



Post in a prominent location the instructions to be followed in the event the smell of gas is detected. This information shall be obtained from the local gas supplier.

Postez dans un emplacement bien en vue les instructions à suivre si l'odeur de gaz est détectée. Cette information doit être obtenue auprès du fournisseur de gaz local.

Coloque en un lugar prominente las instrucciones que se deben seguir en caso de que se detecte olor a gas. Esta información debe obtenerse del proveedor local de gas.

Models / Modelos/ Modèles:
LRO-1G5, LRO-2G5, LRO-1E5, LRO-2E5

Operators Manual
Manuel de l'opérateur/ Manual del operador

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

LBC Bakery Equipment, Inc.
6026 31st Ave NE, Marysville, WA 98271, USA
Toll Free: 888-722-5686
Email: sales@lcbakery.com

Rev: 12-21

Contents

Notes	3
Read First (English)	4
Lire d'abord (Français)	5
Lea primero (Española)	6
Specifications (Gas Ovens)/ Specifications / Especificaciones	7
Specifications (Electric Ovens)/ Spécifications / Especificaciones	8
Safe Operating Rules (English).....	9
Règles d'exploitation sécuritaires (Français).....	13
Reglas de operación segura (Español).....	17
Must Read! (English).....	21
Doit lire! (Français)	23
Debe leer! (Español)	25
General Operation (English)	27
Opération Générale (français)	35
Opération générale (espagnol).....	45
Schematics.....	55
Limited Warranty.....	61

Notes

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

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

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

Read First (English)

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMABLE LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

POST IN A PROMINENT LOCATION.

IF 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 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 THE OVEN IS INSTALLED AND OPERATED 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.

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.

Lire d'abord (Français)

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS ENTREPOSER OU UTILISER DE L'ESSENCE OU D'AUTRES LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

POSTE DANS UN ENDROIT PROBABLE.

SI VOUS SENTEZ DU GAZ, ARRÊTEZ LE GAZ ET APPELER VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ ET VOTRE AGENT DE SERVICE AUTORISÉ. ÉVACUEZ TOUT LE PERSONNEL DE LA ZONE

ATTENTION

UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE MODIFICATION, UN ENTRETIEN OU UNE MAINTENANCE INCORRECTS PEUVENT ENTRAÎNER DES DOMMAGES, DES BLESSURES OU LA MORT. LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL D'INSTALLATION AVANT D'INSTALLER OU D'ENTREtenir CET APPAREIL.

IL EST DE **LA RESPONSABILITÉ DU FABRICANT** DE FOURNIR DES INSTRUCTIONS ET DES RECOMMANDATIONS ADÉQUATES ET COMPLÈTES POUR UNE INSTALLATION, UN FONCTIONNEMENT ET UN ENTRETIEN APPROPRIÉS.

IL EST DE LA **RESPONSABILITÉ DU PROPRIÉTAIRE / OPÉRATEUR** D'ASSURER L'APPRENTISSAGE ET LA DILIGENCE APPROPRIÉS DE TOUTE PERSONNE ENTRANT EN CONTACT AVEC LES FOURS OU LEUR SORTIE. IL EST DE LA RESPONSABILITÉ DU PROPRIÉTAIRE / OPERATEUR DE S'ASSURER QUE LE FOUR EST INSTALLÉ ET UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA NORME OSHA 1910.263.

UN PROGRAMME PÉRIODIQUE RÉGULIER DE NETTOYAGE, D'INSPECTION ET D'ENTRETIEN DOIT ÊTRE ÉTABLI ET DES DOSSIERS D'ENTRETIEN COMPLETS SONT MAINTENUS. IL EST DE LA SEULE **RESPONSABILITÉ DU PROPRIÉTAIRE / OPÉRATEUR** D'ÉTABLIR, DE CALCULER ET D'APPLIQUER LA FRÉQUENCE ET L'ÉTENDUE DE CES PROGRAMMES EN FONCTION DES PRATIQUES RECOMMANDÉES ET EN TENANT COMPTE DES CONDITIONS D'EXPLOITATION RÉELLES.

CE FOUR DOIT FONCTIONNER DANS LES LIMITES QUI NE DÉPASSERONT PAS SES LIMITES DE TRAVAIL. IL INCOMBE **À L'UTILISATEUR DE FAIRE FONCTIONNER** CE FOUR CONFORMÉMENT AUX RÈGLES ET LIMITES DÉCRITES DANS CE MANUEL ET DANS LA FICHE DE SPÉCIFICATION DU PRODUIT PUBLIÉ, ET CONFORMÉMENT AUX DIRECTIVES ET INSTRUCTIONS DU PROPRIÉTAIRE / EXPLOITANT DU FOUR OU DE L'EMPLOYEUR, ET CONFORMITÉ AUX LOIS ET ORDONNANCES FÉDÉRALES, LOCALES ET LOCALES APPLICABLES.

Lea primero (Española)

POR TU SEGURIDAD

NO ALMACENE NI UTILICE GASOLINA U OTROS LÍQUIDOS INFLAMABLES EN EL LUGAR DE ESTE O CUALQUIER OTRO APARATO.

PUBLICAR EN UNA UBICACIÓN PROMINENTE.

SI HUELE GAS, APAGUE EL GAS Y LLAME A SU PROVEEDOR DE GAS YA SU AGENTE DE SERVICIO AUTORIZADO. EVACUE A TODO EL PERSONAL DE LA ZONA.

ADVERTENCIA

LA INSTALACIÓN, EL AJUSTE, LA ALTERACIÓN, EL SERVICIO O EL MANTENIMIENTO INADECUADOS PUEDEN CAUSAR DAÑOS, LESIONES O LA MUERTE. LEA EL MANUAL DE INSTALACIÓN ANTES DE INSTALAR O REALIZAR EL MANTENIMIENTO DE ESTE EQUIPO.

ES LA **RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE** PROPORCIONAR INSTRUCCIONES Y RECOMENDACIONES ADECUADAS Y COMPENSIBLES PARA UNA INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO ADECUADOS.

ES **RESPONSABILIDAD DEL PROPIETARIO / OPERADOR** ASEGURAR EL ENTRENAMIENTO ADECUADO Y LA DILIGENCIA DE CUALQUIER PERSONA QUE ENTRA EN CONTACTO CON LOS HORNO O SU SALIDA. ES RESPONSABILIDAD DEL PROPIETARIO / OPERADOR ASEGURARSE DE QUE EL HORNO SE INSTALE Y SE USADO DE ACUERDO CON LA NORMA OSHA 1910.263.

SE DEBE ESTABLECER UN PROGRAMA PERIÓDICO REGULAR DE LIMPIEZA, INSPECCIÓN Y MANTENIMIENTO Y MANTENIMIENTOS INTEGRALES DE MANTENIMIENTO MANTENIDOS. ES **LA RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL PROPIETARIO / OPERADOR** ESTABLECER, PROGRAMAR Y EFECTUAR LA FRECUENCIA Y EL ALCANCE DE ESTOS PROGRAMAS AL MANTENERSE CON LA PRÁCTICA RECOMENDADA Y CON LA DEBIDA CONSIDERACIÓN DADA A LAS CONDICIONES OPERATIVAS REALES.

ESTE HORNO DEBE SER OPERADO DENTRO DE LÍMITES, QUE NO EXCEDERÁ SUS LÍMITES DE TRABAJO. ES **RESPONSABILIDAD DEL USUARIO OPERAR** ESTE HORNO DE ACUERDO CON LAS REGLAS Y LÍMITES DESCRITOS EN ESTE MANUAL Y LA HOJA DE ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO PUBLICADO, Y DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES Y DIRECCIONES DEL PROPIETARIO / OPERADOR DEL HORNO O EMPLEADOR, Y EN CONFORMIDAD CON LAS LEYES Y ORDENANZAS FEDERALES, ESTATALES Y LOCALES APLICABLES.

Specifications (Gas Ovens) / Specifications / Especificaciones

Model / Modèle / Modelo	H x W x D*	Clearance to Combustibles / Distance aux combustibles / Distancia hasta Combustibles	Weight / Poids / Peso		Class / Classe / Clase
			Actual / Réel / Real	Crated / Crated / Crated	
LRO-1__	105 x 55 x 88" [2654x1397x2235mm]	Sides 0, Back 0 / Flanc 0, Derrière 0 / Costado 0, Parte Posterior 0	2500 lb [1135 kg]	3089 lb [1315 kg]	77.5
LRO-2__	105 x 72 x 108" [2654x1829x2743mm]		3380 lb [1530 kg]	4380 lb [1990 kg]	
Electric Requirements / Exigence Électriques / Requisitos Eléctricos					
Model / Modèle / Modelo	Voltage / Tension / Voltaje		kW	Min Circuit Amps / Circuit Min / Circuito Mín	Max Breaker Amps / Disjoncteur de Max / Interruptor de Máx
LRO_G5	208-240V/120V,3ph,60Hz*		1.5	15	20
Gas Requirements / Exigences de Gaz / Requisitos de Gas (NG and LPG)					
Model / Modèle / Modelo	Input Rate / Taux d'Entrée / Tasa de Entrada		Input Pressure / Press ion d'entrée / Presión de entrada		Manifold Pressure
	kBTU/hr	kCal/hr	Min/Max Natural Gas	Min/Max Propane	Natural Gas/Propane
LRO-1G5-__	175	44	5" / 14" wc [1.2/3.5 kPa]	10"/14" wc [2.5/3.5 kPa]	3.5"/8.5" wc [0.87/2.1 kPa] †
LRO-2G5-__	290	73			
Venting / Ventilation / Ventilación				Water / Eau / Agua	
Model	CFM M3/Min ‡	Pressure Drop	Eyebrow Hood Type	Input Pressure / Pression d'Entrée / Presión de Entrada	
LRO-1__	530 15	1 inwc [250 Pa]	Type II or Type I as required. ‡‡	40 psi [275 kPa] Min; 100 psi [700 kPa] Max	
LRO-2__	800 23				
Water Condition / Eau Condition / Agua Condición					
Alkalinity < 22 ppm		Magnesium < 0.65 ppm			
Aluminum < 17 ppm		pH = 8.5			
Calcium < 3.3 ppm		Sodium < 8.5 ppm			
Free Chlorine Radical < 0.6 ppm		Total Hardness < 11.9 ppm			

* **Clearance, tilt up / Dégagement d'incliner / Espacio libre para inclinar = 112" [2845mm]**

** **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**

‡‡ **Per local Codes / Par codes locaux / Por códigos locales**

Specifications (Electric Ovens) / Spécifications / Especificaciones

Model / Modèle / Modelo	H x W x D*	Clearance to Combustibles / Distance aux combustibles / Distancia hasta Combustibles	Weight / Poids / Peso		Class / Classe / Clase
			Actual / Réel / Real	Crated / Crated / Crated	
LRO-1__	105 x 55 x 88" [2654x1397x2235mm]	Sides 0, Back 0 / Flanc 0, Derrière 0 / Costado 0, Parte Posterior 0	2500 lb [1135 kg]	3089 lb [1315 kg]	77.5
LRO-2__	105 x 72 x 108" [2654x1829x2743mm]		3380 lb [1530 kg]	4380 lb [1990 kg]	

Electric Requirements / Exigence Électriques / Requisitos Eléctricos

Model / Modèle / Modelo	Voltage / Tension / Voltaje	kW	Min Circuit Amps / Circuit Min / Circuito Mín	Max Breaker Amps / Disjoncteur de Max / Interruptor de Máx
LRO-1E5 208	208 VAC, 3ph, 60 Hz	41.5	145	175
LRO-1E5 240	240 VAC, 3ph, 60 Hz	41.5	125	150
LRO-1E5 480	480 VAC, 3ph, 60 Hz	40	85	105
LRO-2E5 208	208 VAC, 3ph, 60 Hz	51.6	180	200
LRO-2E5 240	240 VAC, 3ph, 60 Hz	55	165	200
LRO-2E5 480	480 VAC, 3ph, 60 Hz	55	85	100
LRO-_E5 480	120V, 1ph, 60Hz (480V, U.S. only)	.42	15	20

Venting / Ventilation / Ventilación

Water / Eau / Agua

Model	CFM M3/Min †	Pressure Drop	Eyebrow Hood Type	Input Pressure / Pression d'Entrée / Presión de Entrada
LRO-1__	530 15	1" wc [250 Pa]	Type II or Type I as required.##	40 psi [275 kPa] Min; 100 psi [700 kPa] Max
LRO-2__	800 23			

Water Condition / Eau Condition / Agua Condición

Alkalinity < 22 ppm	Magnesium < 0.65 ppm
Aluminum < 17 ppm	pH = 8.5
Calcium < 3.3 ppm	Sodium < 8.5 ppm
Free Chlorine Radical < 0.6 ppm	Total Hardness < 11.9 ppm

* Clearance, tilt up / Dégagement d'incliner / Espacio libre para inclinar = 112" [2845mm]

** 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

† External roof-top fan required / Externe sur le toit ventilateur requis / Externa en la azotea requiere ventilador

Per local Codes / Par codes locaux / Por códigos locales

Safe Operating Rules (English)

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 closes 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 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 to the hazard.
 - Notify your supervisor, servicer or maintenance persons and have the drain unclogged.
- In normal operation of the oven, product intended for baking or cooking may spill onto the floor. If product spills:
 - 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 to the hazard.

Sharp Edges and Pinch Hazards

- Avoid cutting or snagging skin and clothes. Use caution when working on, cleaning or servicing the oven and racks. Use caution to avoid contact with sharp edges.
- 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 place 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

- 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 or 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.
- Use caution when lifting pans of product as they 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 from 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

- 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 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.

Smoke, Flames, Fire, Gas

- Do not operate the oven or any other appliance if you smell gas or smoke. Turn the oven off and contact your supervisor or the gas supplier or authorized service provider.
- If you see flames or smoke in or around the oven, do the following:
 - Turn the oven off and contact your 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.
- Do not operate the oven or any other appliance if you hear bangs, pops or other abnormal noises. Turn off the oven and contact your supervisor or the gas supplier or authorized service provider.
- 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 and baked products or any other burned material
 - Smoke
- Do not allow grease and oils to accumulate inside the oven to the point of combustion.
- 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, 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, 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, if you smell combustion gases or if you believe that the oven is not burning correctly as this may result in combustion gases entering the work area or adjacent areas where personnel are. Combustion gases 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.
- 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 is not to 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.

