



MODELS LMO-E-P, LMO-E-S, LMO-G-P & LMO-G-S

MINI FOUR A GRILLE ROTATIVE

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

FOURS A GAZ : POSEZ A UN ENDROIT PROMINENT, LES INSTRUCTIONS A SUIVRE EN CAS DE DETECTE D'ODEUR DE GAZ. CES INFORMATIONS PEUVENT ÊTRE OBTENUES AUPRÈS DU FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL .

CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE

LBC BAKERY EQUIPMENT, INC.

6026 31ST Ave NE

Tulalip, WA 98271, USA

Toll Free: 888-722-5686

Email: sales@lcbakery.com

Website: www.lcbakery.com

LIRE D'ABORD

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

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 UTILISE 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.

TABLE of CONTENTS

LIRE D'ABORD	2
ALLUMAGE et ARRÊT – FOURS À GAZ	4
CONDITIONS of INSTALLATION	5
DIMENSIONS et CONNEXIONS UTILITAIRES	7
INSTALLATION	8
PROCÉDURE DE DÉMARRAGE et CHECK LIST	14
UTILISATION DE LA COMMANDE	17
SCHEMATICS	21
LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉE	25
Warranty	33

ALLUMAGE et ARRÊT – FOURS À GAZ

Instructions d'allumage

Usage quotidien

1. Appuyez sur le bouton « Power » pour allumer le four. Fermez la porte du four.
2. Réglez la température du four à la température de fonctionnement souhaitée en appuyant sur les boutons fléchés vers le haut ou vers le bas à côté de l'affichage « Set Temperature ».

Après l'arrêt à long terme

1. Ouvrez l'alimentation en gaz du four.
2. Soulevez la porte d'accès au robinet de gaz située sous le panneau de commande. Mettez le robinet de gaz sur « ON ».

Instructions d'arrêt

Usage quotidien

1. Appuyez sur le bouton « Power » pour éteindre le four.

Arrêt à long terme

1. Soulevez la porte d'accès au robinet de gaz située sous le panneau de commande et placez le robinet de gaz en position « OFF ».
2. Coupez l'alimentation en gaz du four.

CONDITIONS of INSTALLATION (Partie 1 de 2)

LBC Bakery Equipment doit, moyennant des frais en fonction de l'emplacement du site et à condition que les conditions d'installation soient respectées, fournir une agence de service autorisée par l'usine pour installer la rôtissoire LBC. Le chantier doit être prêt pour l'installation avant l'arrivée de LBC Bakery Equipment ou de son agent autorisé. Si le site d'installation n'est pas correctement préparé ou s'il y a des retards de construction, le client sera responsable de toutes les dépenses encourues pendant ce retard. Toutes les dépenses résultant d'un retard ou d'une prolongation du travail, pour des raisons indépendantes de la volonté de LBC Bakery Equipment, seront à la charge du client. L'installation doit être effectuée pendant les heures normales de bureau. Cette installation est pour un seul voyage. **Le démarrage et la formation ne sont pas inclus.**

DANS TOUS LES CAS, LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES, D'EAU ET DE VIDANGE ET LA VENTILATION DOIVENT RÉPONDRE À TOUS LES CODES OU ORDONNANCES FÉDÉRALES, D'ÉTAT ET LOCALES.

Responsabilité du propriétaire/exploitant:

- A. Obtenir tous les permis requis et répondre à toutes les exigences du code local.
- B. Assurez-vous que le site d'installation est dégagé et prêt pour l'installation avant que l'installateur autorisé n'arrive sur le site. Le terrain doit être lisse et plat.
- C. Fournir les services électriques à moins de cinq (5) pieds de l'emplacement d'installation selon les spécifications fournies par LBC Bakery Equipment
- D. Fournir une personne de métier agréée pour effectuer les derniers raccordements électriques et hydrauliques.
- E. Fournir une ventilation adéquate, y compris des hottes ventilées et des pénétrations de toit associées.
- F. Retirez tous les matériaux d'emballage, caisses, etc. résultant de l'installation.
- G. Fournir tout travail de tôlerie requis par les codes locaux ou autrement pour combler les espaces entre l'appareil et les murs adjacents ou d'autres structures du bâtiment.

L'installation de cet équipement doit être effectuée par un représentant de service autorisé. Avant installation, vérifiez que toutes les alimentations en électricité et en gaz coïncident avec l'étiquette de données du fabricant située sur le côté droit sous le panneau de service.

Inspection et déballage

À la réception des expéditions, tous les colis doivent être inspectés et tous les dommages visibles ou cachés doivent être notés et signés sur le connaissement. Tout autre dommage doit être signalé au transporteur dans les 10 jours. Les dommages de fret sont à la charge du destinataire.

Toutes les commandes de produits de remplacement entraînant des dommages de transport seront traitées selon les conditions standard de LBC. Tout remboursement ou crédit est à la charge du transporteur.

Carefully unpack the oven and place it in a work area as near to the final installation position as possible.

Le four LMO est livré avec les éléments suivants, veuillez inspecter votre envoi pour vous assurer que ces éléments ont été inclus.

CONDITIONS of INSTALLATION (Partie 2 de 2)

- Grille de four LMO
- Capuche décorative devant, côtés et dos

Si vous déplacez le four à travers une ouverture de porte de 36", il sera nécessaire de retirer la porte du four, le loquet de porte, la cantonnière décorative des charnières de porte et le panneau arrière.

Emplacement

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'extérieur. Cet appareil n'est pas destiné à un usage résidentiel. Cet appareil est destiné à un usage commercial dans des endroits appropriés pour une utilisation comme indiqué dans ce manuel.

Dégagements à la construction combustible et incombustible : 0" de l'arrière, des côtés et du dessus.

Cet appareil convient pour une installation sur des planchers combustibles.

Codes d'installation

Pour une installation aux États-Unis : Le four LMO doit être installé conformément à tous les codes nationaux et locaux ainsi qu'au National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 (dernière édition). Les fours à gaz doivent être installés conformément au National Fuel Gas Code, ANSI-Z223-1/NFPA 54 (dernière édition).

Pour une installation canadienne : Le four LMO doit être installé conformément à tous les codes locaux. Les fours à gaz doivent être installés conformément au code national d'installation du gaz CAN/CGA-B149.1

Fours à gaz : L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression de ce système à des pressions supérieures à ½ psi.

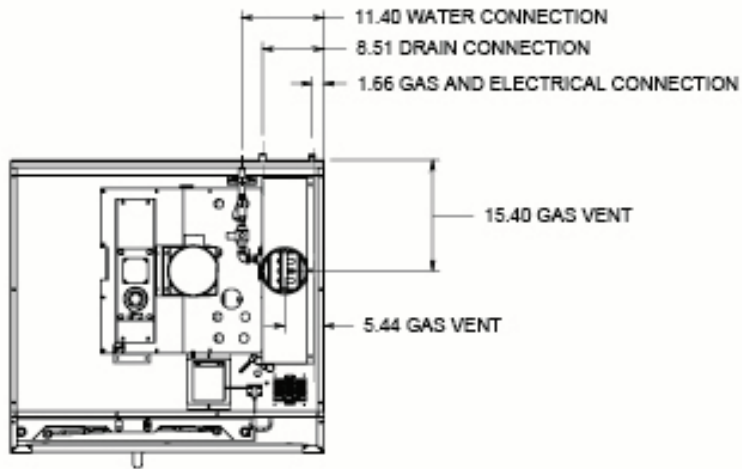
Fours à gaz : L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à ½ psi.

Codage du numéro de modèle

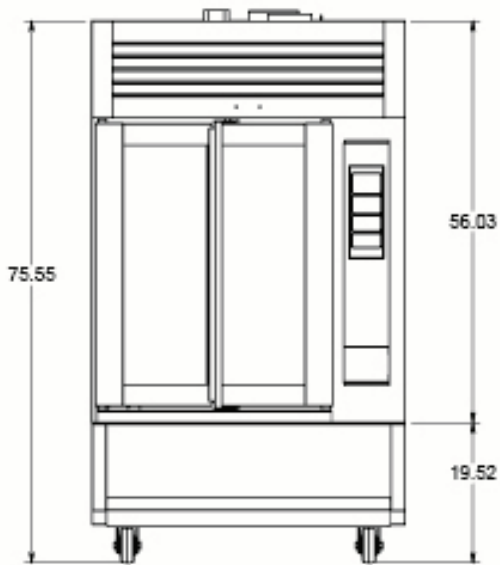
Format du numéro du four électrique: LMO-EX-YZ, où **X** = taille du rack (utilisez 6 pour un rack à 6 plateaux, 8 pour un rack à 8 plateaux), **Y** = tension (utilisez **-208** pour 208 V, **-240** pour 240 V et **-480** pour 480V) et **Z** = socle (utiliser **-S** pour socle, **-P** pour socle de chambre). Exemple : **LMO-E8-480-P** est un four électrique 480 V avec une grille à 8 plaques et une base de fermentation.

Format du numéro du four à gaz : LMO-GX-YZ, où **X** = taille du rack (utilisez 6 pour un rack à 6 plateaux, 8 pour un rack à 8 plateaux), **Y** = type de gaz (utilisez **-N** pour le gaz naturel, **-LP** pour le gaz propane) et **Z** désigne la base (utiliser **-S** pour support, **-P** pour base de tireuse). Exemple : **LMO-G6-N-S** est un four à gaz naturel avec une grille à 6 plaques et un support.

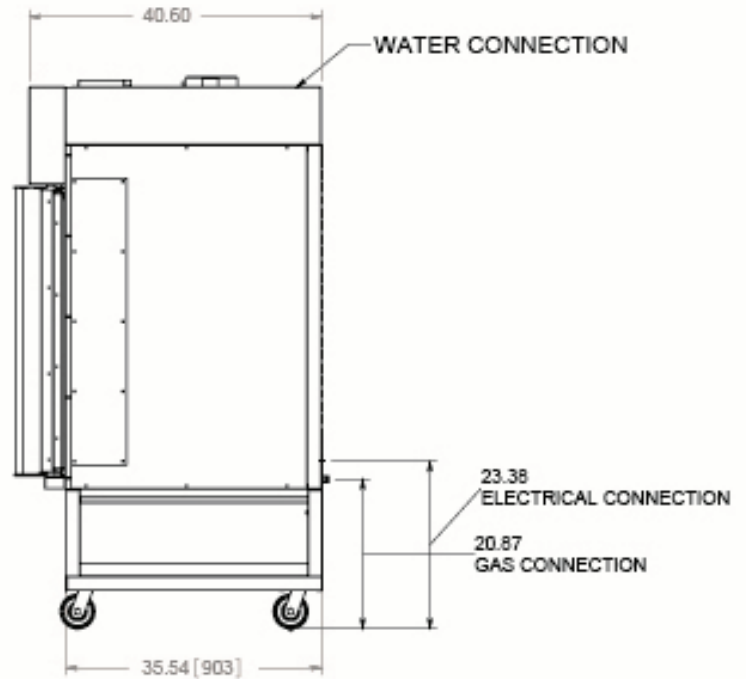
DIMENSIONS et CONNEXIONS UTILITAIRES.



