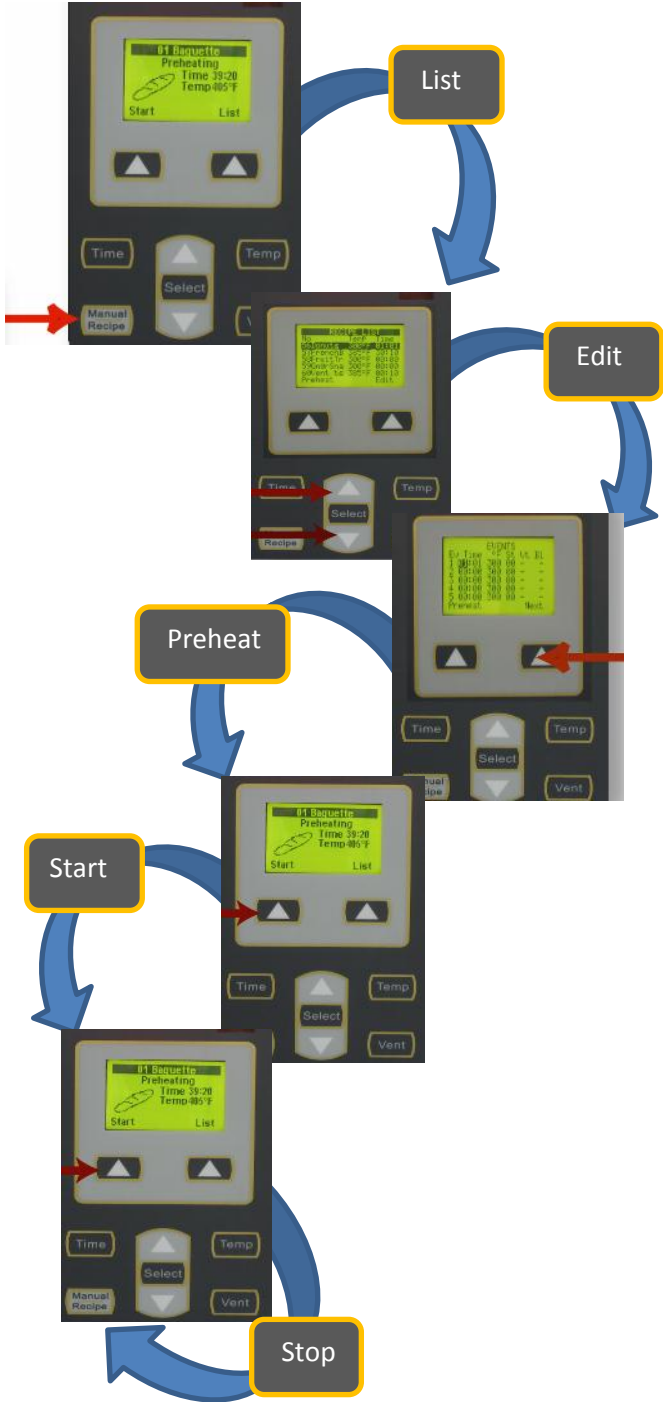
Shut Down Procedure / Arrêter de procédure / Apagar el Procedimiento.

- 1) Press the power button / Appuyez sur le bouton d'alimentation / Pulse el botón de encendido.

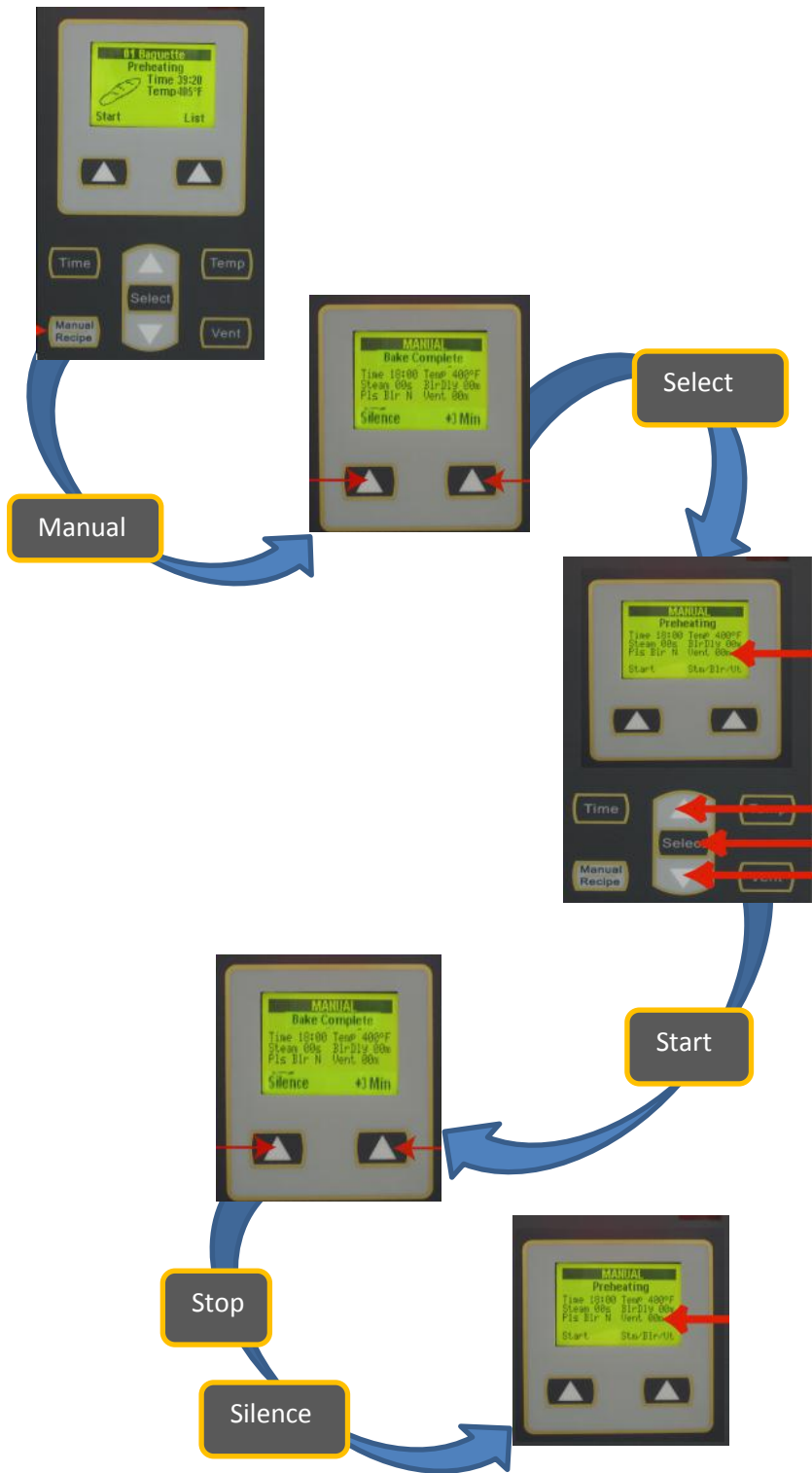
Long-term Shut Down / À long terme Arrêter / A largo plazo, Apagar el sistema.