Règles d'exploitation sécuritaires (Français)

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

Surfaces chaudes

- Le four peut être chaud. Ne pas entrer dans le four lorsque le four est chaud. Ne touchez aucune surface du four, de la hotte, de la ventilation ou du verre externe sans une protection adéquate. Le contact avec des surfaces chaudes peut causer des brûlures graves et la perte de la peau, des cheveux et l'utilisation de membres.
- Utilisez toujours des gants de protection ou des tampons pour retirer les étagères à l'intérieur du four afin d'éviter les brûlures à la peau et aux mains.
- Faites attention de ne pas entrer en contact avec l'intérieur de la porte du four lorsque la porte est ouverte. La porte du four peut ne pas rester ouverte et peut se fermer toute seule. Ne tenez pas la porte ouverte de l'intérieur. Utilisez le loquet de porte externe pour maintenir la porte ouverte. Si la porte se ferme d'elle-même, contactez l'installateur du four pour faire corriger la situation ou contactez l'usine ou un réparateur agréé pour corriger la situation.
- Les grilles de four utilisées dans la cuisson ou la cuisson peuvent être chaudes. Évitez le contact avec des supports chauds. Utilisez des gants isolants ou des tampons protecteurs pour manipuler les grilles ou les moules à pâtisserie. Alerter les autres du danger des supports chauds.

Eau chaude et vapeur

- Ce four produit de la vapeur et de l'eau chaude en cours de cuisson. Ne pas contacter ou se tenir dans la zone où de la vapeur ou de l'eau chaude est produite ou peut être produite. La vapeur et l'eau chaude sont très chaudes et causeront de graves brûlures et la perte de la peau, des cheveux et l'utilisation de membres, de graves blessures aux yeux et aux organes internes.
- Un contact excessif avec de la vapeur ou de l'eau chaude peut même entraîner la mort. De la vapeur peut être présente lors de l'ouverture de la porte de chargement. Ouvrez lentement la porte et laissez la vapeur s'échapper dans le capot avant d'ouvrir complètement la porte.
- La vapeur peut s'échapper sous la porte pendant le processus de cuisson. Ceci est une condition normale. Cette vapeur peut être chaude et causer des blessures graves et des brûlures si elle est en contact avec la peau. Soyez prudent pour éviter le contact avec la vapeur.
- La vapeur produite par le four et évacuée par le bas de la porte peut rendre le sol humide. Si le sol devient humide, essayez ou éponger l'eau et alerter les autres employés du danger.
- De la vapeur et de l'eau chaude peuvent être expulsées par le drain du four. Cela devrait être connecté à un drain d'air-espace approprié pendant l'installation pour permettre à l'excès d'eau d'être évacué de la zone de travail. La vapeur et l'eau chaude provenant du drain sont très chaudes et causeront des brûlures graves et une perte de la peau, des cheveux et de l'utilisation des membres, des blessures graves aux yeux et aux organes internes. Un contact excessif avec de la vapeur ou de l'eau chaude peut même entraîner une perte de vie.

Déversements, déversements et glissades

- Faites attention à ne pas glisser lorsque vous utilisez ce four ou lorsque vous vous trouvez dans la zone du four. Ce four est destiné à être raccordé à un siphon sanitaire. Dans le cas où le drain se boucherait, l'utilisation continue du four pourrait entraîner une fuite d'eau sur le sol dans le four et devant le four ou dans la zone de travail générale autour du four. Si le drain se bouche et que de l'eau se répand sur le sol:
 - Arrêtez d'utiliser le four pour éviter toute fuite d'eau.
 - Essorez et nettoyez toute l'eau du four, sur le sol devant le four ou dans la zone de travail environnante.
 - Alerter les autres membres du personnel, employés, clients ou observateurs du danger.
 - Avertissez votre superviseur, votre agent de service ou les personnes chargées de l'entretien et faites-le déboucher.

- En fonctionnement normal du four, le produit destiné à la cuisson ou à la cuisson peut se renverser sur le sol. Si le produit se répand:
 - Essorez et nettoyez toute l'eau du four, sur le sol devant le four ou dans la zone de travail environnante.
 - Alerter les autres membres du personnel, employés, clients ou observateurs du danger.

Arêtes vives et risques de pincement

- Évitez de couper ou d'accrocher la peau et les vêtements. Soyez prudent lorsque vous travaillez, nettoyez ou entretenez le four et les grilles. Soyez prudent pour éviter tout contact avec des bords tranchants.
- Ne placez jamais aucune partie de votre corps, y compris, mais sans s'y limiter, les mains, les pieds et les doigts du côté de la charnière de la porte de chargement ou de contrôle. Gardez les mains, les pieds et les doigts hors de la trajectoire de la porte de chargement et de la porte de contrôle lors de la fermeture pour éviter de vous pincer.
- Soyez prudent lors du chargement et du déchargement des grilles du four. Le four peut soulever jusqu'à 2000 livres de poids. Ne placez pas les doigts, les mains, les vêtements, les gants, les coussinets du four ou toute autre partie de votre corps entre la grille du four et le mécanisme de levage ou entre la grille du four et le sol pour éviter des blessures graves. Soyez prudent lorsque vous faites rouler une grille de four dans et hors du four ou lorsque vous faites rouler une grille de four sur le sol. Les doigts, les orteils et les autres parties du corps qui se trouvent sur la trajectoire de la grille du four peuvent être pincés par les roulettes du four ou peuvent être écrasés par le poids du support et du produit sur la grille.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de chargement pour éviter d'ouvrir la porte au-dessus de votre pied ou des pieds, des bras, des doigts ou d'autres parties du corps de quelqu'un d'autre.

Souches, surextension, surexposition et risques de levage

- Le four soulève les grilles du plancher et les rabaisse au sol. Si la grille du four ne descend pas ou n'atteint pas le sol, n'essayez pas de retirer la grille du porte-gâches, car cela pourrait entraîner un effort excessif ou une contrainte sur le dos, les bras des jambes. Si vous tentez de retirer un support du support lorsqu'il est hors du sol, des produits chauds, des casseroles ou la grille du four risquent de se répandre et de causer des brûlures graves ou des dommages physiques à vous ou à d'autres personnes.
- Soyez prudent lorsque vous soulevez des casseroles de produit car elles peuvent être chaudes et peuvent être lourdes. Le fait de soulever des casseroles chaudes peut provoquer une réaction au contact avec des surfaces chaudes et provoquer un renversement ou une chute du produit pouvant causer des dommages physiques.
- Soyez prudent lors du chargement et du déchargement des casseroles dans le four. Les casseroles peuvent être lourdes et entraîner des entorses, des foulures ou des blessures au dos, aux bras, aux mains ou aux jambes. Ne soulevez pas plus que vous n'êtes capable de soulever en toute sécurité.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez une grille de four car le rack risque d'être lourd. Le déplacement d'une lourde grille de four peut causer des tensions ou des blessures au dos, aux bras, aux mains ou aux jambes. Un rack lourd peut être difficile à contrôler ou à arrêter. Évitez de vous mettre ainsi que les autres en danger.

Autres précautions

- Ne vous tenez pas sur le dessus du four pour quelque raison que ce soit, à moins que le four ne soit éteint et que vous soyez un réparateur agréé. La partie supérieure du four n'a pas de protection contre les chutes à utiliser ou pour fournir l'élévation nécessaire pour atteindre d'autres endroits ou d'autres objets. Ne vous mettez pas debout ou grimpez sur les grilles du four car elles pourraient bouger et provoquer une chute.
- Ne touchez aucune surface de la hotte pendant que le four fonctionne ou jusqu'à ce que la hotte soit refroidie.
- Ne restez pas à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud.
- Ne fermez pas la porte du four tant que vous ou quelqu'un d'autre est à l'intérieur. Ne laissez personne d'autre entrer dans le four ou fermer la porte sur eux-mêmes ou sur quelqu'un d'autre. Ne laissez pas la porte fermée à quiconque et laissez quelqu'un bloquer l'ouverture de la porte pour que la personne ne

puisse pas sortir. Ne verrouillez pas le four avec quelqu'un à l'intérieur ou laissez quelqu'un d'autre verrouiller le four avec quelqu'un d'autre à l'intérieur.

- Ne verrouillez pas la porte du four à moins que la porte ne soit déjà fermée et que vous soyez sûr qu'il n'y a personne dans le four. La porte de chargement peut être verrouillée involontairement ou intentionnellement, puis fermée, emprisonnant une personne à l'intérieur.

Fumée, Flammes, Feu, Gaz

- N'utilisez pas le four ou tout autre appareil si vous sentez une odeur de gaz ou de fumée. Éteignez le four et contactez votre superviseur ou le fournisseur de gaz ou le fournisseur de service autorisé.
- Si vous voyez des flammes ou de la fumée dans ou autour du four, procédez comme suit:
 - Éteignez le four et communiquez avec votre superviseur, le fournisseur de gaz ou le fournisseur de services autorisé.
 - Appelez le 911 ou contactez le personnel de sécurité incendie conformément au plan d'urgence de votre employeur.
 - NE PAS OUVRIR LA PORTE DU FOUR car cela pourrait permettre à l'oxygène d'atteindre toutes les flammes et causer des blessures aux personnes, des dommages matériels et des pertes de vie.
- N'utilisez pas le four ou tout autre appareil si vous entendez une frange, des claquements ou d'autres bruits anormaux. Éteignez le four et contactez votre superviseur ou le fournisseur de gaz ou le fournisseur de service autorisé.
- Ne laissez aucun matériau inflammable entrer dans le four. Les éléments suivants sont inflammables:
 - Essence et produits pétroliers, y compris la cire et le goudron
 - Copeaux de bois, bois et papier
 - Cheveux
 - Farine de farine et farine de maïs fine pouvant devenir aéroportée
 - Papier de cuisson en parchemin ancien ou détaché du moule
 - La nourriture carbonisée, les produits cuits au four ou tout autre matériel brûlé
 - Fumée
- Ne laissez pas la graisse et les huiles s'accumuler à l'intérieur du four jusqu'au point de combustion
- N'utilisez pas le four si un système d'extinction d'incendie ou un système d'alarme incendie est défectueux ou a été déchargé. Contactez votre superviseur ou contactez le service après-vente du système de sécurité incendie.

Danger électrique

- N'utilisez pas le four si les couvercles électriques sont retirés ou s'il y a des fils effilochés, brûlés ou exposés ou si des bornes électriques sous tension sont exposées. Éteignez le four et tout disjoncteur ou interrupteur qui alimente le four comme indiqué dans le plan d'urgence de votre employeur.
- N'utilisez pas le four si un disjoncteur ou un fusible connecté à l'appareil se déclenche et ne peut pas être réinitialisé. Contactez votre superviseur ou un technicien agréé ou un électricien pour corriger l'état avant d'utiliser le four. Alerter les autres employés et le personnel de service du danger.
- N'utilisez pas le four si vous ressentez un choc électrique en contact avec le four ou les grilles du four ou d'autres appareils connectés au four. Contactez votre superviseur ou un technicien agréé ou un électricien pour corriger l'état avant d'utiliser le four. Alerter les autres employés et le personnel de service du danger.

Opération incorrecte

- Ne faites pas fonctionner le four si le moteur de ventilation de la hotte ne fonctionne pas, si vous sentez des gaz de combustion ou si vous croyez que le four ne brûle pas correctement, car cela pourrait entraîner l'entrée de gaz de combustion dans la zone de travail. Les gaz de combustion peuvent contenir du monoxyde de carbone. Le monoxyde de carbone est connu pour causer des malformations congénitales et peut entraîner des problèmes de santé graves, y compris la perte de la vie.

- N'utilisez pas le four si l'alimentation triphasée du moteur du ventilateur de circulation n'est pas activée, car cela pourrait endommager le four et ses composants.
- Ne faites pas fonctionner le four si une autre personne a appliqué un verrouillage sur l'entrée électrique ou de gaz ou a marqué le four d'une manière suggérant que le four n'est pas utilisé. Contactez votre superviseur pour obtenir des instructions supplémentaires ou consultez le plan de sécurité de votre employeur.

Santé et sécurité dans les produits cuits au four ou cuits

- Pour la sécurité et la santé de ceux qui consommeront les biens produits par l'utilisation du four, faites preuve de prudence et de diligence pour éviter l'ingestion de tout article ou matériel dangereux ou impropre à la consommation humaine.
- N'utilisez pas le four si vous voyez du matériel flottant dans l'air dans le four ou si vous voyez des corps étrangers dans le produit alimentaire fini.
- N'utilisez pas le four si vous sentez des odeurs inhabituelles ou si vous sentez une odeur que vous savez être malsaine.
- Ne pas faire cuire tout produit pouvant contenir des bactéries, notamment E. coli, la salmonelle ou tout autre agent pathogène.
- Ne faites pas cuire, rôti ou manipuler de la viande ou un produit carné contenant des maladies ou des pathogènes connus.
- Dans tous les cas, suivez les pratiques de sécurité alimentaire prescrites par la loi et votre employeur.

Reglas de operación segura (Español)

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

Superficies calientes

- El horno puede estar caliente. No ingrese al horno en cualquier momento que el horno esté caliente. No toque ninguna superficie del interior del horno, la campana, la ventilación o el vidrio externo sin la protección adecuada. El contacto con superficies calientes puede causar quemaduras graves y pérdida de piel, cabello y el uso de extremidades.
- Siempre use guantes o almohadillas protectoras para quitar los estantes del interior del horno para evitar quemaduras en la piel y las manos.
- Tenga precaución para evitar el contacto con el interior de la puerta del horno cuando la puerta esté abierta. La puerta del horno puede no permanecer abierta y puede cerrarse por sí misma. No mantenga la puerta abierta desde adentro. Use el pestillo de la puerta externa para mantener la puerta abierta. Si la puerta se cierra sola, contáctese con el instalador del horno para que lo corrijan o comuníquese con la fábrica o el servicio técnico autorizado para que se corrija la condición.
- Los estantes del horno que se usan en el proceso de cocinar o hornear pueden estar calientes. Evite el contacto con bastidores calientes. Use guantes de cocina o almohadillas protectoras para manejar estantes o moldes para hornear. Alerta a otros del peligro de los bastidores calientes.

Agua caliente y vapor

- Este horno produce vapor y agua caliente en el proceso de cocción. No contacte ni permanezca en el área donde se produce o puede producirse vapor o agua caliente. El vapor y el agua caliente están muy calientes y causarán quemaduras graves y pérdida de piel, cabello y el uso de extremidades, lesiones graves en los ojos y en los órganos internos.
- El contacto excesivo con vapor o agua caliente puede ocasionar la pérdida de la vida. El vapor puede estar presente al abrir la puerta de carga. Abra la puerta lentamente y permita que salga cualquier vapor dentro de la campana antes de abrir completamente la puerta.
- El vapor puede escapar debajo de la puerta en el proceso de cocción. Esta es una condición normal. Este vapor puede estar caliente y 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 ventilado por la parte inferior de la puerta puede hacer que el piso se humedezca. Si el piso se moja, limpie o limpie el agua y avise a otros empleados del peligro.
- El vapor y el agua caliente pueden ser expulsados a través del drenaje del horno. Esto debe conectarse a un drenaje de espacio de aire adecuado durante la instalación para permitir que el exceso de agua sea evacuado del área de trabajo. El vapor y el agua caliente del drenaje están muy calientes y causarán quemaduras graves y pérdida de piel, cabello y el uso de extremidades, lesiones graves en los ojos y en los órganos internos. El contacto excesivo con vapor o agua caliente puede ocasionar la pérdida de la vida.

