

OPERATOR MANUAL

IMPORTANT INFORMATION, KEEP FOR OPERATOR

This manual provides information for:

Gas Fryer

MODELS

**LCF15TPF-L, LCF30TPF-L,
LCF15TPF-N, LCF30TPF-N**



Conforms to ANSI
STD Z39-110-2009
Certified to CSA
STD 1.80-2009



CONFORMS TO
NSF/ANSI STD. 4

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

FOR YOUR SAFETY

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

POST IN A PROMINENT LOCATION

Instructions to be followed in the event user smells gas.

This information shall be obtained by consulting your local gas supplier. As a minimum, turn off the gas and call your gas company and your authorized service agent. Evacuate all personnel from the area.

⚠ WARNING

**IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION,
SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE,
INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE
INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.**

NOTIFY CARRIER OF DAMAGE AT ONCE

It is the responsibility of the consignee to inspect the container upon receipt and to determine the possibility of any damage, including concealed damage. LoLo Commercial Foodservice Equipment suggests that if you are suspicious of damage to make a notation on the delivery receipt. It will be the responsibility of the consignee to file a claim with the carrier. We recommend that you do so at once.

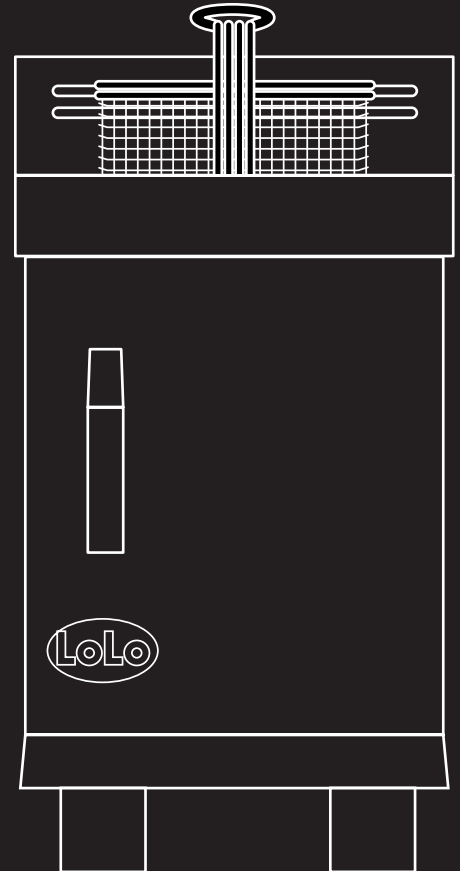
Manufacturer's Service/Questions 877-246-5656

Information contained in this document is known to be current and accurate at the time of printing/creation. LoLo Commercial Foodservice Equipment recommends referencing our product line websites, www.getLoLo.com, for the most updated product information and specifications.

PART NUMBER 159667 Rev. A (02/11)



COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT



IMPORTANT - READ FIRST - IMPORTANT

SAFETY PRECAUTIONS

Before installing and operating this equipment be sure everyone involved in its operation are fully trained and are aware of all precautions. Accidents and problems can result by a failure to follow fundamental rules and precautions.

The following words and symbols, found in this manual, alert you to hazards to the operator, service personnel or the equipment. The words are defined as follows:

 **DANGER**

DANGER: This symbol warns of imminent hazard which will result in serious injury or death.

 **WARNING**

WARNING: This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice, which could result in serious injury or death.

 **CAUTION**

CAUTION: This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice, which could result in minor or moderate injury or product or property damage.

NOTICE

NOTICE: This symbol refers to information that needs special attention or must be fully understood even though not dangerous.

 **WARNING**

TO AVOID PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH. SHUT OFF GAS BEFORE SERVICING THE UNIT.

 **WARNING**

**TO AVOID PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH. PRIOR TO LIGHTING, CHECK ALL JOINTS IN THE GAS SUPPLY LINE FOR LEAKS. USE SOAP AND WATER SOLUTION (BUBBLES). DO NOT USE AN OPEN FLAME.
A. CHECK ALL JOINTS PRIOR TO THE GAS VALVE BEFORE LIGHTING UNIT.
B. CHECK ALL JOINTS BEYOND THE GAS VALVE AFTER THE UNIT IS LIT.**

 **WARNING**

TO AVOID PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH, ALL GAS JOINTS DISTURBED DURING SERVICING MUST BE CHECKED FOR LEAKS. CHECK WITH A SOAP AND WATER SOLUTION (BUBBLES). DO NOT USE AN OPEN FLAME.

NOTICE

This product is intended for commercial use only. Not for household use.

NOTICE

Local codes regarding installation vary greatly from one area to another. The National Fire Protection Association, Inc., states in its NFPA96 latest edition that local codes are "Authority Having Jurisdiction" when it comes to requirements for installation of equipment. Therefore, installation should comply with all local codes.

IMPORTANT FOR FUTURE REFERENCE

Please record this information and retain this manual for the life of the equipment. For Warranty Service and/or parts, this information is required.

Model Number

Serial Number

Date Purchased

Table of Contents

Inspect for Shipping Damage	4
General Installation Instructions.....	5
Specifications and Dimensions.....	6
Gas Pressure	6
Lighting Instructions.....	7
Operating Instructions.....	8
Cleaning	9
Maintenance.....	11
Service / Repair.....	12
Troubleshooting Guide	13
Exploded View of Parts.....	14
Parts List	15

Congratulations on your purchase of LOLO commercial cooking equipment. LOLO takes pride in the design and quality of our products. When used as intended and with proper care and maintenance, you will experience years of reliable operation from this equipment. To ensure best results, it is important that you read and follow the instructions in this manual carefully.

LOCATION OF DATA PLATE: The data plate is located on the side panel.

Inspect for Shipping Damage

All containers should be examined for damage before and during unloading. The freight carrier has assumed responsibility for its safe transit and delivery. If the equipment is received damaged, either apparent or concealed, a claim must be made with the delivering carrier.

- A) Apparent damage or loss must be noted on the freight bill at the time of delivery. It must then be signed by the carrier representative (Driver). If this is not done, the carrier may reject the claim. The carrier can supply the necessary forms.
- B) Concealed damage or loss, if not apparent until after the equipment is uncrated, can also be claimed. However, a request for inspection must be made to the carrier within 15 days. The carrier should arrange an inspection. Be certain to retain all contents and packaging material.

Installation should be performed by a qualified installer who has thoroughly read, understands and will follow these instructions.

If you have any questions concerning the installation, operation, maintenance or service of this product, contact LOLO at 877-246-5656.

General Installation Instructions

Ensure gas supply and gas-type as shown on unit data plate agree.

Installation of this equipment must conform to the current editions of the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, the National Gas Installation Code, CSA-B149.1, or the Propane Installation Code, CSA-B149.2 as applicable and in accordance with local codes.

Screw legs into the permanently fastened nuts on the four corners of the unit and tighten by hand. Level the unit by turning the adjustment screw at the bottom of each leg. Do not slide the unit with legs mounted; lift, if necessary, to move the unit.

Use the correct pipe thread compound on any threaded pipe connections. It must be resistant to the action of liquified petroleum gases.

CAUTION To avoid property damage or personal injury, DO NOT use an open flame to check for leaks. Check all gas piping for leaks with a soap and water solution before operating unit.

