

OPERATOR MANUAL

IMPORTANT INFORMATION, KEEP FOR OPERATOR

This manual provides information for:

Gas Griddle

MODELS

**LG15MPF, LG24MPF, LG36MPF, LG48MPF,
LG15TPF, LG24TPF, LG36TPF, LG48TPF**



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.

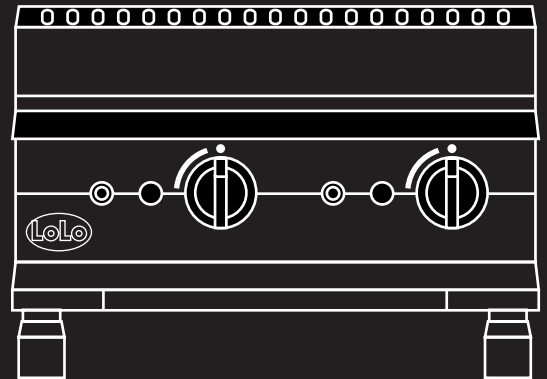
Manufacturer's Service/Questions 877-246-5656

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 159665 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
Gas Type Conversion.....	7
Lighting Instructions (Manual Control).....	9
Lighting Instructions (Thermostat Control).....	10
Operating Instructions.....	11
Cleaning & Maintenance	12
Service / Repair.....	12
Troubleshooting Guide	13
Exploded View of PartsModel LG48TPF	14
Parts ListModel LG48TPF	15
Exploded View of PartsModel LG48MPF	16
Parts ListModel LG48MPF.....	17

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 GRIDDLE 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
LG15MPF/ LG15TPF	15 (385)	29 (740)	19 (480)	1	30,000/30,000	30,000 / 8.79	6/10
LG24MPF/ LG24TPF	24 (625)	29 (740)	19 (480)	2	30,000/30,000	60,000 / 17.58	6/10
LG36MPF/ LG36TPF	36 (930)	29 (740)	19 (480)	3	30,000/30,000	90,000 / 26.37	6/10
LG48MPF/ LG48TPF	48 (1235)	29 (740)	19 (480)	4	30,000/30,000	120,000 / 35.16	6/10

GRIDDLE SURFACE DIMENSIONS

MODEL	WIDTH IN. (MM)	DEPTH IN. (MM)
LG15MPF/ LG15TPF	15 (381)	20 (510)
LG24MPF/ LG24TPF	24 (621)	20 (510)
LG36MPF/ LG36TPF	36 (926)	20 (510)
LG48MPF/ LG48TPF	48 (1231)	20 (510)

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 AGENT SHOULD HANDLE ALL MAINTENANCE AND REPAIR. BEFORE DOING ANY MAINTENANCE OR REPAIR, CONTACT LOLO.

Gas Type Conversion

These instructions are for conversion from Natural Gas to Propane (LP) on all models. The conversion should be performed before connecting the unit to the gas supply.

Units are shipped from the factory equipped for use with natural gas. Orifices necessary for Propane (LP) are provided in a bag tied to the valve on the front panel.

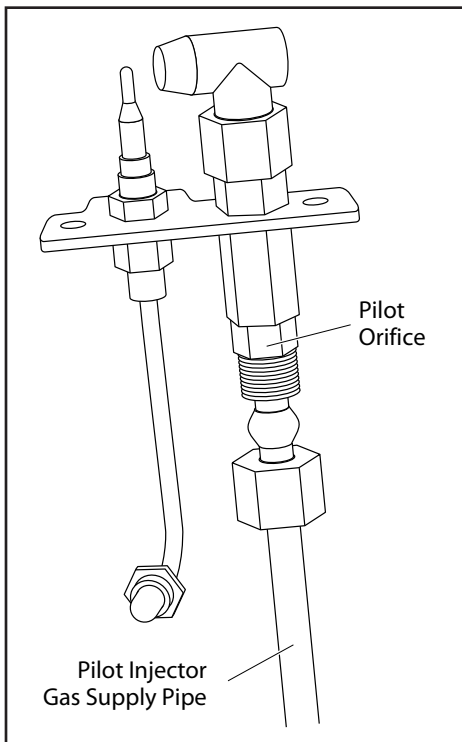
⚠ CAUTION To avoid property damage or personal injury, ensure that the appliance is isolated from the gas supply before performing servicing.

NOTE: These conversions should only be carried out by qualified persons. All connections must be checked for leaks before returning the appliance to service.

NOTE:

1. Turn off the gas supply at the main supply.
2. Remove the griddle plate from the top of the appliance.
3. Remove the burner from top of the gas pipe. Take care not to damage the thermocouples.

To adjust components containing sealed adjustments or settings: Adjustments must be in accordance with the following instructions. Components must be re-sealed before returning the appliance to service.

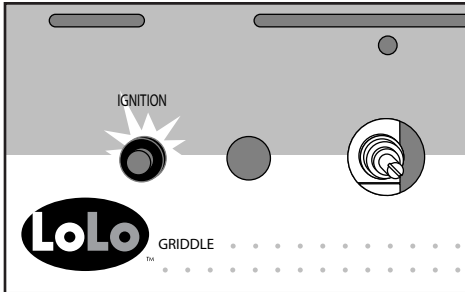


Pilot Burner Orifice

1. Remove the control knobs and front panel.
2. To remove the pilot burner orifice, loosen the gas supply tube located at the gas control unit end of the supply tube to allow the tube to be moved easily without bending.
3. Disconnect the gas supply tube from the base of the pilot burner and remove the pilot orifice from inside the pilot burner.
4. Determine the correct orifice size for the corresponding gas type from the rating label.
5. Install the new orifice inside the pilot burner.
6. Re-connect the supply tube to the base of the pilot burner and tighten the gas supply tube at the gas control unit end. Check for leaks with soap and water.
7. Replace the front control panel and tighten the four (4) screws on the front to secure the panel in place.
8. Replace the control knobs on the front control panel. The control knobs are a push fit onto the shafts of the gas control valves.

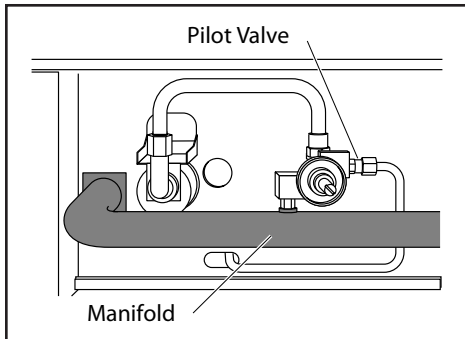
(continued)

Gas Type Conversion (cont'd)

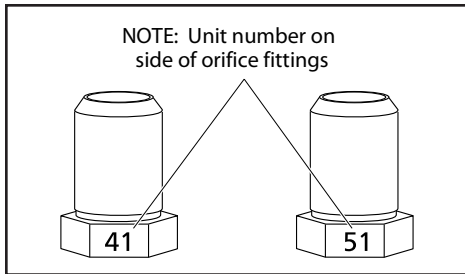


Main Burner Orifice

1. Remove the control knobs and front panel.



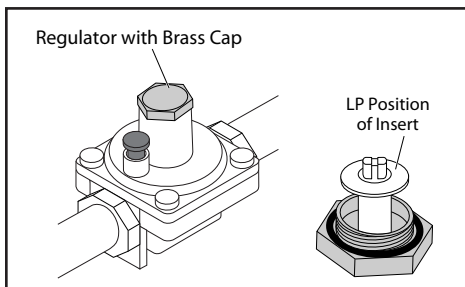
2. Unscrew the bolts and pilot valve, and remove the manifold.