Derrames, derrames y resbalones

- Tenga precaución para evitar resbalones cuando opere este horno o cuando esté en el área del horno. Este horno está destinado a ser conectado a un desagüe de espacio de aire sanitario. En caso de que el drenaje se obstruya, el uso continuado del horno puede ocasionar que el agua se derrame en el piso del horno y en frente del horno o en el área general de trabajo alrededor del horno. Si el drenaje se obstruye y el agua se derrama en el piso:
 - Deje de usar el horno para evitar más derrames de agua.
 - Trapee y limpie cualquier cantidad de agua en el horno, en el piso frente al horno o en el área de trabajo circundante.
 - Alerta a otro personal, empleados, clientes u observadores sobre el peligro.
 - Notifique a su supervisor, administrador o personas de mantenimiento y haga que el drenaje no se bloquee.

- En el funcionamiento normal del horno, el producto destinado a hornear o cocinar puede derramarse en el piso. Si el producto se derrama:
 - Trapee y limpie cualquier cantidad de agua en el horno, en el piso frente al horno o en el área de trabajo circundante.
 - Alerta a otro personal, empleados, clientes u observadores sobre el peligro.

Bordes agudos y riesgos de pellizco

- Evite cortar o enganchar la piel y la ropa. Tenga cuidado cuando trabaje, limpie o revise el horno y los estantes. Tenga cuidado para evitar el contacto con bordes filosos.
- Nunca coloque ninguna parte de su cuerpo, incluidas, entre otras, las manos, los pies y los dedos en el lado de la bisagra de la puerta de carga o de control. Mantenga las manos, los pies y los dedos fuera del camino de la puerta de carga y la puerta de control al cerrar para evitar pellizcar.
- Tenga cuidado al cargar y descargar las parrillas del horno. El horno puede levantar hasta 2000 libras de peso. No coloque los dedos, las manos, la ropa, los guantes, las almohadillas del horno o cualquier parte de su cuerpo entre la rejilla del horno y el mecanismo de elevación o entre la rejilla del horno y el piso, ya que pueden producirse lesiones graves. Tenga cuidado al subir y bajar la rejilla del horno o al hacer rodar la rejilla del horno por el piso. Los dedos, dedos de los pies y otras partes del cuerpo que se encuentran en el camino de la rejilla del horno pueden quedar atrapados por las ruedas de la rejilla del horno o pueden aplastarse por el peso de la rejilla y el producto en la rejilla.
- Tenga cuidado al abrir la puerta de carga para evitar abrir la puerta sobre su pie o el pie, brazos, dedos u otras partes del cuerpo de otra persona.

Cepas, sobre extensión, sobre esfuerzo y peligros de levantamiento

- El horno levanta las parrillas del horno del piso y las baja al piso. Si la rejilla del horno no baja ni llega al suelo, no intente quitar la rejilla del horno del portabicicletas, ya que esto puede provocar un esfuerzo excesivo o esfuerzos para retroceder, brazos de las piernas. Si intenta quitar una rejilla del transportador cuando está fuera del piso, puede derramarse el producto caliente, las bandejas o la rejilla del horno y provocar quemaduras graves o daños físicos a usted u otras personas.
- Tenga cuidado al levantar las bandejas del producto ya que pueden estar calientes y pueden ser pesadas. Si levanta las sartenes calientes, puede reaccionar al contacto con superficies calientes y derramar o dejar caer el producto, lo que puede causar daños físicos.
- Tenga cuidado al cargar y descargar sartenes del horno. Las sartenes pueden ser pesadas y provocar esguinces, distensiones o lesiones en la espalda, los brazos, las manos o las piernas. No levante más de lo que pueda levantar con seguridad.
- Tenga cuidado al mover una parrilla del horno ya que la parrilla puede ser pesada. Mover una rejilla pesada del horno puede provocar tensión o lesiones en la espalda, los brazos, las manos o las piernas. Un rack pesado puede ser difícil de controlar o detener. Evite poner usted y otros en peligro.

Otras precauciones

- No se pare en la parte superior del horno por ningún motivo a menos que el horno esté apagado y usted sea un técnico autorizado. La parte superior del horno no tiene una protección contra caídas adecuada para acceder o para proporcionar elevación para llegar a otras ubicaciones u otros objetos. No se pare ni se suba a los estantes del horno, ya que pueden moverse y provocar una caída.
- No toque ninguna superficie de la campana mientras el horno esté en funcionamiento o hasta que la campana se haya enfriado.
- No se pare dentro del horno cuando está caliente.
- No cierre la puerta del horno mientras usted o alguien más está adentro. No permita que nadie más entre al horno ni cierre la puerta ni a ellos ni a nadie más. No permita que nadie cierre la puerta de nadie y permita que nadie bloquee la abertura de la puerta para que la persona no pueda salir. No bloquee el horno con nadie adentro ni permita que nadie cierre el horno con otra persona adentro.
- No bloquee la puerta del horno a menos que la puerta ya esté cerrada y esté seguro de que no hay nadie dentro del horno. La puerta de carga puede bloquearse involuntaria o intencionalmente y luego cerrarse, atrapando a una persona dentro.

Humo, llamas, fuego, gas

- No opere el horno ni ningún otro electrodoméstico si huele a gas o fuma. Apague el horno y póngase en contacto con su supervisor o el proveedor de gas o proveedor de servicios autorizado.
- Si ve llamas o humo dentro o alrededor del horno, haga lo siguiente:
 - Apague el horno y póngase en contacto con su supervisor o proveedor de gas o proveedor de servicios autorizado.
 - Llame al 911 o contacte al 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 cause lesiones a las personas, daños a la propiedad y puede causar la muerte.
- No opere el horno ni ningún otro electrodoméstico si escucha golpes, estallidos u otros ruidos anormales. Apague el horno y contacte a su supervisor o al proveedor de gas o proveedor de servicio autorizado.
- No permita que se introduzcan materiales inflamables en el horno. Los siguientes son inflamables:
 - Gasolina y derivados del petróleo, incluyendo cera y alquitrán
 - Astillas de madera, madera y papel
 - Cabello
 - Polvo de harina y harina de maíz fina que puede volverse aerotransportada
 - papel para hornear pergamino que es viejo o se ha soltado del molde para hornear
 - Comida carbonizada, productos horneados o cualquier otro material quemado
 - Humo
- No permita que la grasa y los aceites se acumulen dentro del horno hasta el punto de combustión.
- No opere el horno si el sistema de supresión de incendios o el sistema de alarma contra incendios adjuntos no funciona o se ha descargado. Póngase en contacto con su supervisor o comuníquese con el administrador del sistema de seguridad contra incendios.

Peligro de electricidad

- No opere el horno si se retiran las cubiertas eléctricas o si hay cables deshilachados, quemados o expuestos o si hay terminales eléctricos activos expuestos. Apague el horno y cualquier disyuntor o interruptor que suministre energía eléctrica al horno como se describe en el plan de emergencia de su empleador.
- No opere el horno si algún disyuntor o fusible conectado al artefacto se dispara y no se puede reiniciar. Póngase en contacto con su supervisor o técnico autorizado o electricista para corregir la condición antes de operar el horno. Alerta a otros empleados y personal de servicio sobre el peligro.
- No opere el horno si siente una descarga eléctrica cuando entre en contacto con el horno o los estantes del horno u otros dispositivos conectados al horno. Póngase en contacto con su supervisor o técnico autorizado o electricista para corregir la condición antes de operar el horno. Alerta a otros empleados y personal de servicio sobre el peligro.

Operación incorrecta

- No opere el horno si el motor de ventilación de la campana no está funcionando, si huele gases de combustión o si cree que el horno no está quemando correctamente, ya que esto puede provocar que los gases de combustión ingresen al área de trabajo o áreas adyacentes donde se encuentra el personal. Los gases de combustión pueden contener monóxido de carbono. Se sabe que el monóxido de carbono causa defectos de nacimiento y puede ocasionar graves problemas de salud, incluida la pérdida de la vida.
- No opere el horno si la alimentación trifásica del motor del ventilador de circulación no está encendida, ya que esto puede dañar el horno y los componentes.
- No opere el horno si alguna otra persona ha aplicado un bloqueo en la entrada eléctrica o de gas o ha etiquetado el horno de una manera que sugiera que no se use el horno. Póngase en contacto con su supervisor para obtener más instrucciones o consulte el plan de seguridad de su empleador.

Salud y seguridad en productos horneados o cocinados

- Para la seguridad y la salud de aquellos que consumirán productos producidos mediante el uso del horno, use toda precaución y diligencia para evitar la ingestión de cualquier artículo o material que sea inseguro o no apto para el consumo humano.
- No use el horno si ve algún material flotando en el aire en el horno o si ve cualquier materia extraña en el producto alimenticio terminado.
- No use el horno si huele olores desconocidos o si huele algún olor que sepa que no es saludable.
- No cocine por la borda ningún producto que pueda transportar bacterias tales como E. coli, salmonella o cualquier otro patógeno, entre otros.
- No cocine, tueste ni manipule ninguna carne o producto cárnico que contenga alguna enfermedad o patógeno conocido.
- En todos los casos, siga las prácticas de seguridad alimentaria según lo dispuesto por la ley y su empleador.

Must Read! (English)

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

THIS LBC BAKERY OVEN PRODUCES HUMIDITY THAT CAN CAUSE THE INTERIOR FLOORING AND ADJACENT EXTERIOR FLOORING TO BECOME SLIPPERY. USE EXTREME CAUTION WHEN WALKING ON A WET OR DAMP FLOOR.

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.

WARNING

THE THERMAL OVERLOAD RELAYS FOR THE CIRCULATION BLOWER MOTOR AND THE LIFTER / ROTATOR MOTOR ARE RESET AUTOMATICALLY. 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

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.

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 888-722-5686 or go to www.lcbakery.com for the service agent nearest you.

NOTICE: To maintain optimum safety and performance for LBC BAKERY ovens, it is recommended that a program of scheduled periodic maintenance be implemented. It is sole responsibility of the user to establish, schedule and enforce such a program. The actual service interval will vary depending on the environment.

NOTICE: Depending on the environment in which the equipment is operating, it is recommended that preventative maintenance be done by an LBC Bakery authorized service agency at least every 6 months.

NOTICE: The ambient temperature outside the oven should not exceed 104 deg F. 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.

Doit lire! (Français)

ATTENTION

INSTALLATION DE L'UNITÉ DOIT ÊTRE FAIT PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ POUR TRAVAILLER AVEC ELECTRICITE ET PLOMBERIE MAUVAISE INSTALLATION PEUT PROVOQUER DES BLESSURES AU PERSONNEL ET / OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. UNITÉ DOIT ÊTRE INSTALLÉE CONFORMÉMENT AUX CODES.

ATTENTION

CE FOUR DE BOULANGERIE LBC PRODUIT DE L'HUMIDITÉ QUI PEUVENT CAUSER LA SOLS INTÉRIEURS ET SOLS EXTÉRIEURS ADJACENTS QUI PEUVENT DEVENIR GLISSANTES. SOYEZ EXTRÊMEMENT PRUDENT LORSQUE MARCHE SUR UN PLANCHER MOUILLÉ OU HUMIDE.

ATTENTION

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.

ATTENTION

LES RELAIS DE SURCHARGE THERMIQUE DU MOTEUR VENTILATEUR DE CIRCULATION ET LE MOTEUR LEVE / MOTEUR ROTATEUR SONT REMIS À ZÉRO AUTOMATIQUEMENT. TOUT LE POUVOIR AUX FOUR DOIT ÊTRE ÉTEINT AVANT L'ENTRETIEN.

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

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.

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 (3,5 kPa) de pression à appliquer à la soupape à gaz, à tout moment.

AVIS: Service à ce sujet, ou tout autre appareil LBC Bakery doit être effectuée par du personnel qualifié. Consultez votre annuaire de service autorisé ou appeler l'usine au 888-722-5686 ou consultez le site www.lcbbakery.com pour l'agent sde servise le plus proche.

AVIS: Pour maintenir la sécurité et des performances optimales pour les modèles LBC Fours de boulangerie, il est recommandé qu'un programme d'entretien périodique prévu être mis en oeuvre. C'est

la seule responsabilité de l'utilisateur de créer, planifier et mettre en œuvre un tel programme. Bien que l'intervalle de service réel peut varier selon l'environnement dans lequel l'appareil est en marche, il est recommandé ce qui suit sera faite par un boulangerie LBC Centre de Service Autorisé au moins tous les 6 mois.

AVIS: En fonction de l'environnement dans lequel l'équipement fonctionne, il est recommandé que l'entretien préventif soit effectué par une agence de maintenance agréée LBC Bakery au moins tous les 6 mois.

AVIS: La température ambiante à l'extérieur du four ne doit pas dépasser 40 degrés C. Cela inclut la température de l'air au-dessus et autour du four.

AVIS: Au cours des premières heures de fonctionnement, vous remarquerez peut-être une petite quantité de fumée provenant du four et une légère odeur de la fumée. Ceci est normal pour un nouveau four et disparaîtra après les premières heures d'utilisation.

Debe leer! (Español)

ADVERTENCIA

INSTALACIÓN DE LA UNIDAD DEBE SER REALIZADA POR PERSONAL CUALIFICADO PARA TRABAJAR CON ELECTRICIDAD Y PLOMERÍA LA INSTALACIÓN INCORRECTA PUEDE CAUSAR LESIONES AL PERSONAL Y / O DAÑOS AL EQUIPO. LA UNIDAD DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON TODOS LOS CÓDIGOS APLICABLES.

ADVERTENCIA

ESTE HORNO DE PANADERÍA LBC PRODUCE HUMEDAD QUE PUEDE CAUSAR QUE EL SUELO INTERIOR Y EL SUELO EXTERIOR ADYACENTE SE VUELVEN RESBALADIZOS. TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN AL CAMINAR EN UN PISO HÚMEDO O AMURRIDO.

ADVERTENCIA

LOS RELÉS DE SOBRECARGA TÉRMICA PARA EL MOTOR DEL CIRCULADOR Y EL MOTOR DEL ELEVADOR / ROTADOR SE REINICIAN AUTOMÁTICAMENTE. TODA LA ENERGÍA AL HORNO DEBE APAGARSE ANTES DE REALIZAR EL SERVICIO.

ADVERTENCIA

EL AGUA DE LA SALIDA DE DRENAJE DE VAPOR EXTREMADAMENTE CALIENTE Y PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES.

ADVERTENCIA

LOS ALAMBRES QUE ENTRAN EN LA DESCONEXIÓN PUEDEN TODAVÍA VIVIR AUN CUANDO EL INTERRUPTOR ESTÁ APAGADO. APAGUE EL INTERRUPTOR PRINCIPAL EN LA PARED PARA DESCONECTARLO AL MANTENIMIENTO DEL HORNO.