THESE UNITS ARE SUITABLE FOR INSTALLATION ON NON-COMBUSTIBLE SURFACES AND NEAR NON-COMBUSTIBLE WALLS ONLY.

Noncombustible clearances:

- 6" sides (152 mm)
- 6" rear (152 mm)
- 4" floor (102 mm)

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air under the unit by the legs or behind the unit by the flue.

Adequate clearance for air openings into the combustion chamber is required. Do not store anything under the unit.

CAUTION

- Do not permit air to blow directly at the unit. Wherever possible, avoid open windows next to the unit's sides or back. Avoid wall-type fans which create air cross-currents within a room.
- Sufficient make-up air should be allowed to enter the room to compensate for the ventilation system. Otherwise, a negative atmospheric pressure will occur and can cause intermittent operation.
- A properly designed and installed hood and ventilation system is required for correct installation.

CAUTION

- Do not permit air to blow directly at the unit. Wherever possible, avoid open windows next to the unit's sides or back. Avoid wall-type fans which create air cross-currents within a room.
- Sufficient make-up air should be allowed to enter the room to compensate for the ventilation system. Otherwise, a negative atmospheric pressure will occur and can cause intermittent operation.
- A properly designed and installed hood and ventilation system is required for correct installation.

CAUTION

To avoid risk of product or property damage or personal injury, installer must verify the installation complies with the applicable local codes and regulations. The unit must be installed by a licensed plumber or gas fitter when installed within the Commonwealth of Massachusetts.

WARNING

TO AVOID RISK OF PRODUCT OR PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH, INSTALLATION OF THE FRYER MUST BE PERFORMED BY PERSONNEL QUALIFIED TO WORK WITH GAS.

WARNING

TO AVOID RISK OF PRODUCT OR PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH, THIS UNIT IS FOR COMMERCIAL USE ONLY. NEVER USE RESIDENTIAL GRADE GAS CONNECTIONS. RESIDENTIAL CONNECTIONS DO NOT MEET GAS CODES AND COULD BE HAZARDOUS.

Specifications and Dimensions

MODEL	WIDTH IN. (MM)	DEPTH IN. (MM)	HEIGHT IN. (MM)	# OF BURNERS	BTU/BURNER NAT/LP	TOTAL BTU/Hr / Kw	W.C.-IN. NAT/LP
LCF15TPF-N	11 (280)	29 (740)	25 (640)	2	13,250	26,500 / 7.77 KW	4/NA
LCF30TPF-N	17 (440)	29 (740)	25 (640)	4	13,250	53,000 / 15.54 KW	4/NA
LCF15TPF-L	11 (280)	29 (740)	25 (640)	2	13,250	26,500 / 7.77 KW	NA/10
LCF30TPF-L	17 (440)	29 (740)	25 (640)	4	13,250	53,000 / 15.54 KW	NA/10

NOTE: Gas inlet connection is 3/4" NPT.

Gas Pressure

The appliance and its individual shutoff valve (to be supplied by user) must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.45 kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or greater than ½ psi (3.45 kPa).

⚠ WARNING : TO AVOID PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH, A FACTORY AUTHORIZED SERVICE AGENT SHOULD HANDLE ALL MAINTENANCE AND REPAIR. BEFORE DOING ANY MAINTENANCE OR REPAIR, CONTACT LOLO.

Lighting Instructions

Initial Cleaning

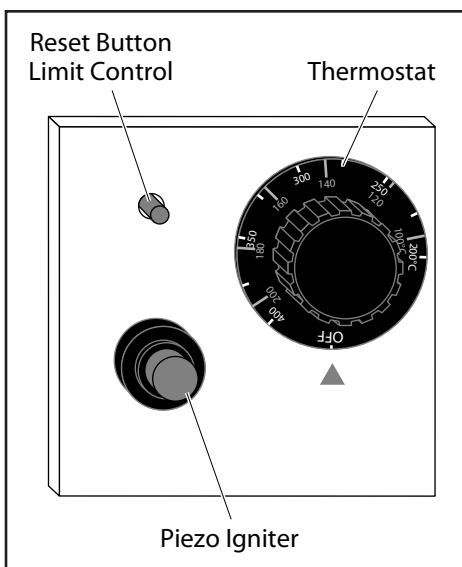
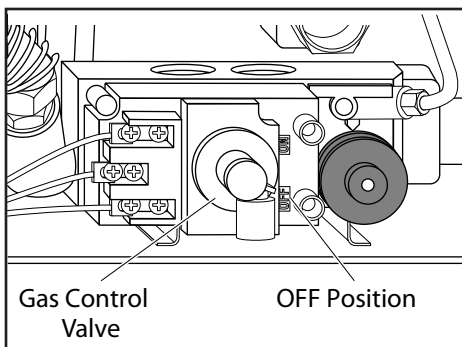
It is important to clean equipment thoroughly before using it for the first time. Clean the protective oil from all the surfaces and interior of the tank with a solution of mild detergent or other grease-dissolving material.

Fryers are furnished with a Gas Control Safety Valve. Please follow the instructions below.

Before Lighting Pilot and Burners

Fill the tank about 3/4" below the full line with suitable frying compound before lighting the pilot. This will allow for the expansion of the frying compound during the heating process.

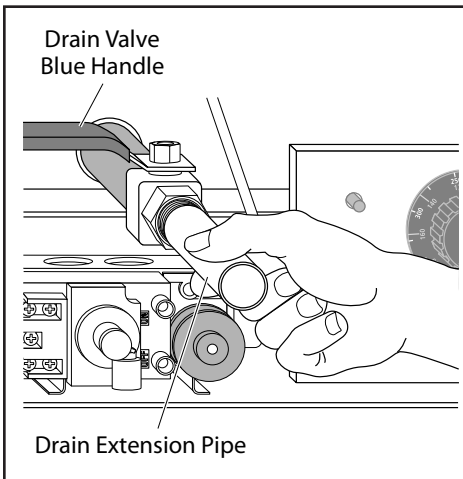
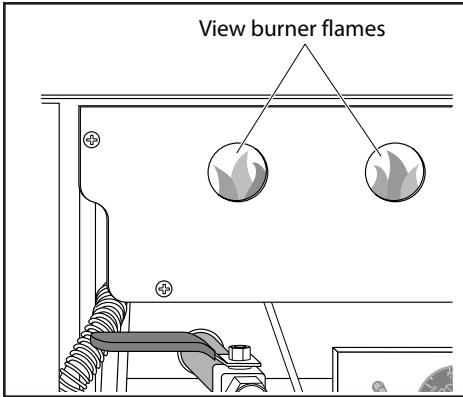
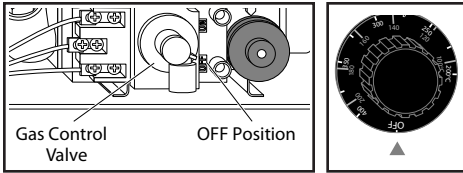
If the frying compound expands above the full line, the frying compound may overflow out of the tank during the cooking process. It is important to add the frying compound in fry tank before lighting the pilot or burners. Never allow either the main burners or the pilot to remain on when the fry tank is empty. This will damage the fry tank.