3. Replace the correct orifice fittings for the gas type into the valve.

4. Replace the front control panel and tighten the four (4) screws on the front to secure the panel in place.

5. Replace the control knobs on the front control panel. The control knobs are a push fit onto the shafts of the gas control valves.



6. Before installing the regulator, unscrew the hexagonal cap, you can read (NAT) on the plastic insert under the cap, remove it and flip it over then snap back in place (see illustration at left).

7. Continue with installation.

Lighting Instructions (Manual Control)

INITIAL CLEANING

Prior to operating your new gas griddle, thoroughly wash the exterior with a mild detergent solution. Do not use abrasive cleaners; these will damage the cabinet finish. If the stainless steel surfaces become discolored, scrub by rubbing only in the direction of the finished grain.

Lighting the griddle:

1. Select the required burner to be lit. Press the gas control knob and rotate counter-clockwise to the 'Pilot' position.
2. Press the gas control knob and hold it in. Press the Piezo igniter button and a spark will ignite the pilot burner. (The pilot burner can also be lit with a match on an extension.)
3. Hold the gas control knob in for approximately 10-15 seconds, then release. The pilot burner should remain lit. (If not, wait 5 minutes then repeat steps 1 and 2 above.)
4. The pilot ignition can be viewed through the hole between the Piezo lighter button and the dial.
5. Ensure that the pilot burner is lit by checking through the hole beside the control knob on the front control panel.
6. Rotate the gas control knob counter-clockwise. The main burner will ignite automatically.
7. **To turn the main burner off**, rotate the gas control knob clockwise to the "pilot" position. The main burner will extinguish and the pilot burner will remain lit.
8. **To turn all the burners off**, rotate the gas control knob fully clockwise to the ' ' (OFF) position. The main burner and the pilot burner will go out.
9. Wait 5 minutes before relighting.

Main burner air supply:

1. For efficient burner operation, a proper balance of gas volume and primary air supply must be maintained which will result in complete combustion. Insufficient air supply results in a yellow flame. The primary air supply is controlled by an air shutter on the front of the burner.
2. Loosen the screws on the front of the burner and adjust the air shutter to eliminate the yellow tips of the burner flame. Lock the air shutter in place by tightening the screws.

CAUTION

Never attempt to move a unit while it is lit. An unexpected flare could cause personal injury. Turn off the unit, let it cool and use potholders and/or gloves to reposition the unit. The space between the legs at the bottom of the unit allows combustion air to enter the unit. DO NOT BLOCK THIS SPACE.

Lighting Instructions (Thermostat Control)

INITIAL CLEANING

Prior to operating your new gas griddle, thoroughly wash the exterior with a mild detergent solution. Do not use abrasive cleaners; these will damage the cabinet finish. If the stainless steel surfaces become discolored, scrub by rubbing only in the direction of the finished grain.

Lighting the griddle:

The burners are fitted with individual standing pilots for each burner. This allows the main burners to be turned 'ON' or 'OFF' without the need to manually relight the burner each time it is turned 'ON'. The burner will automatically light itself by the pilot burner.

Flame Failure Protection is incorporated by way of a thermo-electric system which will shut off the gas supply to the burner(s) in the event the pilot burner goes out. This prevents unburned gas from continuing to flow.

1. Select the burner to be lit. Press the gas control knob in and rotate counter-clockwise to the 'Pilot' position.
2. Press the gas control knob and hold it in. Press the Piezo igniter button and a spark will ignite the pilot burner. (The pilot burner can also be lit with a match on an extension.)
3. Hold in the gas control knob for approximately 10-15 seconds, then release. The pilot burner should remain lit. (If not, wait 5 minutes then repeat steps 1 and 2 above.)
4. Rotate the gas control knob counter-clockwise to the desired temperature setting.
5. The main burner will ignite automatically.
6. **To turn the main burner off**, turn the gas control knob clockwise to the "Pilot" position. The main burner will extinguish and the pilot burner will remain lit.
7. **To turn all the burners off**, turn the gas control knob fully clockwise to the ' ' (OFF) position. The main burner and the pilot burner will go out.
8. Wait 5 minutes before relighting.

⚠ CAUTION :

- **Never attempt to move a unit while it is lit. An unexpected flare could cause personal injury. Turn off the unit, let it cool and use potholders and/or gloves to reposition the unit. The space between the legs at the bottom of the unit allows combustion air to enter the unit. DO NOT BLOCK THIS SPACE.**
- **During normal operation, the burners are lit from the standing pilot burners. Turn the valve to the desired flame height to put the unit in service.**
- **All valves must be checked and lubricated periodically. This must be done by an authorized service agent as part of a regular maintenance program.**

Operating Instructions

Season Griddle

Heat the griddle surface to a moderate temperature, about 300°F - 350°F (150°C-180°C). Pour on a small amount of cooking oil, about one ounce (30 ml) per square foot of surface. Spread the oil over the entire griddle surface with a cloth to create a thin film. Wipe off any excess oil with a cloth. Repeat this procedure 2 to 3 times until the griddle has a slick, mirror-like surface.

Operation

Turn the burners on about 15-20 minutes before cooking for preheating. Set the knobs to the desired flame height or temperature. Each valve will control the gas flow to the burner to bring that area of the unit up to the set temperature. If different temperature settings are to be used, adjoining areas should be set at progressively higher temperatures, using the lowest temperatures on the outside burners. A uniform and systematic approach to the use of the unit will produce the most consistent product results.

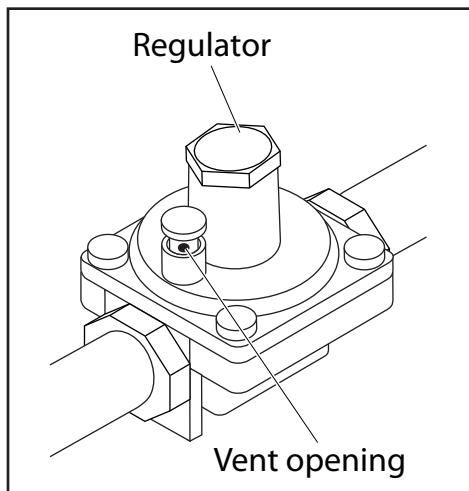
Cleaning & Maintenance

Initial Cleaning

Prior to operating your new gas griddle, thoroughly wash the exterior with a mild detergent solution. Do not use abrasive cleaners; these will damage the cabinet finish. If the stainless steel surfaces become discolored, scrub by rubbing only in the direction of the finished grain.