AVISO: El servicio en este, o en cualquier otro, dispositivo LBC BAKERY debe ser realizado únicamente por personal calificado. Consulte a su agencia de servicio autorizado o comuníquese con la fábrica al 888-722-5686 o visite www.lcbbakery.com para obtener el servicio más cercano.

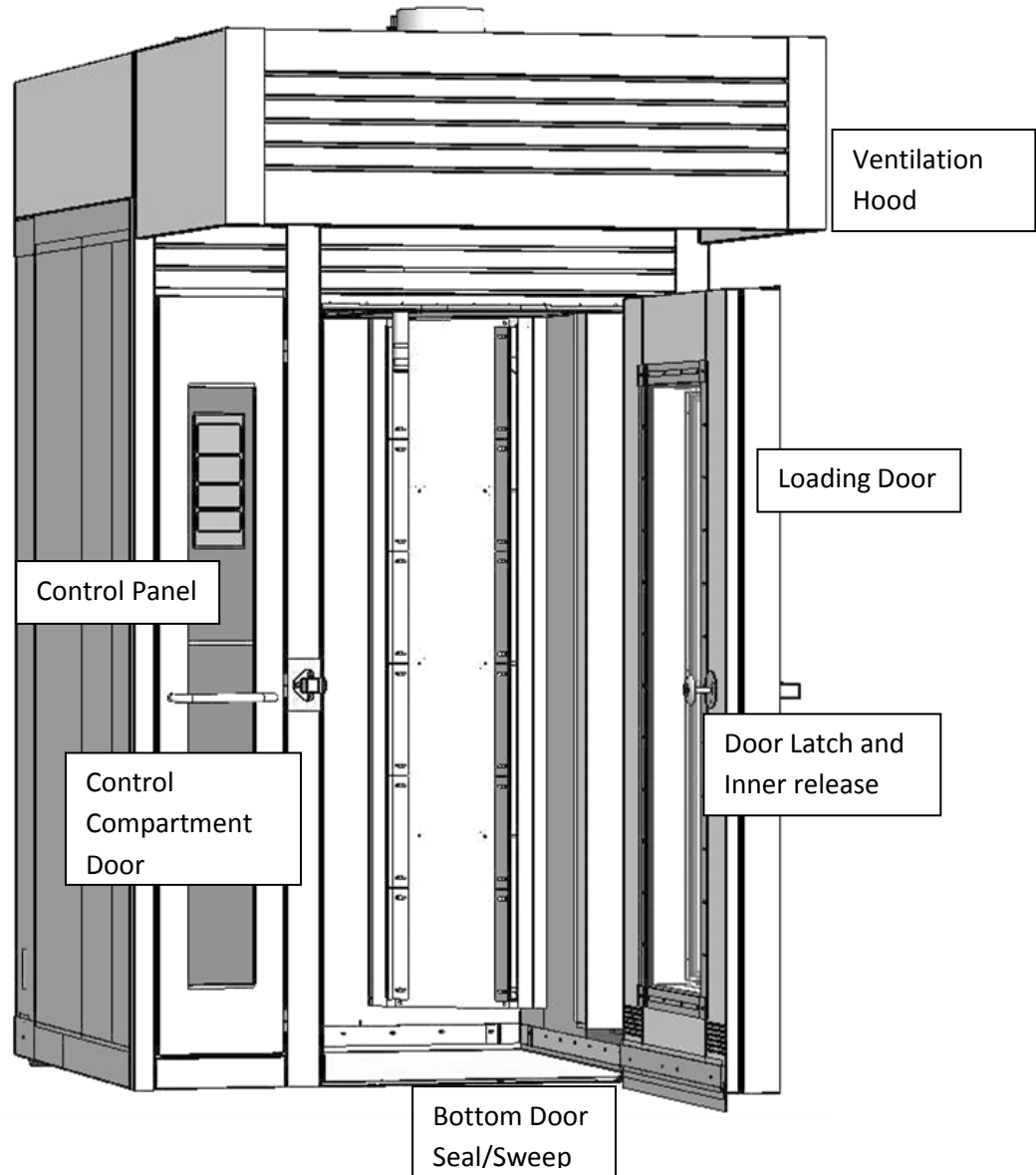
AVISO: Para mantener un rendimiento y rendimiento óptimos para los hornos LBC BAKERY, se recomienda implementar un programa de mantenimiento periódico programado. Es responsabilidad del usuario establecer, programar y hacer cumplir dicho programa. El intervalo de servicio real variará según el entorno.

AVISO: Dependiendo del ambiente, se recomienda que se recomiende que se le autorice a LBC Bakery por lo menos cada 6 meses.

AVISO: La temperatura ambiente fuera del horno no debe exceder los 40 grados C. Esto incluye la temperatura del aire sobre y alrededor del horno.

AVISO: Durante las primeras horas de operación, una pequeña cantidad de humo del horno y un leve olor a humo. Esto es normal para un horno nuevo y desaparecerá después de las primeras horas de uso.

General Operation (English)



Inside the Control Compartment

For Normal Operation, the gas valve and the circuit breakers should all be turned on and left on.

The gas valve is on when the handle is in line with the pipe, as shown.

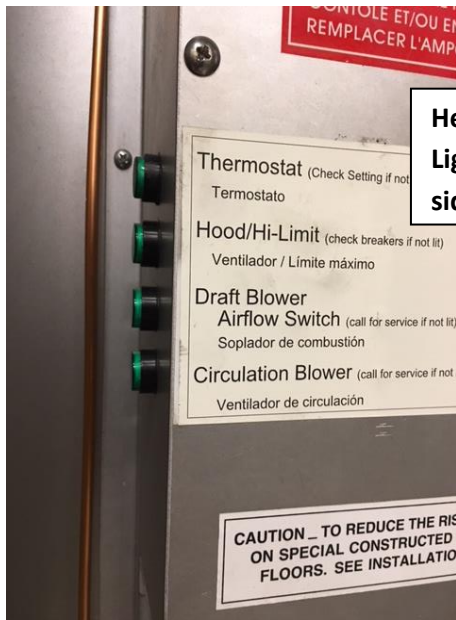
The circuit breakers are on when the knob is turned to straight up and the switch handles are up.

Manual Gas Valve

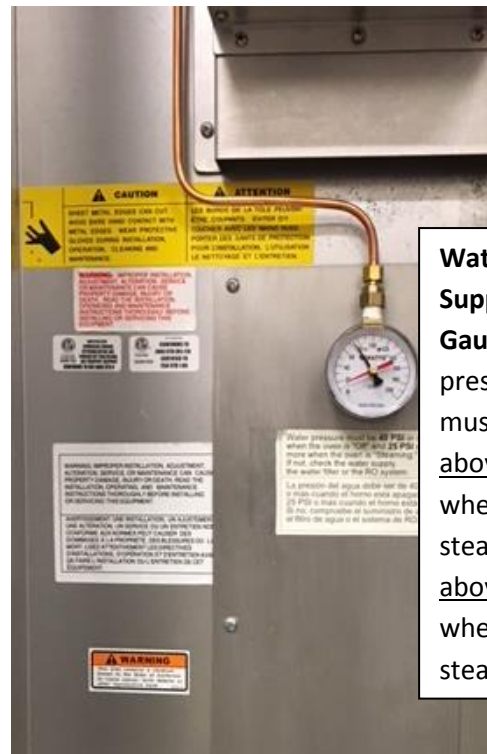
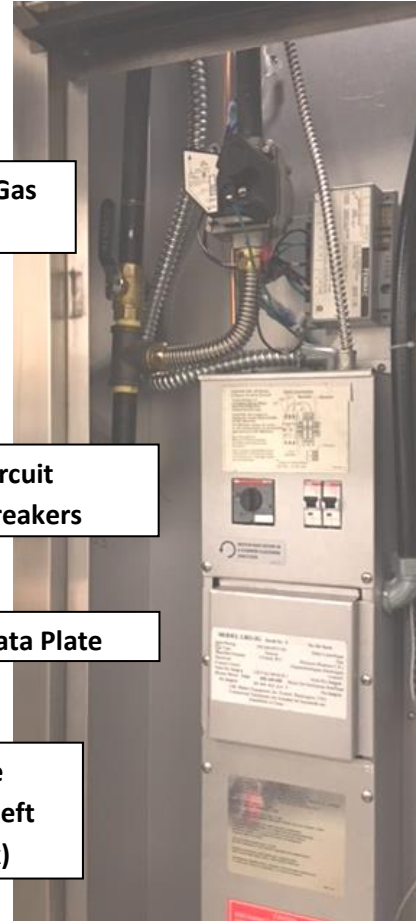
Circuit Breakers

Data Plate

Heat Sequence Lights (on the left side of the box)



The heat sequence lights will turn on in sequence when the thermostat control turns the heat on. If a light does not turn on, it indicates a fault that will not allow the oven to heat.



Water Supply Gauge (water pressure must be above 40 PSI when not steaming and above 25 PSI when steaming)

Back-Up Controls

The oven is equipped with back-up controls. This is used only when there is an issue with the electronic controls. During normal operation, these control should be set to “Off” and the dial thermostat should be rotated fully counterclockwise.

To use, turn the electronic controls off by pressing the on/off button or the red button in the left corner of the touch screen. (If the back-up control is equipped with a key switch, turn it to the right.)

Set the “Lights & Rotation” switch to “On”. Set the “Heat & Blower” switch to “On”. Turn the thermostat dial to the desired temperature. Note that the dial is graduated in degrees C. Use the notes on the panel below the dial to select the degrees F equivalent.

To steam when operating with the back-up control, close the door and press the “Steam” button for the appropriate number of seconds. **Do Not** Press steam for more than 20 seconds each bake.

To vent when operating with the back-up control, open the door slightly about half way through the bake.

To time the bake, use a watch or other timing device.

When done, turn the oven off with the two toggle switches and set the back-up thermostat to the minimum setting.



Start of Shift

At the start of the shift, press the “ON/OFF” button or the large blue button in the middle of the touch screen to turn the oven on.

Confirm that the temperature set point for the products you intend to bake. You may easily do this by selecting the recipe you want to bake (see the control instructions for control that is in your oven).

Allow the oven to run for 1 hour or at least 30 minutes after it reaches the set point.

Baking

When the oven is ready and the product is ready to bake, open the loading door wide enough to allow the rack to enter and to keep the hot door from contacting your body. Allow the rack carrier to rotate to the correct position, aligned with the door opening and allow the carrier to lower.

Push the oven rack into the oven. With single racks it is easier to push the rack into the oven if you turn the rack slightly to one side and allow one wheel to pass over the threshold at a time.

Push the rack all the way into the oven so that the rack stop will catch on the top of the rack.

Close the loading door fully. Press the start button. The oven will begin executing the recipe you have selected.

When the timer times down and the alarm sounds, open the loading door and check the product. If the product needs more time, close the door and press the time adjust button to add time. The timer will start without pressing the “START/STOP” button.

When the product is done, open the door fully and allow the rack to rotate to the stop position and lower. Use hot pads or oven mits to release the rack stop. Use hot pads or oven mits to pull the rack out of the oven. Close the loading door.

Be sure that no one touches the oven racks until they are cool.

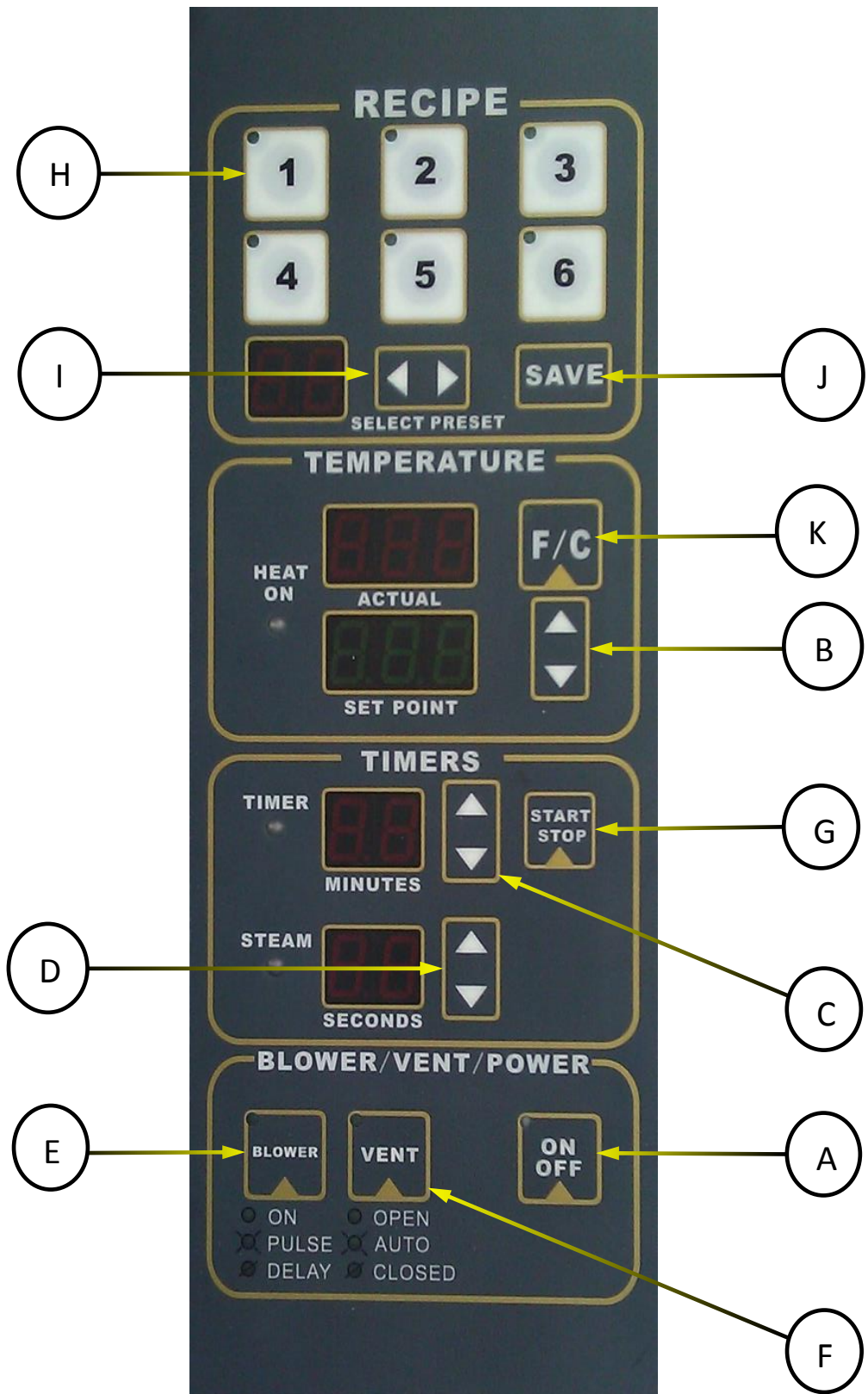
Press the stop button again to reset the oven control, or select the next recipe.