TOP VIEW



FRONT VIEW



SIDE VIEW

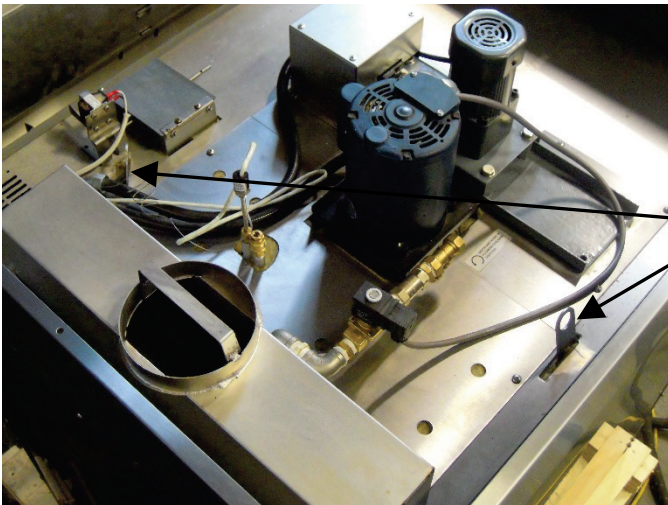
INSTALLATION (Partie 1 de 6)

AVERTISSEMENT:

Tous les fours à gaz doivent être montés sur un support ou sur une base pour étuve. NE PAS placer directement sur une surface solide car la prise d'air de combustion se fait par le bas du four.

Installation des roulettes

Si votre four LMO est monté sur un support, installez les roulettes à l'aide des fixations fournies. Avec le four toujours sur la palette d'expédition, faites-le glisser vers l'avant et installez les deux roulettes avant verrouillables. Déplacez à nouveau le four avec le support vers l'avant sur un transpalette. Soulevez le four avec support de la palette et installez les deux roulettes arrière. Soulevez le four uniquement aux points de levage indiqués sur l'illustration.



Points de levage. Utilisez un équipement de manutention adéquat pour soulever le four en place. REMARQUE : Le poids du four est de 1 100 lb.

Emplacement du four

AVERTISSEMENT:

Installer le four sur une surface adéquate pour supporter le poids de l'appareil.

Voir la section Dimensions et connexions aux services publics de ce manuel pour les dimensions du four. Choisissez un emplacement avec une surface plane et un espace suffisant pour faire fonctionner l'appareil. Si la surface de montage du four n'est pas de niveau, desserrez les boulons des roulettes et calez avec des rondelles au-dessus des plaques des roulettes jusqu'à ce que le four soit de niveau. Resserrez les boulons des roulettes.

Fours à gaz : connexions d'alimentation en gaz

Vérifiez que le type de gaz fourni au four correspond au type de gaz indiqué sur l'étiquette de données du four. La conduite d'alimentation en gaz doit être au moins l'équivalent d'un tuyau en fer de 3/4". Assurez-vous que les tuyaux sont libres et exempts de toute saleté ou obstruction. Les lignes ondulées ne doivent pas être utilisées.

Les codes exigent l'installation d'une vanne d'arrêt de gaz dans la conduite de gaz devant le four.

INSTALLATION (Partie 2 de 6)

Voir la section Dimensions et raccordements aux services publics de ce manuel pour connaître l'emplacement du point de raccordement au gaz. Connectez la conduite d'alimentation en gaz au raccord de gaz 3/4" NPT situé à l'arrière du four. Si le four est fourni avec une conduite de gaz flexible, fixez-la au four et au mur conformément aux spécifications du fabricant.

Utilisez uniquement des connecteurs conformes à la norme pour les connecteurs pour appareils à gaz mobiles, ANZI Z21.69 ou les connecteurs pour appareils à gaz mobiles, CAN/CGA-6.16 avec des dispositifs à déconnexion rapide conformes à la norme pour les dispositifs à déconnexion rapide à utiliser avec le gaz Carburant, ANZI Z21.41 ou dispositifs à déconnexion rapide à utiliser avec du gazole, CAN 1-6.9.

AVERTISSEMENT:

Les raccords d'alimentation en gaz et tout composé à joint de tuyau doivent être résistants à l'action des gaz naturel et propane.

Vérifiez la pression du gaz entrant avant la vanne de gaz. La pression doit rester entre 5 et 14 pouces W.C. pour le gaz naturel et 11 à 14 pouces W.C. pour le gaz propane - avec et sans allumage du brûleur.

Fours à gaz : conversion de type de gaz

1. Coupez l'alimentation en gaz du four. Retirez le couvercle du brûleur inférieur et le couvercle d'accès latéral.
2. Débranchez la conduite de gaz en haut du robinet de gaz. Retirez les quatre écrous allongés au bas de l'assemblage du brûleur. Abaissez le brûleur hors du four.
3. Retirez l'orifice 15 marqué « 65 ». Utilisez du ruban téflon approuvé pour le gaz pour sceller les orifices.
4. Remplacez le brûleur. Rebranchez la conduite de gaz et replacez les couvercles.
5. Vérifiez s'il y a des fuites.
6. Faites fonctionner le brûleur. Ajustez la pression du collecteur de gaz à 5" W.C. La pression d'alimentation doit rester entre 11 et 14 pouces W.C. pour le gaz propane - avec et sans allumage du brûleur.
7. Appliquez un étiquetage approprié pour indiquer (a) le type de gaz correct et (b) les exigences de pression sur la plaque signalétique et au point de raccordement du gaz.

Connexions électriques

AVERTISSEMENT:

Cet appareil, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, selon le cas.

AVERTISSEMENT:

Fours à gaz : ne connectez pas le four à l'alimentation électrique avant d'avoir effectué les raccordements au gaz..

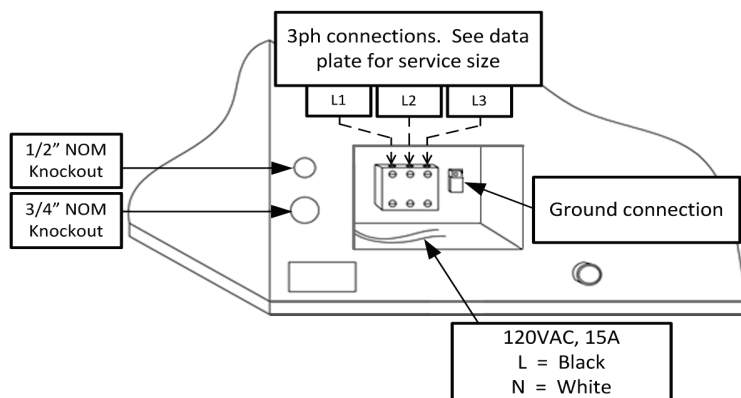
INSTALLATION (Partie 3 de 6)

Voir la section Dimensions et connexions aux services publics de ce manuel pour les emplacements des points de connexion électriques du four. L'alimentation peut être connectée aux trous électriques défonçables dans le four. Un conduit ou un cordon flexible est requis. Prévoyez une longueur suffisante pour permettre au four d'être déplacé pour le nettoyage sans appliquer de tension sur les connexions.

Fours électriques: Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à la tension indiquée sur l'étiquette de données du four. Tous les modèles électriques nécessitent une alimentation 110/120V, 60Hz, 20A ainsi que l'une des alimentations électriques suivantes.

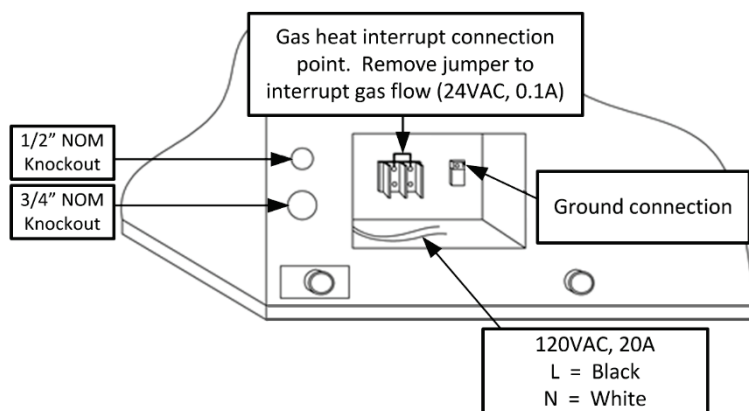
Volts	Phase	kW	Amps			MCA	MOP
			L1	L2	L3		
208	3	12.5	39	26	39	50	60
240	3	12.5	30	30	30	40	50
480	3	12.5	15	15	15	20	30

Acheminez l'alimentation électrique à travers l'entrée défonçable à l'arrière du four. Connectez la haute tension d'alimentation au bornier situé dans le compartiment de commande électrique à l'arrière droit du four et la basse tension (120 VCA) aux fils noir et blanc comme illustré.



Fours à gaz : Tous les modèles à gaz sont fournis avec un cordon d'alimentation de 6 pi. Le four nécessite une alimentation monophasée dédiée 110/120V, 60Hz, 20A avec mise à la terre.

Remarque : Le Commonwealth du Massachusetts exige que le débit de gaz soit interdit lorsque la hotte aspirante n'est pas opérationnelle. Si vous installez le four dans le Massachusetts ou lorsqu'une interface de hotte est requise, retirez le cavalier du bornier bipolaire et connectez-y les deux fils de l'interrupteur de détection de hotte.



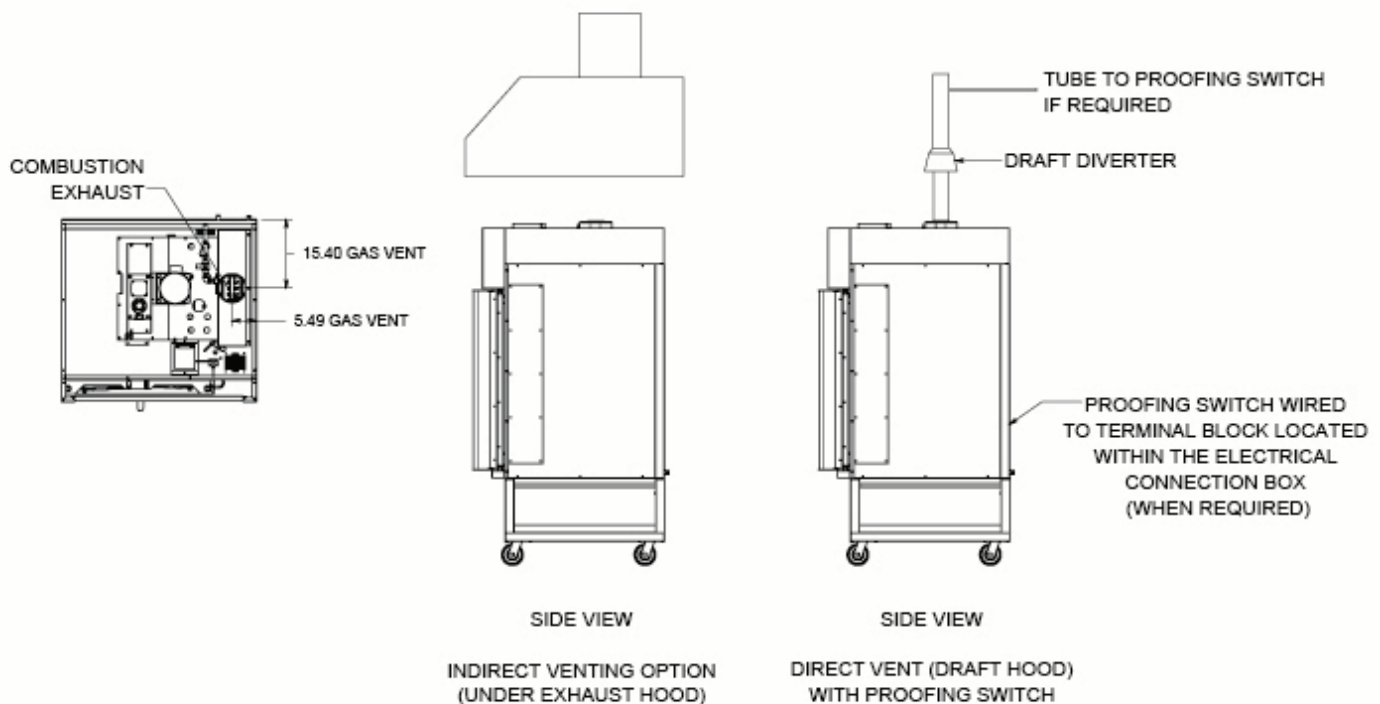
INSTALLATION (Partie 4 de 6)

Venting

Les exigences de ventilation varient avec chaque installation et doivent être conformes aux parties applicables de la norme 96 de la *National Fire Protection Association* ainsi qu'à tous les codes nationaux et locaux.