Lighting Instruction

1. Turn thermostat knob to the "OFF" position (clockwise as far as possible).
2. Turn gas control valve dial to "pilot" position and press dial and turn to the "OFF" position.
3. Wait 5 minutes before lighting the pilot.
4. Turn gas control valve dial to the "Pilot" position.
5. Press and hold gas control valve dial while lighting the pilot. Allow pilot to burn approximately 1 minute or until pilot remains lit when dial is released.
6. Turn gas valve dial to "ON" position.
7. Set thermostat knob to the desired temperature. Main burners will ignite automatically.
8. To turn the main burner off, rotate the thermostat knob to the "OFF" position and turn gas control valve dial to "Pilot" position. The main burner will extinguish and the pilot burner will remain lit.
9. To turn both the main burners and the pilot burners "OFF", press gas control valve dial and turn it to the "OFF" position.
10. Wait 5 minutes before relighting burners.

Operating Instructions



⚠ WARNING

TO AVOID RISK OF PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH, HANDLE HOT OIL/SHORTENING WITH CARE! DO NOT DRAIN HOT OIL/SHORTENING INTO A NON-HEAT RESISTANT CONTAINER. HOT OIL CAN MELT CERTAIN MATERIALS.

Overnight shutdown

Turn gas control valve dial to the “OFF” position and turn thermostat knob to the “OFF” position.

1. Make sure the gas control valve dial is in the “OFF” position.
2. Make sure the thermostat dial is in the “OFF” position.
3. Turn the gas control valve dial to “Pilot” position and hold. Press the pilot ignition button to purge any air from the gas pipe system for the first use. Press and hold the gas valve dial in the “Pilot” position for 5-7 minutes until it lights.

If the pilot will not ignite, light the pilot with an ignition source, such as a match. Continue to press the gas valve for an additional minute after the pilot burner lights.

4. Turn the gas control valve dial to the “ON” position then set the thermostat dial to the desired temperature. You can view the burner flame through this panel.

Draining Instructions

The drain extension pipe is attached to the inside of the cabinet door.

Screw the drain extension pipe into the main drain valve. Once secured, use the blue handle and turn the valve “ON” to release the oil.

⚠ CAUTION To avoid risk of property damage or personal injury, turn the thermostat to the “OFF” position and the gas valve to the “Pilot” position before draining the fry tank.

NOTE:

- All burners are lit from the standing pilot burner. Turn the thermostat to the desired set point temperature to light the main burner and put the unit in service.
- A properly designed and installed hood will act as the heart of the ventilating system for the room or area in which the unit is installed and will leave the unit independent of changing draft conditions.

All valves must be checked and lubricated periodically. This must be done by an authorized service representative as part of a regular maintenance program.

Cleaning

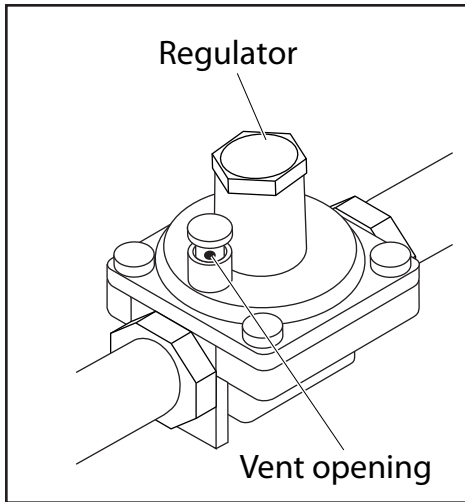
Initial Cleaning

It is important to clean equipment thoroughly before using it for the first time. Remove any plastic covers from all stainless steel surfaces. Clean the protective oil from all the surfaces and interior of the tank with a solution of mild detergent or other grease-dissolving material.

Daily Cleaning

1. Always turn unit off and allow it to cool completely before cleaning. Clean thoroughly before the initial use.
2. Never clean unit by immersing it in water.
3. The frequency of cleaning should depend on the actual use of the fryer. Set up a cleaning schedule that corresponds to how often the fryer is used. However, you should clean the unit at least once a week.
4. Strain the frying compound into a clean, dry, heat-safe container. Make sure there is no compound left in tank. (If the tank is to be left empty for more than 2 minutes, shut the pilot burner off. If this is not done, the fry tank may be damaged.)
5. Add water to the "MAX" line.
6. Add a good quality, non-foaming fryer cleaner and follow the manufacturer's instructions on the label.
7. Turn the thermostat to 250°F. Allow the burners to bring the solution to a boil.
8. Boil long enough to loosen or dissolve all varnish or carbon deposits on the inside surfaces of the fry tank. Normally this takes approximately 30 minutes.
9. Turn the main burner and the pilot off.
10. If necessary, clean the inside of the fry tank, paying special attention to the thermostat probes. Use a long-handled fiber or plastic brush and mild detergent solution.
11. Rinse with clean water to remove all cleaning solution and drain the fry tank.
12. Rinse the inside of the tank with 2 cups of vinegar.
13. Rinse with clean water until the vinegar odor is gone. The fry tank must be thoroughly rinsed, since even a trace of cleaning solution left inside the tank will contaminate the frying compound.
14. Dry thoroughly.
15. Cover the tank if compound will not be added until later.
16. Clean all exterior surfaces of unit regularly with a damp cloth. Thin films of oil subjected to frying temperatures quickly form into gummy consistency. In order to avoid these formations, clean the surfaces regularly.
17. To remove discolorations or oil film, a non-abrasive cleaner may be used.

Cleaning



Regulator Cleaning

Clean the regulator at least once a month. Make sure the vent opening is open and not blocked in any way. Failure to do so will cause variations in pressure. This can affect how the unit functions and may shorten the life of the product.

Once a month, clean the area surrounding vent opening (see illustration on left) with a clean, wet rag to remove accumulated dust, dirt, lint etc.

Maintenance

Overnight Shutdown

Turn the Thermostat knob to the “OFF” position; or, turn the main gas valve control to the “Pilot” position if you don’t want to change the temperature setting. (The pilot flame alone will keep the frying compound temperature about 130-145°F when not cooking. This will shorten the preheat time when the unit is turned back on.)

Extended Shutdown (4 days or longer)

1. Turn the temperature control knob to the “OFF” position.
2. Turn the Off/Pilot/On valve control knob to the “OFF” position.
3. Turn the manual control valve under the unit to the “OFF” position.
4. Turn the gas supply valve (not supplied by LOLO) to the “OFF” position.
5. Make sure the entire flue duct opening on the top rear of unit is not blocked.

Filling Fry Tank



To avoid risk of property damage or personal injury, never light pilot or turn burners on when fry tank is empty.

1. If using liquid frying compound, fill the fry tank approximately 3/4" below the full line. The frying compound will expand as it is heated. Heat the frying compound to 375° F for 20 minutes, then check the level. Add or decrease the amount of frying compound until it reaches the full line.
2. When using solid frying compound, fill the fry tank only half full. Set the temperature to 200 °F and allow the compound to liquify. Add more compound until the fry tank is full.
3. Always use a good quality frying compound.
4. Filter the frying compound frequently, at least once a day. Filter more often if frying heavily breaded products.
5. Skim out food particles frequently with a strainer/skimmer.
6. Add at least 15% (of fry tank capacity) of fresh frying compound daily (more if possible) without overfilling the tank. If necessary, drain the fry tank just enough to allow the addition of fresh frying compound. This will add life to the frying compound and improve the taste of the products being cooked.
7. Do not overload the fry baskets. This will result in longer recovery time, longer cook time, and an unsatisfactory product.
8. Prepare the food properly.
9. Keep salt out of the frying compound. Do not salt foods with the basket over the fry tank.