End of Shift

When you are through baking, press the “ON/OFF” button or the red button in the left corner of the touch screen control to turn the oven off.

Open the loading door slightly to allow the oven to dry out until the next shift.

Digital Control (-70)



Digital Control (-70)

Power On

When power to the oven is on and all circuit breakers are turned on, the green LED in the corner of the “On/Off” button will be lit. To turn the oven on, press the “On/Off” button (A). The display will light up and indicate that the control and the oven are on. If the oven door is closed, the oven will begin to heat to the temperature indicated in the “Set Point” display.

To set the Temperature

Use the up and down buttons (B) next to the “Set Point” display to set the oven to the desired temperature. This temperature can be adjusted at any time. The oven will heat or cool to this set point. The actual temperature will fluctuate up and down about the set point as indicated in the “Actual” temperature display. Note: Allow the oven to operate for one hour at the desired temperature before you begin to bake.

To set the Bake Timer (Normally set in minutes)

Use the up and down buttons (C) next to the timer display to set the bake time. This timer indicates the remaining time in the bake and can be adjusted at any time. The display will show the remaining time in full minutes. An example of this is that if the time is set to 1 minute, it will show 1 minute as it counts down to zero seconds.

The time can also be set to less than one minute or up to 59 seconds. To choose seconds, press the down button that is to the right of the time display until it reaches zero minutes. Continue to hold the down button for an additional 5 seconds. The display will change to show a time of 01 with a decimal point showing. This indicates one second. Press the up button to increase the time up to 59 seconds. Increase the time setting to greater than 59 seconds to return to full minute settings.

To set the Steam Timer

Use the up and down buttons (D) next to the steam timer display to set the steam time. Note that the steam time is limited by preset parameters in the control. This timer indicates the remaining time in the steam event. When the steam event is complete, the steam timer display will indicate “—”.

To set the Blower Functions

The blower button (E) selects the way the circulation blower will operate during the bake. There are three options: 1) "ON" will cause the blower to operate at all times while the oven is baking except during the time that the steam timer is counting down. 2) "PULSE" will cause the blower to turn on and off during the bake cycle to slow the baking process down. 3) "DELAY" will cause the blower to stay off for the first 90 seconds after the start button is pressed. Note that this function will be locked out if the control is configured with the programming limitation feature turned on.

To set Vent Functions

The vent button (F) selects the way the vent will operate during the bake. There are three options: 1) "OPEN" will cause the vent to be open all times while the oven is baking except during the time that the steam timer is counting down. 2) "AUTO" will cause the vent to open during the last third of the bake cycle. 3) "CLOSED" will cause the vent to stay closed through the entire bake cycle. Note that this function will be locked out if the control is configured with the programming limitation feature turned on.

To start the Bake Timer

Press the "START/STOP" button (G) to start the bake after loading the oven with the rack of product. The loading door must be closed for the bake timer to start. Once the start button is pressed, the steam time will count down if the steam time is set. If the loading door is opened, the bake timer and steam timer will pause. The timers will resume automatically when the door is closed.

End of Bake Alarm

When the time has run out, the time display will show two dash lines. The timer alarm will sound. You may add time to the bake by pressing the up button (C) in the timer display. The timer will automatically resume. You may also press the "START/STOP" button (G) to silence the alarm and then adjust the time. If you press the "START/STOP" button (G) again, the displays will reset to the original bake time and steam time. You may also open the door to silence the alarm and check the baking progress.

Selecting Preset Recipes

To select a preset recipe, press the left and right buttons next to the "SELECT PRESET" display (I). The preset that is shown will be the recipe that will be operating when the "START/STOP" button (G) is pressed. Note: if the control is configured for Step Recipe operation, the six buttons above the "SELECT PRESET" will indicate the step that is being executed (see Step Recipe Operation for specific instructions).

Saving a Preset Recipe

A recipe may be saved as a preset recipe in the following manner. 1) Select the preset number (H) under which you want to save the recipe. 2) Enter all of the settings. 3) press the “SAVE” button (J) twice. Note that this function will be locked out if the control is configured with the Programming Limitation (PL) function turned on. In order to save a recipe, the programming limitations feature must be turned off to save and can then be turned on to prevent any changing the recipe.

Step Recipe Operation

The control can be configured to operate in Step mode. In step mode, the control creates six sequential recipe steps and executes all six in order. The step mode is best utilized with preset recipes only.

Recipe Set-up in Step Mode

When the step mode is turned on, the preset recipe is selected using the left and right buttons in the “SELECT PRESET” display. The step is selected using the six numbered buttons above the “SELECT PRESET” display.

To save a recipe with Step Mode on

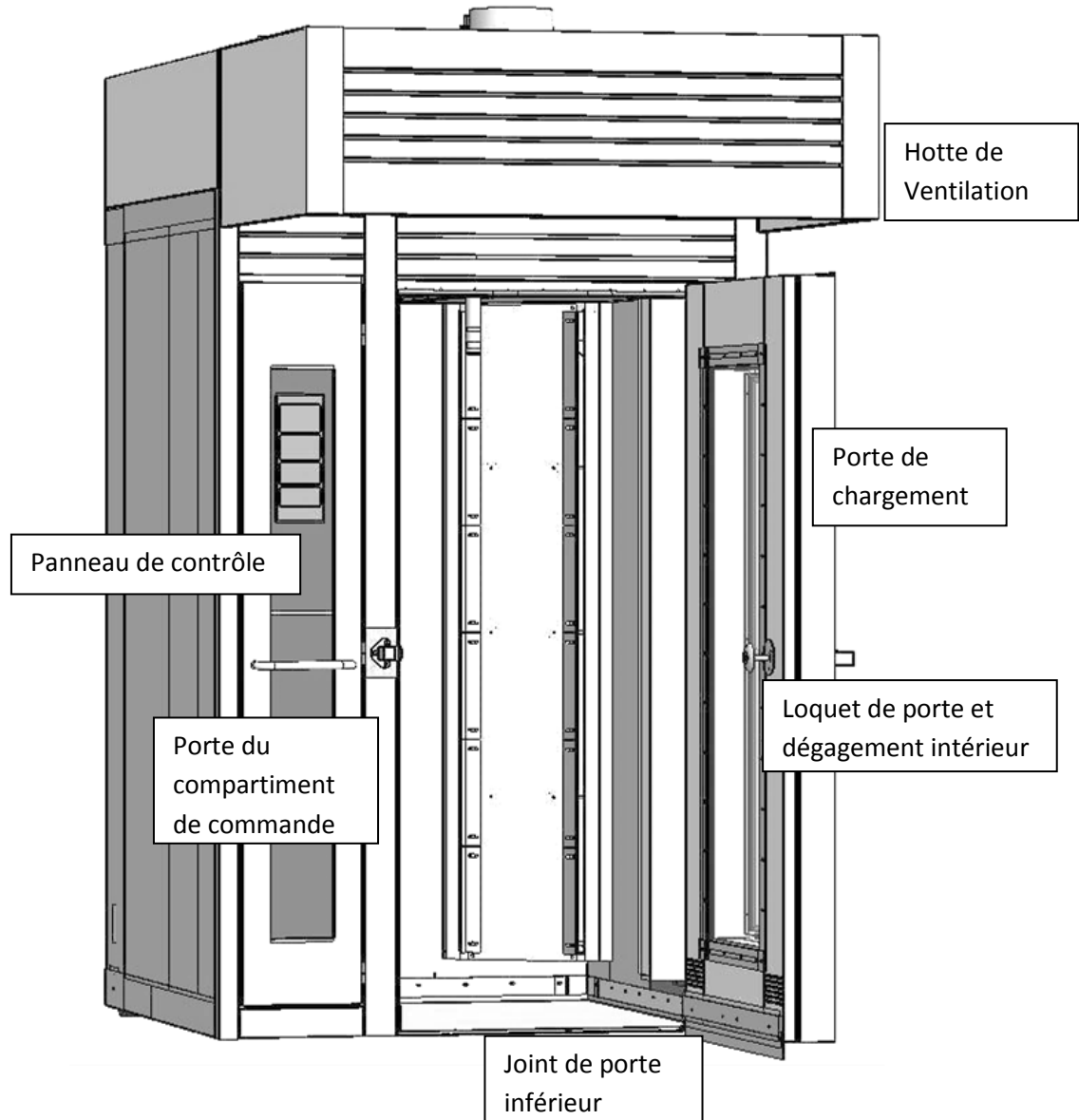
Select the recipe number you wish to program. Press step button 1 and enter the recipe parameters. Press step button 2 and enter the recipe parameters. Repeat this through all the steps. Make sure that you set the time to “00” in the steps you don’t want. Press the save button twice to save the recipe.

Note: When the oven is configured to operate in Step mode, all recipes must be programmed as steps, even if you only want one step. Be sure that the remainder of the steps have “00” time.

To Change between Degrees F and Degrees C

The control can change from one temperature scale to the other. To change, simply press the button (K) marked “F/C”. The oven can also be configured to lock in either degrees F or degrees C.

Opération Générale (français)



À l'intérieur du compartiment de contrôle

Pour un fonctionnement normal, la soupape à gaz et les disjoncteurs doivent tous être allumés et laissés allumés.

La soupape de gaz est allumée lorsque la poignée est alignée avec le tuyau, comme illustré.

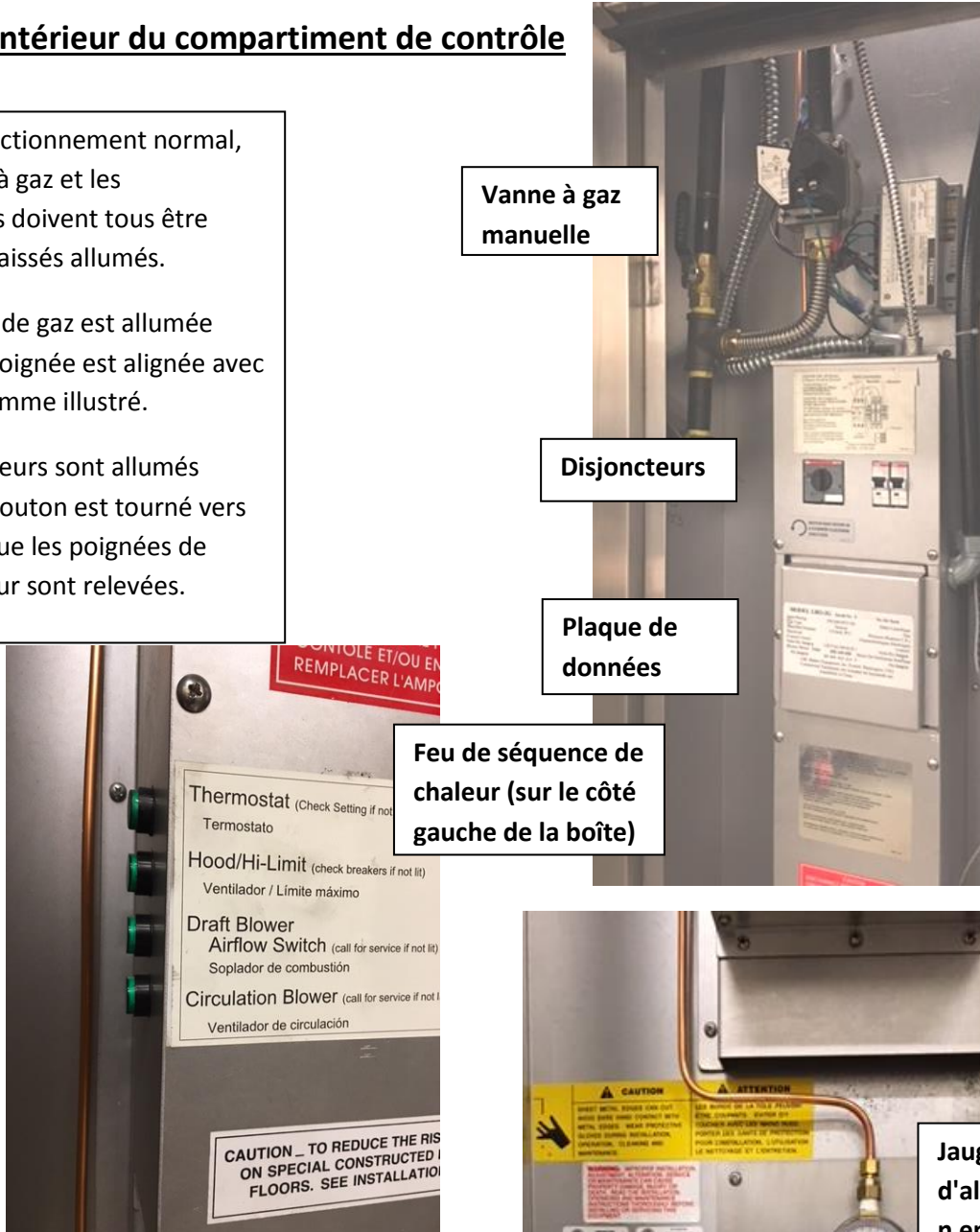
Les disjoncteurs sont allumés lorsque le bouton est tourné vers le haut et que les poignées de l'interrupteur sont relevées.

Vanne à gaz manuelle

Disjoncteurs

Plaque de données

Feu de séquence de chaleur (sur le côté gauche de la boîte)



Thermostat (Check Setting if not lit)
 Termostato
 Hood/Hi-Limit (check breakers if not lit)
 Ventilador / Limite máximo
 Draft Blower
 Airflow Switch (call for service if not lit)
 Soplador de combustión
 Circulation Blower (call for service if not lit)
 Ventilador de circulación

CAUTION - TO REDUCE THE RISK OF FIRE ON SPECIAL CONSTRUCTED FLOORS. SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS.

Les voyants de séquence de chaleur s'allument en séquence lorsque la commande du thermostat allume le chauffage. Si une lumière ne s'allume pas, cela indique un défaut qui empêchera le four de chauffer.

Jauge d'alimentation en eau (la pression de l'eau doit être supérieure à 40 PSI en l'absence de vapeur et supérieure à 25 PSI en vaporisant)



Contrôles de sauvegarde

Le four est équipé de commandes de secours. Ceci est utilisé seulement quand il y a un problème avec les contrôles électroniques. En fonctionnement normal, ces commandes doivent être réglées sur "Arrêt" et le thermostat à cadran doit être tourné complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Pour l'utiliser, éteignez les commandes électroniques en appuyant sur le bouton marche / arrêt ou sur le bouton rouge dans le coin gauche de l'écran tactile. (Si la commande de sauvegarde est équipée d'un interrupteur à clé, tournez-la vers la droite.)

Réglez le commutateur "Lights & Rotation" sur "On". Réglez le commutateur "Heat & Blower" sur "On". Tournez le cadran du thermostat à la température désirée. Notez que le cadran est gradué en degrés C. Utilisez les notes sur le panneau sous le cadran pour sélectionner l'équivalent en degrés F.