Daily Cleaning

1. Always turn the unit off and allow it to cool completely before cleaning. Clean thoroughly before the initial use.
2. After each use, clean the griddle with a wire brush or flexible spatula.
3. Once a day, thoroughly clean back splash, sides and front of the unit. Remove the grease pan, empty and wash it.
4. Once a week, clean the griddle surface thoroughly. If necessary, use a griddle stone, wire brush or steel wool on the surface. Rub with the grain of the metal while the griddle is still warm. A detergent may be used on the plate surface to help clean it; but, care must be taken to be sure the detergent is thoroughly removed. After removal of the detergent, the surface of the plate should then be covered with a thin film of oil to prevent rusting. Clean stainless steel surfaces with a damp cloth and polish with a soft dry cloth. To remove discoloration, use a nonabrasive cleaner. After each “weekly” cleaning, the griddle must be seasoned again. If the griddle usage is very high, the “weekly” cleaning procedures may be done more often than once a week.



NOTE: This unit is covered by the manufacturer’s warranty and may not be adjusted by the installer, unless the installer is an authorized service agent.

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.

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.

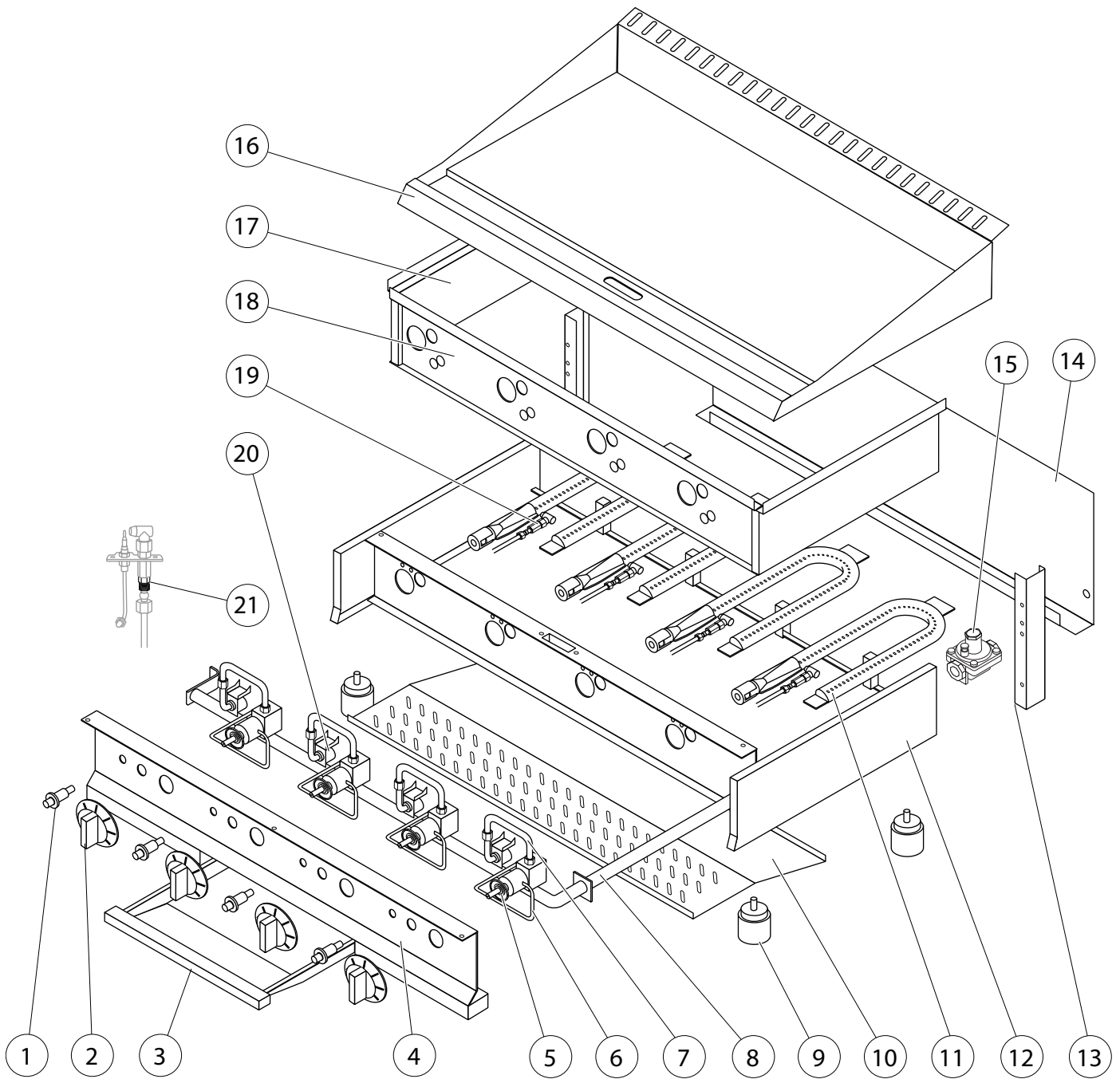
PHONE: _____ - _____ - _____

Troubleshooting Guide

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Pilot burner cannot be lit.	The pilot valve is obstructed.
	Pilot gas turned off pilot valve.
	The pilot valve is bad.
Fat appears to smoke excessively.	Griddle plate is too hot.
	Moisture in the food may be turning into steam.
Food sticks to griddle.	Griddle plate is too hot.
	Griddle surface needs cleaning and/or seasoning.
	Surface under food may not have been covered with enough cooking oil.
Food burned around edges or contains dark specks.	Griddle plate is too hot.
	Griddle surface needs cleaning and/or seasoning.
	Surface under food may not have been covered with enough cooking oil.
Food is undercooked inside.	Griddle plate is too hot.
	Food may not have been cooked for long enough time.
Food tastes greasy or has objectionable off-flavor.	Griddle plate is too hot.
	Food itself may have off flavor.
	Food may have been stored improperly before cooking.
	Too much griddle fat used.
Noticeable build-up on griddle.	Griddle plate is too hot.
	Griddle surface needs cleaning and/or seasoning.
	Too much griddle fat used.