Maintenance

10. Check thermostat operation regularly by measuring the frying compound temperature with a reliable frying thermometer. Allow the burner to cycle off and then check the temperature of the compound. Temperature of compound should be comparable to thermostat setting.
11. Keep the fry tank and thermostat probes clean.

Thermostat Calibration

The fryer control is factory calibrated. If cooking results indicate unit is not maintaining correct temperatures, contact your authorized service representative.

Service / Repair

NOTE: This appliance must only be serviced by an Authorized Service Representative.

NOTE: This unit is covered by the Original Manufacturer's Warranty. Any adjustments or repairs must be performed by an Authorized Service Representative.

If you have any questions or problems contact your nearest LOLO Service Representative.

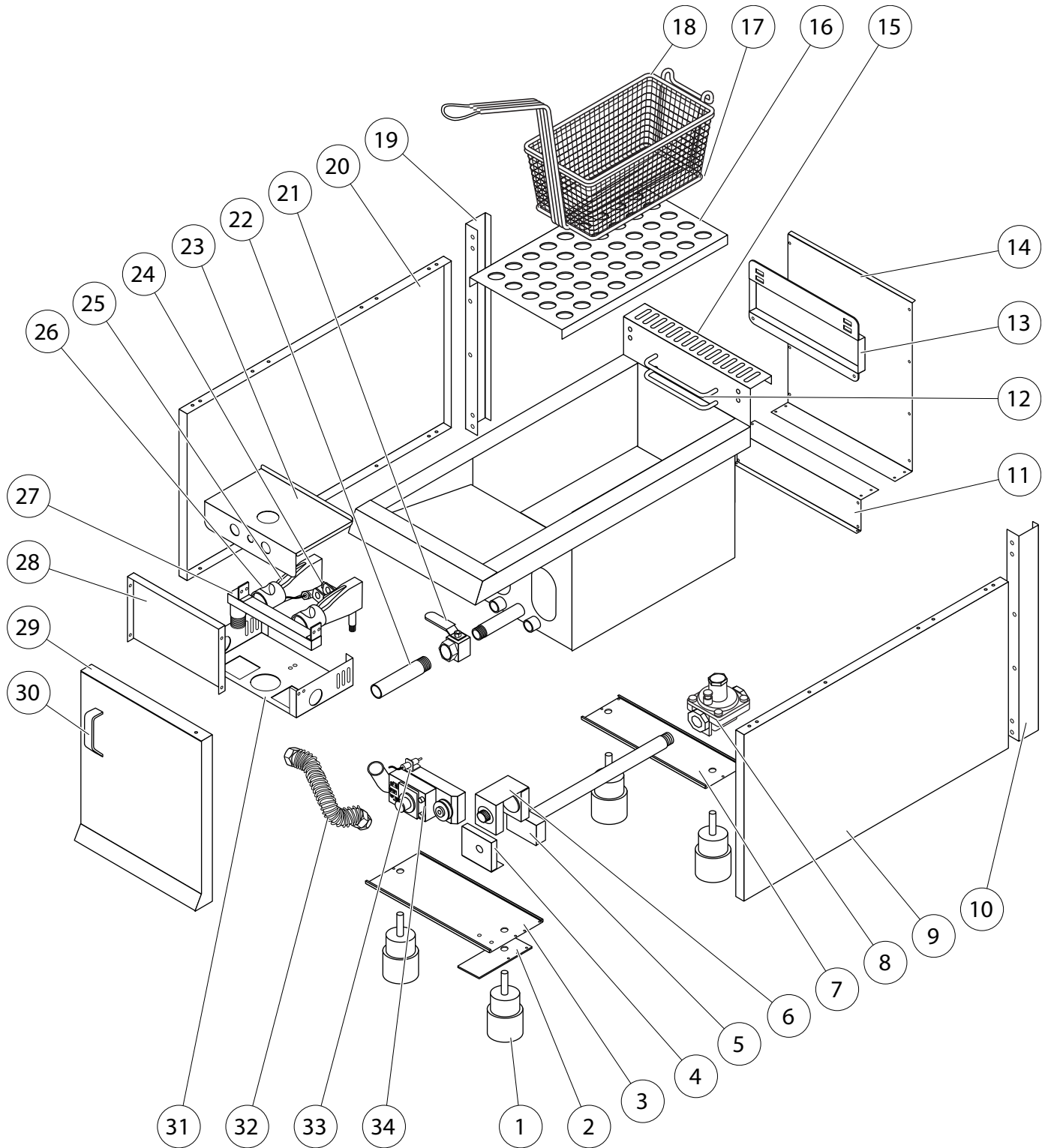
PHONE: _____ - _____ - _____

Troubleshooting Guide

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE							
	Frying Temperature Too High/Overheating (Check Thermostat)	Frying Temperature Too Low/Overheating (Check Thermostat)	Overloading Fryer	Improper Draining of Food After Frying	High Moisture Content in Food Being Fried	Inadequate Frying Compound Turnover	Improper Preparation of Food	Contamination of Fryer Compound (Due to salt or other foreign material)
Excessive & Premature Foaming	★		★			★		★
Greasy Food / Excessive Frying Compound Absorption		★	★	★	★	★	★	
Objectionable Odor or Flavor of Frying Compound					★	★		★
Objectionable Flavor of Fried Food				★		★	★	★
Excessive Smoking of Frying Compound	★					★	★	★
Excessive Darkening of Frying Compound	★					★	★	★
Frying Compound Won't Hold Heat		★	★		★		★	
Food Crust Color Not Brown		★	★		★		★	
Rapid Breakdown of Frying Compound	★				★		★	★

Exploded View of Parts

MODEL: LCF15TPF-N/LCF15TPF-L



Parts List

Item no.	Description	Part number
1	ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET	159501
2	MOUNTING PLATE FOR DOOR HINGE	159531
3	SUPPORT PLATE FOR FRONT FEET, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159529
3	SUPPORT PLATE FOR FRONT FEET, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159529
4	THERMOSTAT ENCLOSURE, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159525
4	THERMOSTAT ENCLOSURE, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159537
5	LCHM LIMIT CONTROL	159626
6	THERMOSTAT, MILLIVOLT	159624
7	SUPPORT PLATE FOR REAR FEET, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159530
7	SUPPORT PLATE FOR REAR FEET, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159536
8	REGULATOR 6"-NAT or 10"-LP, 3/4"-NPT	159591
9	PANEL, RIGHT	159528
10	RIGHT PLATE OF FLUE	159533
11	REAR PANEL, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159534
11	REAR PANEL, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159540
12	BASKET POTHOOK, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159561
12	BASKET POTHOOK, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159559
13	FRONT PLATE OF FLUE, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159570
13	FRONT PLATE OF FLUE, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159572
14	REAR PLATE OF FLUE, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159534
14	REAR PLATE OF FLUE, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159539
15	FRY TANK ASSY., LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159654
15	FRY TANK ASSY., LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159656
16	FILTER PANEL, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159526
16	FILTER PANEL, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159538
17	BASKET BAFFLE, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159562
17	BASKET BAFFLE, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159560
18	BASKET	159502
19	LEFT PLATE OF FLUE	159532
20	PANEL, LEFT	159527
21	VALVE, TANK DRAIN	159581
22	TANK DRAIN PIPE	159505
23	ISOLATING PLATE, UPPER, OF BURNER LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159566
23	ISOLATING PLATE, UPPER, OF BURNER LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159565
24	ODS FLAME PROTECTION, LCF15TPF-N/LCF30TPF-N	159589
24	ODS FLAME PROTECTION, LCF15TPF-L/LCF30TPF-L	159590
25	BURNER ASSY.	159644
26	ORIFICE #51, LCF15TPF-N/LCF30TPF-N	159586
26	ORIFICE #58, LCF15TPF-L/LCF30TPF-L	159588

