

MANUEL D'UTILISATION

INFORMATIONS IMPORTANTES, À CONSERVER PAR L'OPÉRATEUR

Ce manuel donne des informations relatives aux appareils suivants :

Gril

MODÈLES

**LCB15RMPF, LCB24RMPF, LCB36RMPF, LCB48RMPF,
LCB15LMPF, LCB24LMPF, LCB36LMPF, LCB48LMPF,
LCB15RM, LCB24RM, LCB36RM, LCB48RM,
LCB15LM, LCB24LM, LCB36LM, LCB48LM**



Conforms to ANSI
STD Z33.11b-2009
Certified to CSA
STD 1.8b-2009



CONFORMES TO
NSF/ANSI STD. 4

CONSERVER CE MANUEL POUR POUVOIR S'Y RÉFÉRER PLUS TARD. LIRE, VEILLER À BIEN COMPRENDRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS FIGURANT DANS CE MANUEL.

POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables au voisinage de cet appareil ou de tout autre of this or any other appliance.

APPOSER DANS UN ENDROIT BIEN EN VUE

les instructions à suivre en cas de perception d'une odeur de gaz Se procurer ces informations auprès de la compagnie gazière locale. Au minimum, couper le gaz puis appeler la compagnie gazière et le réparateur agréé. Faire évacuer les lieux par tout le personnel.

AVERTISSEMENT

UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE, UNE MODIFICATION, UNE RÉPARATION OU UN ENTRETIEN INCORRECT PEUT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET APPAREIL.

AVISER IMMÉDIATEMENT LE TRANSPORTEUR EN CAS D'AVARIE

Il incombe au destinataire d'examiner l'emballage à la réception et de déterminer s'il y a une possible avarie, y compris une avarie non apparente. LoLo Commercial Foodservice Equipment suggère d'annoter le récépissé au destinataire si on soupçonne une avarie. Il incombe au destinataire de faire une réclamation auprès du transporteur. Nous recommandons de le faire immédiatement.

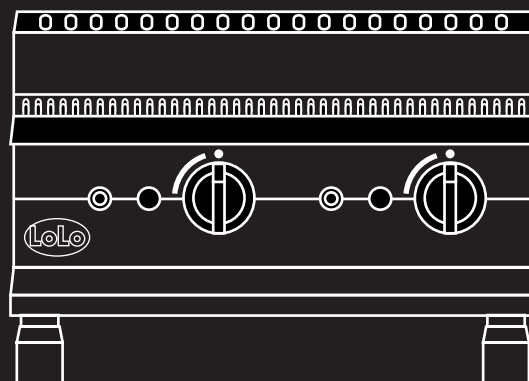
Service après-vente du fabricant : 877-246-5656

Les informations figurant dans ce document sont considérées comme ayant été à jour et exactes à la date de publication. LoLo Commercial Foodservice Equipment recommande de consulter les sites Web de notre gamme de produits, à www.getLoLo.com, pour les informations et spécifications de produits les plus récentes.

NUMÉRO DE RÉFÉRENCE 159666 Rév. B (01/12)



COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT



IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

MESURES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'exploiter cet appareil, veiller à ce que tous ses utilisateurs ait été convenablement formés et connaissent toutes les précautions à prendre. Des accidents et des problèmes peuvent résulter de l'observation des règles et précautions fondamentales.

Les termes et symboles suivants figurant dans ce manuel attirent l'attention sur les risques encourus par l'opérateur, le personnel d'entretien et l'appareil. Les termes sont définis comme suit :



DANGER : ce symbole avertit d'un risque imminent d'où résulteront des blessures graves, voire mortelles.



AVERTISSEMENT : ce symbole se réfère à un risque potentiel ou pratique dangereuse qui pourrait entraîner des blessures graves, voire mortelles.



ATTENTION : ce symbole se réfère à un risque potentiel ou pratique dangereuse qui pourrait entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.



AVIS : ce symbole se réfère à des informations qui exigent une attention particulière ou doivent être parfaitement comprises, même si elles ne s'appliquent pas à des dangers.



POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, COUPER LE GAZ AVANT D'ENTREtenir L'APPAREIL.



POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, CONTRÔLER L'ÉTANCHÉITÉ DE TOUS LES RACCORDS DE LA CONDUITE D'ALIMENTATION AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL. APPLIQUER DE L'EAU SAVONNEUSE (POUR VOIR SI DES BULLES APPARAISSENT). NE PAS UTILISER UNE FLAMME NUE.
A. VÉRIFIER TOUS LES RACCORDS EN AMONT DU ROBINET DE GAZ AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL.
B. VÉRIFIER TOUS LES RACCORDS EN AVAL DU ROBINET DE GAZ APRÈS AVOIR ALLUMÉ L'APPAREIL.



POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, L'ÉTANCHÉITÉ DE TOUS LES RACCORDS DE GAZ PERTURBÉS LORS DE L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE CONTRÔLÉE. CONTRÔLER AVEC DE L'EAU SAVONNEUSE (POUR VOIR SI DES BULLES APPARAISSENT). NE PAS UTILISER UNE FLAMME NUE.



AVIS Ce produit est destiné exclusivement à un usage commercial, pas à un usage domestique.



AVIS Les codes locaux d'installation varient grandement d'une région à une autre. The National Fire Protection Association, Inc. déclare, dans la dernière édition de NFPA96, que les codes locaux font autorité dans le domaine des spécifications d'installation des appareils. L'installation doit par conséquent respecter tous les codes locaux.

IMPORTANT POUR FUTURE RÉFÉRENCE

Noter ces informations et conserver ce manuel pendant la durée de service de cet appareil. Ces informations doivent être fournies lors d'une réparation dans le cadre de la garantie et/ou de la commande de pièces de rechange.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Table des matières

Recherche d'avarie en cours de transport	4
Instructions générales d'installation.....	5
Caractéristiques et dimensions.....	6
Pression de gaz.....	6
Conversion, type de gaz	7
Instructions d'allumage	9
Instructions d'utilisation	12
Nettoyage et entretien.....	13
Révision / réparation	13
Guide de dépannage.....	14
Vue éclatée des pièces – Modèles LCBXXRMPF/LMPF.....	16
Nomenclature des pièces – Modèles LCBXXRMPF/LMPF.....	17
Vue éclatée des pièces – Modèles LCBXXRM/LM Models.....	18
Nomenclature des pièces – Modèles LCBXXRM/LM.....	19

Merci d'avoir acheté cet appareil LOLO. LOLO prend grand soin de la conception et de la qualité de ses produits. Lorsqu'il est utilisé comme prévu et est entretenu comme il convient, cet appareil offrira de nombreuses années de fonctionnement fiable. Pour garantir les meilleurs résultats, il est important de lire attentivement les instructions figurant dans ce manuel et de les suivre à la lettre.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE: La plaque signalétique se trouve sur le panneau latéral.