Pour cuire à la vapeur lorsque vous utilisez la commande de sauvegarde, fermez la porte et appuyez sur le bouton "Steam" pendant le nombre de secondes approprié. Ne pas appuyer sur la vapeur pendant plus de 20 secondes chaque cuisson.

Pour évacuer l'air lorsque vous utilisez la commande de secours, ouvrez légèrement la porte à mi-cuisson.

Pour chronométrer la cuisson, utilisez une montre ou un autre appareil de chronométrage.

Une fois terminé, éteignez le four à l'aide des deux interrupteurs à bascule et réglez le thermostat de secours au minimum.



Début du quart

Au début du quart de travail, appuyez sur le bouton «ON / OFF» ou sur le gros bouton bleu situé au milieu de l'écran tactile pour allumer le four.

Confirmez que le point de consigne de température pour les produits que vous avez l'intention de faire cuire. Vous pouvez facilement faire cela en sélectionnant la recette que vous voulez faire cuire (voir les instructions de contrôle pour le contrôle qui est dans votre four).

Laissez le four fonctionner pendant 1 heure ou au moins 30 minutes après avoir atteint le point de consigne.

Cuisson

Lorsque le four est prêt et que le produit est prêt à cuire, ouvrez la porte de chargement suffisamment large pour permettre à la grille d'entrer et d'empêcher la porte chaude d'entrer en contact avec votre corps. Laissez le support de rack tourner dans la bonne position, aligné avec l'ouverture de la porte et laissez le support s'abaisser.

Poussez la grille du four dans le four. Avec des racks simples, il est plus facile de pousser le rack dans le four si vous tournez légèrement le rack d'un côté et laissez une roue dépasser le seuil à la fois.

Poussez le rack complètement dans le four de manière à ce que l'arrêt du rack s'accroche au haut du rack.

Fermez complètement la porte de chargement. Appuyez sur le bouton de démarrage. Le four commencera à exécuter la recette que vous avez sélectionnée.

Lorsque la minuterie se ferme et que l'alarme retentit, ouvrez la porte de chargement et vérifiez le produit. Si le produit a besoin de plus de temps, fermez la porte et appuyez sur le bouton de réglage de l'heure pour ajouter du temps. La minuterie démarre sans appuyer sur le bouton "START / STOP".

Une fois le produit terminé, ouvrez complètement la porte et laissez la grille tourner jusqu'à la position d'arrêt et abaissez-la. Utilisez des tampons chauffants ou des fours pour libérer l'arrêt du rack. Utilisez des tampons chauffants ou des fours pour retirer le support du four. Fermez la porte de chargement.

Assurez-vous que personne ne touche les grilles du four tant qu'elles ne sont pas froides.

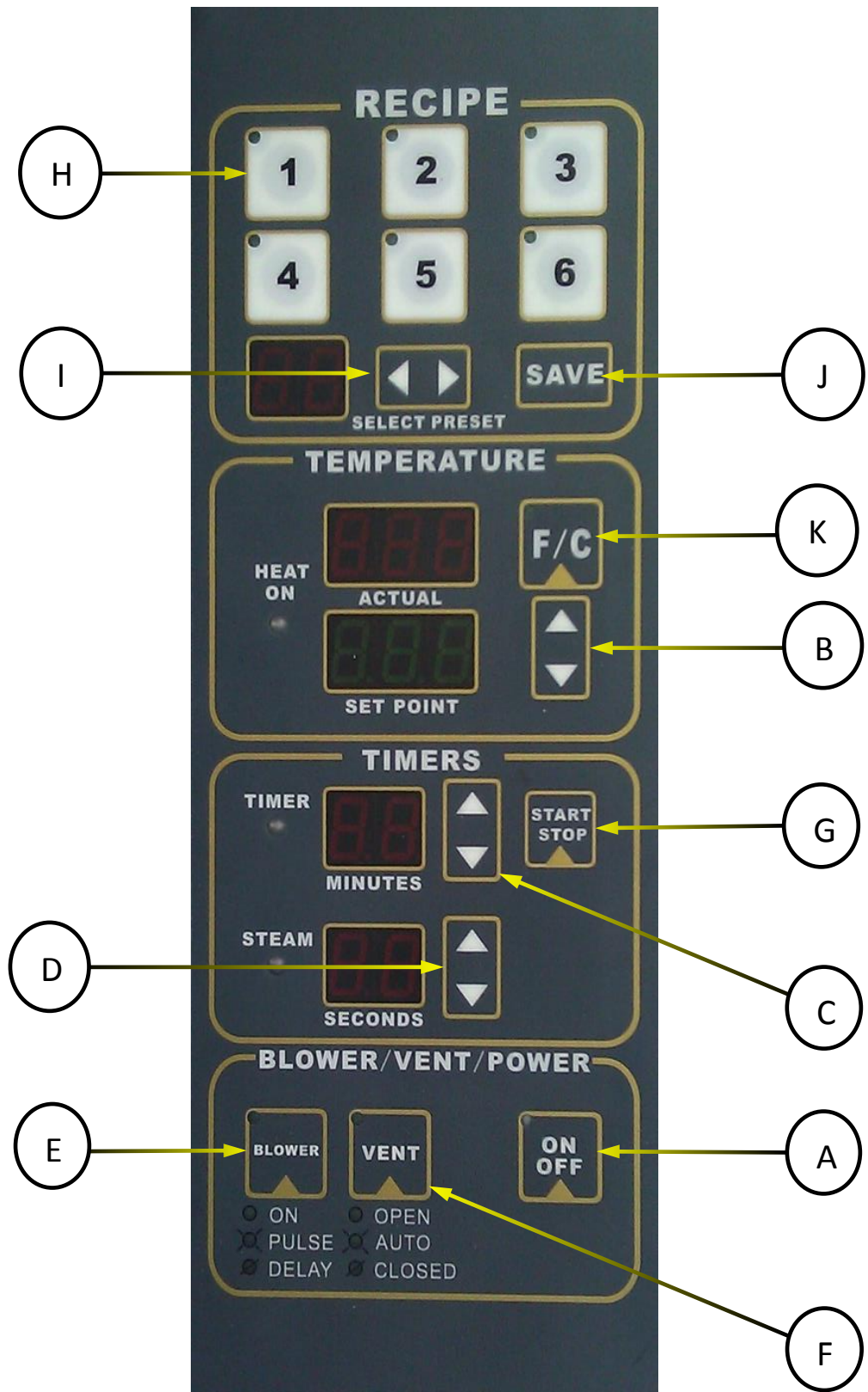
Appuyez à nouveau sur le bouton d'arrêt pour réinitialiser le contrôle du four ou sélectionnez la recette suivante.

Fin du quart

Lorsque vous avez terminé la cuisson, appuyez sur le bouton «ON / OFF» ou sur le bouton rouge dans le coin gauche de la commande à écran tactile pour éteindre le four.

Ouvrez légèrement la porte de chargement pour permettre au four de sécher jusqu'au prochain quart de travail.

Contrôle numérique (-70)



Contrôle numérique (-70)

Allumer

Lorsque le four est allumé et que tous les disjoncteurs sont allumés, le voyant vert situé dans le coin du bouton «On / Off» s'allume. Pour allumer le four, appuyez sur le bouton "On / Off" (A). L'affichage s'allume et indique que le contrôle et le four sont allumés. Si la porte du four est fermée, le four commencera à chauffer à la température indiquée sur l'écran "Set Point".

Pour régler la température

Utilisez les boutons haut et bas (B) à côté de l'affichage «Set Point» pour régler le four à la température désirée. Cette température peut être ajustée à tout moment. Le four chauffera ou refroidira jusqu'à ce point de consigne. La température réelle fluctue vers le haut et vers le bas autour du point de consigne comme indiqué dans l'affichage de la température «réelle». Remarque: Laissez le four fonctionner pendant une heure à la température désirée avant de commencer à cuire.

Pour définir le minuteur de cuisson (Normalement défini en minutes)

Utilisez les boutons haut et bas (C) à côté de l'affichage de la minuterie pour régler le temps de cuisson. Cette minuterie indique le temps restant dans la cuisson et peut être réglée à tout moment. L'écran affichera le temps restant en minutes complètes. Un exemple de ceci est que si le temps est réglé sur 1 minute, il affichera 1 minute pendant le décompte jusqu'à zéro seconde.

Le temps peut également être réglé sur moins d'une minute ou jusqu'à 59 secondes. Pour choisir les secondes, appuyez sur le bouton bas qui se trouve à droite de l'affichage de l'heure jusqu'à ce qu'il atteigne zéro minute. Continuez à maintenir le bouton bas enfoncé pendant 5 secondes supplémentaires. L'affichage changera pour afficher une heure de 01 avec un point décimal affiché. Cela indique une seconde. Appuyez sur le bouton haut pour augmenter le temps jusqu'à 59 secondes. Augmentez le réglage de l'heure à plus de 59 secondes pour revenir aux réglages des minutes complètes.

Pour régler le minuteur de vapeur

Utilisez les boutons haut et bas (D) à côté de l'affichage de la minuterie pour régler le temps de vapeur. Notez que le temps de vapeur est limité par les paramètres prédéfinis dans le contrôle. Cette minuterie indique le temps restant dans l'événement de vapeur. Lorsque l'événement de vapeur est terminé, l'affichage de la minuterie indique "-".

Pour régler les fonctions du ventilateur

Le bouton de la soufflerie (E) sélectionne le fonctionnement du ventilateur de circulation pendant la cuisson. Il y a trois options: 1) "MARCHE" fera fonctionner la soufflante à tout moment pendant que le four est en train de cuire, sauf pendant le temps que le compte à rebours de la vapeur compte. 2) "PULSE" fera s'allumer et éteindre la soufflante pendant le cycle de cuisson pour ralentir le processus de cuisson. 3) "DELAY" retardera le ventilateur pendant les 90 premières secondes après que le bouton de démarrage a été pressé. Notez que cette fonction sera verrouillée si le contrôle est configuré avec la fonction de limitation de programmation activée.

Pour définir les fonctions d'évacuation

Le bouton d'évent (F) sélectionne la façon dont l'évent fonctionnera pendant la cuisson. Il y a trois options: 1) "OUVERT" fera en sorte que l'évent soit ouvert tout le temps pendant que le four est en train de cuire, sauf pendant le temps que le compte à rebours de la vapeur compte. 2) "AUTO" provoquera l'ouverture de l'évent pendant le dernier tiers du cycle de cuisson. 3) "FERMÉ" fera que l'évent restera fermé pendant tout le cycle de cuisson. Notez que cette fonction sera verrouillée si le contrôle est configuré avec la fonction de limitation de programmation activée.

Pour démarrer le minuteur

Appuyez sur le bouton "START / STOP" (G) pour démarrer la cuisson après avoir chargé le four avec le panier de produits. La porte de chargement doit être fermée pour que la minuterie de cuisson démarre. Une fois que le bouton de démarrage est pressé, le temps de vapeur décomptera si le temps de vapeur est réglé. Si la porte de chargement est ouverte, la minuterie de cuisson et la minuterie de vapeur s'arrêteront. Les minuteries reprennent automatiquement lorsque la porte est fermée.

Fin de l'alarme de cuisson

Lorsque le temps est écoulé, l'affichage de l'heure montrera deux lignes pointillées. L'alarme de la minuterie retentira. Vous pouvez ajouter du temps à la cuisson en appuyant sur le bouton haut (C) dans l'affichage de la minuterie. La minuterie reprendra automatiquement. Vous pouvez également appuyer sur le bouton "START / STOP" (G) pour couper l'alarme et régler l'heure. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton "START / STOP" (G), les affichages reprendront leur temps de cuisson et leur temps de cuisson d'origine. Vous pouvez également ouvrir la porte pour faire taire l'alarme et vérifier la progression de la cuisson.

Sélection de recettes prédéfinies

Pour sélectionner une recette prédéfinie, appuyez sur les boutons gauche et droit à côté de l'affichage "SELECT PRESET" (I). Le préréglage affiché sera la recette qui fonctionnera lorsque vous appuierez sur le bouton "START / STOP" (G). Remarque: si le contrôle est configuré pour une opération Recette pas à pas, les six boutons au-dessus de "SELECT PRESET" indiqueront l'étape en cours d'exécution (voir Opération de recette pas à pas pour des instructions spécifiques).

Enregistrement d'une recette prédéfinie

Une recette peut être enregistrée comme une recette prédéfinie de la manière suivante. 1) Sélectionnez le numéro de présélection (H) sous lequel vous souhaitez enregistrer la recette. 2) Entrez tous les paramètres. 3) appuyer deux fois sur le bouton "SAVE" (J). Notez que cette fonction sera verrouillée si la commande est configurée avec la fonction de limitation de programmation (PL) activée. Pour enregistrer une recette, la fonction de limitation de programmation doit être désactivée pour pouvoir être sauvegardée et peut être activée pour éviter toute modification de la recette.

Opération de recette d'étape

Le contrôle peut être configuré pour fonctionner en mode Step. En mode pas à pas, le contrôle crée six étapes de recette séquentielle et exécute les six dans l'ordre. Le mode pas à pas est le mieux utilisé avec des recettes prédéfinies uniquement.

Configuration de la recette en mode pas à pas

Lorsque le mode pas à pas est activé, la recette prédéfinie est sélectionnée à l'aide des boutons gauche et droit sur l'écran "SELECT PRESET". L'étape est sélectionnée en utilisant les six boutons numérotés au-dessus de l'affichage "SELECT PRESET".