Parts List

Item no.	Description	Part number
27	GAS PIPE ASSY., LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159623
27	GAS PIPE ASSY., LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159622
28	ISOLATING PLATE, FRONT, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159569
28	ISOLATING PLATE, FRONT, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159571
29	DOOR ASSY., LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159655
29	DOOR ASSY., LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159657
30	DOOR HANDLE	159503
31	ISOLATING PLATE, LOWER, OF BURNER LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	159567
31	ISOLATING PLATE, LOWER, OF BURNER LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	159564
32	CORRUGATED PIPE	159674
33	PIEZO IGNITION	159625
34	SAFETY CONTROL VALVE ASSY., LCF15TPF-N/LCF30TPF-N	159658
34	SAFETY CONTROL VALVE ASSY., LCF15TPF-L/LCF30TPF-L	159660



COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT

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

Nomenclature des pièces

Pièce n°	Description	Numéro de référence
26	ORIFICE CALIBRÉ N° 51, LCF15TFP-N/LCF30TFP-N	159586
26	ORIFICE CALIBRÉ N° 58, LCF15TFP-L/LCF30TFP-L	159588
27	TUYAUTERIE DE GAZ, LCF15TFP-L/LCF15TFP-N	159623
27	TUYAUTERIE DE GAZ, LCF30TFP-L/LCF30TFP-N	159622
28	PLAQUE ISOLANTE AVANT, LCF15TFP-L/LCF15TFP-N	159569
28	PLAQUE ISOLANTE AVANT, LCF30TFP-L/LCF30TFP-N	159571
29	PORTE, LCF15TFP-L/LCF15TFP-N	159655
29	PORTE, LCF30TFP-L/LCF30TFP-N	159657
30	POIGNÉE DE PORTE	159503
31	PLAQUE ISOLANTE INFÉRIEURE DE BRÛLEUR, LCF15TFP-L/LCF15TFP-N	159567
31	PLAQUE ISOLANTE INFÉRIEURE DE BRÛLEUR, LCF30TFP-L/LCF30TFP-N	159564
32	TUYAU ONDULÉ	159674
33	ALLUMEUR PIÉZOÉLECTRIQUE	159625
34	SOUAPE DE SÛRETÉ, LCF15TFP-N/LCF30TFP-N	159658
34	SOUAPE DE SÛRETÉ, LCF15TFP-L/LCF30TFP-L	159660