Recherche d'avarie en cours de transport

Examiner tous les emballages avant et pendant le déchargement pour voir s'ils sont endommagés. Le transporteur a accepté la responsabilité du transport et de la livraison en toute sécurité. Si l'appareil livré présente des avaries apparentes ou non, une réclamation doit être faite auprès du transporteur.

- A) Toute avarie ou perte apparente doit être notée sur la facture de transport lors de la livraison. La facture annotée doit ensuite être signée par le représentant du transporteur (le chauffeur). Si cela n'est pas fait, le transporteur peut rejeter la réclamation. Le transporteur peut fournir les formulaires nécessaires.
- B) Toute avarie ou perte qui n'apparaît pas avant le déballage de l'appareil peut également donner lieu à réclamation. Une inspection doit toutefois être demandée au transporteur dans un délai de 15 jours. Le transporteur doit prévoir une inspection. Veiller à conserver l'ensemble du contenu et du matériau d'emballage.

L'installation doit être effectuée par un installateur qualifié qui a lu attentivement, veillé à bien comprendre et suivra ces instructions.

Pour toute question concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou la réparation de ce produit, contacter LOLO au 877-246-5656.

Instructions générales d'installation

S'assurer que l'alimentation en gaz correspond au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux éditions en vigueur du code national des gaz combustibles (National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54), au code national des installations au gaz (National Gas Installation Code, CSA-B149.1) ou du code des installations au propane (Propane Installation Code, CSA-B149.2) selon le cas, ainsi qu'aux codes locaux.

Visser les pieds dans les écrous fixés à demeure aux quatre coins de l'appareil et les serrer avec les doigts. Mettre l'appareil à niveau en tournant la vis de réglage qui se trouve au bas de chaque pied. Ne pas faire glisser l'appareil sur ses pieds ; le soulever pour le déplacer.

Utiliser le mastic pour joints de tubes correct sur tout raccord fileté. Il doit résister à l'action des gaz de pétrole liquéfiés.



ATTENTION

pour éviter tout dégât matériel ou blessure, NE PAS utiliser une flamme nue pour contrôler l'étanchéité. Contrôler l'étanchéité de l'ensemble de la tuyauterie de gaz avec de l'eau savonneuse avant de faire fonctionner l'appareil.

CES APPAREILS SONT CONÇUS POUR ÊTRE INSTALLÉS SUR DES SURFACES ET PRÈS DE MURS INCOMBUSTIBLES UNIQUEMENT.

Dégagements par rapport aux matières incombustibles :

- 152 mm (6 po) sur les côtés
- 152 mm (6 po) à l'arrière
- 102 mm (4 po) au-dessus du sol

Faire en sorte que la circulation d'air de combustion et d'évacuation ne soit pas gênée par les pieds sous l'appareil ni par le conduit derrière celui-ci.

Un dégagement suffisant des ouvertures par lesquelles l'air pénètre dans la chambre de combustion est nécessaire. Ne rien entreposer sous l'appareil.



ATTENTION

- **Ne pas laisser d'air souffler directement vers l'appareil. Lorsque c'est possible, éviter d'ouvrir des fenêtres proches des côtés ou de l'arrière de l'appareil. Éviter les ventilateurs de type mural qui créent des courants d'air transversaux dans une pièce.**
- **Il faut prévoir un appoint d'air suffisant dans la pièce pour compenser l'action du système d'évacuation. Sinon, une pression atmosphérique négative sera créée, ce qui peut causer un fonctionnement intermittent.**
- **Une hotte et un système d'évacuation bien conçus et installés sont nécessaires pour que l'installation soit correcte**



ATTENTION

Pour éviter les risques de dégâts matériels ou de blessures, l'installateur doit s'assurer que l'installation est conforme aux codes et règlements locaux applicables.



AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS ET DE BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, L'INSTALLATION DU GRIL DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL HABILITÉ À TRAVAILLER AVEC LE GAZ.



AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS ET DE BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, CET APPAREIL EST À USAGE COMMERCIAL UNIQUEMENT. NE JAMAIS UTILISER DE RACCORDS DE GAZ QUALITÉ RÉSIDENIELLE. LES RACCORDS QUALITÉ RÉSIDENIELLE NE SONT PAS CONFORMES AUX CODES DU GAZ ET POURRAIENT ÊTRE DANGEREUX.

Caractéristiques et dimensions

MODÈLE	LARGEUR PO. (MM)	PROFONDEUR PO. (MM)	HAUTEUR PO. (MM)	NB DE BRÛLEURS	BTU/BRÛLEUR GAZ NAT/ PROPANE	TOTAL BTU/H / kW	PO C.E. GAZ NAT/ PROPANE
LCB15RMPF/ LCB15LMPF	15 (381)	29 (740)	19 (480)	1	40 000/40 000	40 000 / 11,7	6/10
LCB24RMPF/ LCB24LMPF	24 (625)	29 (740)	19 (480)	2	40 000/40 000	80 000 / 23,5	6/10
LCB36RMPF/ LCB36LMPF	36 (930)	29 (740)	19 (480)	3	40 000/40 000	120 000 / 35,16	6/10
LCB48RMPF/ LCB48LMPF	48 (1234)	29 (740)	19 (480)	4	40 000/40 000	160 000 / 46,9	6/10
LCB15RM LCB15LM	15 (381)	25.5 (648)	15.5 (394)	1	40,000/35,000	40,000 / 11.7	6/10
LCB24RM LCB24LM	24 (625)	25.5 (648)	15.5 (394)	2	40,000/35,000	80,000 / 23.5	6/10
LCB36RM LCB36LM	36 (930)	25.5 (648)	15.5 (394)	3	40,000/35,000	120,000 / 35.16	6/10
LCB48RM LCB48LM	48 (1234)	25.5 (648)	15.5 (394)	4	40,000/35,000	160,000 / 46.9	6/10

REMARQUE : le raccord d'arrivée de gaz est de 3/4 po NPT.