Installez le verrouillage du ventilateur d'extraction. Un point de raccordement (5A max) est prévu pour la ventilation indirecte (hotte aspirante standard). Le point de connexion est situé dans la boîte de connexion électrique à l'arrière droit du four. Consultez les codes locaux pour les exigences de verrouillage des événements.

Ventilation indirecte (hotte d'évacuation standard) : Positionnez le four sous la hotte avec des surplombs et des taux d'évacuation adéquats pour capturer complètement les sous-produits de combustion évacués du conduit de fumée. Voir l'illustration ci-dessous. De la terminaison du conduit aux filtres du système de ventilation de la hotte, un dégagement de 18 po doit être maintenu. Le ventilateur de la hotte peut être directement relié au four. Reportez-vous aux schémas de câblage de ce manuel pour l'emplacement des bornes.



INSTALLATION (Partie 5 de 6)

Raccordements à l'eau

AVERTISSEMENT:

Les raccordements de plomberie doivent être conformes aux codes sanitaires, de sécurité et de plomberie applicables.

Voir la section Dimensions et raccordements aux services publics de ce manuel pour l'emplacement du point de raccordement d'eau. L'approvisionnement en eau du four doit avoir une dureté de 4 à 6 grains par gallon, un pH de 6,5 à 8,0 et des chlorures de moins de 30 ppm. Des conditions d'eau en dehors de ces paramètres peuvent annuler la garantie. Consultez votre compagnie d'eau locale et/ou votre revendeur de conditionnement d'eau avant de raccorder l'alimentation en eau au four.

Raccordez l'alimentation en eau froide au raccord 1/2" NPT situé à l'arrière du four. Utilisez une conduite d'eau flexible de 6 pi ou plus.

Si votre four est utilisé avec un insert de chambre de fermentation, il est recommandé qu'une conduite d'eau séparée soit fournie.

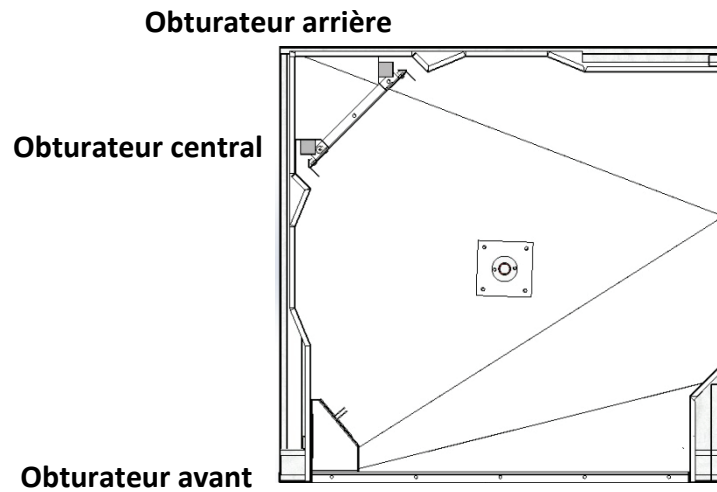
Connexions de vidange

Voir la section Dimensions et raccordements aux services publics de ce manuel pour connaître l'emplacement du point de raccordement du drain. Connectez une conduite de vidange **de 1/2" au connecteur de vidange de 1/2" NPT situé à l'arrière du four**. Acheminez la conduite d'évacuation jusqu'au drain de sol en laissant un espace d'air d'au moins 1 po entre la sortie de la conduite d'évacuation et le drain de plancher.

Si votre four est utilisé avec un insert de chambre de fermentation, il est recommandé de prévoir une conduite de vidange séparée.

INSTALLATION (Partie 6 de 6)

Paramètres de l'obturateur



Position	Avant			Central			Arrière		
	inch	mm	Fraction	inch	mm	Fraction	inch	mm	Fraction
1 (haut)	0.32	8	5/16	0.25	6	1/4	0.38	10	3/8
2	0.18	5	3/16	0.29	7	9/32	0.38	10	3/8
3	0.15	4	5/32	0.18	5	3/16	0.32	8	5/16
4	0.15	4	5/32	0.21	5	7/32	0.32	8	5/16
5	0.18	5	3/16	0.21	5	7/32	0.29	7	9/32
6 (bas)	0.25	6	1/4	0.41	10	13/32	0.41	10	13/32

Paramètres de l'obturateur

Appareil de retenue

Des moyens adéquats doivent être prévus pour limiter le mouvement de l'appareil.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE et CHECK LIST (Partie 1 de 3)

FORMULAIRE DE DÉMARRAGE LMO: Ce formulaire DOIT ÊTRE SIGNÉ ET RETOURNÉ à LBC par courriel à service@lbbcakery.com ou FAX 425-642-8310 pour que la Garantie du Client prenne effet.

** OUTILS/MÈTRES NÉCESSAIRES: manomètre, multimètre, pince ampèremétrique, analyseur de combustion, échelle de 6 pi, divers outils manuels SAE et métriques.

Procédure

Four et emplacement:

Numéro de modèle _____

Nom de la localisation _____

Adresse _____

Ville, État/Prov. _____

Photos ci-jointes:

Dommages visibles _____

Plaque signalétique _____

Branchement électrique dans le four _____

Approvisionnement en eau (Système de traitement) _____

Raccordement au gaz _____

Type de four:

Gaz Nat. ___ Propane ___

Électrique 208 Volts ___ 240 Volts ___ 480 Volts _____

Détails de l'emplacement:

Le four est-il sur un sol incombustible? Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Le niveau du four est-il? Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Qualité d'installation:

Tension d'alimentation : 120 VCA dédié, 15 A Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Raccordement à l'eau : pas de fuites Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Connexion au gaz : aucune fuite Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Connexion de vidange : Vers la vidange de l'entrefer ? Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Est-ce qu'un verrouillage de capot est requis? Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Correctement connecté et étiqueté? Oui ___ Non ___ Corrigé ___

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE et CHECK LIST (Partie 2 de 3).

Contrôle fonctionnel : mettez le four sous tension.

Appuyez sur le bouton d'alimentation.

L'appareil s'allume-t-il? Oui ___ Non ___ Corrigé ___

les lumières s'allument à l'ouverture de la porte ? Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Rotation du ventilateur :

Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ? Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Le rack tourne en douceur ? Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Essai de brûleur:

Réglez sur 125 F. La température augmente en 1 min. Oui ___ Non ___ Corrigé ___
(Si la température n'augmente pas, appelez LBC)

Pression de gaz côté alimentation lorsque le brûleur est en marche: WC _____

(Si moins de 5" ou plus de 14", appelez LBC)

Régler à 300 F. Minutes pour passer de 150 à 250 F Minutes _____

Essai de combustion:

Réglez sur 350 F. Attendez une minute.

Vérifiez le monoxyde de carbone pendant 1 minute: CO _____ PPM

(Si supérieur à 75 PPM, appelez LBC)

Prenez une photo de la mesure du CO.

Vérifier la tension du capteur de flamme au point de test: _____ VDC

(Si la tension n'est pas comprise entre 3 et 6 VDC, appelez LBC)

Test de vapeur - Confirmez que le four est à 350 F. Réglez le temps de vapeur et démarrez.

Entendez-vous voir une fuite de vapeur ? Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Position d'arrêt de grille (four: support à l'ouverture de la porte?)

Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Vérifiez les paramètres de l'écart d'air sur le panneau de pression.

Se référer au manuel. Oui ___ Non ___ Corrigé ___

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE et CHECK LIST (Partie 3 de 3).

L'inspection finale:

La porte de chargement s'ouvre au-delà de 90 degrés et se ferme sans obstruction ?

Oui ___ Non ___ Corrigé ___

La porte s'ouvre de 1/2" à 1" avant que le moteur du rack s'arrête?

Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Le gaz est allumé ?

Oui ___ Non ___ Corrigé ___

L'alimentation électrique est allumée ?

Oui ___ Non ___ Corrigé ___

L'eau est allumée ?

Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Joints installés et scellés correctement ?

Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Toutes les vis et les couvercles électriques sont-ils serrés ?

Oui ___ Non ___ Corrigé ___

Tous les raccords de plomberie sont étanches et ne fuient pas ?