Pour enregistrer une recette avec le mode Step sur

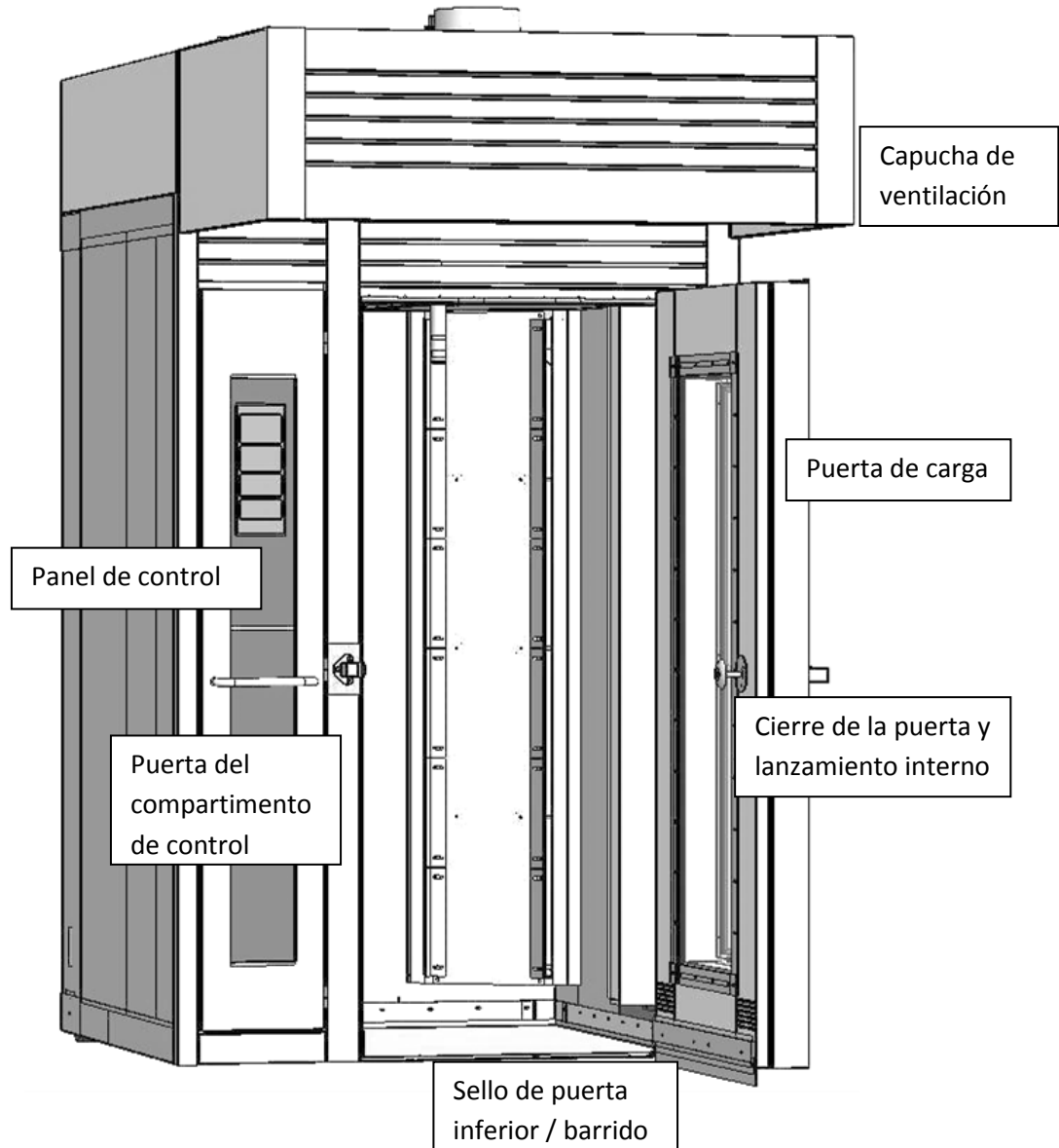
Sélectionnez le numéro de recette que vous souhaitez programmer. Appuyez sur le bouton de pas 1 et entrez les paramètres de la recette. Appuyez sur le bouton de pas 2 et entrez les paramètres de la recette. Répétez ceci à travers toutes les étapes. Assurez-vous de régler l'heure sur "00" dans les étapes que vous ne voulez pas. Appuyez deux fois sur le bouton de sauvegarde pour enregistrer la recette.

Remarque: Lorsque le four est configuré pour fonctionner en mode Step, toutes les recettes doivent être programmées comme des étapes, même si vous ne voulez qu'une étape. Assurez-vous que le reste des étapes a le temps "00".

Changer entre degrés F et degrés C

Le contrôle peut changer d'une échelle de température à l'autre. Pour changer, appuyez simplement sur le bouton (K) marqué "F / C". Le four peut également être configuré pour verrouiller en degrés F ou en degrés C.

Opération générale (español)



Dentro del compartimento de control

Para el funcionamiento normal, la válvula de gas y los interruptores automáticos deben encenderse y dejarse encendidos.

La válvula de gas está encendida cuando el mango está en línea con la tubería, como se muestra.

Los interruptores automáticos están encendidos cuando la perilla se gira hacia arriba y las manijas del interruptor están hacia arriba.

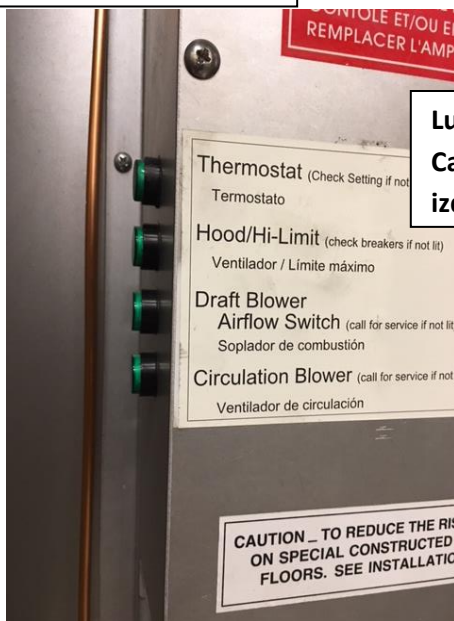
Válvula de gas manual

Rompedores de circuito

Placa de datos



Luces de Secuencia de Calor (en el lado izquierdo de la caja)



Las luces de secuencia de calor se encenderán en secuencia cuando el control del termostato encienda la calefacción. Si una luz no se enciende, indica una falla que no permitirá que el horno se caliente.

Indicador de suministro de agua (la presión del agua debe estar por encima de 40 PSI cuando no esté al vapor y por encima de 25 PSI cuando se



Controles de respaldo

El horno está equipado con controles de respaldo. Esto se usa solo cuando hay un problema con los controles electrónicos. Durante el funcionamiento normal, estos controles deben estar en "Off" y el termostato de cuadrante debe girarse completamente en sentido antihorario.

Para usar, apague los controles electrónicos presionando el botón de encendido / apagado o el botón rojo en la esquina izquierda de la pantalla táctil. (Si el control de reserva está equipado con un interruptor de llave, gírelo hacia la derecha).

Establezca el interruptor "Luces y rotación" en "Encendido". Ajuste el interruptor "Heat & Blower" en "On". Gire el dial del termostato a la temperatura deseada. Tenga en cuenta que el dial está graduado en grados C. Use las notas en el panel debajo del dial para seleccionar los grados F equivalentes.

Para generar vapor cuando se opera con el control de respaldo, cierre la puerta y presione el botón "Steam" durante el número apropiado de segundos. No presione vapor por más de 20 segundos cada horneado.

Para ventilar cuando se opera con el control de respaldo, abra la puerta ligeramente a la mitad del horneado.

Para sincronizar el horneado, use un reloj u otro dispositivo de sincronización.

Cuando termine, apague el horno con los dos interruptores de palanca y ajuste el termostato de respaldo a la configuración mínima.



Inicio del turno

Al comienzo del turno, presione el botón "ENCENDIDO / APAGADO" o el botón azul grande en el medio de la pantalla táctil para encender el horno.

Confirme que el punto de ajuste de temperatura para los productos que desea hornear. Puede hacer esto fácilmente seleccionando la receta que desea hornear (consulte las instrucciones de control para el control que se encuentra en tu horno).

Deje que el horno funcione durante 1 hora o al menos 30 minutos después de que alcance el punto de ajuste.

Horneando

Cuando el horno esté listo y el producto esté listo para hornear, abra la puerta de carga lo suficientemente ancha como para permitir que la rejilla entre y evite que la puerta caliente entre en contacto con su cuerpo. Permita que el portador del estante gire a la posición correcta, alineado con la abertura de la puerta y permita que el transportador baje.

Empuja la parrilla del horno dentro del horno. Con los racks individuales, es más fácil empujar el rack hacia el interior del horno si gira el rack ligeramente hacia un lado y permite que una rueda pase el umbral a la vez.

Empuje la rejilla completamente en el horno para que la parada del estante se enganche en la parte superior del estante.

Cierre la puerta de carga por completo. Presione el botón de inicio. El horno comenzará a ejecutar la receta que ha seleccionado.

Cuando el temporizador se apaga y la alarma suena, abra la puerta de carga y verifique el producto. Si el producto necesita más tiempo, cierre la puerta y presione el botón de ajuste de tiempo para agregar tiempo. El temporizador comenzará sin presionar el botón "START / STOP".

Cuando el producto esté terminado, abra la puerta por completo y permita que la cremallera gire hasta la posición de parada y baje. Use almohadillas calientes o mits de horno para liberar el tope del estante. Use almohadillas calientes o mits de horno para sacar la rejilla del horno. Cierre la puerta de carga.

Asegúrese de que nadie toque los estantes del horno hasta que estén frescos.

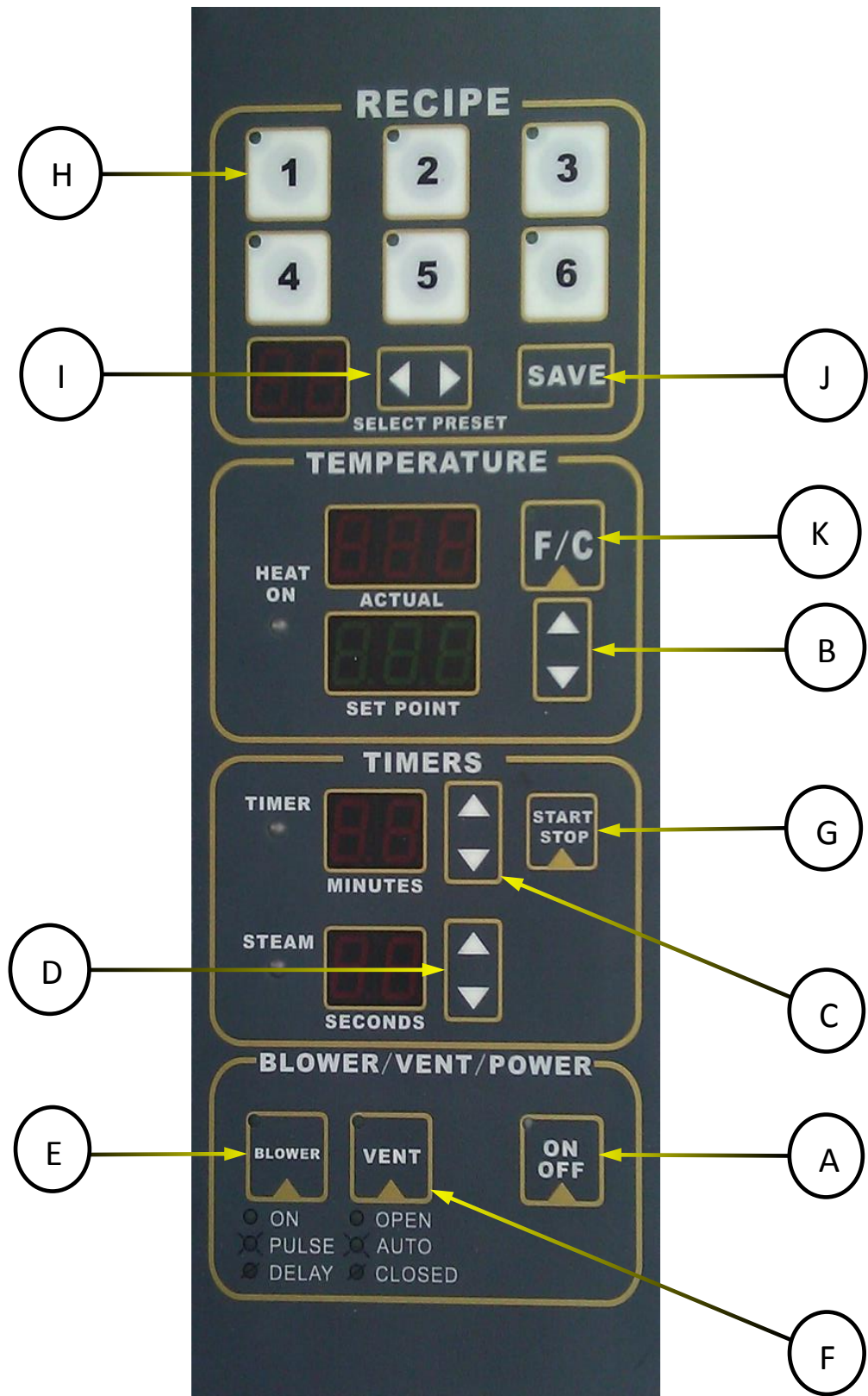
Presione el botón de detener nuevamente para restablecer el control del horno, o seleccione la siguiente receta.

Fin del turno

Cuando termine de hornear, presione el botón "ON / OFF" o el botón rojo en la esquina izquierda del control de la pantalla táctil para apagar el horno.

Abra la puerta de carga ligeramente para permitir que el horno se seque hasta el siguiente turno.

Control digital (-70)



Control digital (-70)

Encendido

Cuando se enciende el horno y todos los interruptores están encendidos, el LED verde en la esquina del botón "Encendido / Apagado" se encenderá. Para encender el horno, presione el botón "Encender / Apagar" (A). La pantalla se iluminará e indicará que el control y el horno están encendidos. Si la puerta del horno está cerrada, el horno comenzará a calentar a la temperatura indicada en la pantalla "Punto de ajuste".

Para establecer la temperatura

Use los botones arriba y abajo (B) junto a la pantalla "Establecer punto" para configurar el horno a la temperatura deseada. Esta temperatura se puede ajustar en cualquier momento. El horno se calentará o enfriará a este punto establecido. La temperatura real fluctuará hacia arriba y hacia abajo alrededor del punto establecido como se indica en la pantalla de temperatura "Actual". Nota: deje que el horno funcione por una hora a la temperatura deseada antes de comenzar a hornear.

Para configurar el temporizador de horneado (Normalmente défini en minutes)

Use los botones arriba y abajo (C) junto a la pantalla del temporizador para configurar el tiempo de horneado. Este temporizador indica el tiempo restante de horneado y se puede ajustar en cualquier momento. La pantalla mostrará el tiempo restante en minutos completos. Un ejemplo de esto es que si el tiempo se establece en 1 minuto, mostrará 1 minuto a medida que la cuenta regresiva hasta cero segundos.

El tiempo también se puede establecer en menos de un minuto o hasta 59 segundos. Para elegir los segundos, presione el botón hacia abajo que está a la derecha de la pantalla de tiempo hasta que llegue a cero minutos. Continúe presionando el botón hacia abajo durante 5 segundos adicionales. La pantalla cambiará para mostrar una hora de 01 con un punto decimal. Esto indica un segundo. Presione el botón hacia arriba para aumentar el tiempo hasta 59 segundos. Aumente la configuración de tiempo a más de 59 segundos para volver a la configuración de minutos completos.

Para configurar el temporizador de Steam

Use los botones arriba y abajo (D) junto a la pantalla del temporizador de vapor para configurar el tiempo de vapor. Tenga en cuenta que el tiempo de vapor está limitado por parámetros preestablecidos en el control. Este temporizador indica el tiempo

restante en el evento de vapor. Cuando se complete el evento de vapor, la pantalla del temporizador de vapor indicará "-".