Pression de gaz

L'appareil et son robinet de sectionnement individuel (que doit fournir l'utilisateur) doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout contrôle de pression de ce circuit à des pressions d'essai dépassant 3,45 kPa (½ psi).

L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz par fermeture de son robinet de sectionnement individuel lors de tout contrôle de pression de cette tuyauterie à des pressions d'essai égales ou supérieures à 3,45 kPa (½ psi).



AVERTISSEMENT :

POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURE GRAVES VOIRE MORTELLES, CONFIER L'ENTRETIEN ET LA RÉPARATION EXCLUSIVEMENT À UN RÉPARATEUR AGRÉÉ PAR L'USINE. AVANT TOUT ENTRETIEN OU RÉPARATION, CONTACTER LOLO.

Conversion, type de gaz

Ces instructions traitent de la conversion de tous les modèles du gaz naturel au propane (PL). Effectuer la conversion avant de raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz.

Les appareils sortent d'usine équipés pour fonctionner au gaz naturel. Des orifices calibrés nécessaires au fonctionnement au propane (PL) sont fournis dans un sachet attaché au robinet qui se trouve sur le panneau avant.

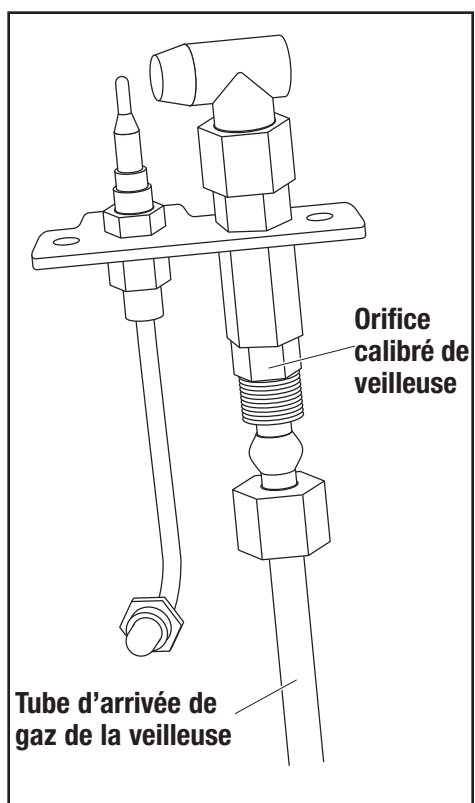
ATTENTION : pour éviter des dégâts matériels ou des blessures, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation en gaz avant de procéder à l'entretien.

REMARQUE : ne faire effectuer ces conversions que par du personnel qualifié. Contrôler l'étanchéité de tous les raccords avant de remettre l'appareil en service.

REMARQUE :

1. Couper l'arrivée du gaz au niveau de l'alimentation principale.
2. Enlever les grilles du haut de l'appareil.
3. Retirer le brûleur du dessus du tuyau de gaz. Faire attention de ne pas endommager les thermocouples.

ATTENTION : pour régler les composants qui ont été scellés après réglage : Les réglages doivent être effectués conformément aux instructions suivantes. Les composants doivent être scellés de nouveau avant la remise en service de l'appareil.



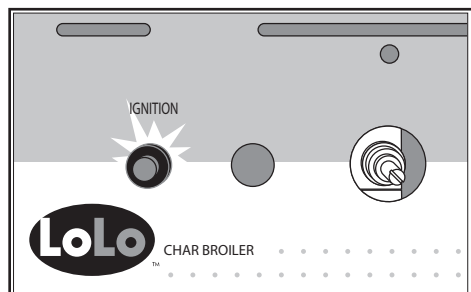
Orifice calibré de veilleuse

1. Déposer les manettes et le panneau avant.
2. Enlever l'orifice calibré de veilleuse. Desserrer le tube d'arrivée de gaz situé du côté unité régulatrice de gaz du tube d'alimentation pour pouvoir déplacer le tube facilement sans le recourber.
3. Débrancher le tube d'arrivée de gaz de la base de la veilleuse et retirer l'orifice calibré de l'intérieur de celle-ci.
4. Déterminer la taille correcte d'orifice calibré pour le type de gaz en consultant la plaque signalétique.
5. Poser le nouvel orifice calibré à l'intérieur de la veilleuse.
6. Raccorder le tube d'arrivée à la base de la veilleuse et resserrer le tube d'alimentation en gaz côté unité régulatrice de gaz. Contrôler l'étanchéité avec de l'eau savonneuse.
7. Remettre le panneau avant en place et le fixer en serrant ses quatre (4) vis.
8. Remettre les manettes en place sur le panneau de commande avant. Enfoncer les manettes sur les tiges des robinets de gaz.

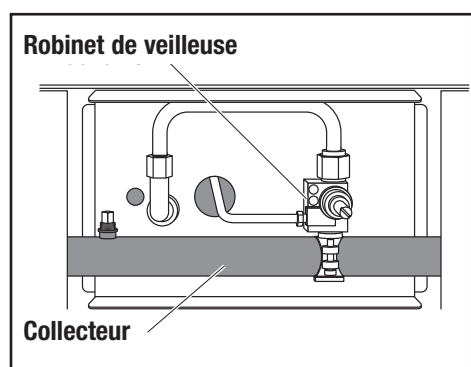
(suite)

Conversion, type de gaz (suite)

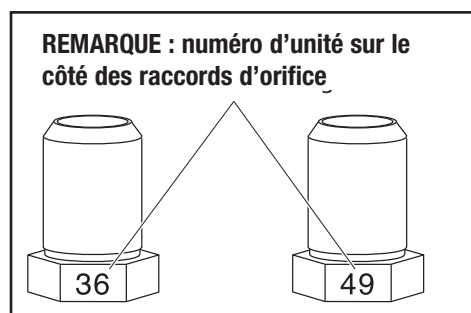
Orifice calibré de brûleur principal



1. Déposer les manettes et le panneau avant.

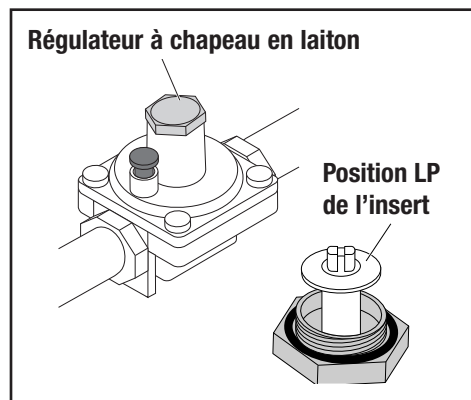


2. Dévisser les boulons et le clapet-pilote puis déposer le collecteur.



REMARQUE : numéro d'unité sur le côté des raccords d'orifice

3. Remettre le raccord d'orifice calibré correspondant au type de gaz dans le robinet.
4. Remettre le panneau avant en place et le fixer en serrant ses quatre (4) vis.
5. Remettre les manettes en place sur le panneau de commande avant. Enfoncer les manettes sur les tiges des robinets de gaz.