- 1) Press the power button / Appuyez sur le bouton d'alimentation / Pulse el botón de encendido.
- 2) Turn off the gas valve / Fermez le robinet de gaz / Cierre la válvula de gas
- 3) Turn off the breakers / Coupez les disjoncteurs / Apague los interruptores.

Programmable Control (-54)



Programmable Control (-54)



Programmable Control (-54)

Other Features / Autres Caractéristiques / Otras Características

Auto On/Off

Power the oven off. Press the Auto/Preheat button. Set times.

Éteindre le four. Appuyez sur le bouton Auto / Préchauffer. Définir les temps.

Encienda el horno apagado. Pulse el botón Auto / Precalentamiento. Fije horas.

Temperature Set Back

Open the parameters page. Highlight "Set-Back". Select.

Ouvrez la page des paramètres. Mettez en surbrillance "Set-Back". Sélectionner.

Abra la página de parámetros. Marque la opción "Set-Back". Seleccionar.

Tiered Recipes / Recettes à plusieurs niveaux / Recetas con gradas

Product Icons / Icônes produit / Iconos del producto

Recipe Names / Des Noms de Recette / Nombres Receta

Edit Preset Recipes

Modifier Recettes Présélection

Editar recetas preprogramadas

USB Flashdrive Programming

PC Programming

Programmable Control (-54)

Operating Instructions

- 1 Press the "Power" button to turn the oven on.
- 2 Press the "Manual Recipe" button to select the operating mode

Recipe Mode Operation

- 1 Press the button under the word "list". Use the up and down arrows to scroll through the list of preset recipes. Press "select" to choose a recipe. The oven will automatically heat or cool.
- 2 Allow the oven to reach the desired temperature. If you are planning on using steam in the bake, allow an additional 30 minutes for the oven to heat the steam generator.
- 3 After the oven is loaded, press the button under the word "Start".
- 4 When the alarm sounds, indicating that the time is up, you can remove the rack from the oven or you can add time. Add time by pressing the button under the word "+3min". You can subtract time by pressing the button under the word "-1min".
- 5 After you have removed the rack, press the button under the word "Next Bake".

Manual Mode Operation

- 1 Press the "Time" button to select time. Press the up or down button to change the time.
- 2 Press the "Temp" button to select temperature. Press the up or down button to change temperature.
- 3 Press the "Select" button to step through the other settings and use the up and down buttons to change the parameters.
Note: The time you set must be greater than the sum of steam, vent and delay time you enter.
- 4 After the oven is loaded, press the button under the word "Start".
- 5 When the alarm sounds, indicating that the time is up, you can remove the rack from the oven or you can add time. Add time by pressing the button under the word "+3min". You can subtract time by pressing the button under the word "-1min".
- 6 After you have removed the rack, press the button under the word "Next Bake".

Storing Recipes

- 1 Choose a recipe number from the recipe list. Press the "Select" button.
- 2 Press the button under the word "Edit".
- 3 Press the "Select" button to step through the parameters.
- 4 Press the up or down buttons to change the parameter values.
- 5 Press the "Next" button.
- 6 Press the button under the words "Name/Icon".
- 7 Press the up or down buttons to change letters of the name or change the icon.
- 8 Press the button under the word "Save."
- 9 Note: The Supervisor can choose to lock the recipes so that can only be changed for one cycle.

Programmable Control (-54)

Mode d'emploi

- 1 Appuyez sur le bouton "Power" pour allumer le four.
- 2 Appuyez sur la touche "Recette Manuel" pour sélectionner le mode de fonctionnement

Mode de fonctionnement Recette

- 1 Appuyez sur la touche sous le mot «liste». Utilisez les flèches haut et bas pour faire défiler la liste des recettes prédéfinies. Appuyez sur "select" pour choisir une recette. Le four s'arrête automatiquement de chauffer ou de refroidir.
- 2 Laissez le four pour atteindre la température désirée. Si vous prévoyez d'utiliser la vapeur dans la cuisson, laissez 30 minutes supplémentaires pour le four pour chauffer le générateur de vapeur.
- 3 Lorsque le four est chargé, appuyez sur la touche sous le mot "Démarrer".
- 4 Lorsque l'alarme retentit, indiquant que le temps est écoulé, vous pouvez retirer la grille du four ou vous pouvez ajouter du temps. Ajouter du temps en appuyant sur le bouton situé sous le "+3Min" mot. Vous pouvez soustraire moment en appuyant sur le bouton situé sous le mot "-1min".
- 5 Après avoir retiré la grille, appuyez sur la touche sous le mot "Next Bake".

Mode de fonctionnement manuel

- 1 Appuyez sur la "Temps" pour sélectionner le temps. Appuyez sur le bouton haut ou vers le bas.
- 2 Appuyez sur la bouton "Temp" pour sélectionner la température. Appuyez sur le bouton haut ou le bas pour modifier la température.
- 3 Appuyez sur la bouton "Select" pour faire défiler les autres paramètres et utilisez la touches haut et bas pour modifier les paramètres. Remarque: Le temps que vous définissez doit être supérieure à la somme du temps de la vapeur, de ventilation et de retard que vous entrez.
- 4 Lorsque le four est chargé, appuyez sur la touche sous le mot "Start".
- 5 Lorsque l'alarme retentit, vous pouvez retirer la grille du four ou vous pouvez ajouter du temps. Ajouter du temps en appuyant sur le bouton situé sous le "+3min" mot. Vous pouvez soustraire en appuyant sur le bouton situé sous le mot "-1min".
- 6 Après avoir retiré la grille, appuyez sur la touche sous le mot "Next Bake".

Mémorisation Recettes

- 1 Choisissez un numéro de recette dans la liste. Appuyez sur la bouton "Select".
- 2 Appuyez sur la touche sous le mot "Edit".
- 3 Appuyez sur la bouton "Select" pour faire défiler les paramètres.
- 4 Appuyez sur les touches haut et bas pour modifier les valeurs des paramètres.
- 5 Appuyez sur la bouton "Next".
- 6 Appuyez sur le bouton situé sous les mots "Name/Icon".
- 7 Appuyez sur les touches haut et bas pour changer les lettres du nom ou de changer l'icône.
- 8 Appuyez sur la touche sous le mot "Save".
- 9 Remarque: Le superviseur peut décider de verrouiller les recettes pour que ne peuvent être modifiés pendant un cycle.