Oui ___ Non ___ Corrigé ___

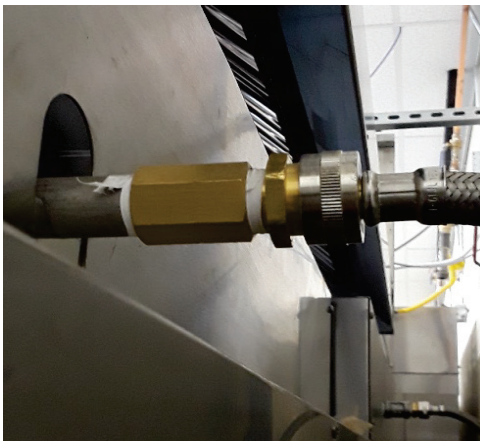


Figure 3



Figure 1

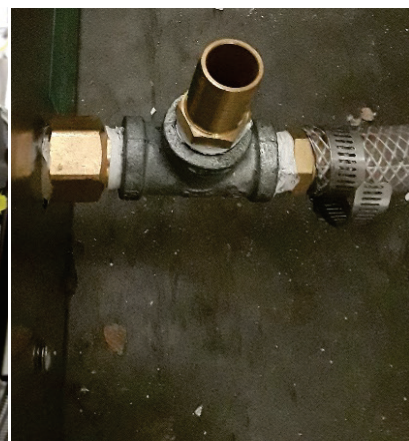


Figure 2

POUR UN SUPPORT TECHNIQUE, APPELEZ LBC : 888-722-5686 x1

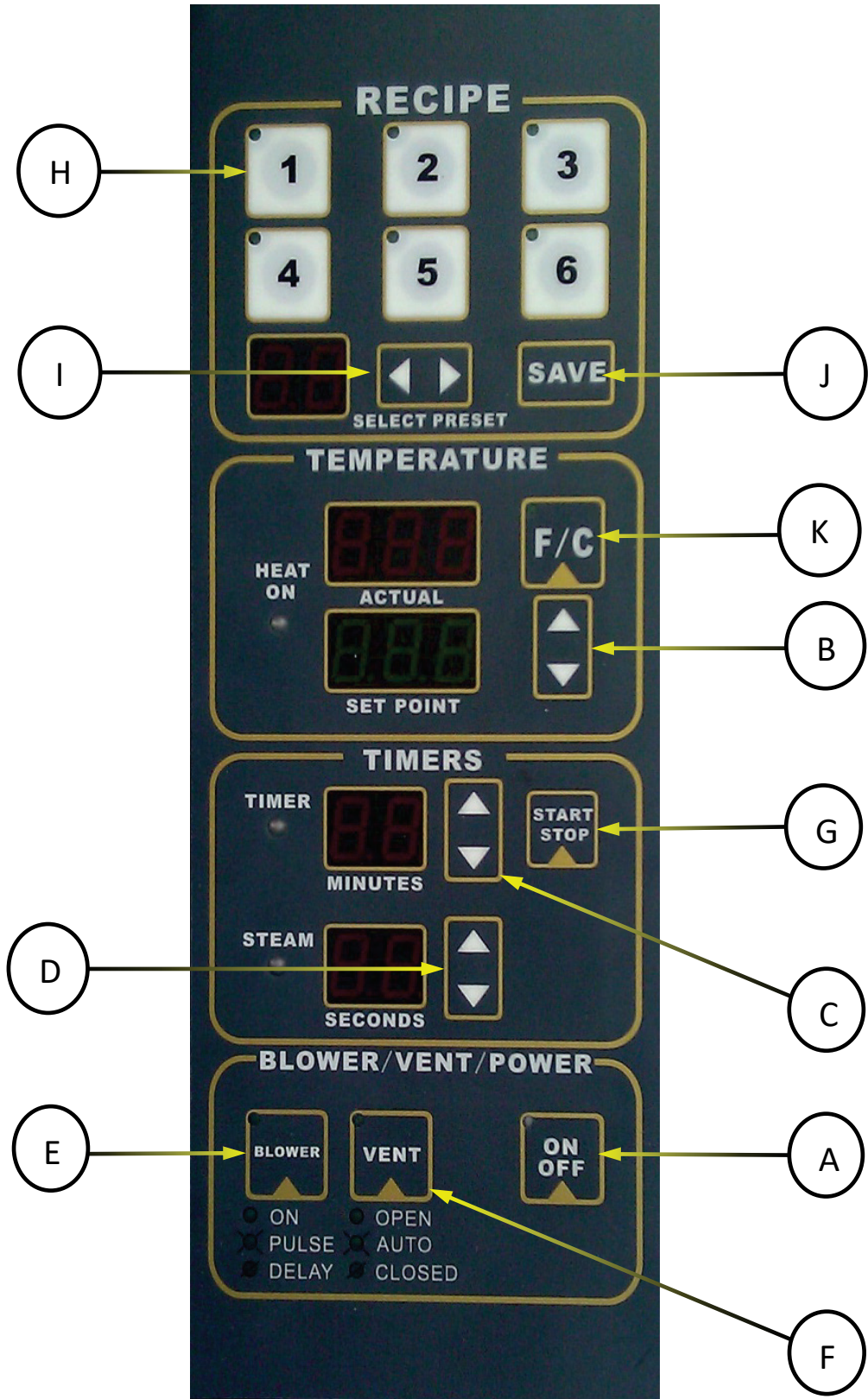
Nom : _____

Entreprise : _____

Signature : _____

UTILISATION DE LA COMMANDE

Contrôle Numérique (-70)



Contrôle Numérique (-70)

Mise Sous Tension

Lorsque le four est sous tension et que tous les disjoncteurs sont activés, la LED verte dans le coin du bouton « Marche/Arrêt » sera allumée. Pour allumer le four, appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » (A). L'afficheur s'allumera et indiquera que la commande et le four sont allumés. Si la porte du four est fermée, le four commencera à chauffer jusqu'à la température indiquée sur l'affichage « Point de consigne ».

Pour définir la température

Utilisez les boutons haut et bas (B) à côté de l'affichage « Set Point » pour régler le four à la température souhaitée. Cette température peut être ajustée à tout moment. Le four chauffera ou refroidira jusqu'à ce point de consigne. La température réelle fluctue de haut en 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 souhaitée avant de commencer la cuisson..

Pour régler la minuterie de cuisson (normalement réglée 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 la minuterie vapeur

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

Pour régler les fonctions du ventilateur

Le bouton du ventilateur (E) sélectionne la façon dont le ventilateur de circulation fonctionnera pendant la cuisson. Il y a trois options : 1) « ON » fera fonctionner le ventilateur à tout moment

pendant que le four cuit, sauf pendant le temps que la minuterie de vapeur compte à rebours. 2) « PULSE » entraînera la mise en marche et l'arrêt du ventilateur pendant le cycle de cuisson pour ralentir le processus de cuisson. 3) « Delay » entraînera l'arrêt du ventilateur pendant les 90 premières secondes après avoir appuyé sur le bouton de démarrage. Notez que cette fonction sera verrouillée si la commande est configurée avec la fonction de limitation de programmation activée.

Pour régler les fonctions de ventilation

Le bouton d'évent (F) sélectionne la façon dont l'évent fonctionnera pendant la cuisson. Il y a trois options : 1) « OPEN » fera que l'évent sera ouvert tout le temps pendant que le four cuit, sauf pendant le temps que la minuterie de vapeur compte à rebours. 2) « AUTO » entraînera l'ouverture de l'évent pendant le dernier tiers du cycle de cuisson. 3) « CLOSED » fera en sorte que l'évent restera fermé pendant tout le cycle de cuisson. Notez que cette fonction sera verrouillée si la commande est configurée avec la fonction de limitation de programmation activée.

Pour démarrer la minuterie de cuisson

Appuyez sur le bouton « START/STOP » (G) pour démarrer la cuisson après avoir chargé le four avec la grille de produit. La porte de chargement doit être fermée pour que la minuterie de cuisson démarre. Une fois le bouton de démarrage enfoncé, le temps de vapeur se compte à rebours si le temps de vapeur est réglé. Si la porte de chargement est ouverte, la minuterie de cuisson et la minuterie de vapeur se mettront en pause. Les minuteries reprendront automatiquement à la fermeture de la porte.

Alarme de fin de cuisson

Lorsque le temps est écoulé, l'affichage du temps affichera deux lignes en pointillés. L'alarme de la minuterie sonnera. 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 arrêter l'alarme, puis régler l'heure. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton « START/STOP » (G), les affichages seront réinitialisés au temps de cuisson et au temps de vapeur d'origine. Vous pouvez également ouvrir la porte pour arrêter 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 pré-réglage affiché sera la recette qui fonctionnera lorsque le bouton « START/STOP » (G) est enfoncé. Remarque : si la commande est configurée pour l'opération de recette par étape, les six boutons au-dessus de « SELECT PRESET » indiqueront l'étape en cours d'exécution (voir Opération de recette par étape pour des instructions spécifiques).

Enregistrement d'une recette prédéfinie

Une recette peut être enregistrée en tant que recette prédéfinie de la manière suivante. 1) Sélectionnez le numéro de pré-réglage (H) sous lequel vous souhaitez enregistrer la recette. 2) Entrez tous les paramètres. 3) appuyez 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. Afin d'enregistrer une recette, la

fonction de limitations de programmation doit être désactivée pour enregistrer et peut ensuite être activée pour empêcher toute modification de la recette.

Étape Recette Opération

La commande peut être configurée pour fonctionner en mode étape. En mode pas à pas, la commande crée six étapes de recette séquentielles et exécute les six dans l'ordre. Le mode pas à pas est mieux utilisé avec des recettes prédéfinies uniquement.

Configuration de la recette en mode étape

Lorsque le mode pas à pas est activé, la recette prédéfinie est sélectionnée à l'aide des boutons gauche et droit de l'écran « SELECT PRESET ». L'étape est sélectionnée à l'aide des six touches numérotées au-dessus de l'affichage « SELECT PRESET ».

Pour enregistrer une recette avec le mode pas à pas active

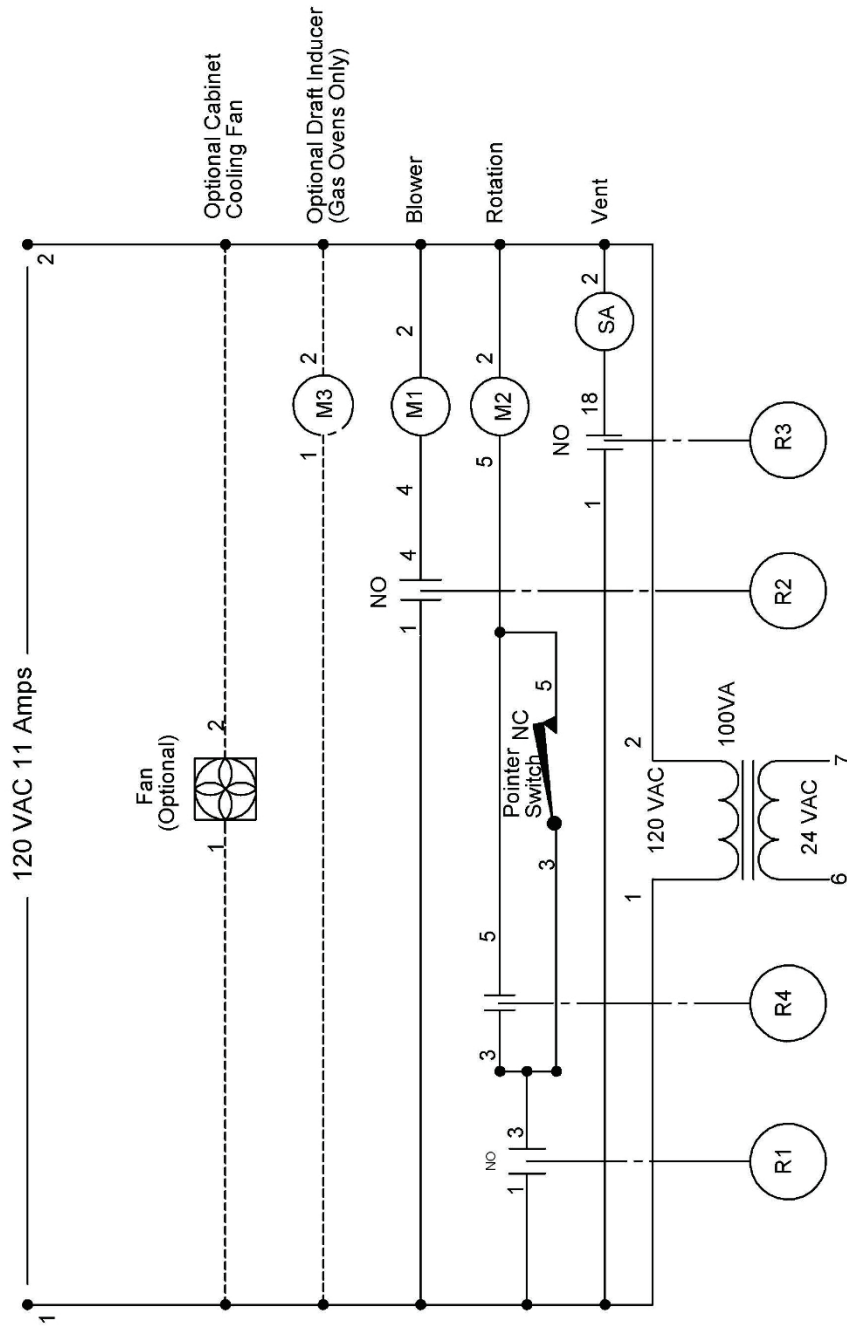
Sélectionnez le numéro de recette que vous souhaitez programmer. Appuyez sur le bouton de pas 1 et entrez les paramètres de la recette. Appuyez sur le bouton de pas 2 et entrez les paramètres de la recette. Répétez ceci à travers toutes les étapes. Assurez-vous de régler l'heure sur « 00 » dans les étapes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

Remarque : Lorsque le four est configuré pour fonctionner en mode Étapes, toutes les recettes doivent être programmées en tant qu'étapes, même si vous ne souhaitez qu'une seule étape. Assurez-vous que le reste des étapes a un temps « 00 ».

Pour basculer entre les degrés F et les degrés C

Le contrôle peut changer d'une échelle de température à l'autre. Pour changer, il suffit d'appuyer sur le bouton (K) marqué « F/C ». Le four peut également être configuré pour se verrouiller en degrés F ou en degrés C.