6. Avant de monter le régulateur, dévisser le chapeau hexagonal. Si on peut lire (NAT) sur l'insert plastique qui dépasse du chapeau, retourner le chapeau et le réemboîter (voir l'illustration à gauche).
7. Poursuivre l'installation.

Instructions d'allumage

Chaque brûleur est équipé d'une veilleuse permanente individuelle. Cela permet d'allumer ou d'éteindre les brûleurs principaux sans devoir les rallumer manuellement chaque fois qu'on les allume. Le brûleur est allumé automatiquement par la veilleuse.

Un contrôle de flamme est incorporé au moyen d'un système thermoélectrique qui coupe l'arrivée du gaz du ou des brûleurs au cas où la veilleuse s'éteint. Cela empêche le gaz non brûlé de continuer à circuler.

1. Sélectionner le brûleur nécessaire, appuyer sur la manette et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de veilleuse.
2. Tout en continuant d'appuyer sur la manette, appuyer sur le bouton d'allumeur piézoélectrique (ou utiliser un allumeur à pile) pour allumer la veilleuse.
3. Maintenir la manette enfoncée pendant 10-15 secondes puis la relâcher. La veilleuse doit rester allumée. (Sinon, attendre 5 minutes puis répéter les étapes 1 et 2 ci-dessus.)
4. L'allumage de la veilleuse peut être observé par le trou percé entre le bouton d'allumeur piézoélectrique et le cadran.
5. S'assurer que la veilleuse est allumée en regardant par le trou percé à côté de la manette sur le panneau de commande avant.
6. Tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le brûleur principal s'allume automatiquement.
7. **Pour éteindre le brûleur principal**, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre à la position de veilleuse. Le brûleur principal s'éteint et la veilleuse reste allumée.
8. **Pour éteindre tous les brûleurs**, tourner la manette à fond dans le sens des aiguilles d'une montre à la position '●' (arrêt). Le brûleur principal et la veilleuse s'éteignent.
9. Attendre 5 minutes avant de rallumer.

Instructions d'allumage (manuel)

Les veilleuses du gril ont été réglées en usine. Lors du premier allumage, il peut être nécessaire d'utiliser un tournevis pour ajuster la flamme à la hauteur désirée.

1. Tourner sur l'arrêt le robinet manuel et attendre 5 minutes pour évacuer le gaz.
2. Tourner toutes les manettes en position d'arrêt (OFF).
3. Présenter une source d'allumage (allumette) à la veilleuse. Quand la flamme est établie, enlever la source d'allumage.
4. Tourner les manettes en position de marche (ON). Si le brûleur ne s'allume pas, ouvrir promptement plus le robinet de veilleuse. Si la flamme de la veilleuse semble plus grande que nécessaire, la réduire et régler à nouveau l'allumage du brûleur. La flamme de la veilleuse doit être aussi petite que possible, mais suffisamment grande pour garantir un allumage fiable des brûleurs quand les manettes sont tournées en position de marche (ON).

Allumage du brûleur principal

Pour allumer le brûleur, tourner la manette en position de marche (ON). Reculer ensuite au niveau de flamme désiré. La plage d'ajustement est pratiquement infinie entre marche et arrêt (ON et OFF).

Alimentation d'air du brûleur principal

1. Pour obtenir un fonctionnement efficace du brûleur, il faut maintenir un bon équilibre entre le volume de gaz et celui de l'air primaire, donnant une combustion complète. Un manque d'air fournit une longue flamme jaune. L'alimentation d'air primaire est contrôlée par une bague d'air à l'avant du brûleur.
2. Desserrer les vis à l'avant du brûleur et régler la bague d'air pour juste éliminer les pointes jaunes de la flamme du brûleur. Serrer les vis pour bloquer la bague d'air en place.

REMARQUE

Après avoir éteint les brûleurs principaux, attendre au moins 15 secondes avant de remettre les brûleurs en marche afin de maintenir le bon fonctionnement du thermostat.

Instructions d'allumage

Nettoyage initial

Avant de mettre le gril neuf en service, laver soigneusement l'extérieur avec une solution détergente douce. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs car ils endommageront le fini de l'habillage. Si les surfaces en acier inoxydable se décolorent, les frotter dans le sens du grain uniquement.

Lorsque le gril chauffe pour la première fois, il fume jusqu'à ce que l'huile utilisée dans sa fabrication et la poussière dégagée lors du stockage et du transport soient dissipées. Une heure avec tous les brûleurs en position « max. » est généralement suffisante.

Alimentation en air du brûleur principal

1. Pour que le brûleur fonctionne efficacement, un équilibre correct entre le volume de gaz et l'alimentation principale en air doit être maintenu, ce qui produira une combustion complète. Une alimentation en air insuffisante produit une flamme jaune. L'alimentation principale en air est réglée par un volet d'air sur le devant du brûleur.
2. Desserrer les vis sur le devant du brûleur et régler le volet d'air pour éliminer la pointe jaune de la flamme du brûleur. Bloquer le volet d'air en place en resserrant les vis.