Programmable Control (-54)

Manual de instrucciones

- 1 Pulse el botón "Power" para encender el horno.
- 2 Pulse el botón "Manual Receta" para seleccionar el modo de funcionamiento

Recipe Mode Operation

- 1 Pulse el botón situado debajo de la palabra "lista". Utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo para desplazarse por la lista. Pulse el botón "SELECT" para elegir una receta. El horno se calienta ni fría.
- 2 Deje que el horno alcance la temperatura. Si usted está planeando sobre el uso de vapor en el horno, dejar otros 30 minutos para que el horno para calentar el generador de vapor.
- 3 Después de que el horno está cargado, pulse el botón situado debajo de la palabra "Inicio".
- 4 Cuando la alarma suena, puede quitar la rejilla del horno o puede agregar tiempo. Agregar momento pulsando el botón situado debajo del "+3Min" palabra. Usted puede restar momento pulsando el botón situado debajo de la palabra "-1min".
- 5 Después de haber quitado la canasta, pulse el botón situado debajo de la palabra "Next Bake".

Modo de operación manual

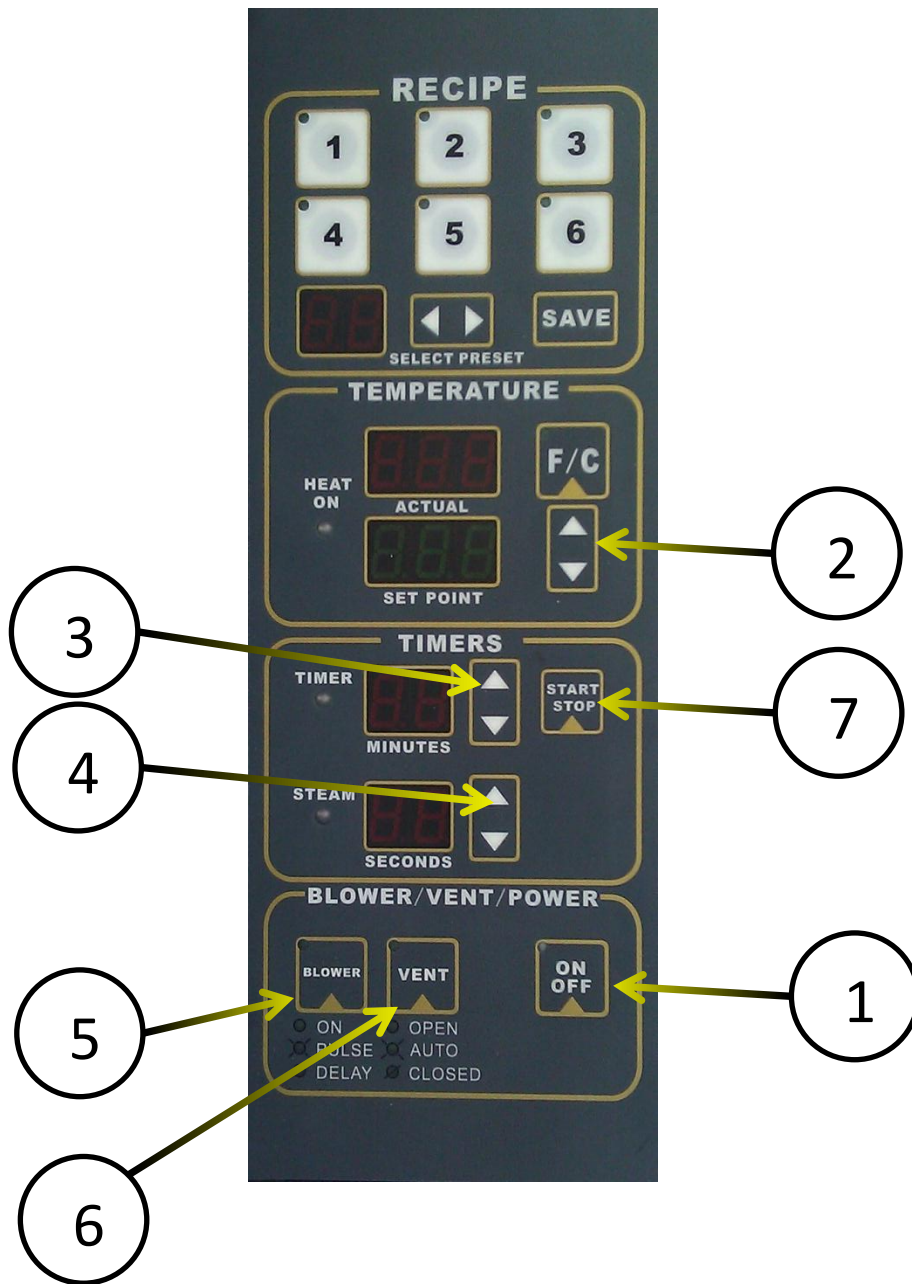
- 1 Pulse la tecla "Time" para seleccionar el tiempo. Pulse el botón hacia arriba o hacia abajo para cambiar.
- 2 Pulse el botón "Temp" para seleccionar la temperatura. Pulse el botón hacia arriba o hacia abajo para cambiar.
- 3 Pulse el botón "Select" para pasar por los otros ajustes y utilice las flechas arriba y abajo para cambiar los parámetros.
Nota: El tiempo se establezca debe ser mayor que la suma de vapor, ventilación y tiempo de retardo.
- 4 Después de que el horno está cargado, pulse el botón situado debajo de la palabra "Start".
- 5 Cuando la alarma suena, puede quitar la rejilla del horno o puede agregar tiempo. Agregar momento pulsando el botón situado debajo del "+3Min" palabra. Usted puede restar momento pulsando el botón situado debajo de la palabra "-1min".
- 6 Después de haber quitado la canasta, pulse el botón situado debajo de la palabra "Next Bake".

Storing Recipes

- 1 Elija un número de receta de la lista de recetas. Pulse el botón "Select".
- 2 Pulse el botón situado debajo de la palabra "Edit".
- 3 Pulse el botón "Select" para desplazarse por los parámetros.
- 4 Pulse los botones arriba o abajo para cambiar los valores de los parámetros.
- 5 Pulse el botón "Next".
- 6 Pulse el botón situado debajo de las palabras "Name/Icon".
- 7 Pulse los botones arriba o abajo para cambiar las letras del nombre o cambiar el icono.
- 8 Pulse el botón situado debajo de la palabra "Save".
- 9 Nota: El supervisor puede seleccionar el bloqueo de las recetas de manera que sólo se pueden cambiar durante un ciclo.