SCHEMATICS (Partie 1 de 4)



See Page 2

High Voltage Circuit



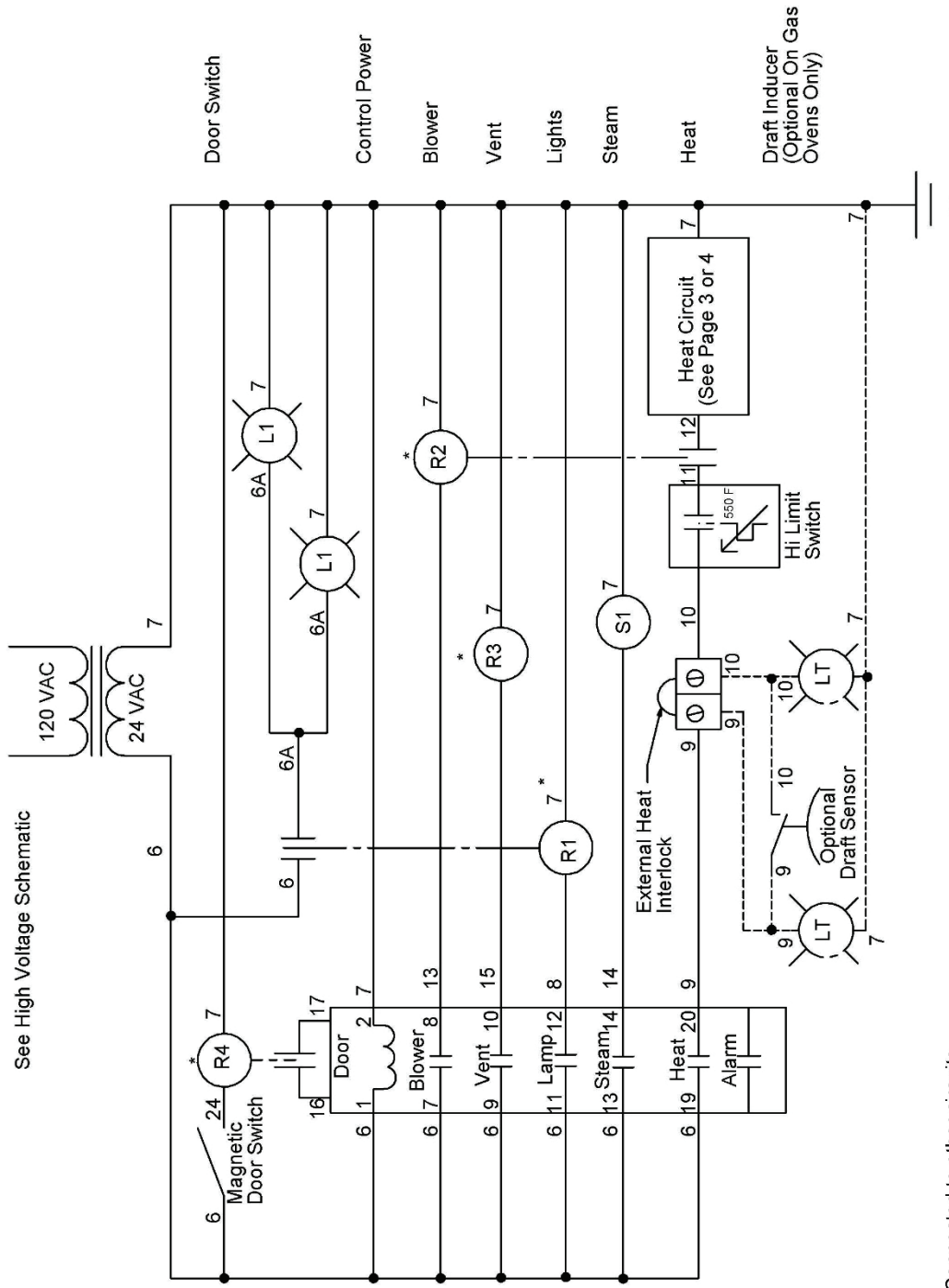
Bakery Equipment
Everett WA

DESCRIPTION: Schematic for LMO Ovens

DWG. NO: 61111-180-1

REV: B

SCHEMATICS (Partie 2 de 4)



* Connected to other circuits

Low Voltage Circuit

DESCRIPTION: Schematic for LMO Ovens

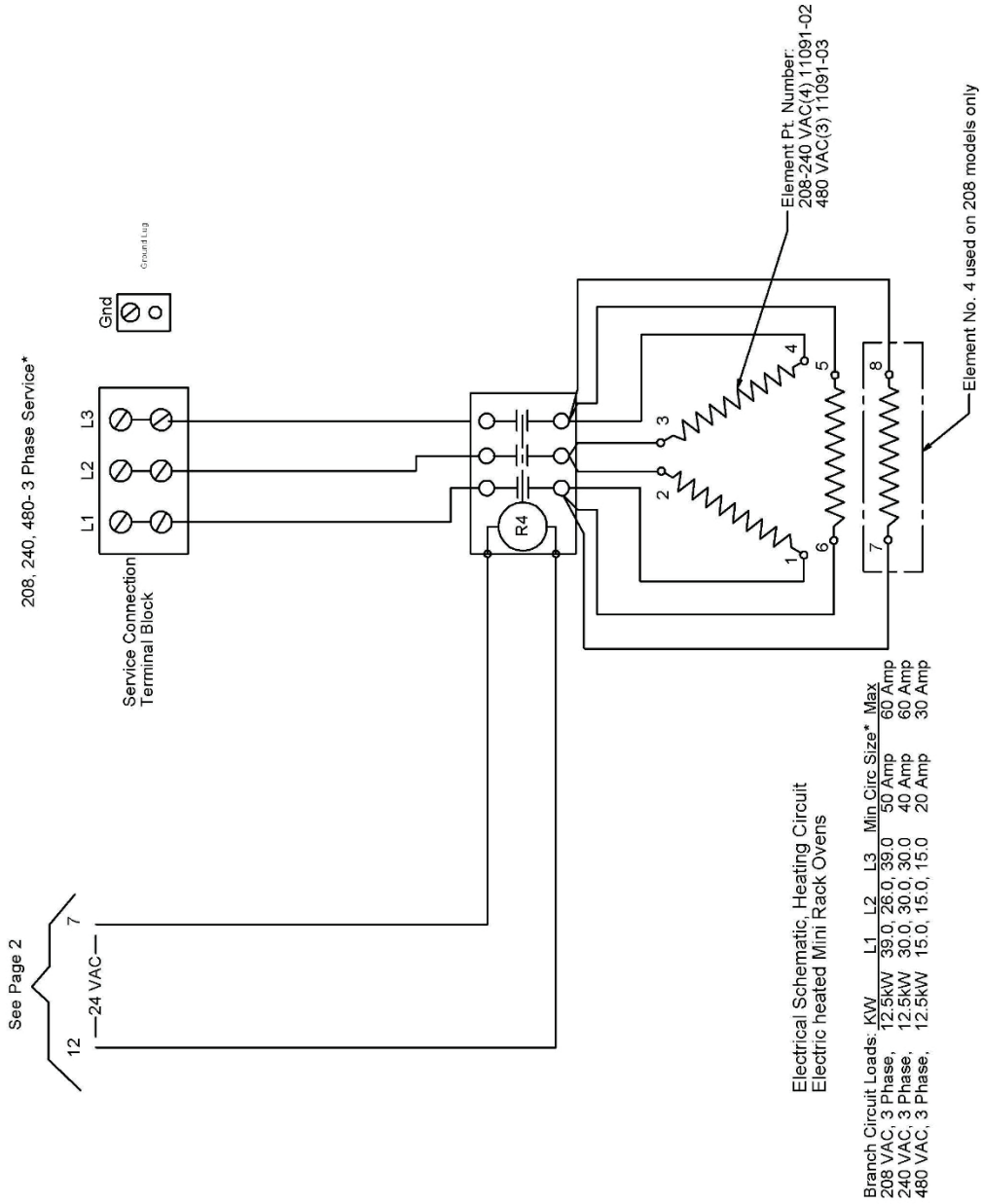
DWG. NO: 61111-180-1

REV: B



Bakery Equipment
Everett WA

SCHEMATICS – ELEC OVENS (Partie 3 de 4)



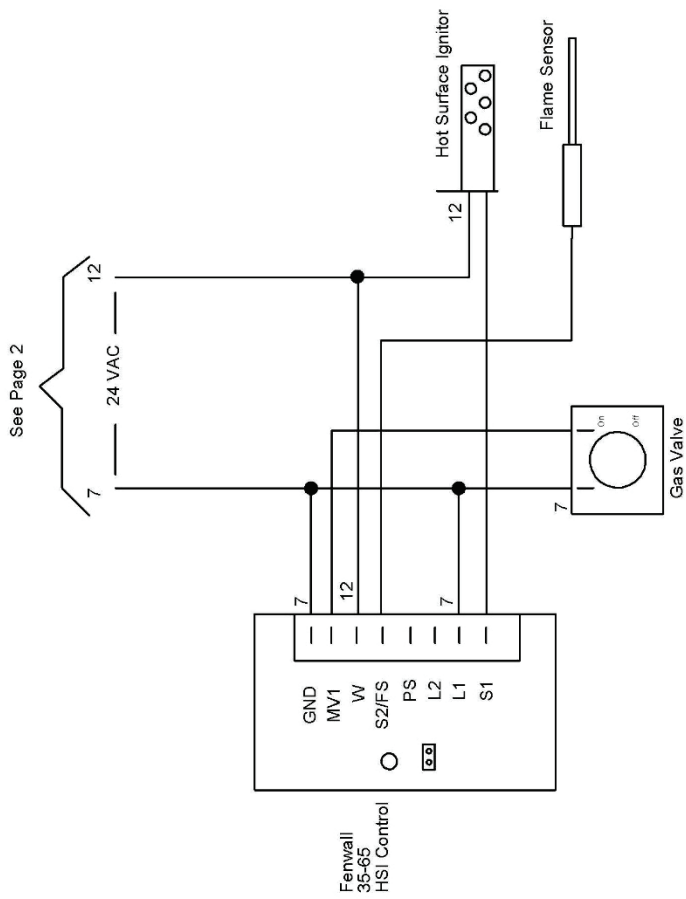
Electric Heat Circuit

DWG. NO: 61111-180-1 REV: B

DESCRIPTION: Schematic for LMO Ovens



SCHEMATICS – GAS OVENS (Partie 4 de 4)