Exploded View of Parts

Model LG48TPF



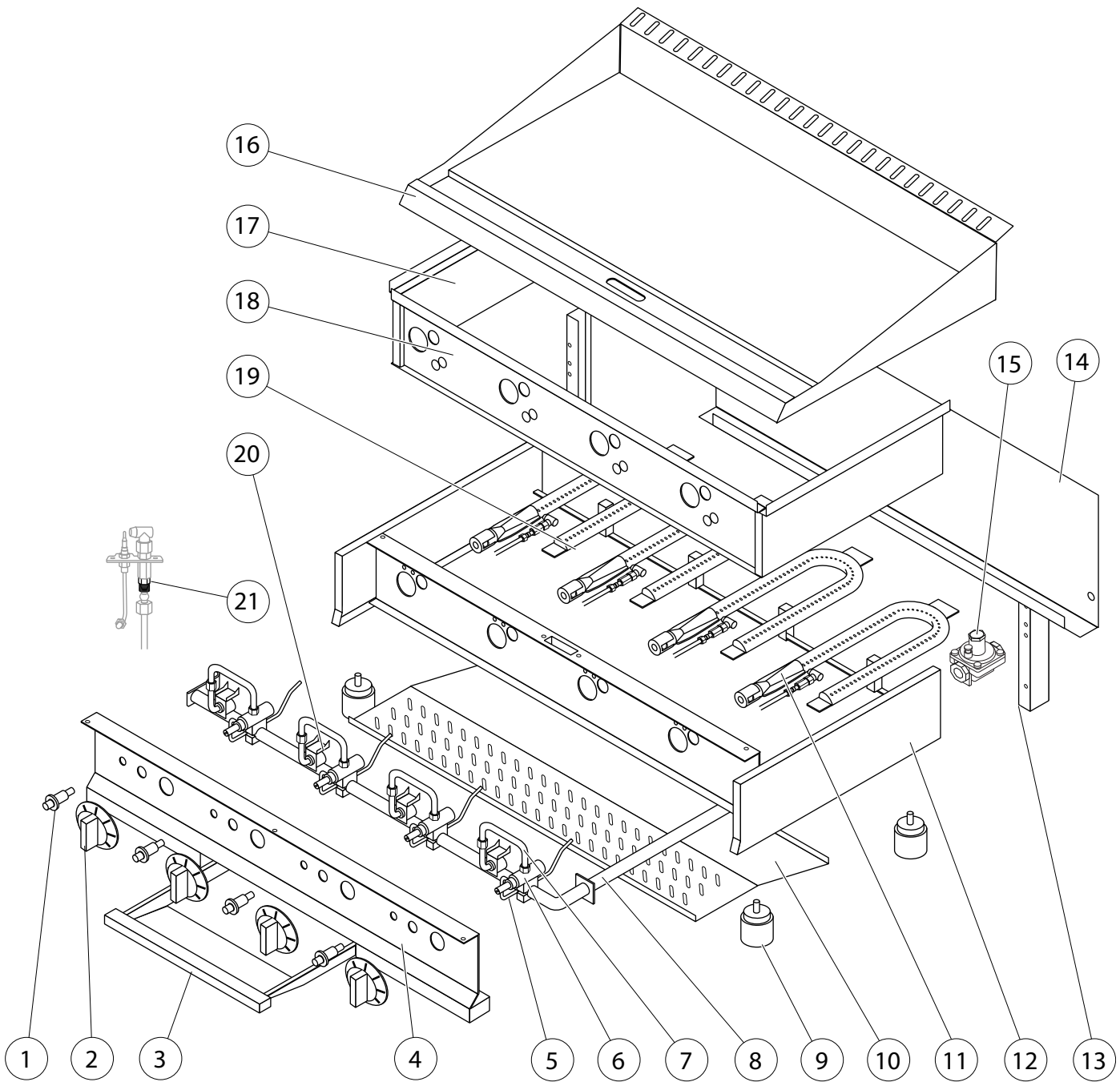
Parts List

Model LG48TPF

Item no.	Description	Part number
1	PIEZO IGNITION	159625
2	KNOB FOR MANUAL CONTROL GAS UNITS	159557
2	KNOB FOR THERMOSTAT CONTROL GAS UNITS	159558
3	DRIP PAN FOR 15" GAS GRIDDLE	159513
3	DRIP PAN FOR 24", 36", 48" GAS GRIDDLE	159515
4	CONTROL PANEL - 15" GAS GRIDDLE	159514
4	CONTROL PANEL - 24" GAS GRIDDLE	159516
4	CONTROL PANEL - 36" GAS GRIDDLE	159517
4	CONTROL PANEL - 48" GAS GRIDDLE	159519
5	SAFETY VALVE	159580
5	THERMOSTATIC VALVE FOR THERMOSTAT CONTROL GAS GRIDDLE	159577
6	GAS PIPE OF PILOT FOR MANUAL CONTROL GAS GRIDDLE	159599
6	GAS PIPE OF PILOT FOR THERMOSTAT CONTROL GAS GRIDDLE	159598
7	GAS PIPE OF MAIN BURNER FOR MANUAL CONTROL GAS GRIDDLE	159601
7	GAS PIPE OF MAIN BURNER FOR THERMOSTAT CONTROL GAS GRIDDLE	159600
8	MANIFOLD ASSY. - LG15MPF	159603
8	MANIFOLD ASSY. - LG24MPF	159604
8	MANIFOLD ASSY. - LG36MPF	159602
8	MANIFOLD ASSY. - LG48MPF	159605
8	MANIFOLD ASSY. - LG15TPF	159609
8	MANIFOLD ASSY. - LG24TPF	159607
8	MANIFOLD ASSY. - LG36TPF	159608
8	MANIFOLD ASSY. - LG48TPF	159606
9	ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET	159501
10	BASE PLATE - LG15MPF/LG15TPF	159550
10	BASE PLATE - LG24MPF/LG24TPF	159552
10	BASE PLATE - LG36MPF/LG36TPF	159554
10	BASE PLATE - LG48MPF/LG48TPF	159556
11	STAINLESS STEEL BURNER ASSY. "U" SHAPE FOR GAS GRIDDLE	159659
12	MAIN BODY, LOWER - LG15MPF/LG15TPF	159631
12	MAIN BODY, LOWER - LG24MPF/LG24TPF	159633
12	MAIN BODY, LOWER - LG36MPF/LG36TPF	159635
12	MAIN BODY, LOWER - LG48MPF/LG48TPF	159641
13	SIDE PANEL OF FLUE (RIGHT HAND SIDE)	159675
14	REAR PANEL - LG15MPF/LG15TPF	159676
14	REAR PANEL - LG24MPF/LG24TPF	159677
14	REAR PANEL - LG36MPF/LG36TPF	159518
14	REAR PANEL - LG48MPF/LG48TPF	159678
15	REGULATOR, 6"-NAT or 10" - LP, 3/4" - NPT	159591
16	GRIDDLE PLATE ASSY. - LG15MPF/LG15TPF	159632
16	GRIDDLE PLATE ASSY. - LG24MPF/LG24TPF	159634
16	GRIDDLE PLATE ASSY. - LG36MPF/LG36TPF	159636
16	GRIDDLE PLATE ASSY. - LG48MPF/LG48TPF	159642
17	SIDE PANEL, LEFT AND RIGHT HAND SIDE	159568
18	ISOLATING PLATE FRONT, LG15MPF/LG15TPF	159549
18	ISOLATING PLATE FRONT, LG24MPF/LG24TPF	159551
18	ISOLATING PLATE FRONT, LG36MPF/LG36TPF	159553
18	ISOLATING PLATE FRONT, LG48MPF/LG48TPF	159555
19	ODS ASSY. - NG, MANUAL CONTROL	NA
19	ODS ASSY. - NG, THERMOSTAT CONTROL	NA
19	ODS ASSY. - LPG, MANUAL CONTROL	159592
19	ODS ASSY. - LPG, THERMOSTAT CONTROL	159594
20	MAIN BURNER ORIFICE #41 - NG	159583
20	MAIN BURNER ORIFICE #51 - LPG	159586
21	PILOT ORIFICE, 0.25MM - LPG	159578
21	PILOT ORIFICE, 0.45MM - NG	159579