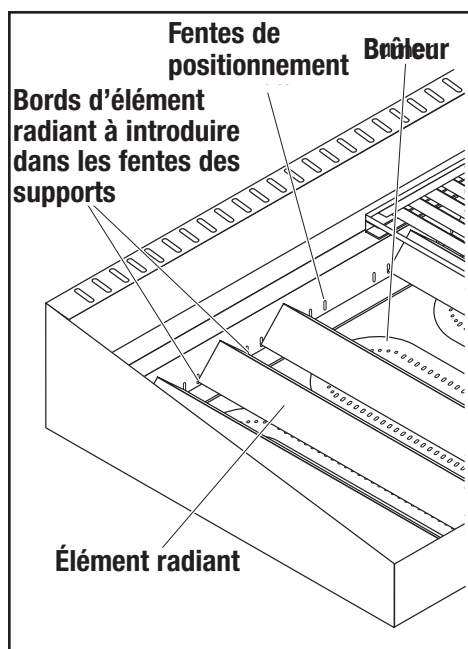


- **Ne jamais essayer de déplacer un appareil allumé. Une flambée soudaine inattendue pourrait entraîner des blessures. Éteindre l'appareil, le laisser refroidir et utiliser des manilles et/ou des gants pour le déplacer. L'espace entre les pieds au bas de l'appareil permet à l'air de combustion de pénétrer dans celui-ci. NE PAS BLOQUER CET ESPACE.**
- **Lors du fonctionnement normal, les brûleurs sont allumés à partir des veilleuses permanentes. Tourner la manette pour obtenir la hauteur de flamme souhaitée à la mise en service de l'appareil.**
- **Tous les robinets doivent être vérifiés et lubrifiés périodiquement par un réparateur agréé dans le cadre d'un programme d'entretien régulier.**
- **Ne pas permettre à des ventilateurs de souffler directement vers l'appareil. Dans la mesure du possible, éviter les fenêtres ouvertes à proximité des côtés ou de l'arrière de l'appareil. Éviter des ventilateurs de type mural qui peuvent créer des courants d'air dans une pièce.**
- **Il est également nécessaire d'admettre suffisamment d'air dans la pièce pour remplacer la quantité d'air éliminée par le système de ventilation.**
- **Une hotte correctement conçue et installée agit comme le cœur du système de ventilation de la pièce ou de la zone dans laquelle l'appareil est installé et maintient l'appareil indépendant des courants d'air variables.**

Instructions d'exploitation

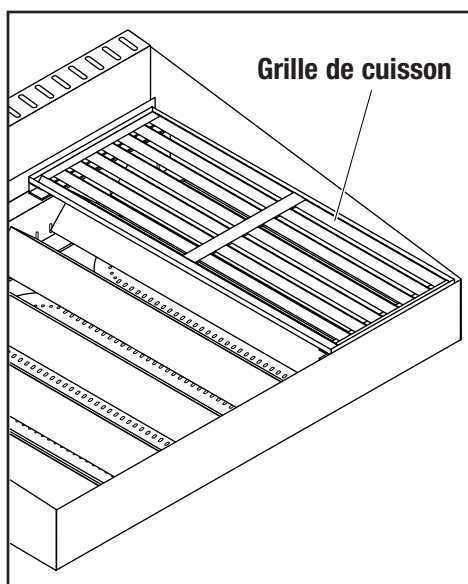
Fonctionnement

Allumer les brûleurs 15 à 20 minutes environ avant de cuire pour laisser l'appareil préchauffer. Régler les manettes pour obtenir la hauteur de flamme souhaitée. Chaque robinet contrôle l'alimentation en gaz du brûleur correspondant pour chauffer sa zone à la température désirée. Si des températures différentes vont être utilisées, régler les zones contiguës à des températures progressivement plus élevées en réglant les brûleurs extérieurs aux températures les plus basses. Une méthode uniforme et systématique d'utilisation de l'appareil permettra d'obtenir des produits d'une qualité constante.



Éléments radiants

Placer les éléments radiants dans la position indiquée. S'assurer que les éléments radiants sont bien en place dans les fentes des supports avant et arrière. Centrer les éléments radiants au-dessus de la section droite des brûleurs.



Grilles de cuisson

Placer la grille de cuisson supérieure avec ses barres inclinées vers l'avant comme illustré.

REMARQUE : lorsque les grilles de cuisson sont inclinées vers l'avant, les rainures du dessus guident l'excédent de graisse pour qu'il s'écoule dans la lèchefrite.

Nettoyage et entretien

Nettoyage initial

Avant de mettre le gril neuf en service, laver soigneusement l'extérieur avec une solution détergente douce. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs car ils endommageront le fini de l'habillage. Si les surfaces en acier inoxydable se décolorent, les frotter dans le sens du grain uniquement.

Lorsque le gril chauffe pour la première fois, il fume jusqu'à ce que l'huile utilisée dans sa fabrication et la poussière dégagée lors du stockage et du transport soient dissipées. Une heure avec tous les brûleurs en position « max. » est généralement suffisante.

Nettoyage journalier

Retirer la lèchefrite, la vider et la laver.

« Brûlage » des grilles

Enlever quotidiennement (plus souvent selon le besoin) la graisse accumulée sur les grilles.



ATTENTION : toujours porter des gants isolants pour manipuler les grilles ou éléments radiants afin d'éviter les brûlures.

- A. Placer les grilles sur le gril avec leurs barres à l'horizontale et inclinées vers l'avant.
- B. Allumer le gril pendant 45 minutes environ.
- C. Éteindre le gril et le laisser refroidir pendant 20 minutes.
- D. Nettoyer le dessus et le dessous de la grille avec une brosse métallique pour éliminer tout dépôt.
- E. Nettoyer les rainures des grilles avec un grattoir.
- F. Enlever les grilles du gril. Nettoyer le dessus des éléments radiants avec la brosse métallique. Ceux-ci doivent être nettoyés en place.

REMARQUE: cet appareil est couvert par la garantie du fabricant et ne doit pas être réglé par l'installateur, sauf si celui-ci est un réparateur agréé.

NETTOYAGE DU RÉGULATEUR

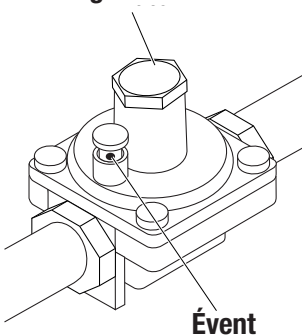
Nettoyer le régulateur au moins une fois par mois. S'assurer que l'évent est ouvert et que rien ne le bloque pour éviter les variations de pression. De telles variations peuvent affecter le fonctionnement de l'appareil et raccourcir sa durée de service.

Une fois par mois, nettoyer la zone entourant l'évent (voir l'illustration à gauche) avec un chiffon humide propre pour enlever la poussière, la crasse, les peluches, etc. accumulées.

AVERTISSEMENT

NE PAS COUVRIR LE DESSUS DES GRILLES PENDANT UNE OPÉRATION DE « BRÛLAGE ». LA LIMITATION DE LA CIRCULATION D'AIR RÉSULTANT DE LA COUVERTURE DES GRILLES PEUT ENTRAÎNER UNE DÉFORMATION DE CELLES-CI. CELA ENDOMMAGERA ÉGALEMENT LES ROBINETS, LES MANETTES ET LE PANNEAU AVANT.