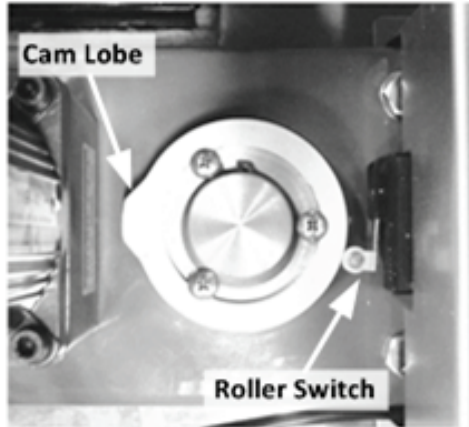
Gas Heat Circuit

DWG. NO: 61111-180-1 REV: B

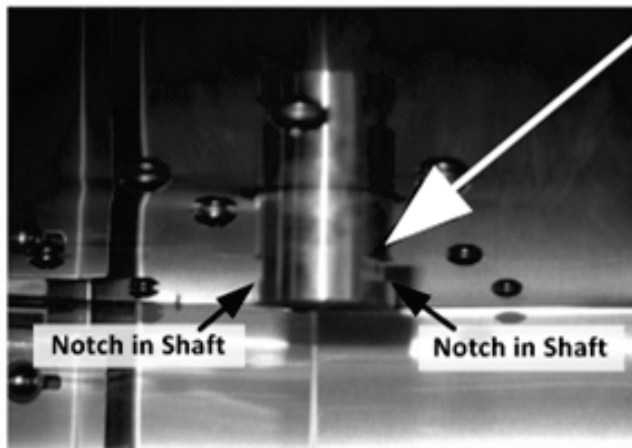
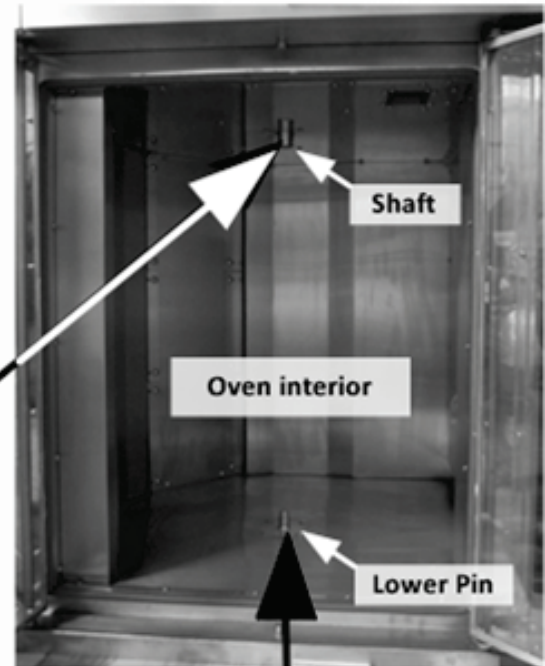
DESCRIPTION: Schematic for LMO Ovens



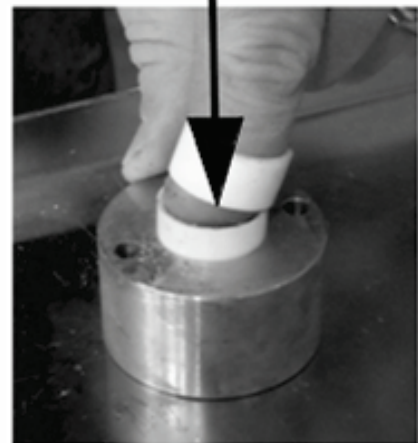
LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉE (Part 1 of 8)



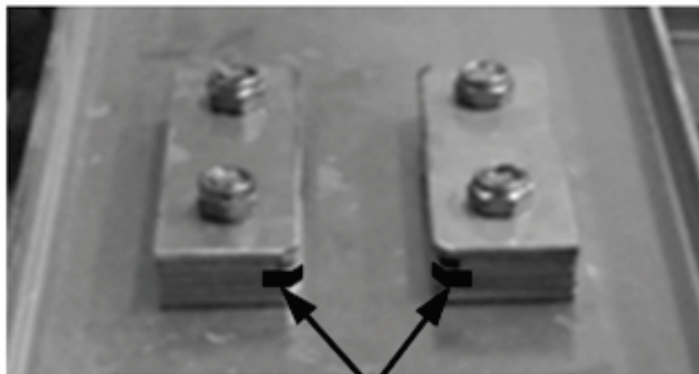
1st: Rotate shaft until cam lobe is 180° from roller switch



4th: Push shaft up slightly and slide rack into place. Install rack with front side toward back of oven. Notches in rack mount blocks (step 3) allow rack to slide onto shaft notches.

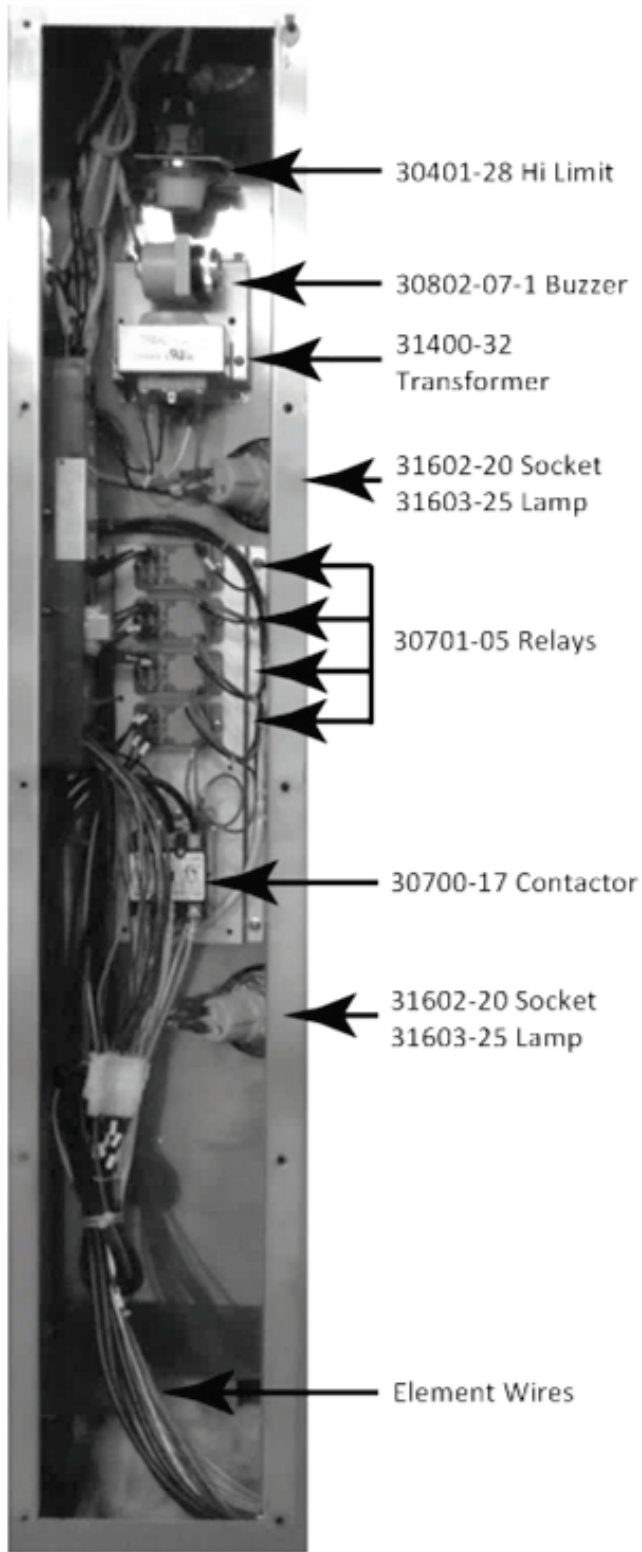


2nd: Ensure bushings are installed in bottom spacer of rack before installing rack on lower pin inside oven

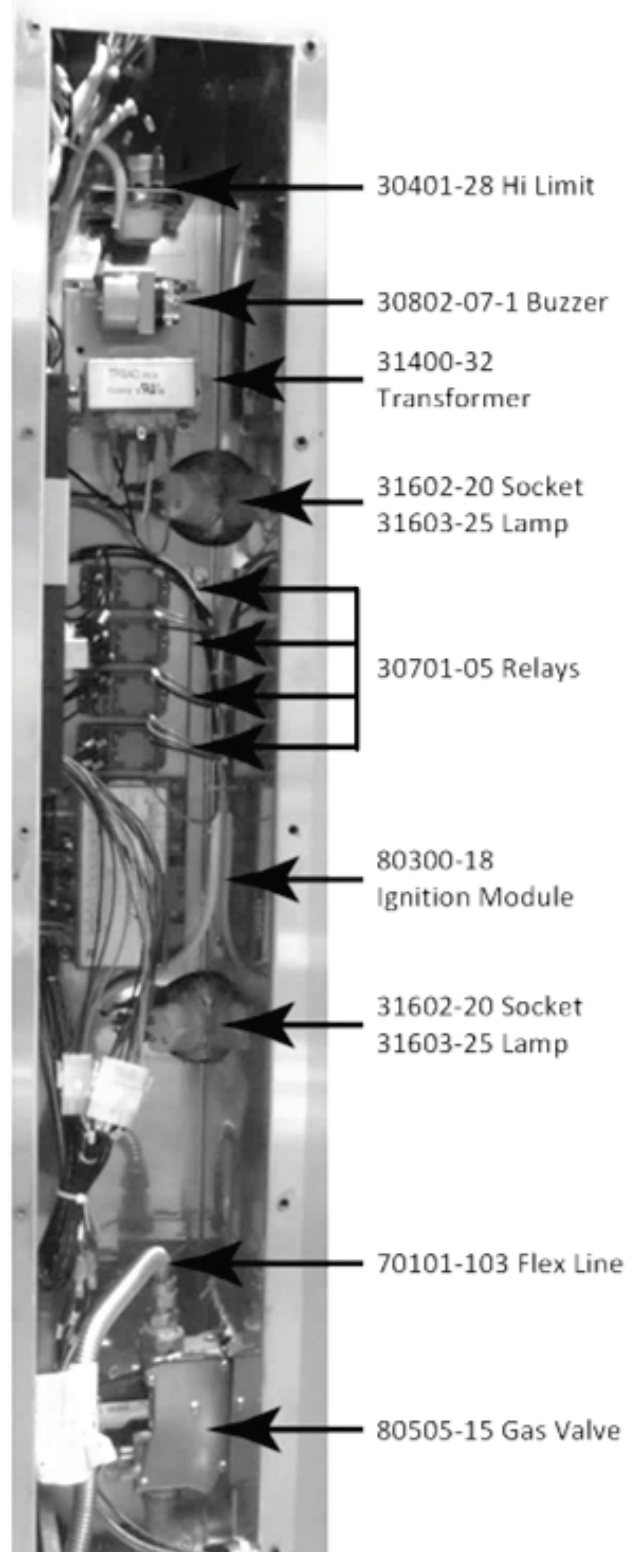


3rd: Locate notches in both mount blocks at top of rack

LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉE (Part 2 of 8)