Exploded View of Parts

Model LG48MPF



Parts List

Model LG48MPF

Item no.	Description	Part number
1	PIEZO IGNITION	159625
2	KNOB FOR MANUAL CONTROL GAS UNITS	159557
2	KNOB FOR THERMOSTAT CONTROL GAS UNITS	159558
3	DRIP PAN FOR 15" GAS GRIDDLE	159513
3	DRIP PAN FOR 24", 36", 48", GAS GRIDDLE	159515
4	CONTROL PANEL – 15" GAS GRIDDLE	159514
4	CONTROL PANEL – 24" GAS GRIDDLE	159516
4	CONTROL PANEL – 36" GAS GRIDDLE	159517
4	CONTROL PANEL – 48" GAS GRIDDLE	159519
5	GAS PIPE OF PILOT FOR MANUAL CONTROL GAS GRIDDLE	159599
5	GAS PIPE OF PILOT FOR THERMOSTAT CONTROL GAS GRIDDLE	159598
6	SAFETY VALVE	159580
6	THERMOSTATIC VALVE FOR THERMOSTAT CONTROL GAS GRIDDLE	159577
7	GAS PIPE OF MAIN BURNER FOR MANUAL CONTROL GAS GRIDDLE	159601
7	GAS PIPE OF MAIN BURNER FOR THERMOSTAT CONTROL GAS GRIDDLE	159600
8	MANIFOLD ASSY. – LG15MPF	159603
8	MANIFOLD ASSY. – LG24MPF	159604
8	MANIFOLD ASSY. – LG36MPF	159602
8	MANIFOLD ASSY. – LG48MPF	159605
8	MANIFOLD ASSY. – LG15TPF	159609
8	MANIFOLD ASSY. – LG24TPF	159607
8	MANIFOLD ASSY. – LG36TPF	159608
8	MANIFOLD ASSY. – LG48TPF	159606
9	ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET	159501
10	BASE PLATE – LG15MPF/LG15TPF	159550
10	BASE PLATE – LG24MPF/LG24TPF	159552
10	BASE PLATE – LG36MPF/LG36TPF	159554
10	BASE PLATE – LG48MPF/LG48TPF	159556
11	STAINLESS STEEL BURNER ASSY. "U" SHAPE FOR GAS GRIDDLE	159659
12	MAIN BODY LOWER – LG15MPF/LG15TPF	159631
12	MAIN BODY LOWER – LG24MPF/LG24TPF	159633
12	MAIN BODY LOWER – LG36MPF/LG36TPF	159635
12	MAIN BODY LOWER – LG48MPF/LG48TPF	159641
13	SIDE PANEL OF FLUE (RIGHT HAND SIDE)	159675
14	REAR PANEL – LG15MPF/LG15TPF	159676
14	REAR PANEL – LG24MPF/LG24TPF	159677
14	REAR PANEL – LG36MPF/LG36TPF	159518
14	REAR PANEL – LG48MPF/LG48TPF	159678
15	REGULATOR, 6"-NAT or 10"-LP, 3/4"- NPT	159591
16	GRIDDLE PLATE ASSY. – LG15MPF/LG15TPF	159632
16	GRIDDLE PLATE ASSY. – LG24MPF/LG24TPF	159634
16	GRIDDLE PLATE ASSY. – LG36MPF/LG36TPF	159636
16	GRIDDLE PLATE ASSY. – LG48MPF/LG48TPF	159642
17	SIDE PANEL, LEFT AND RIGHT HAND SIDE	159568
18	ISOLATING PLATE FRONT – LG15MPF/LG15TPF	159549
18	ISOLATING PLATE FRONT – LG24MPF/LG24TPF	159551
18	ISOLATING PLATE FRONT – LG36MPF/LG36TPF	159553
18	ISOLATING PLATE FRONT – LG48MPF/LG48TPF	159555
19	ODS ASSY. – NG MANUAL CONTROL	NA
19	ODS ASSY. – NG THERMOSTAT CONTROL	NA
19	ODS ASSY. – LPG MANUAL CONTROL	159592
19	ODS ASSY. – LPG THERMOSTAT CONTROL	159594
20	MAIN BURNER ORIFICE #41 – NG	159583
20	MAIN BURNER ORIFICE #51 – LPG	159586
21	PILOT ORIFICE, 0.25MM – LPG	159578
21	PILOT ORIFICE, 0.45MM – NG	159579

NOTES

NOTES



COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT

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

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

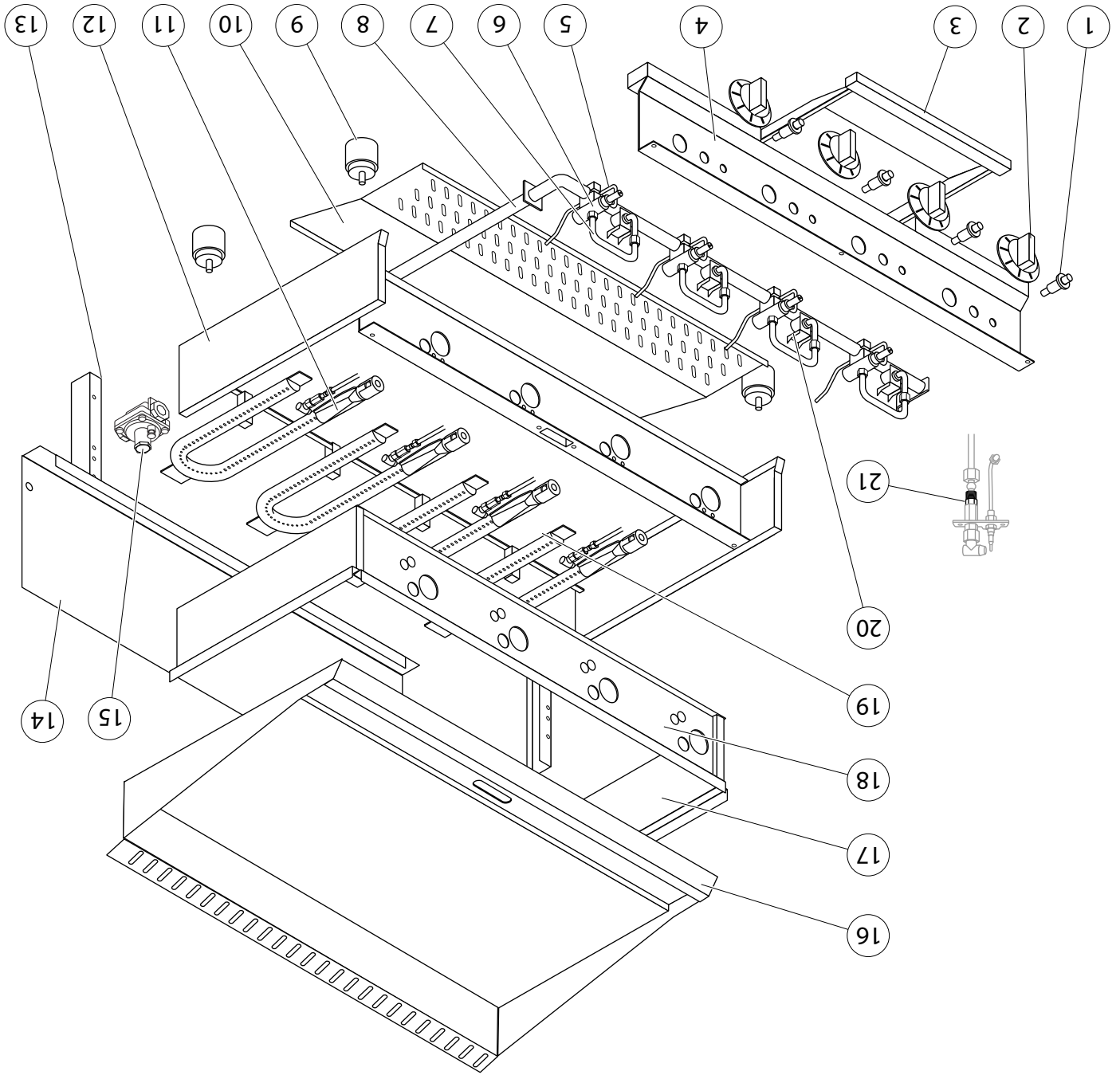
COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT



Nomenclature des pièces

Modèle LG48MPF

Pièce n°	Description	Numéro de référence
1	ALLUMEUR PIÉZÉLECTRIQUE	159625
2	MANETTE POUR APPAREILS À GAZ À COMMANDE MANUELLE	159557
2	MANETTE POUR APPAREILS À GAZ À COMMANDE THERMOSTATIQUE	159558
3	LÉCHÈFRITE POUR PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ DE 15 PO	159513
3	LÉCHÈFRITE POUR PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ DE 24, 36 OU 48 PO	159515
4	PANNEAU DE COMMANDE - PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ DE 15 PO	159514
4	PANNEAU DE COMMANDE - PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ DE 24 PO	159516
4	PANNEAU DE COMMANDE - PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ DE 36 PO	159517
4	PANNEAU DE COMMANDE - PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ DE 48 PO	159519
5	SOUPE DE SÛRETÉ	159599
5	VANNE THERMOSTATIQUE POUR PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ À COMMANDE THERMOSTATIQUE	159598
6	TUYAU DE GAZ POUR VEILLEUSE DE PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ À COMMANDE MANUELLE	159580
6	TUYAU DE GAZ POUR VEILLEUSE DE PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ À COMMANDE THERMOSTATIQUE	159577
7	TUYAU DE GAZ POUR BRÛLEUR PRINCIPAL DE PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ À COMMANDE MANUELLE	159601
7	TUYAU DE GAZ POUR BRÛLEUR PRINCIPAL DE PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ À COMMANDE THERMOSTATIQUE	159600
8	COLLECTEUR. - LG15MPF	159603
8	COLLECTEUR. - LG24MPF	159604
8	COLLECTEUR. - LG36MPF	159602
8	COLLECTEUR. - LG48MPF	159605
8	COLLECTEUR. - LG15TPF	159609
8	COLLECTEUR. - LG24TPF	159607
8	COLLECTEUR. - LG36TPF	159608
8	COLLECTEUR. - LG48TPF	159606
9	PIEDS RÉGLABLES EN ACIER INOXYDABLE	159501
10	CHÂSSIS - LG15MPF/LG15TPF	159550
10	CHÂSSIS - LG24MPF/LG24TPF	159552
10	CHÂSSIS - LG36MPF/LG36TPF	159554
10	CHÂSSIS - LG48MPF/LG48TPF	159556
11	BRÛLEUR EN ACIER INOXYDABLE EN FORME DE U POUR PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ	159559
12	CORPS PRINCIPAL, PARTIE INFÉRIEURE - LG15MPF/LG15TPF	159631
12	CORPS PRINCIPAL, PARTIE INFÉRIEURE - LG24MPF/LG24TPF	159633
12	CORPS PRINCIPAL, PARTIE INFÉRIEURE - LG36MPF/LG36TPF	159635
12	CORPS PRINCIPAL, PARTIE INFÉRIEURE - LG48MPF/LG48TPF	159641
13	PANNEAU LATÉRAL DE CONDUIT (CÔTÉ DROIT)	159675
14	PANNEAU ARRIÈRE - LG15MPF/LG15TPF	159676
14	PANNEAU ARRIÈRE - LG24MPF/LG24TPF	159677
14	PANNEAU ARRIÈRE - LG36MPF/LG36TPF	159518
14	PANNEAU ARRIÈRE - LG48MPF/LG48TPF	159678
15	RÉGULATEUR 6 po-GAZ NAT. ou 10 po-PROPANE, 3/4 po-NPT	159591
16	PLAQUE CHAUFFANTE - LG15MPF/LG15TPF	159632
16	PLAQUE CHAUFFANTE - LG24MPF/LG24TPF	159634
16	PLAQUE CHAUFFANTE - LG36MPF/LG36TPF	159636
16	PLAQUE CHAUFFANTE - LG48MPF/LG48TPF	159642
17	PANNEAU LATÉRAL, CÔTÉS GAUCHE ET DROIT	159668
18	PLAQUE ISOLANTE AVANT- LG15MPF/LG15TPF	159549
18	PLAQUE ISOLANTE AVANT - LG24MPF/LG24TPF	159551
18	PLAQUE ISOLANTE AVANT - LG36MPF/LG36TPF	159553
18	PLAQUE ISOLANTE AVANT - LG48MPF/LG48TPF	159555
19	ODS - GAZ NAT., COMMANDE MANUELLE	NA
19	ODS - GAZ NAT., COMMANDE THERMOSTATIQUE	NA
19	ODS - PROPANE, COMMANDE MANUELLE	159592
19	ODS - PROPANE, COMMANDE THERMOSTATIQUE	159594
20	ORIFICE CALIBRÉ #41 DE BRÛLEUR PRINCIPAL - GAZ NAT.	159583
20	ORIFICE CALIBRÉ #51 DE BRÛLEUR PRINCIPAL - PROPANE.	159586
21	ORIFICE CALIBRÉ DE VEILLEUSE, 0,25 MM - PL	159578
21	ORIFICE CALIBRÉ DE VEILLEUSE, 0,45 MM - GAZ NAT.	159579