Digital Control (-70)

Operating Instructions / Mode d'emploi / Manual de instrucciones



Digital Control (-70)

Operating Instructions / Mode d'emploi / Manual de instrucciones

Setting, operating / Réglage, D'exploitation / Ajuste, Funcionamiento

- 1 Turn On / Activer / Activar
- 2 Set Temperature / Réglage de la température / Ajuste de temperatura
- 3 Set Time / Réglage de l'heure / Establecer hora
- 4 Set steam time (seconds)/Réglez le temps de la vapeur (secondes)/Vapor Establecer el tiempo (segundos)
- 5 Set Blower options / Définissez les options Blower / Establecer las opciones del soplador
- 6 Set Vent options / Définissez les options de ventilation / Configurar las opciones de ventilación
- 7 Start / Commencer / Iniciar

Saving Recipes / Recettes d'épargne / Recetas de ahorro

- 1 Select a recipe number / Sélectionner un numéro de recette / Seleccione un número de receta
- 2 Press the "Save" button / Appuyez sur le bouton "Save" / Pulse el botón "Save"
- 3 Set Temperature / Réglage de la température / Ajuste de temperatura
- 4 Set Time / Réglage de l'heure / Establecer hora
- 5 Set steam time (seconds)/Réglez le temps de la vapeur (secondes)/Vapor Establecer el tiempo (segundos)
- 6 Set Blower options / Définissez les options Blower / Establecer las opciones del soplador
- 7 Set Vent options / Définissez les options de ventilation / Configurar las opciones de ventilación
- 8 Press the "Save" button / Appuyez sur le bouton "Save" / Pulse el botón "Save"

Other Features / autres caractéristiques / Otras características

Temperature Set-back / Régler la température de retour / Temperatura Set-back

Ajustable delay time and set-back temperature

Temporisation ajustable et réglages de température de retour

Tiempo de retardo ajustable y temperatura revés

Energy Saver / Ahorro de energía

Optional shutdown of lamps and rotation during idle operation

Arrêt facultative de feux et la rotation pendant le fonctionnement au ralenti

Cierre opcional de lámparas y la rotación durante el funcionamiento en vacío

To access, turn off the control, press and hold the F/C button.

Pour y accéder, désactiver la commande, appuyez et maintenez le bouton F / C.

Para tener acceso, apague el control, presione y mantenga presionado el botón F / C.

Safety Inspection / inspection de sécurité / Inspección de Seguridad

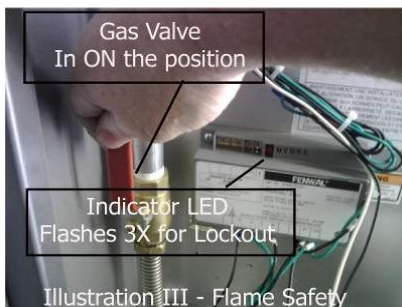
OSHA Standard 1910.263 (I)(9)(ii) requires that the following test be performed on your LBC oven.
"All safety devices on ovens shall be inspected at intervals of not less than twice a month by an especially appointed, properly instructed bakery employee, and not less than once a year by a representative of the manufactures"



Test Interior Door Release
Essai de déverrouillage de porte intérieure
Prueba de liberación de la puerta interior



Test Hood Operation Interlock
Essai fonctionnement capot interverrouillage
Prueba de Campana extractora Operación Enclavamiento



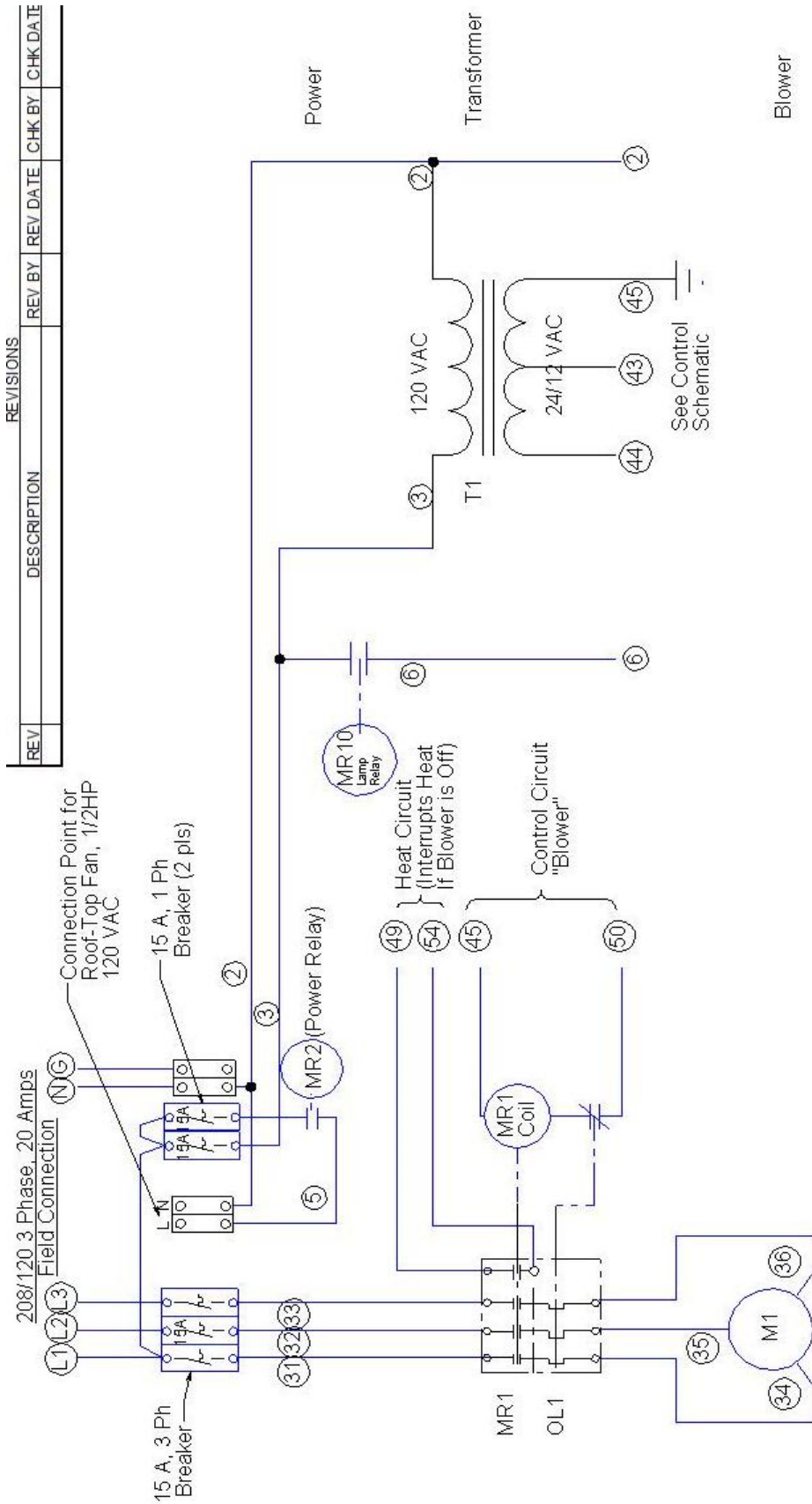
Test Flame Safety Control
Contrôle de la Sécurité essai à la flamme
Llama prueba de control de seguridad

If any of the tests fail, contact your nearest service provider.