Régulateur



Évent

Révision / réparation

REMARQUE : cet appareil ne doit être entretenu que par un réparateur agréé.

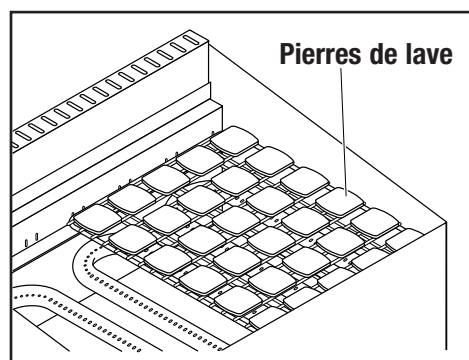
REMARQUE : cet appareil est couvert par la garantie du fabricant. Tout réglage ou réparation doit être effectué par un réparateur agréé.

Pour tout problème ou question, contacter le représentant de LOLO le plus proche.

TÉLÉPHONE : _____ - _____ - _____

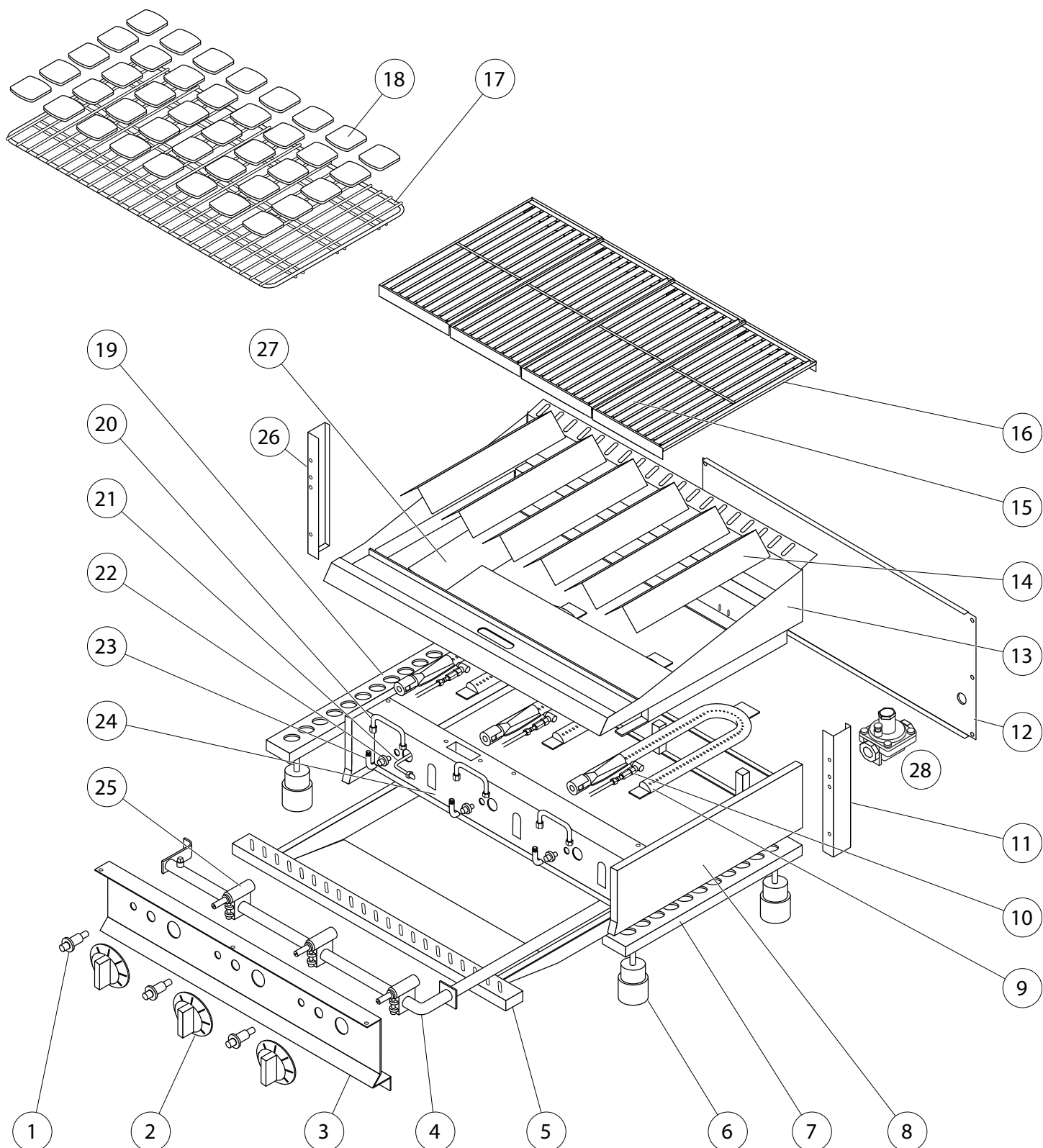
Guide de dépannage

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE
Le brûleur ne s'allume pas quand on ouvre le robinet	Veilleuse éteinte
	Robinet de gaz défectueux.
	Aucune alimentation en gaz
La veilleuse ne s'allume pas.	Orifice calibré de veilleuse obstrué.
	Robinet de veilleuse fermé.
	Aucune alimentation en gaz
La veilleuse ne reste pas allumée.	Orifice calibré de veilleuse obstrué.
	Présence d'air dans l'alimentation en gaz.
	De l'air souffle sur la veilleuse et l'éteint.
La graisse semble fumer excessivement.	La flamme du brûleur est réglée trop haut.
	Il se peut que l'eau présente dans les aliments se transforme en vapeur.
Les aliments collent aux grilles.	La flamme du brûleur est réglée trop haut.
	La surface du gril a besoin d'être nettoyée et/ou apprêtée.
	La surface en dessous des aliments peut ne pas avoir été suffisamment huilée.
Les aliments ne sont pas assez cuits à l'intérieur.	La chaleur est réglée trop haut.
	Les aliments peuvent ne pas avoir été cuits pendant assez longtemps.
	Température variable des aliments avant la cuisson.
Les aliments ont un goût de graisse ou une saveur désagréable.	Les aliments peuvent eux-mêmes avoir un goût anormal.
	Les aliments peuvent avoir été stockés incorrectement avant la cuisson.
	Trop de graisse utilisée.