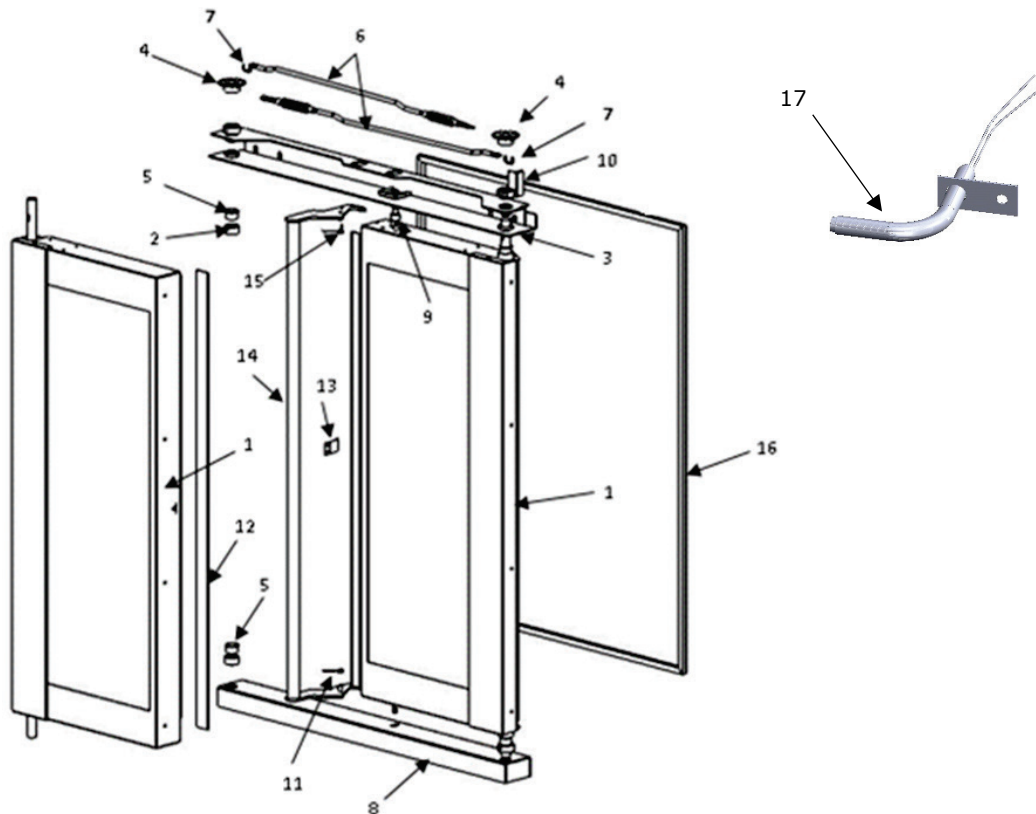
LMO-E Electrical Compartment



LMO-G Electrical Compartment

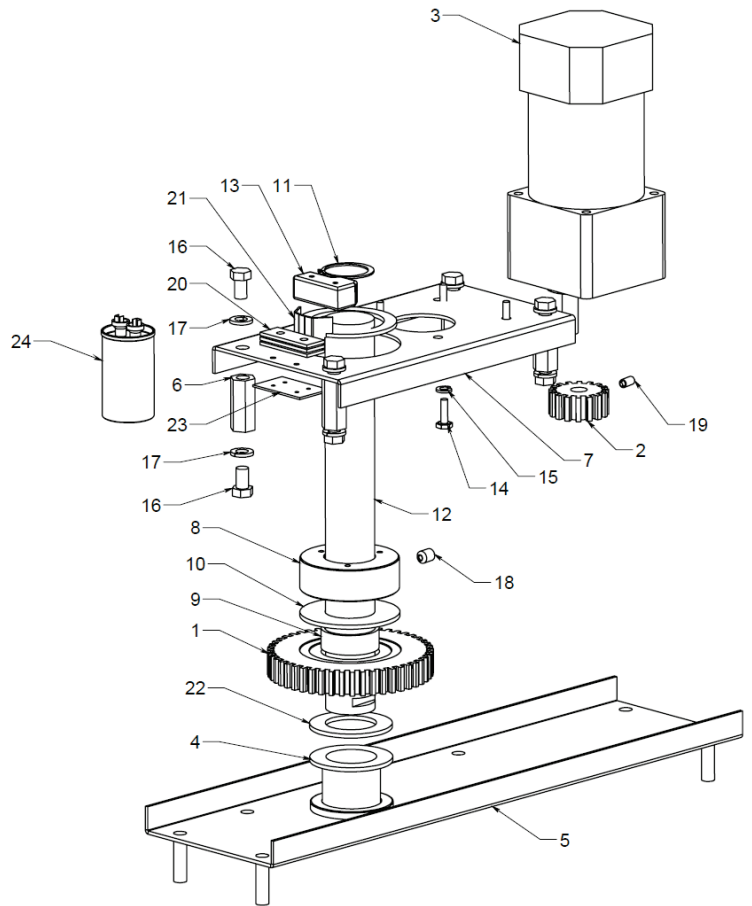
LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉE, PORTE (Part 3 of 8)

Item No	Part No	Description	Qty
1	151-741	Door Assembly	2
2	151-499	Spacer Bushings	2
3	151-500	Door Mount	1
4	73000-10	Sprocket (35B, 13TG)	2
5	151-503	Bronze Bearing	4
6	151-744	Door Linkage Assembly	2
7	Chain Link	Chain and Master Link (35B)	2
8	151-745	Bottom Door Support	1
9	CR-34	Cam Follower	2
10	151-798	Door Switch Magnet Assembly	1
11	51001-17	Bottom Door Handle Spring	1
12	151-493	Silicone Lap Strip	2
13	151-518	Inner Door Latch	2
14	151-792	Door Handle Assembly	1
15	51001-16	Top Door Handle Spring	1
16	72602-24-5	Vertical Door Gasket	1
17	180-762-2	Reed Switch Assembly (Door SW)	1



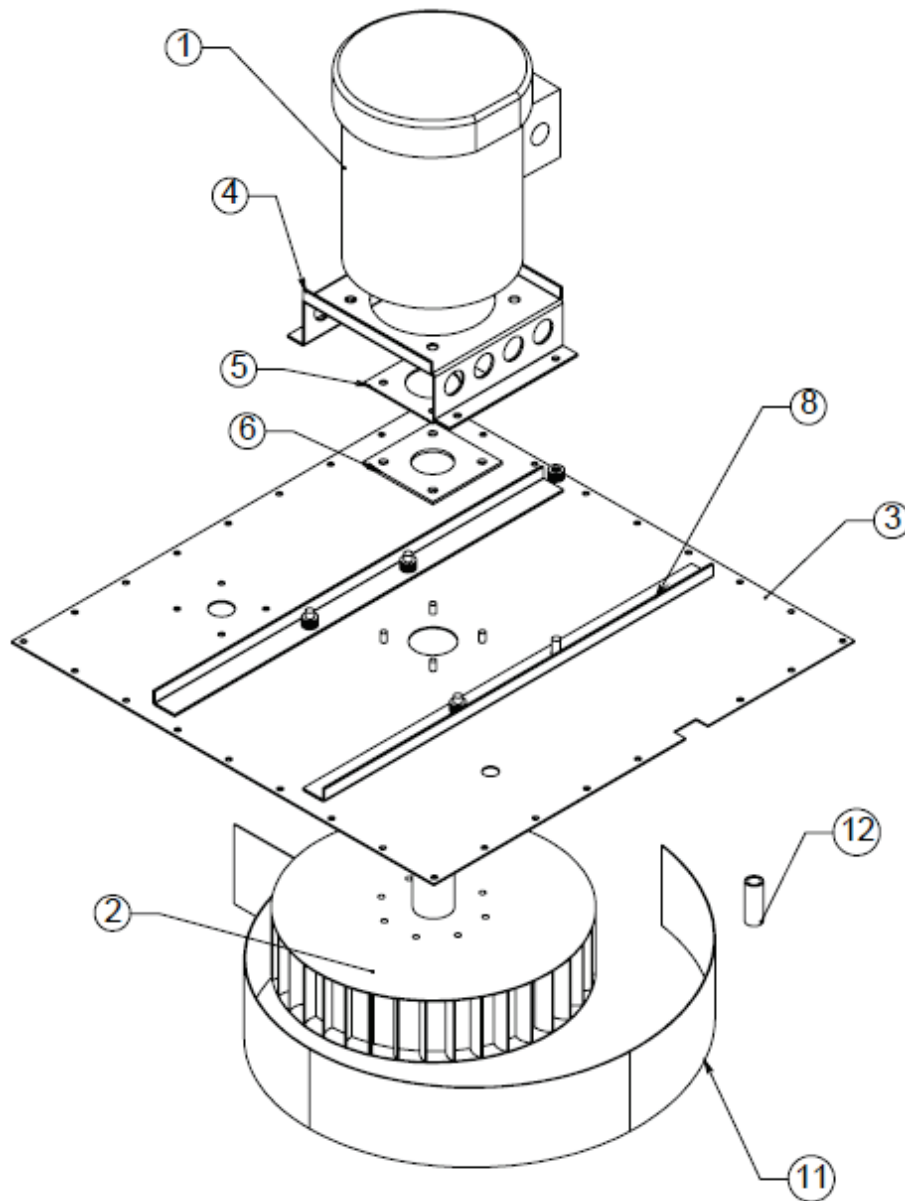
LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉE, ROTATEUR (Part 4 of 8)

Item No	Part No	Description	Qty
1	73000-06a	Driven Gear	1
2	73000-05c	Motor Gear	1
3	30200-56-1	Motor Rotation Dr	1
4	70200-11	Bushing	1
5	151-739	Rotator Bottom Assembly	1
6	150-150-2	Spacer, Rotator	4
7	151-740	Rotator Top Assembly	1
8	50803-002	Drive Collar	1
9	70200-13	Bushing	1
10	70200-14	Friction Washer	1
11	20601-04	Snap Ring	1
12	151-482	Drive Shaft	1
13	30301-15	Roller Switch	1
14	20104-20	1/4-20 x 3/4" HH Mach Screw, SS	4
15	20202-05	1/4 Split Lock Washer, SS	4
16	20104-09	3/8-16 x 5/8" Mach Cap Screw, SS	8
17	20202-09	3/8 Split Lock Washer, SS	8
18	20105-20	3/8-16 x 1/2 Mach Cup Screw, SS	1
19	20105-04	6mm-1mm x 10mm Set Screw, SS	2
20	151-523A	Rotator Cam	1
21	151-524	Spacer, Roller Switch	3
22	70200-12	Washer 1.55 ID	1
23	151-524-1	Rack Rotation Plate	1
24	40704-12	Rotation Capacitor	1
25	70200-15	Split Rulon Bushing (Part not Shown)	1



LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉE VENTILATEUR (Part 5 of 8)

Item No	Part No	Description	Qty
1	30200-66	Circulation Motor, ½ HP, 115/208-230 VAC	1
2	71500-30	Impeller, Forward Curve	1
3	151-717	Blower Mount Weldment	1
4	151-268	Motor Mount, C-Face	1
5	151-271	Clamp, Blower Seal	1
6	151-270	Seal, Blower	1
8	151-272	Stiffeners, Blower Plate	2
11	151-273b	Blower Involute	1
12	151-211	Pipe, Temperature Sensor	1



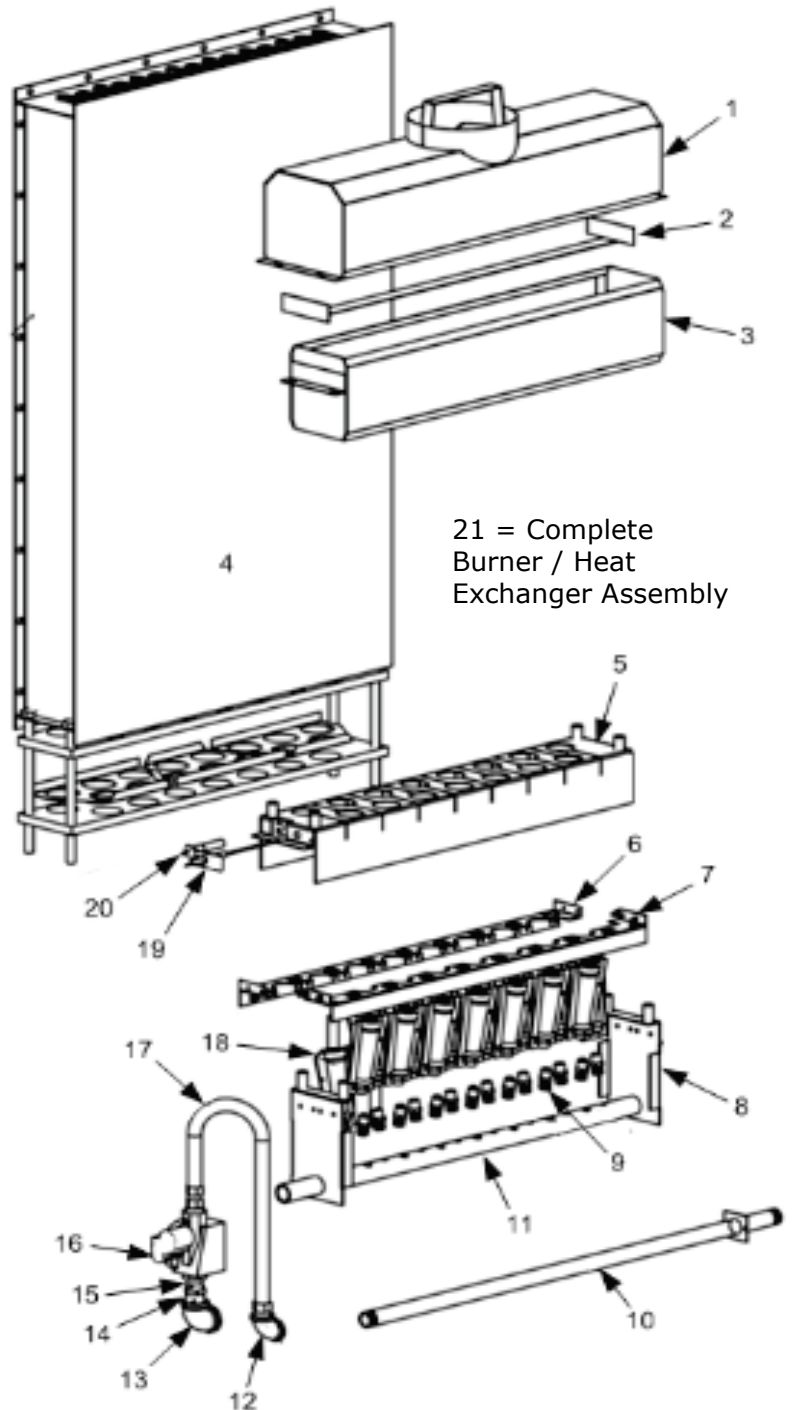
LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉE, GAZ (Part 6 of 8)