Si l'un des tests échoue, contactez votre fournisseur de service le plus proche.

Si alguna de las pruebas fallaron, contacte con su proveedor de servicios.

Schematics

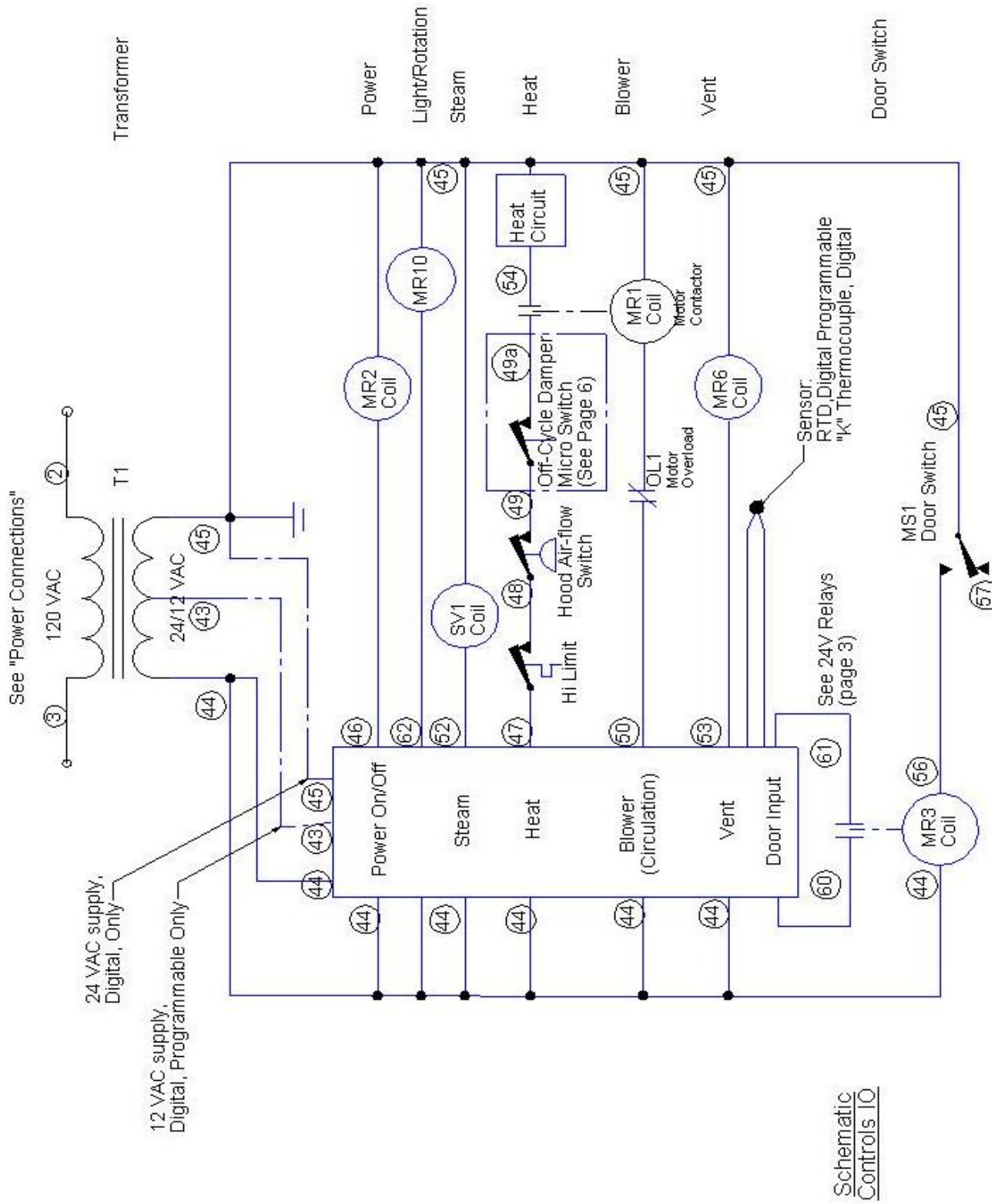


REVISIONS			
REV	DESCRIPTION	REV BY	REV DATE

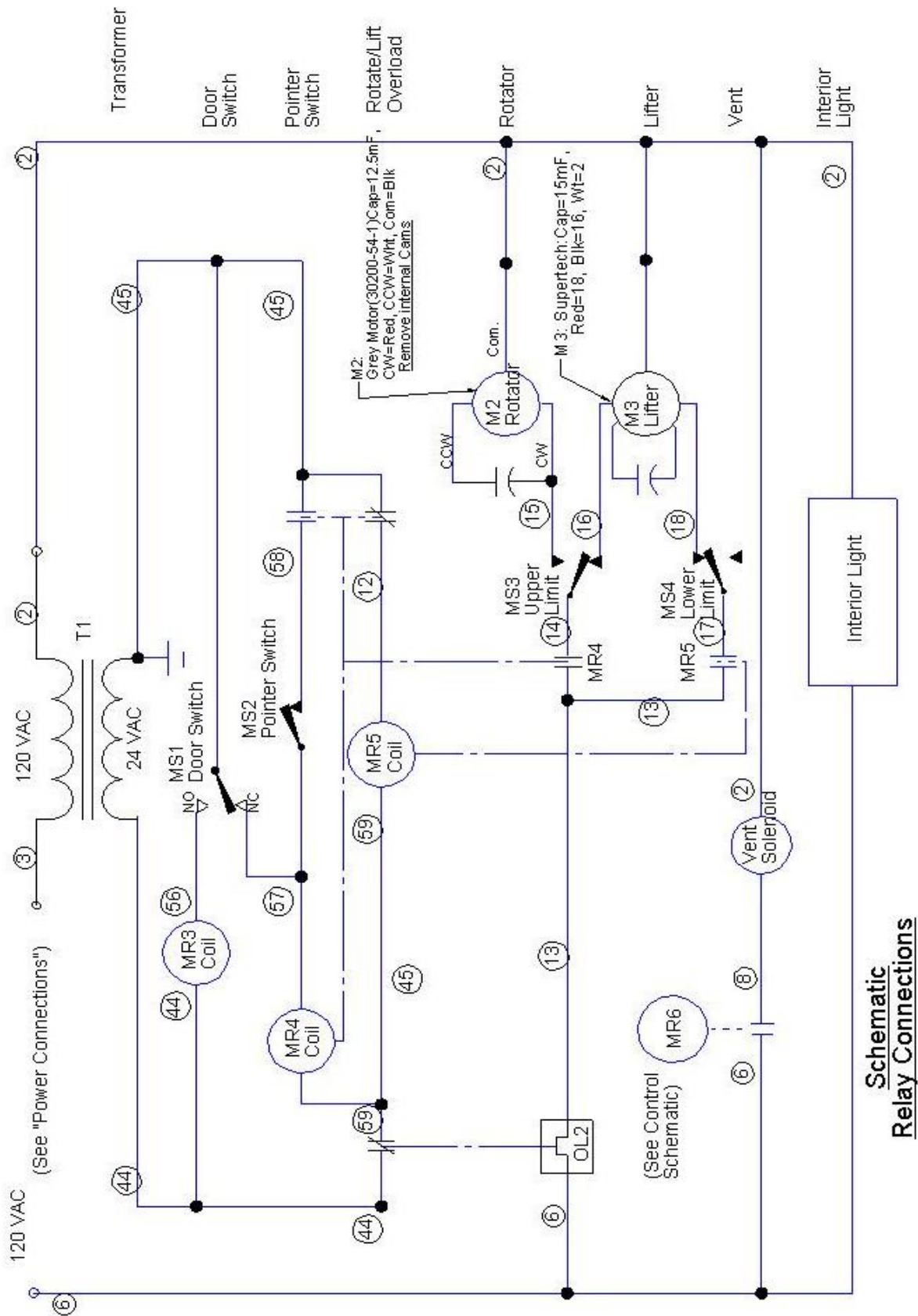
Schematic Power Connections