PLACER LES PIERRES DE LAVE EN LES ESPAÇANT. NE PAS TROP EN METTRE.	
Utiliser la quantité suivante de pierres de lave en fonction du modèle :	
LCB15RMPF/ LCB15LMPF	40 (15 po)
LCB24RMPF/ LCB24LMPF	80 (24 po)
LCB36RMPF/ LCB36LMPF	120 (36 po)
LCB48RMPF/ LCB48LMPF	160 (48 po)

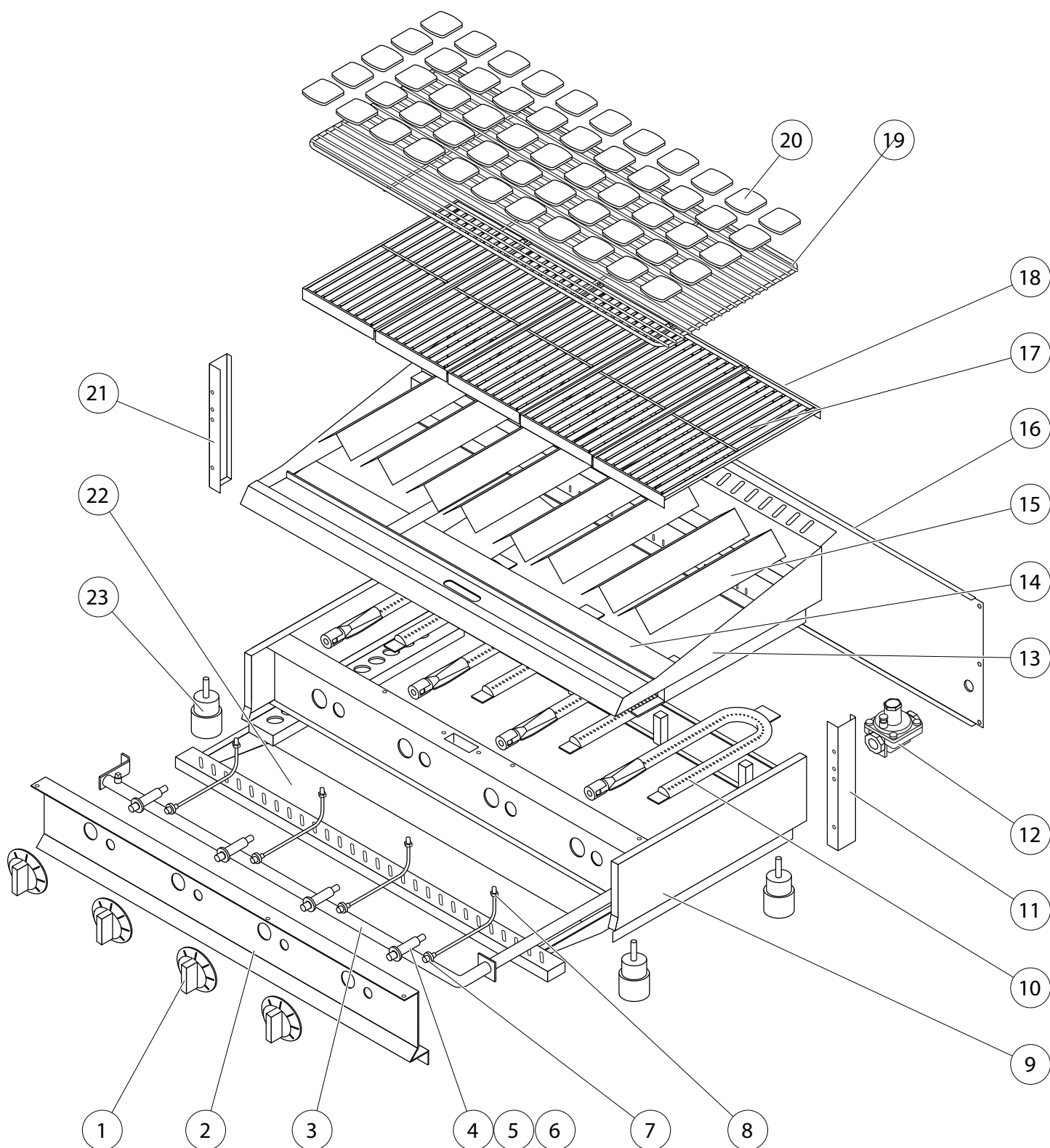
Vue éclatée des pièces – Modèles LCBXXRMPF/LMPF