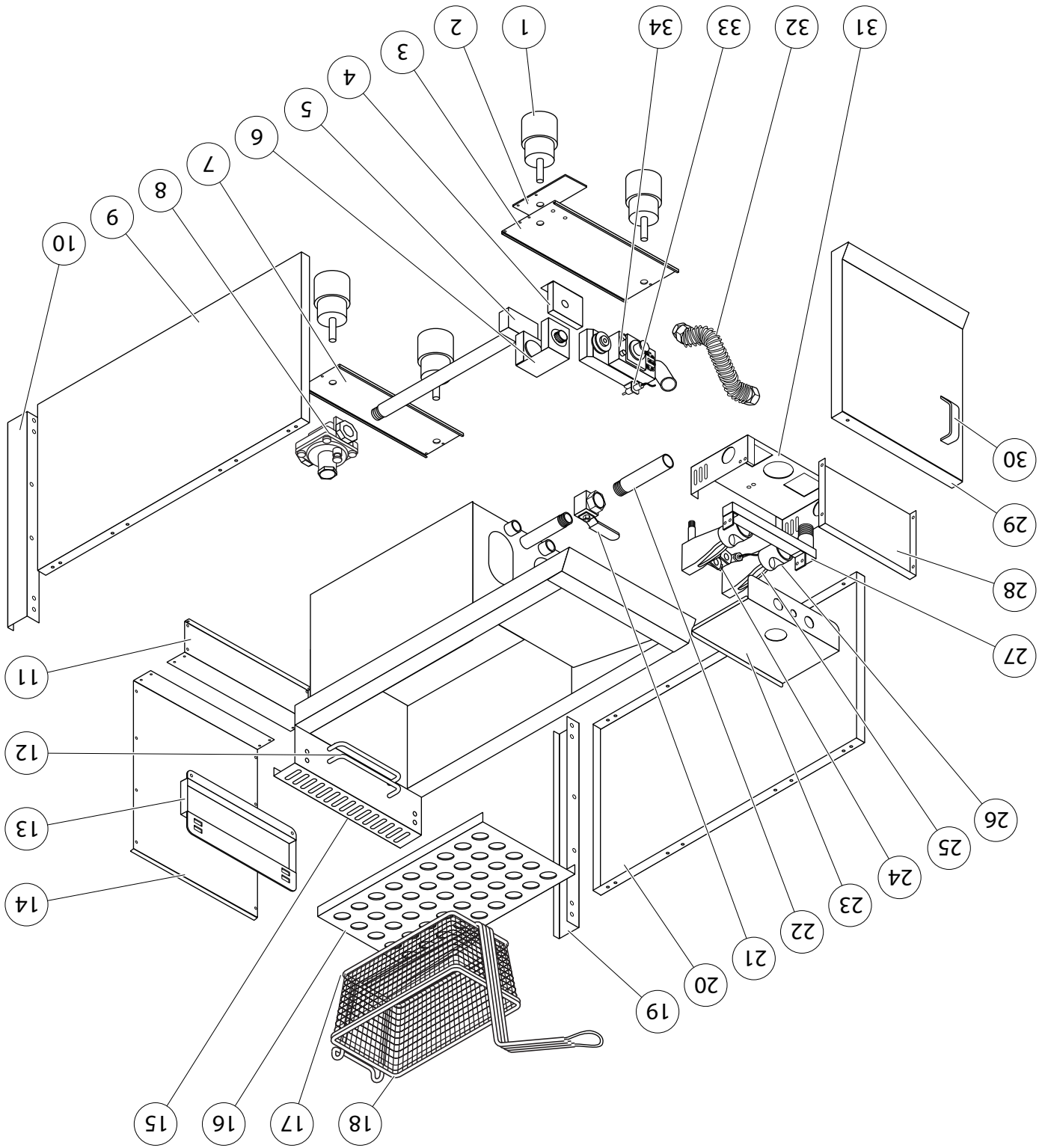


COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT

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

Nomenclature des pièces

Numéro de référence	Description	Pièce n°
159501	PIEDS RÉGLABLES EN ACIER INOXYDABLE	1
159531	PLAQUE DE MONTAGE DE CHARNIÈRE DE PORTE	2
159529	PLAQUE D'APPUI DE PIEDS AVANT, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	3
159529	PLAQUE D'APPUI DE PIEDS AVANT, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	3
159529	PLAQUE D'APPUI DE PIEDS AVANT, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	3
159525	BOÎTIER DE THERMOSTAT, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	4
159537	BOÎTIER DE THERMOSTAT, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	4
159626	LIMITEUR LCHM	5
159624	THERMOSTAT, MILLIVOLT	6
159530	PLAQUE D'APPUI DE PIEDS ARRIÈRE, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	7
159536	PLAQUE D'APPUI DE PIEDS ARRIÈRE, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	7
159591	RÉGULATEUR 6 po-GAZ NAT. ou 10 po-PROPANE, 3/4 po-NPT	8
159528	PANNEAU, DROIT	9
159533	PLAQUE DROITE DE CONDUIT	10
159534	PANNEAU ARRIÈRE, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	11
159540	PANNEAU ARRIÈRE, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	11
159561	CROCHET DE PANIER, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	12
159559	CROCHET DE PANIER, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	12
159570	PLAQUE AVANT DE CONDUIT, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	13
159572	PLAQUE AVANT DE CONDUIT, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	13
159534	PLAQUE ARRIÈRE DE CONDUIT, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	14
159539	PLAQUE ARRIÈRE DE CONDUIT, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	14
159654	CUVE À FRITURE, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	15
159656	CUVE À FRITURE, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	15
159526	PANNEAU DE FILTRE, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	16
159538	PANNEAU DE FILTRE, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	16
159562	DÉFLECTEUR DE PANIER, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	17
159560	DÉFLECTEUR DE PANIER, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	17
159502	PANIER	18
159532	PLAQUE GAUCHE DE CONDUIT	19
159527	PANNEAU, GAUCHE	20
159581	ROBINET, VIDANGE DE CUVE	21
159505	TUYAU DE VIDANGE DE CUVE	22
159566	PLAQUE ISOLANTE SUPÉRIEURE DE BRÛLEUR, LCF15TPF-L/LCF15TPF-N	23
159565	PLAQUE ISOLANTE SUPÉRIEURE DE BRÛLEUR, LCF30TPF-L/LCF30TPF-N	23
159589	PROTECTION DE FLAMME ODS, LCF15TPF-N/LCF30TPF-N	24
159590	PROTECTION DE FLAMME ODS, LCF15TPF-L/LCF30TPF-L	24
159644	BRÛLEUR	25



MODELE : LCF15TFF-N/LCF15TFF-L

Vue éclatée des pièces

Guide de dépannage

CAUSE POSSIBLE								PROBLÈME	
Contamination de la friture (par le sel ou d'autres corps étrangers)		★			★			Moussage excessif ou prématuré	★
Préparation incorrecte des aliments.	★							Aliments gras/absorption excessive de friture	★
Renouvellement insuffisant de la friture		★						Odeur ou goût désagréable de la friture	★
Teneur élevée en eau des aliments frits		★						Goût désagréable des aliments frits	
Mauvais égouttage des aliments après friture		★						Dégagement excessif de fumée de la friture	★
Friteuse surchargée		★						Dégagement excessif de la friture	★
Température de friture trop basse/surchauffe (vérifier le thermostat)		★						La friture ne reste pas chaude	★
Température de friture trop élevée/surchauffe (vérifier le thermostat)		★						La crôte des aliments n'est pas brune	★
								La friture ne reste pas chaude	★
								Assombrissement excessif de la friture	★
								Décomposition rapide de la friture	★

Entretien

9. Ne pas ajouter de sel à la friture. Ne pas saler les aliments lorsque le panier est au-dessus de la cuve à friture.
10. Vérifier régulièrement le fonctionnement du thermostat en mesurant la température de la friture avec un thermomètre à friture fiable. Laisser le brûleur s'éteindre puis vérifier la température de la friture. Celle-ci doit être comparable à celle à laquelle est réglé le thermostat.
11. Maintenir la propreté de la cuve et des sondes de thermostat.

Étalonnage du thermostat

La commande de la friteuse est étalonnée à l'usine. Si les résultats de cuisson indiquent que l'appareil ne maintient pas les températures correctes, contacter le réparateur agréé.

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.

TELEPHONE: _____

Arrêt pendant la nuit

Tourner le bouton de thermostat à la position « OFF » ou le robinet de gaz principal à la position « pilot » si on ne souhaite pas modifier le réglage de température. (La flamme de veilleuse maintiendra à elle seule la température de la friture entre 54 et 63 °C (130 et 145 °F) environ en dehors des périodes de cuisson. Cela raccourcira le préchauffage lorsque l'appareil est rallumé.

Arrêt prolongé (4 jours au moins)

1. Tourner le bouton de thermostat à la position « OFF ».
2. Tourner le cadran de robinet de gaz à la position « OFF ».
3. Tourner le robinet manuel qui se trouve sous l'appareil à la position « OFF ».
4. Tourner le robinet d'arrivée de gaz (non fourni par LLO) à la position « OFF ».
5. S'assurer que l'ouverture du conduit en haut derrière l'appareil est complètement dégagée.

Remplissage de la cuve à friture



Pour éviter tout risque de dégâts matériels ou de blessures, ne jamais allumer la veilleuse ni les brûleurs lorsque la cuve est vide.

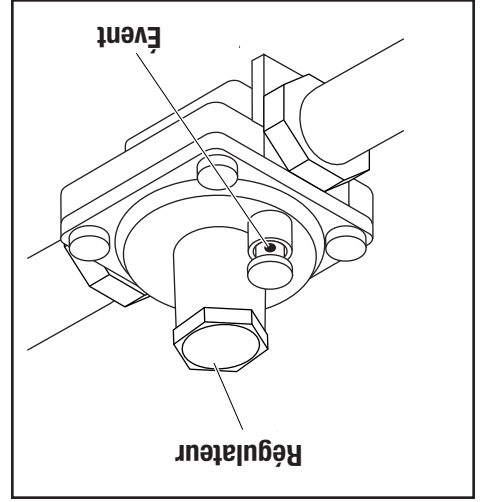
1. Si on utilise une friture liquide, remplir la cuve jusqu'à 19 mm (3/4 po) sous la ligne de remplissage. La friture se dilate lorsqu'elle chauffe. Chauffer la friture à 190 °C (375 °F) pendant 20 minutes puis vérifier le niveau. Ajouter ou enlever de la friture jusqu'à ce qu'elle arrive à la ligne de remplissage.
2. En cas d'utilisation de friture solide, ne remplir la cuve qu'à moitié. Régler la température à 93 °C (200 °F) et laisser la friture se liquéfier. Ajouter de la friture jusqu'à ce que la cuve soit pleine.
3. Toujours utiliser de la friture de bonne qualité.
4. Filtrer la friture fréquemment, au moins une fois par jour. Filtrer plus souvent si on frit des produits abondamment panés.
5. Écumer fréquemment les particules d'aliments à l'aide d'une passoire ou d'une écumoire/
6. Ajouter quotidiennement au moins 15 % (de la contenance de la cuve) (plus si possible) de friture fraîche sans trop remplir la cuve. Si nécessaire, vider la cuve juste assez pour permettre d'ajouter de la friture fraîche. Cela allongera la vie utile de la friture et améliorera le goût des produits cuits.
7. Ne pas surcharger les paniers. Cela entraînera des temps de rétablissement et de cuisson plus longs, ainsi qu'une qualité non satisfaisante du produit.
8. Préparer les aliments comme il convient.