Voltage	Wire 34	Wire 35	Wire 36	
208-240	T1, T7	T2, T8	T3, T9	T4, T5, T6
480	T1	T2	T3	T7, T4 T8, T5 T9, T6

Schematics



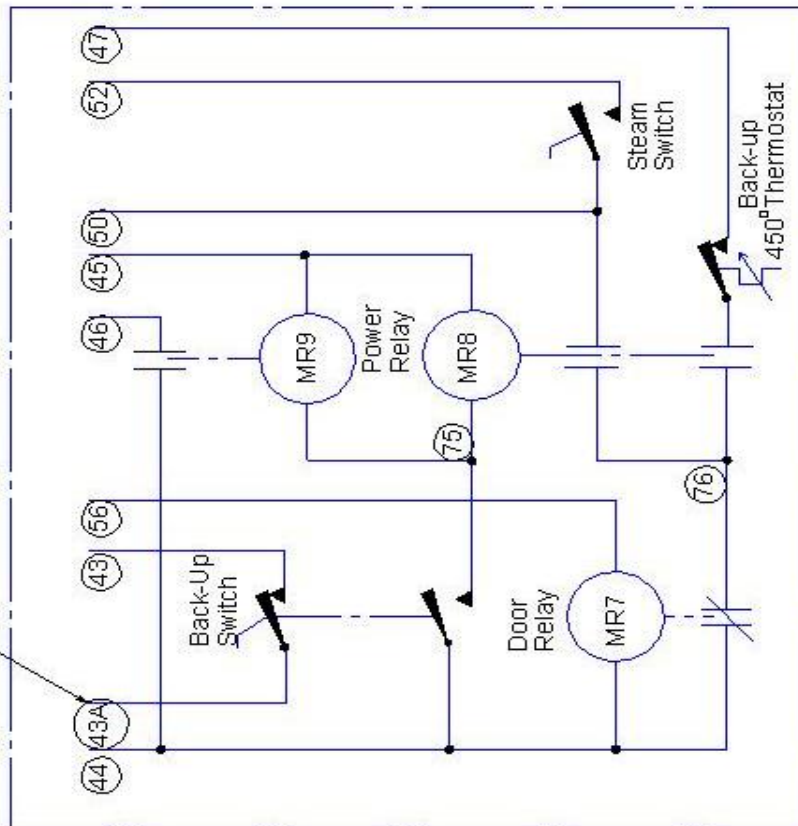
Schematics



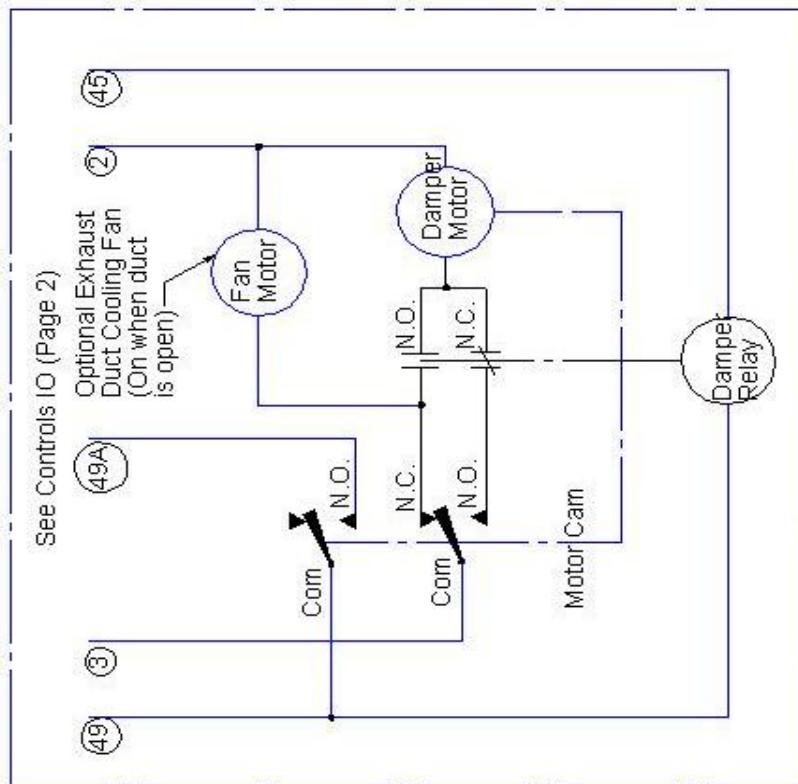
**Schematic
Relay Connections**

Schematics

Note: For Back-up Controls, wire 43 to the electronic control is interrupted by this switch