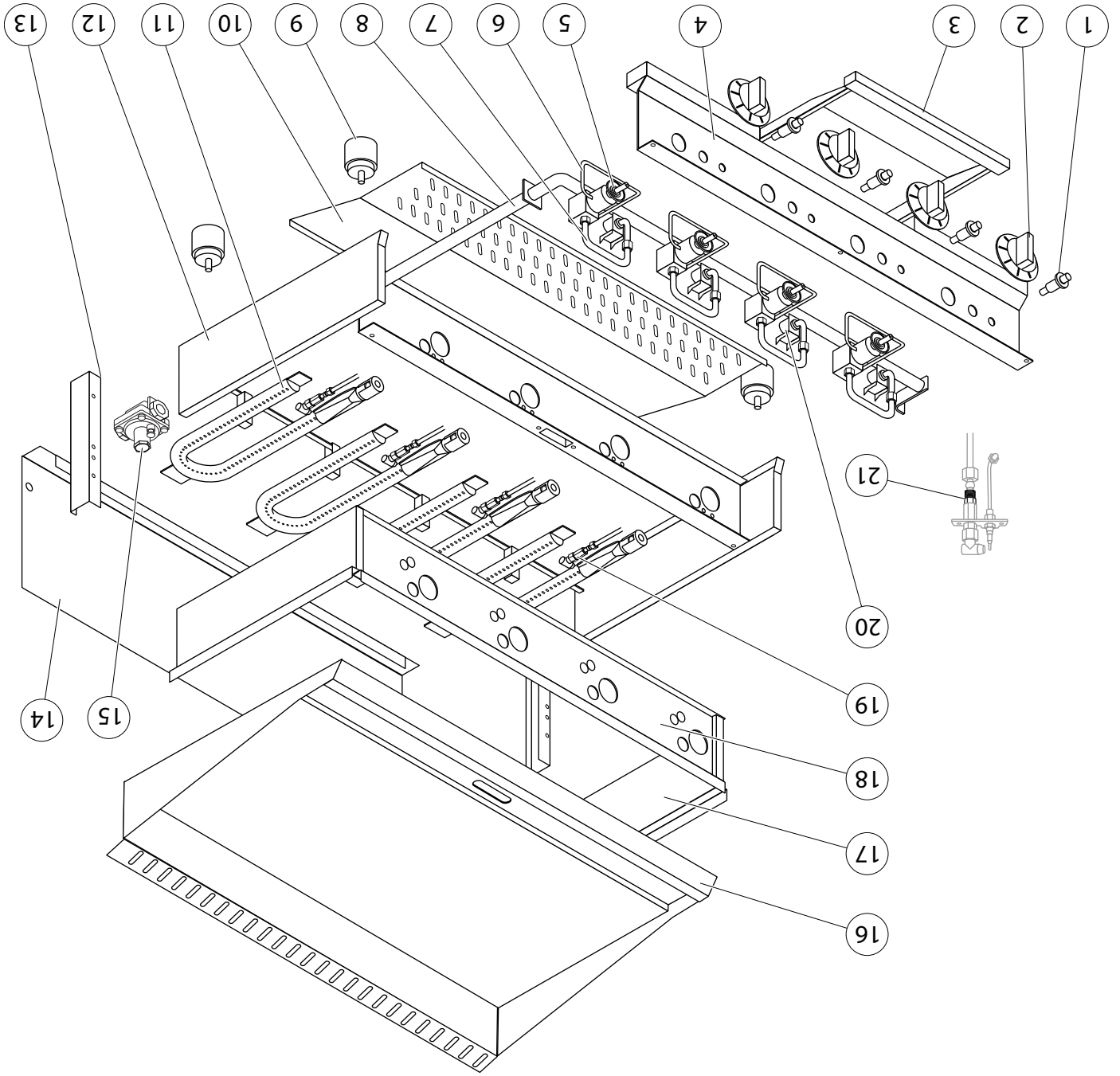


Vue éclatée des pièces
Modèle LG48MPF

Nomenclature des pièces

Modele LG48TPF

Pièce n°	Description	Numéro de référence
1	ALLUMEUR PIÉZÉLECTRIQUE	159625
2	MANETTE POUR APPAREILS À GAZ À COMMANDE MANUELLE	159657
2	MANETTE POUR APPAREILS À GAZ À COMMANDE THERMOSTATIQUE	159558
3	LÉCHÈFRITE POUR PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ DE 15 PO	159513
3	LÉCHÈFRITE POUR PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ DE 24, 36 OU 48 PO	159515
4	PANNEAU DE COMMANDE - PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ DE 15 PO	159514
4	PANNEAU DE COMMANDE - PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ DE 24 PO	159516
4	PANNEAU DE COMMANDE - PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ DE 36 PO	159517
4	PANNEAU DE COMMANDE - PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ DE 48 PO	159519
5	SOUPE DE SÛRETÉ	159580
5	VANNE THERMOSTATIQUE POUR PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ À COMMANDE THERMOSTATIQUE	159577
6	TUYAU DE GAZ POUR VEILLEUSE DE PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ À COMMANDE MANUELLE	159599
6	TUYAU DE GAZ POUR VEILLEUSE DE PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ À COMMANDE THERMOSTATIQUE	159598
7	TUYAU DE GAZ POUR BRÛLEUR PRINCIPAL DE PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ À COMMANDE MANUELLE	159601
7	TUYAU DE GAZ POUR BRÛLEUR PRINCIPAL DE PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ À COMMANDE THERMOSTATIQUE	159600
8	COLLECTEUR. - LG15MPF	159603
8	COLLECTEUR. - LG24MPF	159604
8	COLLECTEUR. - LG36MPF	159602
8	COLLECTEUR. - LG48MPF	159605
8	COLLECTEUR. - LG15TPF	159609
8	COLLECTEUR. - LG24TPF	159607
8	COLLECTEUR. - LG36TPF	159608
8	COLLECTEUR. - LG48TPF	159606
9	PIEDS RÉGLABLES EN ACIER INOXYDABLE	159501
10	CHÂSSIS - LG15MPF/LG15TPF	159550
10	CHÂSSIS - LG24MPF/LG24TPF	159552
10	CHÂSSIS - LG36MPF/LG36TPF	159554
10	CHÂSSIS - LG48MPF/LG48TPF	159556
11	BRÛLEUR EN ACIER INOXYDABLE EN FORME DE U POUR PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ	159659
12	CORPS PRINCIPAL, PARTIE INFÉRIEURE - LG15MPF/LG15TPF	159631
12	CORPS PRINCIPAL, PARTIE INFÉRIEURE - LG24MPF/LG24TPF	159633
12	CORPS PRINCIPAL, PARTIE INFÉRIEURE - LG36MPF/LG36TPF	159635
12	CORPS PRINCIPAL, PARTIE INFÉRIEURE - LG48MPF/LG48TPF	159641
13	PANNEAU LATÉRAL DE CONDUIT (CÔTÉ DROIT)	159675
14	PANNEAU ARRIÈRE - LG15MPF/LG15TPF	159676
14	PANNEAU ARRIÈRE - LG24MPF/LG24TPF	159677
14	PANNEAU ARRIÈRE - LG36MPF/LG36TPF	159518
14	PANNEAU ARRIÈRE - LG48MPF/LG48TPF	159678
15	RÉGULATEUR 6 po-GAZ NAT. ou 10 po-PROPANE, 3/4 po-NPT	159591
16	PLAQUE CHAUFFANTE - LG15MPF/LG15TPF	159632
16	PLAQUE CHAUFFANTE - LG24MPF/LG24TPF	159634
16	PLAQUE CHAUFFANTE - LG36MPF/LG36TPF	159636
16	PLAQUE CHAUFFANTE - LG48MPF/LG48TPF	159642
17	PANNEAU LATÉRAL, CÔTÉS GAUCHE ET DROIT	159668
18	PLAQUE ISOLANTE AVANT, LG15MPF/LG15TPF	159549
18	PLAQUE ISOLANTE AVANT, LG24MPF/LG24TPF	159551
18	PLAQUE ISOLANTE AVANT, LG36MPF/LG36TPF	159553
18	PLAQUE ISOLANTE AVANT, LG48MPF/LG48TPF	159555
19	ODS - GAZ NAT., COMMANDE MANUELLE	NA
19	ODS - GAZ NAT., COMMANDE THERMOSTATIQUE	NA
19	ODS - PROPANE, COMMANDE MANUELLE	159592
19	ODS - PROPANE, COMMANDE THERMOSTATIQUE	159594
20	ORIFICE CALIBRÉ #41 DE BRÛLEUR PRINCIPAL - GAZ NAT.	159583
20	ORIFICE CALIBRÉ #51 DE BRÛLEUR PRINCIPAL - PROPANE.	159586
21	ORIFICE CALIBRÉ DE VEILLEUSE, 0,25 MM - PL	159578
21	ORIFICE CALIBRÉ DE VEILLEUSE, 0,45 MM - GAZ NAT.	159579