Nettoyage

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. Sinon, la pression variera. 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.



Nettoyage

Nettoyage initial

Il est important de nettoyer soigneusement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Enlever toute enveloppe plastique de toutes les surfaces en acier inoxydable. Enlever l'huile protectrice de toutes les surfaces et de l'intérieur du réservoir avec une solution de détergent doux ou un autre produit dégraissant.

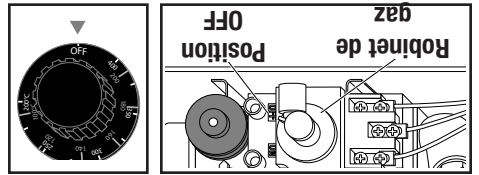
Nettoyage journalier

1. Toujours éteindre l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer. Nettoyer à fond avant la mise en service initiale.
2. Ne jamais nettoyer l'appareil en le plongeant dans l'eau.
3. La fréquence de nettoyage doit dépendre de celle d'utilisation de la friteuse. Établir un calendrier de nettoyage correspondant à la fréquence d'utilisation de la friteuse. Nettoyer toutefois l'appareil au moins une fois par semaine.
4. Vider la friture dans un récipient propre, sec et résistant à la chaleur. S'assurer qu'il ne reste pas de friture dans la cuve. Si la cuve va rester vide pendant plus de 2 minutes, éteindre la veilleuse. Sinon, la cuve risque d'être endommagée.
5. Remplir d'eau jusqu'à la ligne « MAX ».
6. Ajouter une quantité suffisante de produit nettoyant non moussant pour friteuses et suivre les instructions du fabricant figurant sur l'étiquette.
7. Régler le thermostat à 250 °F (120 °C). Laisser les brûleurs amener la solution à ébullition.
8. Laisser bouillir pendant suffisamment longtemps pour décalaminer les surfaces intérieures de la cuve à friture. Cela prend généralement 30 minutes environ.
9. Éteindre le brûleur principal et la veilleuse.
10. Si nécessaire, nettoyer l'intérieur de la cuve à friture en faisant particulièrement attention aux sondes de thermostat. Utiliser une brosse en fibre ou en plastique à long manche et une solution détergente douce.
11. Rincer à l'eau propre pour enlever toute la solution de nettoyage et vider la cuve.
12. Rincer l'intérieur de la cuve avec 50 cl de vinaigre.
13. Rincer à l'eau propre jusqu'à ce que l'odeur de vinaigre disparaisse. La cuve doit être rincée à fond car une quantité même infime de solution de nettoyage laissée à l'intérieur de la cuve contaminera la friture.
14. Bien sécher.
15. Couvrir la cuve si elle ne sera remplie de friture que plus tard.
16. Nettoyer régulièrement toutes les surfaces extérieures avec un chiffon humide. De minces pellicules d'huile soumise aux températures de friture se gèlent rapidement. Pour l'éviter, nettoyer les surfaces régulièrement.
17. Pour éliminer les décolorations ou la formation de pellicules d'huile, utiliser un produit nettoyant non abrasif.

Instructions d'exploitation

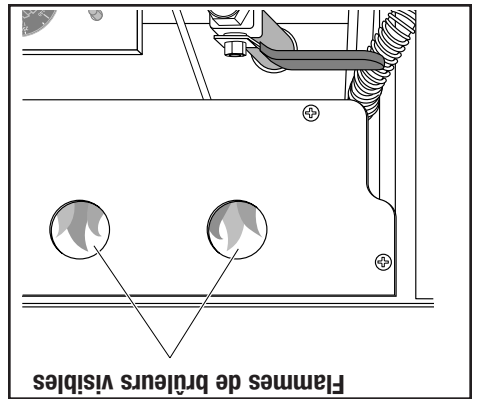
Arrêt pendant la nuit

1. Tourner le cadran de robinet de gaz et le bouton de thermostat à la position « OFF ».
2. S'assurer que le cadran de robinet de gaz est à la position « OFF ».
3. S'assurer que le bouton de thermostat est à la position « OFF ».



3.

Flammes de brûleurs visibles



Tourner le cadran de robinet de gaz à la position « pilot » et l'y maintenir. Appuyer sur le bouton d'allumage de veilleuse pour effectuer une purge d'air de la tuyauterie de gaz avant la mise en route. Appuyer sur le cadran de robinet de gaz et le maintenir à la position « pilot » pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce que la veilleuse s'allume.

Si la veilleuse ne s'allume pas, l'allumer par un autre moyen, avec une allumette par exemple. Continuer à appuyer sur le cadran de robinet de gaz pendant une minute de plus une fois que la veilleuse s'est allumée,

4.

Tourner le cadran de robinet de gaz à la position « ON » puis régler le thermostat à la température souhaitée. La flamme de brûleur est visible au travers de ce panneau.

Instructions de vidange

Le tuyau prolongateur de vidange est fixé à l'intérieur de la porte.

Visser le tuyau prolongateur de vidange dans le robinet de vidange principal. Cela fait, ouvrir le robinet en tournant la poignée bleue pour laisser l'huile s'écouler.

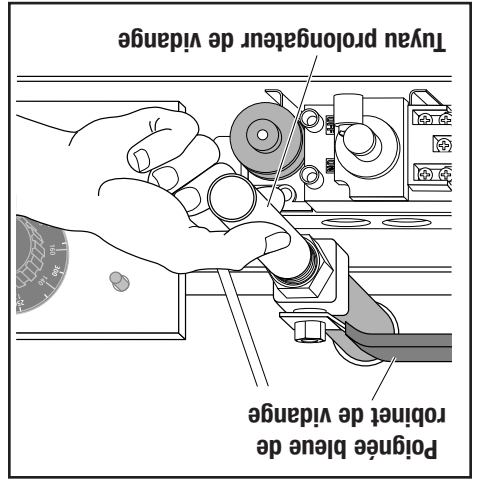


Pour éviter tout risque de dégâts matériels ou de blessures, tourner le thermostat à la position « OFF » et le robinet de gaz à la position « pilot » avant de vider la cuve de friture.

REMARQUE :

- tous les brûleurs sont allumés à partir de la veilleuse. Tourner le thermostat à la température de consigne souhaitée pour allumer le brûleur principal et mettre l'appareil en service.
- Une hotte conçue et installée comme il convient sera au cœur du système d'évacuation de la pièce ou de l'endroit où l'appareil est installé et permettra à celui-ci d'être indépendant des conditions changeantes de tirage.

Tous les robinets doivent être vérifiés et lubrifiés périodiquement par un réparateur agréé dans le cadre d'un programme d'entretien régulier.



AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS ET DE BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, MANIPULER L'HUILE BRÛLANTES ET LES MATIÈRES GRASSES BRÛLANTES AVEC PRÉCAUTION, NE PAS VIDER L'HUILE OU LES MATIÈRES GRASSES BRÛLANTES DANS UN RÉCIPENT NE RÉSISTANT PAS À LA CHALEUR. L'HUILE BRÛLANTE PEUT FAIRE FONDRE CERTAINS MATÉRIAUX

Instructions d'allumage

Nettoyage initial

Il est important de nettoyer soigneusement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Enlever l'huile protectrice de toutes les surfaces et de l'intérieur du réservoir avec une solution de détergent doux ou un autre produit dégraissant.