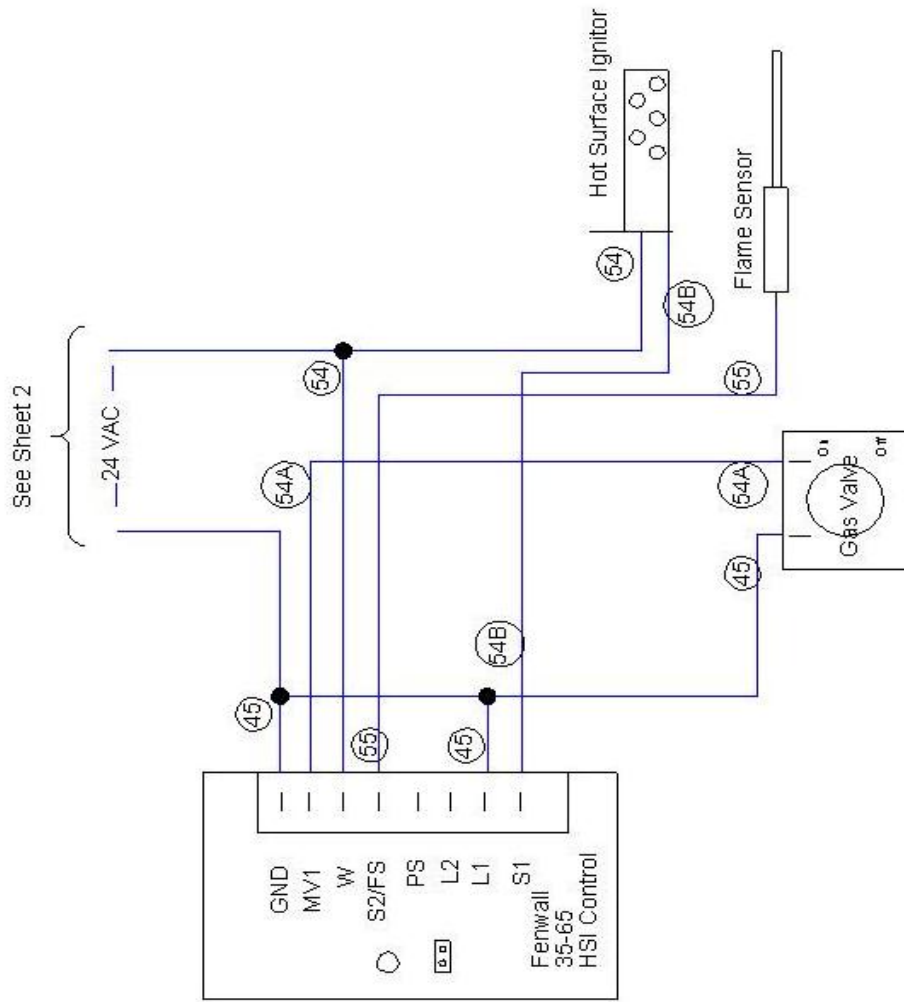
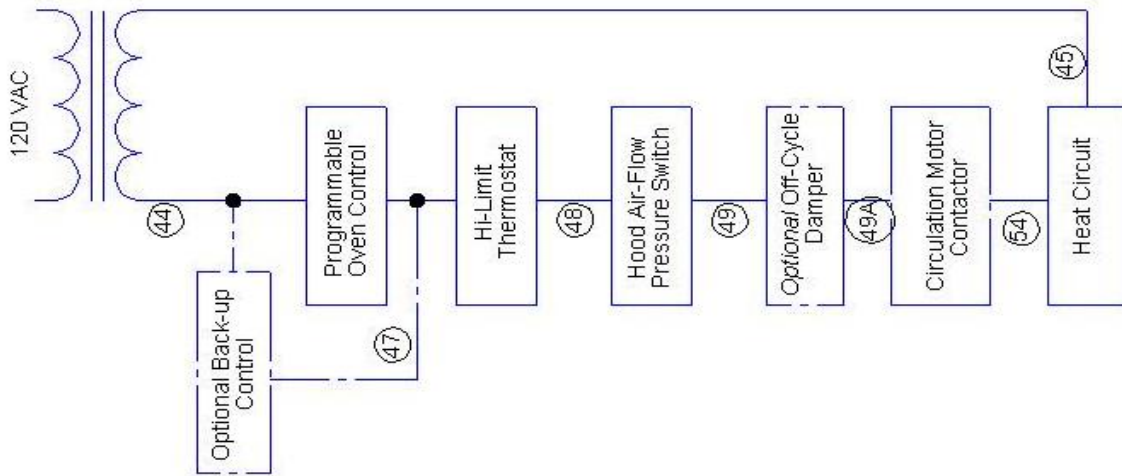