Para configurar las funciones de Blower

El botón del soplador (E) selecciona la forma en que funcionará el ventilador de circulación durante la cocción. Hay tres opciones: 1) "ENCENDIDO" hará que el ventilador funcione en todo momento mientras el horno se está cocinando, excepto durante el tiempo que el temporizador de vapor está realizando una cuenta regresiva. 2) "PULSE" hará que el ventilador se encienda y apague durante el ciclo de horneado para ralentizar el proceso de cocción. 3) "DELAY" hará que el ventilador permanezca apagado durante los primeros 90 segundos después de presionar el botón de inicio. Tenga en cuenta que esta función se bloqueará si el control está configurado con la función de limitación de programación activada.

Para configurar las funciones de ventilación

El botón de ventilación (F) selecciona la forma en que funcionará la ventilación durante la cocción. Hay tres opciones: 1) "ABRIR" hará que la ventilación esté abierta todo el tiempo mientras el horno se está cocinando, excepto durante el tiempo que el temporizador de vapor está realizando una cuenta regresiva. 2) "AUTO" hará que la ventilación se abra durante el último tercio del ciclo de cocción. 3) "CERRADO" hará que la ventilación permanezca cerrada durante todo el ciclo de horneado. Tenga en cuenta que esta función se bloqueará si el control está configurado con la función de limitación de programación activada.

Para iniciar el temporizador de horneado

Presione el botón "START / STOP" (G) para iniciar el horneado después de cargar el horno con el estante del producto. La puerta de carga debe estar cerrada para que comience el temporizador de horneado. Una vez que se presiona el botón de inicio, el tiempo de vapor contará hacia atrás si se establece el tiempo de vapor. Si se abre la puerta de carga, el temporizador de horneado y el temporizador de vapor se detendrán. Los temporizadores se reanudarán automáticamente cuando la puerta esté cerrada.

Fin de la alarma de horneado

Cuando se haya agotado el tiempo, la pantalla de tiempo mostrará dos líneas de guiones. La alarma del temporizador sonará. Puede agregar tiempo al horneado presionando el botón hacia arriba (C) en la pantalla del temporizador. El temporizador se reanudará automáticamente. También puede presionar el botón "START / STOP" (G) para silenciar la alarma y luego ajustar la hora. Si presiona el botón "START / STOP" (G) nuevamente, las pantallas se restablecerán al

tiempo de horneado original y al tiempo de vapor. También puede abrir la puerta para silenciar la alarma y verificar el progreso de horneado.

Selección de recetas preestablecidas

Para seleccionar una receta preestablecida, presione los botones izquierdo y derecho junto a la pantalla "SELECCIONAR PRESET" (I). El preset que se muestra será la receta que funcionará cuando se presione el botón "START / STOP" (G). Nota: si el control está configurado para la operación de Receta por pasos, los seis botones encima de "SELECCIONAR PRESET" indicarán el paso que se está ejecutando (consulte la Operación de receta de pasos para obtener instrucciones específicas).

Guardar una receta preestablecida

Una receta puede guardarse como una receta preestablecida de la siguiente manera. 1) Seleccione el número preajustado (H) bajo el cual desea guardar la receta. 2) Ingrese todas las configuraciones. 3) presione el botón "GUARDAR" (J) dos veces. Tenga en cuenta que esta función se bloqueará si el control está configurado con la función de limitación de programación (PL) activada. Para guardar una receta, la función de limitaciones de programación debe desactivarse para guardar y luego puede encenderse para evitar que se modifique la receta.

Operación de receta de paso

El control se puede configurar para operar en modo de paso. En el modo de paso, el control crea seis pasos de receta secuencial y ejecuta los seis en orden. El modo de paso se utiliza mejor solo con recetas preestablecidas.

Configuración de la receta en el modo de paso

Cuando se activa el modo de paso, la receta preestablecida se selecciona utilizando los botones izquierdo y derecho en la pantalla "SELECCIONAR PRESET". El paso se selecciona usando los seis botones numerados encima de la pantalla "SELECCIONAR PRESET".

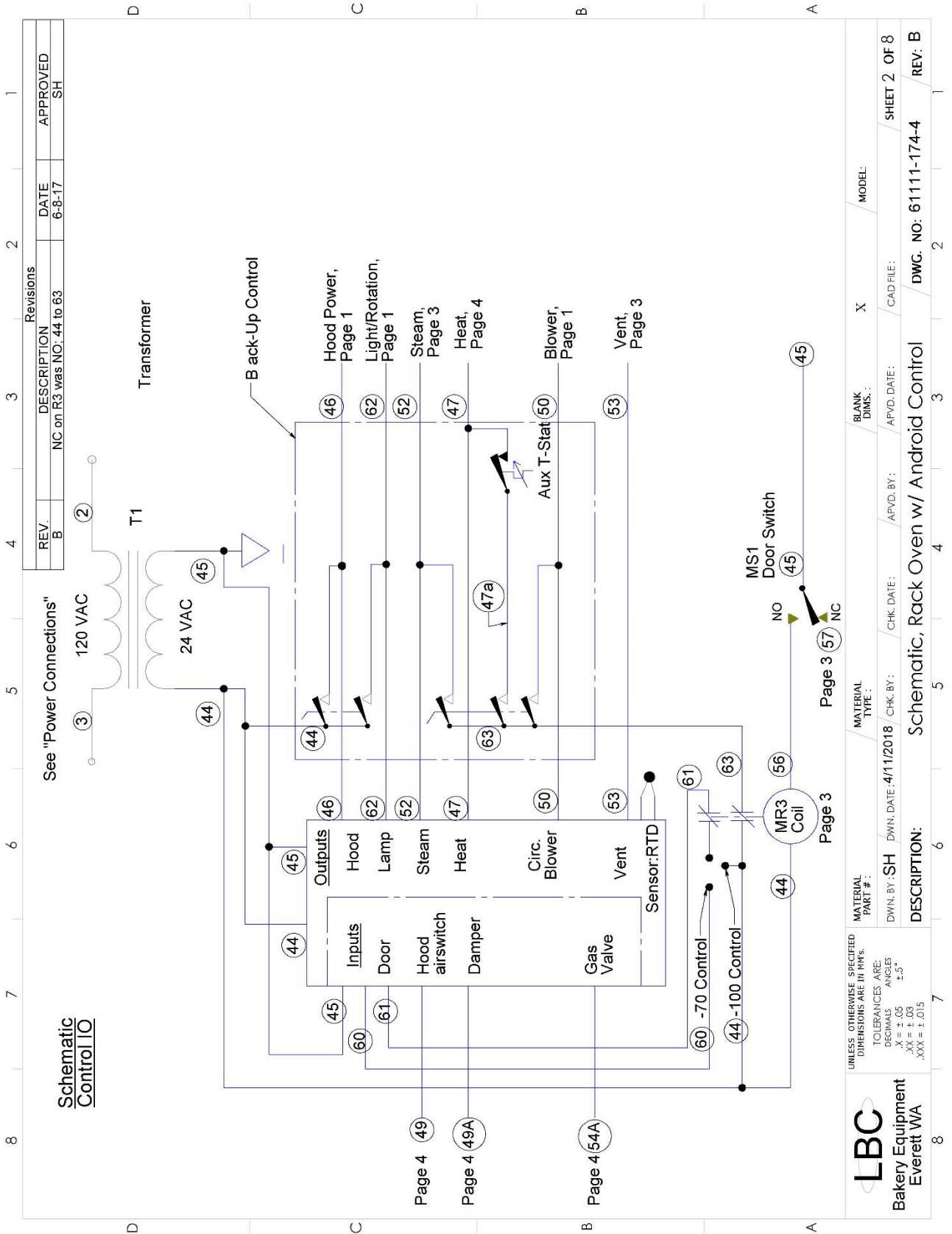
Para guardar una receta con Step Mode en

Seleccione el número de receta que desea programar. Presione el botón de paso 1 e ingrese los parámetros de la receta. Presione el botón de paso 2 e ingrese los parámetros de la receta. Repita esto a través de todos los pasos. Asegúrese de establecer el tiempo en "00" en los pasos que no desea. Presione el botón guardar dos veces para guardar la receta.

Nota: Cuando el horno está configurado para operar en el modo Paso, todas las recetas deben programarse como pasos, incluso si solo desea un paso. Asegúrese de que el resto de los pasos tenga "00" tiempo.

Para cambiar entre grados F y grados C

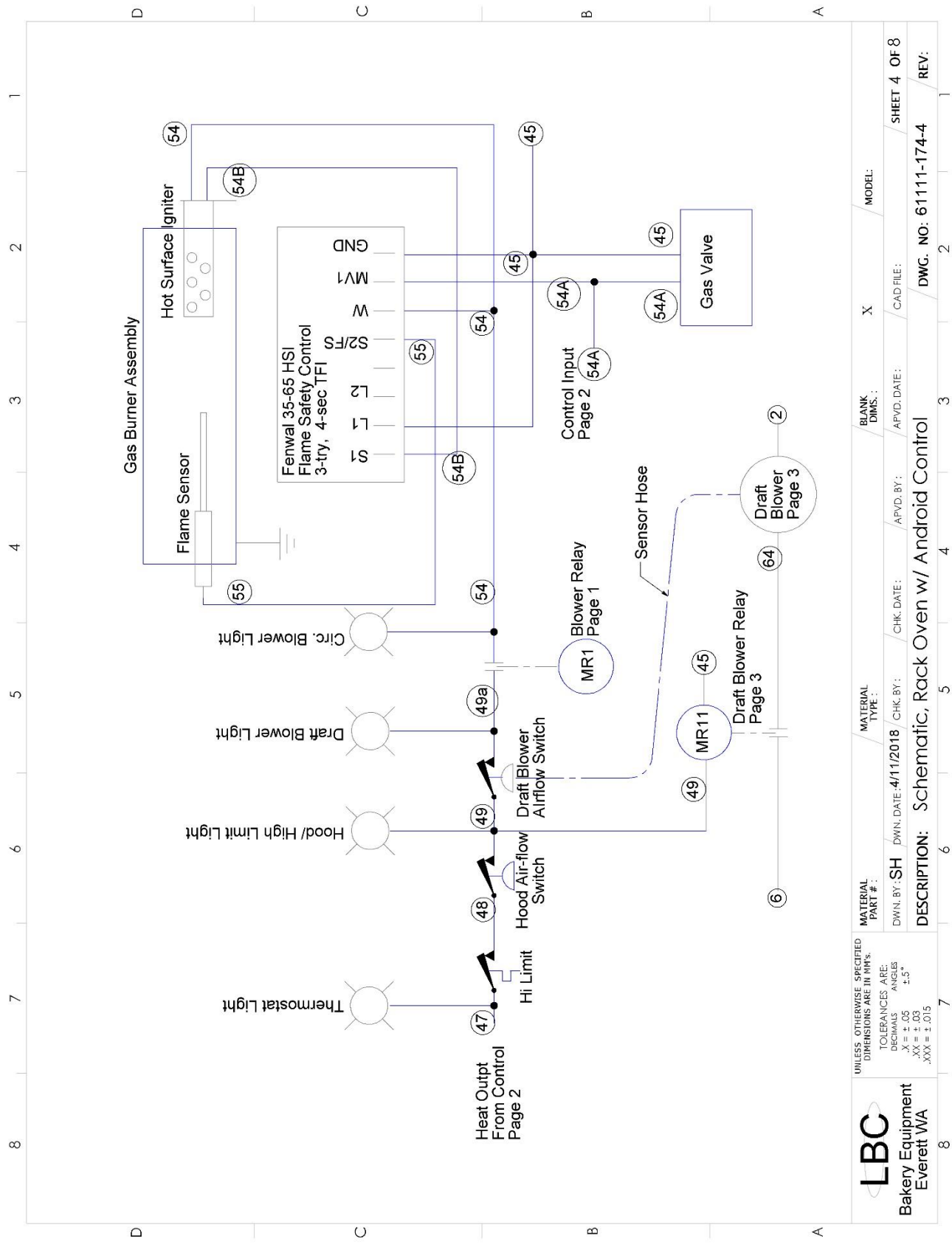
El control puede cambiar de una escala de temperatura a la otra. Para cambiar, simplemente presione el botón (K) marcado "F / C". El horno también se puede configurar para bloquear en grados F o grados C.



REV.	DESCRIPTION	DATE	APPROVED
B	NC on R3 was NO. 44 to 63	6-8-17	SH

Revisions			
REV.	DESCRIPTION	DATE	APPROVED
B	NC on R3 was NO. 44 to 63	6-8-17	SH

LBC Bakery Equipment Everett WA	MATERIAL PART # :	MATERIAL TYPE :	BLANK DIMS. :	MODEL :
	DWN. BY: SH	DWN. DATE: 4/11/2018	CHK. BY:	CHK. DATE:
DESCRIPTION: Schematic, Rack Oven w/ Android Control				DWG. NO: 61111-174-4
UNLESS OTHERWISE SPECIFIED DIMENSIONS ARE IN IN'S.				SHEET 2 OF 8
TOLERANCES ARE:				REV: B
DECIMALS .X = ± .05				
ANGLES ±.5°				
.XX = ± .03				
.XXX = ± .015				



LBC Bakery Equipment Everett WA	MATERIAL PART #: DOWN. BY: SH DWN. DATE: 4/11/2018 CHK. BY:	MATERIAL TYPE: CHK. DATE:	BLANK DIMS.: X	MODEL:
	UNLESS OTHERWISE SPECIFIED DIMENSIONS ARE IN INCHES TOLERANCES ARE: DECIMALS .XX = ± .05 ANGLES .XX = ± .03 .XXX = ± .015	APVD. DATE:	APVD. BY:	CAD FILE:
DESCRIPTION: Schematic, Rack Oven w/ Android Control				SHEET 4 OF 8 REV:

Limited Warranty

LBC Bakery Equipment ("LBC Equipment") has been skillfully manufactured, carefully inspected and packaged to meet rigid standards of excellence. LBC Bakery Equipment, Inc. (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 at LBC's sole discretion, any new LBC equipment, according to the limits and exclusions listed in this limited warranty.

Coverage Period:

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

- **LBC Equipment** (Rack Ovens, Proofers, Retarder/proofers, Retarders, Rotisseries, Deck Ovens, Conveyor Ovens) shall be warranted for a period of one (1) year, limited parts and labor.
- **Replacement Parts** purchased from LBC or Authorized supplier 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.
- An **Equipment Start-Up must** have been performed by an authorized LBC servicer and the completed start-up form returned to LBC.
- 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, 40 to 80 PSI (Hot water to Rotisseries)
 - 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
- It is the responsibility of the purchaser to install and maintain the water supply to the appliance. Failure to provide satisfactory water quality to the appliance in accordance with the operating manual requirements can cause damage to internal components and will VOID the warranty.

Conditions (cont):

- All repair work is to be performed by an LBC authorized service agent.
- Equipment must be at the operating 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
- Consumable items including but not limited to, light bulbs, glass, door gaskets, rack bumpers etc.
- Thermostat calibration after the first 30 days of use
- 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
- Damages caused during shipment are to be reported to the carrier, are not covered under this warranty, and are 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.