Les friteuses sont fournies avec une soupape de sûreté. Suivre les instructions qui suivent.

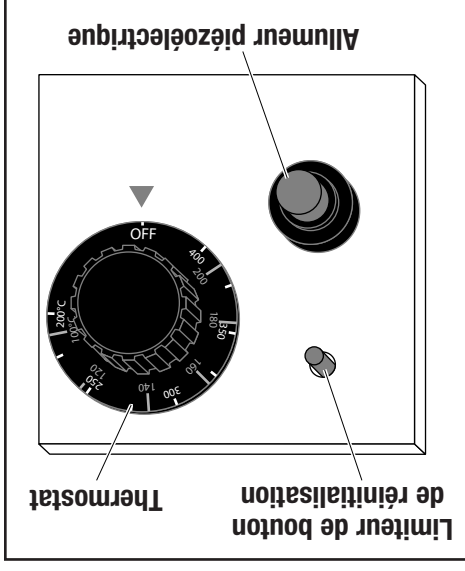
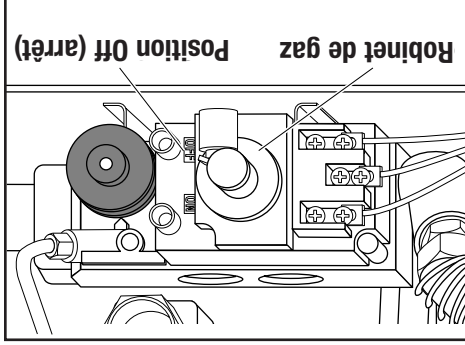
Avant l'allumage de la veilleuse et des brûleurs

Remplir la cuve de friture appropriée jusqu'à 19 mm (3/4 po) sous la ligne de remplissage avant d'allumer la veilleuse. Cela permettra à la friture de se dilater pendant le réchauffement.

Si la friture se dilate au-dessus de la ligne de remplissage, elle risque de déborder de la cuve pendant la cuisson. Il est important de faire l'appoint de matière grasse dans la cuve avant d'allumer la veilleuse ou les brûleurs. Ne jamais laisser les brûleurs principaux ni la veilleuse rester allumés lorsque la cuve est vide. Cela endommagerait la cuve.

Instructions d'allumage

1. Tourner le bouton de thermostat (à fond dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à la position « OFF » (arrêt).
2. Tourner le cadran de robinet de gaz à la position « pilot » (veilleuse) puis appuyer dessus et le tourner à la position « OFF ».
3. Attendre 5 minutes avant d'allumer la veilleuse.
4. Tourner le cadran de robinet de gaz à la position « pilot ».



5. Appuyer sur le cadran de robinet de gaz tout en allumant la veilleuse. Laisser la veilleuse allumée pendant 1 minute environ ou jusqu'à ce qu'elle reste allumée quand on relâche le cadran.
6. Tourner le cadran de robinet de gaz à la position « ON » (marche).
7. Régler le bouton de thermostat à la température souhaitée. Les brûleurs principaux s'allument automatiquement.
8. Pour éteindre le brûleur principal, tourner le bouton de thermostat à la position « OFF » et le cadran de robinet de gaz à la position « pilot ». Le brûleur principal s'éteint et la veilleuse reste allumée.
9. Pour éteindre les brûleurs principaux et les veilleuses, appuyer sur le cadran de robinet de gaz et le tourner à la position « OFF ».
10. Attendre 5 minutes avant de les rallumer.

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
LCF15TFP-N	11 (280)	29 (740)	25 (640)	2	13 250	26 500 / 7,77 kW	4/S.O.
LCF30TFP-N	17 (440)	29 (740)	25 (640)	4	13 250	53 000 / 15,54 kW	4/S.O.
LCF15TFP-L	11 (280)	29 (740)	25 (640)	2	13 250	26 500 / 7,77 kW	S.O./10
LCF30TFP-L	17 (440)	29 (740)	25 (640)	4	13 250	53 000 / 15,54 kW	S.O./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 BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, CONFIER L'ENTRETIEN ET LA RÉPARATION EXCLUSIVEMENT À UN RÉPARATEUR AGRÉÉ PAR L'USINE. AVANT TOUT ENTRETIEN OU RÉPARATION, CONTACTER LOLO.

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.



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 combustibles :

- 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.



- 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



- 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.



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.



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.



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 RÉSIDUELLE. LES RACCORDS QUALITÉ RÉSIDUELLE NE SONT PAS CONFORMES AUX CODES DU GAZ ET POURRAIENT ÊTRE DANGEREUX.

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 matériel 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.

Table des matières

Recherche d'avarie en cours de transport	4
Instructions générales d'installation.....	5
Caractéristiques et dimensions.....	6
Pression de gaz.....	6
Instructions d'allumage.....	7
Instructions d'utilisation	8
Nettoyage.....	9
Entretien	11
Révision / réparation	12
Guide de dépannage.....	13
Vue éclatée des pièces	14
Nomenclature des pièces	15

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 TOUTS 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 TOUTS LES RACCORDS EN AMONT DU ROBINET DE GAZ AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL.

B. VÉRIFIER TOUTS 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 TOUTS 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.



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



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

MANUEL D'UTILISATION

INFORMATIONS IMPORTANTES, CONSERVER PAR L'OPÉRATEUR A

Ce manuel donne des informations relatives aux appareils suivants :

Friteuse à gaz

MODELES

LCF15TF-L, LCF30TF-L,
LCF15TF-N, LCF30TF-N



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.

AFFICHER DANS UN ENDROIT BIEN EN VUE

les instructions à suivre si l'utilisateur perçoit 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.

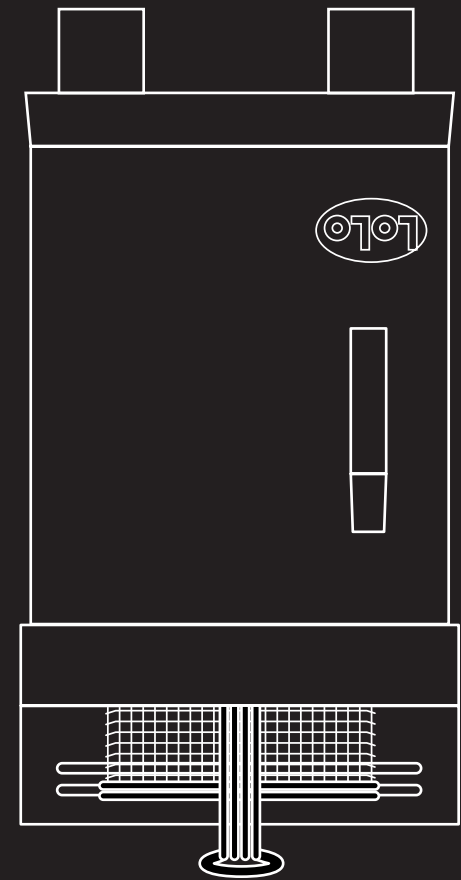
AVISER IMMÉDIATEMENT LE TRANSPORTEUR EN CAS D'AVARIE

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 159667 Rév. A (02/11)



COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT

Lolo™