Nomenclature des pièces - Modèles LCBXXRMPF/LMPF

Pièce n°	Description	Numéro de référence
1	ALLUMAGE PIÉZOÉLECTRIQUE	159625
2	MANETTE POUR APPAREILS À GAZ À COMMANDE MANUELLE	159557
3	PANNEAU DE COMMANDE, GRIL DE 15 po	159521
3	PANNEAU DE COMMANDE, GRIL DE 24 po	159524
3	PANNEAU DE COMMANDE, GRIL DE 36 po	159520
3	PANNEAU DE COMMANDE, GRIL DE 48 po	159679
4	COLLECTEUR, GRIL DE 15 po	159613
4	COLLECTEUR, GRIL DE 24 po	159614
4	COLLECTEUR, GRIL DE 36 po	159616
4	COLLECTEUR, GRIL DE 48 po	159680
5	LÊCHEFRITE, GRIL DE 15 po	159522
5	LÊCHEFRITE, GRIL DE 24 po	159544
5	LÊCHEFRITE, GRIL DE 36 po	159543
5	LÊCHEFRITE, GRIL DE 48 po	159681
6	PIEDS RÉGLABLES EN ACIER INOXYDABLE	159501
7	BARRE (DROITE) DE SUPPORT DU CORPS	159648
8	PARTIE INFÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 15 po	159650
8	PARTIE INFÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 24 po	159652
8	PARTIE INFÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 36 po	159646
8	PARTIE INFÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 48 po	159682
9	BRÛLEUR EN ACIER INOXYDABLE EN FORME DE U	159643
10	ODS (ORIFICE 0,45) GAZ NATUREL	159593
10	ODS (ORIFICE 0,25) GPL	159592
11	PANNEAU LATÉRAL (DROIT) POUR CONDUIT	159669
12	PANNEAU ARRIÈRE, GRIL DE 15 po	159671
12	PANNEAU ARRIÈRE, GRIL DE 24 po	159523
12	PANNEAU ARRIÈRE, GRIL DE 36 po	159672
12	PANNEAU ARRIÈRE, GRIL DE 48 po	159683
13	PARTIE SUPÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 15 po	159651
13	PARTIE SUPÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 24 po	159653
13	PARTIE SUPÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 36 po	159649
13	PARTIE SUPÉRIEURE DU CORPS PRINCIPAL, GRIL DE 48 po	159684
14	PLAQUE RADIANTE	159509
15	GRILLE	159506
16	BARRE D'APPUI, GRILLE DE CUISSON, GRIL DE 15 po	159512
16	BARRE D'APPUI, GRILLE DE CUISSON, GRIL DE 24 po	159510
16	BARRE D'APPUI, GRILLE DE CUISSON, GRIL DE 36 po	159511
16	BARRE D'APPUI, GRILLE DE CUISSON, GRIL DE 48 po	159685
17	GRILLE À PIERRES DE LAVE	159563
18	KIT DE PIERRES DE LAVE (40 PAR SAC)	159673
19	BARRE (GAUCHE) D'APPUI DU CORPS	159647
20	TUYAU DE GAZ DE BRÛLEUR PRINCIPAL	159617
21	TUYAU DE GAZ DE VEILLEUSE	159615
22	INJECTEUR PRINCIPAL 36# GAZ NATUREL	159582
22	INJECTEUR PRINCIPAL 36# GPL	159585
23	RACCORD EN L	159576
24	PLAQUE ISOLANTE AVANT, GRIL DE 15 po	159547
24	PLAQUE ISOLANTE AVANT, GRIL DE 24 po	159548
24	PLAQUE ISOLANTE AVANT, GRIL DE 36 po	159546
24	PLAQUE ISOLANTE AVANT, GRIL DE 48 po	159686
25	SOUPAPE DE SÛRETÉ	159580
26	PANNEAU LATÉRAL (GAUCHE) POUR CONDUIT	159670
27	PLATEAU INTÉRIEUR, GRIL DE 15 po	159573
27	PLATEAU INTÉRIEUR, GRIL DE 24 po	159574
27	PLATEAU INTÉRIEUR, GRIL DE 36 po	159575
27	PLATEAU INTÉRIEUR, GRIL DE 48 po	159687
28	RÉGULATEUR, 6 po - GAZ NATUREL ou 10 po - PROPANE, 3/4 po NPT	159591

Vue éclatée des pièces – Modèles LCBXXRM/LM



Nomenclature des pièces - Modèles LCBXXRM/LM

Pièce n°	Description	Numéro de référence
1	MANETTE DE COMMANDE MANUELLE, GRIL	159775
2	PANNEAU DE COMMANDE, L-CB15LM-RM	159820
2	PANNEAU DE COMMANDE, L-CB24LM-RM	159821
2	PANNEAU DE COMMANDE, L-CB36LM-RM	159822
2	PANNEAU DE COMMANDE, L-CB48LM-RM	159823
3	COLLECTEUR, L-CB15LM-RM	159824
3	COLLECTEUR, L-CB24LM-RM	159825
3	COLLECTEUR, L-CB36LM-RM	159826
3	COLLECTEUR, L-CB48LM-RM	159827
4	VANNE	159780
5	INJECTEUR PRINCIPAL 49# GPL	159585
5	INJECTEUR PRINCIPAL 36# GAZ NATUREL	159582
6	RACCORD À ORIFICE	159810
7	TUYAU DE VEILLEUSE	159811
8	VANNE DE VEILLEUSE	159832
9	PARTIE INFÉRIEURE DU CORPS, L-CB15LM-RM	159828
9	PARTIE INFÉRIEURE DU CORPS, L-CB24LM-RM	159829
9	PARTIE INFÉRIEURE DU CORPS, L-CB36LM-RM	159830
9	PARTIE INFÉRIEURE DU CORPS, L-CB48LM-RM	159831
10	BRÛLEUR, GRIL	159833
11	PANNEAU LATÉRAL DROIT DE CONDUIT, GRIL	159669
12	RÉGULATEUR, 6 po - GAZ NATUREL ou 10 po - PROPANE, 3/4 po NPT	159591
13	PARTIE SUPÉRIEURE DU CORPS, L-CB15M	159834
13	PARTIE SUPÉRIEURE DU CORPS, L-CB24M	159835
13	PARTIE SUPÉRIEURE DU CORPS, L-CB36M	159836
13	PARTIE SUPÉRIEURE DU CORPS, L-CB48M	159837
14	PLATEAU INTÉRIEUR, GRIL DE 15 po	159838
14	PLATEAU INTÉRIEUR, GRIL DE 24 po	159839
14	PLATEAU INTÉRIEUR, GRIL DE 36 po	159840
14	PLATEAU INTÉRIEUR, GRIL DE 48 po	159687
15	PLAQUE RADIANTE	159509
16	PLAQUE ARRIÈRE DE CONDUIT DE CHEMINÉE, L-CB15LM-RM	159841
16	PLAQUE ARRIÈRE DE CONDUIT DE CHEMINÉE, L-CB24LM-RM	159842
16	PLAQUE ARRIÈRE DE CONDUIT DE CHEMINÉE, L-CB36LM-RM	159843
16	PLAQUE ARRIÈRE DE CONDUIT DE CHEMINÉE, L-CB48LM-RM	159844
17	GRILLE	159716
18	SUPPORT DE GRILLE DE CUISSON, L-CB15	159512
18	SUPPORT DE GRILLE DE CUISSON, L-CB24	159510
18	SUPPORT DE GRILLE DE CUISSON, L-CB36	159511
18	SUPPORT DE GRILLE DE CUISSON, L-CB48	159685
19	GRILLE À PIERRES DE LAVE	159563
20	KIT DE PIERRES DE LAVE	159673
21	PANNEAU LATÉRAL GAUCHE DE CONDUIT, GRIL	159670
22	LÈCHEFRITE, GRIL DE 15 po	159522
22	LÈCHEFRITE, GRIL DE 24 po	159544
22	LÈCHEFRITE, GRIL DE 36 po	159543
22	LÈCHEFRITE, GRIL DE 48 po	159681
23	PIED RÉGLABLE EN ACIER INOXYDABLE	159501



COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT

5925 I-55 South, Byram, MS 39272 USA
www.lolo.com