Optional Back-up Control Circuit



Optional Off-Cycle Damper Circuit

Schematics

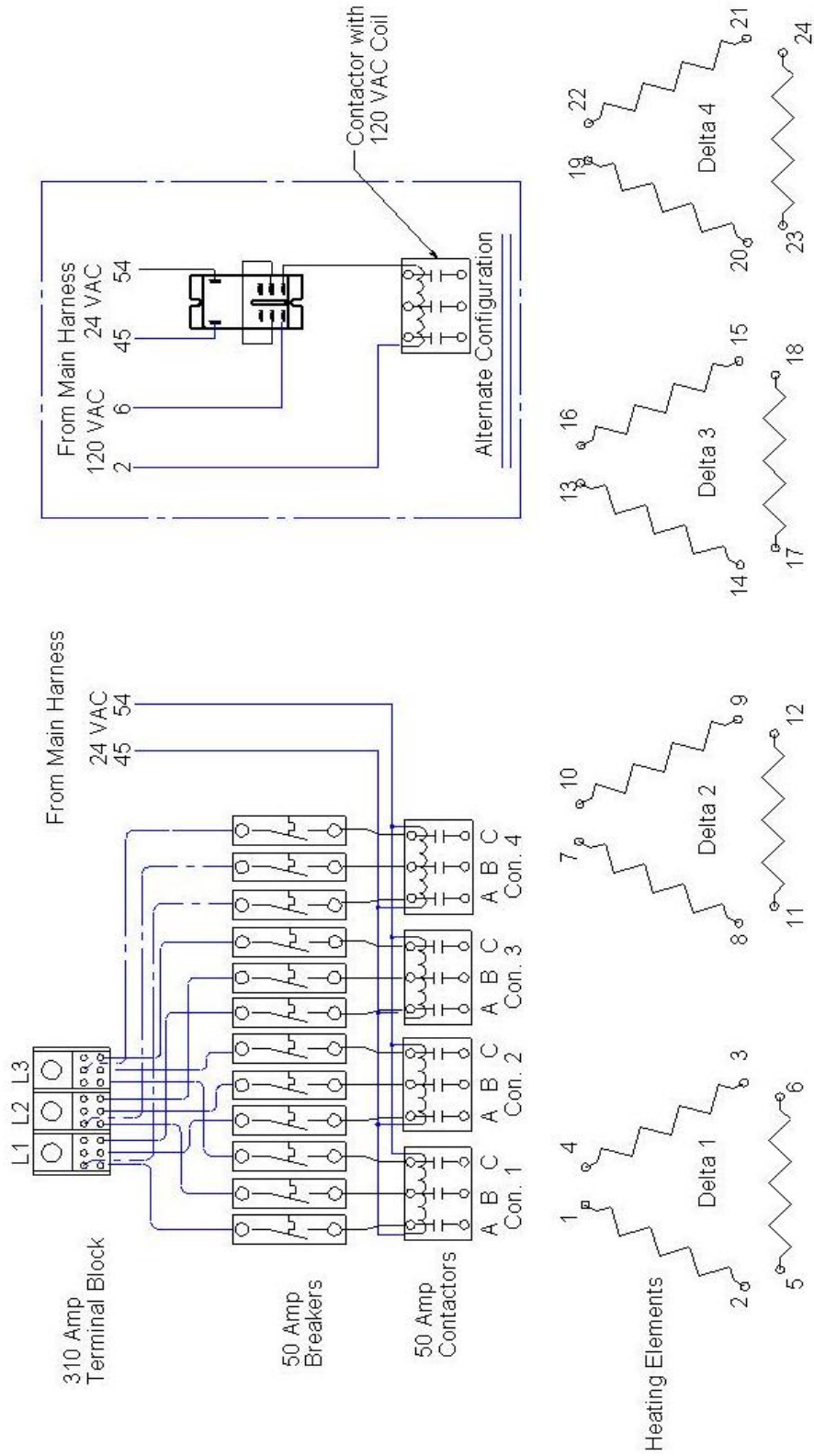


Heat Circuit Logic Diagram

Heat Circuit, Gas
(See Drawing 61111-175 for Electric Heat Schematic)

Schematics

Voltage	Contactor 1			Contactor 2			Contactor 3			Contactor 4			Circuits
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A	B	C	
208/240	1,4	2,5	3,6	7,10	8,11	9,12	13,16	14,17	15,18	N/A	N/A	N/A	3
480	1,4,13,16	2,5,14,17	3,6,15,18	7,10	8,11	9,12	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	2
208/240	1,4	2,5	3,6	7,10	8,11	9,12	13,16	14,17	15,18	19,22	20,23	21,24	4
480	1,4,13,16	2,5,14,17	3,6,15,18	7,10,19,22	8,11,20,23	9,12,21,24	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	2
-1E 240 1PH	1,3	2,4	5,7	6,8	9,11	10,12	13,15	14,16	N/A	N/A	N/A	N/A	





LIMITED WARRANTY

LBC Bakery Equipment ("LBC Equipment") has been skillfully manufactured, carefully inspected and packaged to meet rigid standards of excellence. LBC Bakery Equipment Company (LBC) warrants products produced and sold by LBC and its duly authorized agents, against defects in materials and workmanship within the following limitations:

What is Provided:

- Limited replacement parts as specified below, including standard ground shipping from LBC or service parts center when required.
- Limited labor for repair as specified below, including authorized service agent's transportation, portal to portal, up to one hundred (100) miles round trip and two (2) hours travel time.
- LBC, or an authorized service representative, will repair or replace, at LBC's sole discretion, any LBC equipment, including but not limited to the listed exclusions.

Coverage Period:

Extending from the date of shipment from LBC or its duly authorized dealer/distributor for the specified period.

- LRO and LMO Model Rack Ovens, LRP Model Rack Proofers and LRPR Model Retarder Proofers for a period of one (1) year limited parts and labor.
- Replacement parts shall be warranted for a period of ninety (90) days after installation by an authorized LBC service agent.

Conditions:

- Covered equipment must have been properly installed and according to the requirements of the installation manual and all applicable local codes.
- The equipment shall not have been abused, misused or neglected or used for purposes other than intended by LBC.
- Water connected to the appliance shall have been in compliance with the following requirements:
 - Cold water, 30 to 80 PSI
 - pH between 7 and 7.5
 - Conductivity less than 1/500,000 Ω per inch
 - Total dissolved solids less than 100 ppm
 - Hardness from 6.3 to 8.8 grains per gallon
 - Maximum Salinity and Ion content:
 - Chlorides:* < 30 ppm
 - Sulfates:* < 40 ppm
 - Iron:* < 0.1 ppm
 - Copper:* < 0.05 ppm
 - Manganese:* < 0.05 ppm

Conditions (cont):

- It is the responsibility of the purchaser to install and maintain the water supply to the appliance. Failure to provide satisfactory water quality of the appliance in accordance with the operating manual requirements can cause damage to internal components and will VOID the warranty.
- All repair work is to be performed by an LBC authorized service agent.

- Equipment must be at the installation location of the original purchaser/user and shall not have been resold or reclaimed by another party.
- LBC equipment is for commercial use only. If sold as a component of another (OEM) manufacturer's equipment, or if used as a consumer product, such equipment is sold AS IS and without any warranty.
- Conditions of sale of the equipment shall have been met in full.
- The request for repair shall be made within the limited period of the warranty.

Failure to meet the above conditions will void this warranty

Exclusions:

This warranty does not cover the following:

- Routine general maintenance, or periodic adjustment
- Thermostat calibration after the first 30 days of use
- Glass, Lamps, Gaskets, Oven Racks and other consumable parts
- Air and gas burner adjustments
- Fuse replacement
- Cleaning and adjusting burners and pilot burners
- Rack oven shutter adjustments
- Repairs adjustments and corrections in the refrigeration portion of retarder/proofers resulting from the improper installation
- Retightening of screws and fasteners
- Failures caused by erratic or inadequate electrical, water, ventilation or gas service
- Unauthorized repairs
- Premature rusting, corrosion, or mineral build up caused by incoming water
- Attached water treatment systems
- Expedited freight on replacement parts other than standard ground shipments
- Ordinary wear and tear
- Use of the equipment for purposes other than those intended including non-commercial use such as residential or domestic
- Appliances installed outside the contiguous U.S., including Alaska and Hawaii, and Canada
- Incidental costs, charges, loss of business and damages as incurred by the user or others as a result of the use or failure of the equipment
- Work and workmanship of the authorized service agent or others in the repair of the equipment
- Other failures that are beyond the reasonable scope of this warranty
- Damage caused during shipment is to be reported to the carrier, is not covered under this warranty, and is the sole responsibility of the purchaser/user
- Natural disaster

This warranty is exclusive and in lieu of all other warranties, expressed or implied, including expressed or implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, each of which is hereby expressly disclaimed. The remedies described herein are exclusive and in no event shall LBC be liable for special, consequential or incidental damages for the breach or delay in the performance of this warranty

LBC Bakery Equipment, Inc.

5901 - 23rd Drive West

Ste. 105

Everett WA, USA

Phone: 888-722-5686

Email: service@lcbakery.com parts@lcbakery.com

4/6/2013

Page 47