Item No	Part No	Description	Qty
1	151-722	Exhaust Collector	1
2	151-727	Exhaust Restrictor	1
3	151-719	Chimney	1
4	151-702b	Heat Exchanger	1
5	151-160	Burner Box	1
6	151-311	Mount, Burner - Left	1
7	151-312	Mount, Burner - Right	1
8	151-313	End, Burner Assembly	2
9	80400-01	Orifice*	15
10	150-215	Gas Pipe Assy	1
11	151-310	Manifold	1
12	70305-01	Elbow, 1/2NPT - Steel	1
13	70305-09	Elbow, 3/4NPT - Steel	1
14	70307-02	Reducer, Pipe - 3/4 x 1/2 NPT, Steel	1
15	70302-08	Nipple, Close - 1/2NPT, Steel	1
16	80505-15	Gas Valve, Combination	1
17	70302-09	Gas Connector - 18"	1
18	80002-14	Burner, Inshot	15
19	41100-36-1	Flame Sensor	1
20	80302-12	Ignitor, Hot Surface	1
21	151-763	Burner / Heat Exchanger Assy	1

* Orifice Sizes:

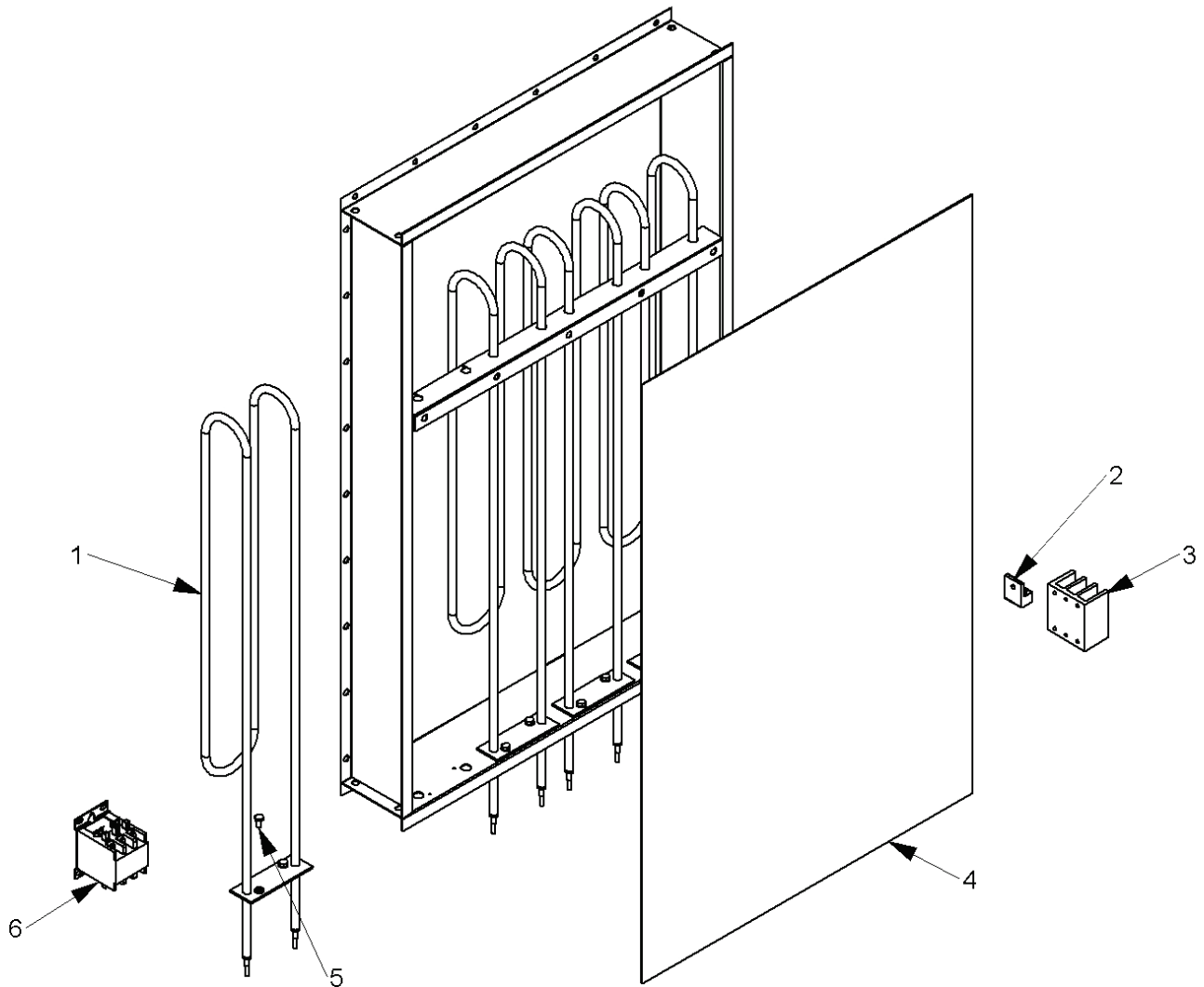
Natural Gas @ 3.5 inwc =
3/64" (0.047)[1.19mm]

Propane Gas @ 5.0 inwc =
#65 (0.035)[0.89mm]

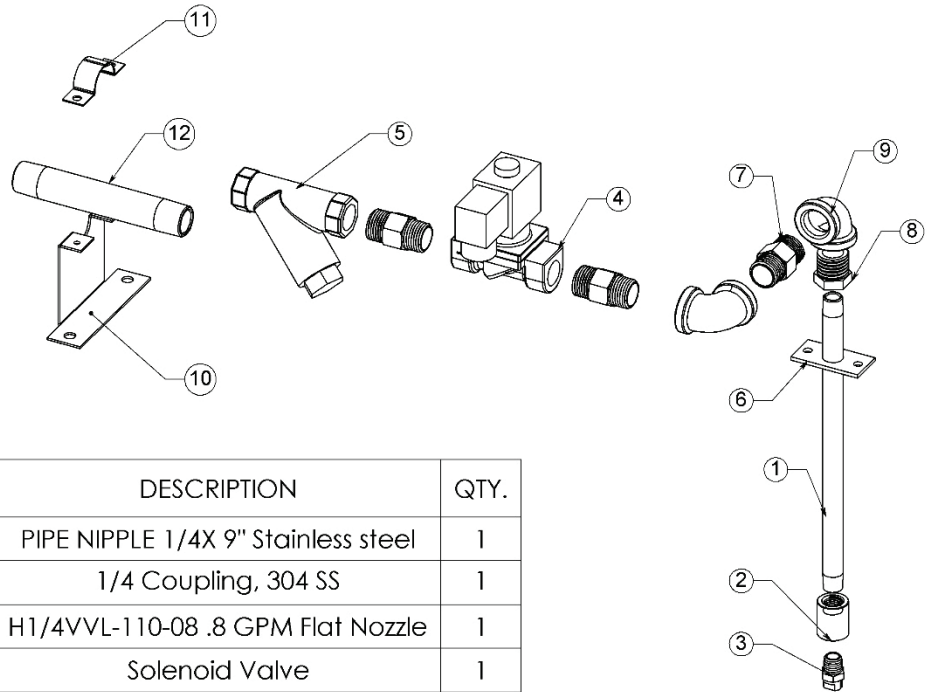


LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉE, ÉLECTRIQUE (Part 7 of 8)

Item No	Part No	Description	Qty
1	11091-02-1	Element Assy (4166W @240V)	4
1	11091-03-1	Element Assy (4166W @480V)	4
2	31200-08	Ground Lug, 2-Hole	1
3	30500-07	Term Block, 3-Pole	1
4	151-164b	Cover, Heat Exchanger	1
5	20202-01	Hex Bolt, 6mm-1x12mm, MS	8
6	30700-17	Contactors, 3-Pole, 40A, 24V Coil	1



LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉE, EAU (Part 8 of 8)



ITEM NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY.
1	70302-57-16	PIPE NIPPLE 1/4X 9" Stainless steel	1
2	70403-04	1/4 Coupling, 304 SS	1
3	70101-77	H1/4VVL-110-08 .8 GPM Flat Nozzle	1
4	70403-03	Solenoid Valve	1
5	73701-04	Y STRNR 1/2" #20 MESH RACK	1
6	151-463	Flange, Water Pipe, Rev B	1
7	Pipe Nipple, one half inch	1/2 Inch Close Nipple, Brass	3
8	70307-01S	1/2 x 1/4 Hex Reducing Bushing, Stainless Steel	1
9	70305-10S	1/2 NPT Stainless Steel Pipe Elbow	2
10	151-541	Water Supply Support	1
11	151-541-1	Clamp, Water Supply	1
12	70302-54-5	1/2" x 5" Pipe, 21mm x 2.75mm	1



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 or replace, at LBC's sole discretion, any LBC equipment, including but not limited to the listed exclusions.

Coverage Period:

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

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

Conditions:

- Covered equipment must have been properly installed according to the requirements of the installation manual and all applicable local codes.
- The equipment shall not have been abused, misused or neglected or used for purposes other than intended by LBC.
- Water connected to the appliance shall have been in compliance with the following requirements:
 - Cold Water: 30 - 80 PSI
 - pH: 7 - 7.5
 - Conductivity: < 1/500,000 Ω per inch
 - Total Dissolved Solids: < 100 ppm
 - Hardness: 6.3 - 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 in accordance with the operating manual requirements can cause damage to internal components and will VOID the warranty.
- All repair work is to be performed by an LBC authorized service agent.
- Equipment must be at the installation location of the original purchaser/user and shall not have been resold or reclaimed by another party.

Conditions (Continued):

- LBC equipment is for commercial use only. If sold as a component of another (OEM) manufacturer's equipment, or if used as a consumer product, such equipment is sold AS IS and without any warranty.
- Conditions of sale of the equipment shall have been met in full.
- The request for repair shall be made within the limited period of the warranty.
Failure to meet the above conditions will void this warranty.

Exclusions:

This warranty does not cover the following:

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

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