Vue éclatée des pièces

Modelé LG48TPF

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Il est impossible d'allumer la veilleuse.	Le robinet de la veilleuse est obstrué.
	Le robinet de gaz de la veilleuse est fermé.
	Le robinet de la veilleuse est défectueux.
La graisse semble fumer excessivement.	La plaque chauffante est trop chaude.
	Il se peut que l'eau présente dans les aliments se transforme en vapeur.
Les aliments collent à la plaque chauffante.	La plaque chauffante est trop chaude.
	La surface de la plaque chauffante a besoin d'être nettoyée et/ou apprêtée.
	La surface en dessous des aliments peut ne pas avoir été suffisamment huilée.
Les aliments sont brûlés sur le bord ou présentent des petites taches sombres.	La plaque chauffante est trop chaude.
	La surface de la plaque chauffante 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 plaque chauffante est trop chaude.
	Les aliments peuvent ne pas avoir été cuits pendant assez longtemps.
	La plaque chauffante est trop chaude.
	Les aliments peuvent eux-mêmes avoir un goût anormal.
	Les aliments peuvent avoir été stockés incorrectement avant la cuisson.
Les aliments ont un goût de graisse ou une saveur désagréable.	Trop de graisse utilisée sur la plaque.
	La plaque chauffante est trop chaude.
Encrassement visible de la plaque chauffante.	La surface de la plaque chauffante a besoin d'être nettoyée et/ou apprêtée.
	Trop de graisse utilisée sur la plaque.

Nettoyage initial

Avant de mettre la plaque chauffante à gaz neuve 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.

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. Nettoyer la plaque chauffante après chaque utilisation avec une brosse métallique ou une spatule souple.

3. Une fois par jour, nettoyer à fond le dossier, les côtés et le devant de l'appareil. Retirer la lèchefrite, la vider et la laver.

4. Une fois par semaine, nettoyer à fond la surface de la plaque chauffante. Si

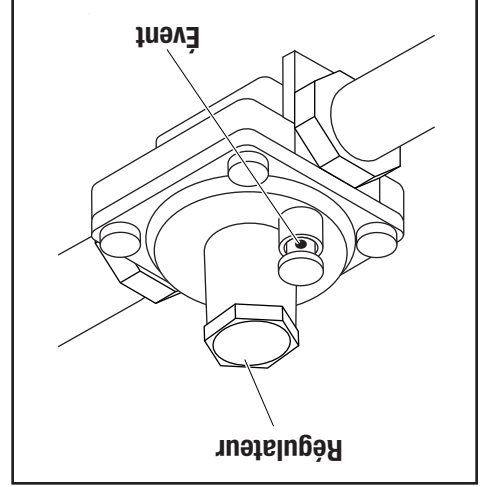
nécessaire, utiliser une pierre à plaque chauffante, une brosse métallique ou de la laine d'acier sur la surface. Frotter dans le sens du grain du métal pendant que la plaque est encore chaude. Il est possible d'utiliser un détergent sur la surface de la plaque pour faciliter son nettoyage mais, une fois le nettoyage terminé, veiller à enlever tout le détergent. Une fois le détergent enlevé, couvrir la surface de la plaque d'une mince pellicule d'huile pour l'empêcher de rouiller. Nettoyer les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon humide et les polir avec un chiffon doux sec. Pour éliminer une décoloration, utiliser un produit nettoyant non abrasif. La plaque chauffante doit être appâtée de nouveau après chaque nettoyage hebdomadaire. Si la plaque chauffante est soumise à un usage intensif, les opérations de nettoyage « hebdomadaire » peuvent devoir être effectuées plus d'une fois par semaine.

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. 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.



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 L'OLO le plus proche.

TELEPHONE: _____

Instructions d'exploitation

Apprêtage de la plaque chauffante

Chauffer la surface de la plaque chauffante à une température moyenne, 150 à 180 °C (300 - 350 °F) environ. Verser un peu d'huile de cuisson, soit 30 ml (1 oz) par pied carré (900 cm²) de surface. Étaler l'huile sur toute la surface de la plaque chauffante avec un chiffon pour créer une mince pellicule. Essuyer avec un chiffon pour enlever l'excédent d'huile. Répéter cette opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce que la surface de la plaque chauffante soit lisse comme un miroir.

Fonctionnement

Allumer les brûleurs 15 à 20 minutes avant de cuire pour préchauffer. Régler les manettes pour obtenir la hauteur de flamme ou température souhaitée. Chaque robinet contrôle l'alimentation en gaz du brûleur correspondant pour chauffer sa zone à la température de consigne. 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.

Instructions d'allumage (commande thermostatique)

Allumage de la plaque chauffante :

- Chaque brûleur est équipé d'une veilleuse permanente individuelle. Cela permet d'allumer ou d'éteindre les brûleurs principaux sans devoir 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 thermostatique 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 à allumer. Appuyer sur la manette de gaz et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « pilot ».
 2. Appuyer sur la manette de gaz et la maintenir enfoncée. Appuyer sur le bouton d'allumeur piézoélectrique, une étincelle allumera la veilleuse. (Il est également possible d'allumer la veilleuse avec une allumette tenue dans un porte-allumette.)
 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. Tourner la manette de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée.
 5. Le brûleur principal s'allume automatiquement.
 6. **Pour éteindre le brûleur principal**, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre à la position « pilot ». Le brûleur principal s'éteint et la veilleuse reste allumée.
 7. **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.
 8. Attendre 5 minutes avant de rallumer.



- **Ne jamais essayer de déplacer un appareil allumé. Une flamme soudaine inattendue pourrait entraîner des blessures. Éteindre l'appareil, le laisser refroidir et utiliser des maniches 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 le robinet 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.

NETTOYAGE INITIAL
Avant de mettre la plaque chauffante à gaz neuve 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.

Instructions d'allumage (commande manuelle)

Allumage de la plaque chauffante :

1. Sélectionner le brûleur que l'on doit allumer. Appuyer sur la manette et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « pilot ».
2. Appuyer sur la manette de gaz et la maintenir enfoncée. Appuyer sur le bouton d'allumeur piézoélectrique, une étincelle allumera la veilleuse. (Il est également possible d'allumer la veilleuse avec une allumette tenue dans un porte-allumette.)
3. Maintenir la manette enfoncée pendant 10 à 15 secondes environ 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 « pilot ». 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.

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.



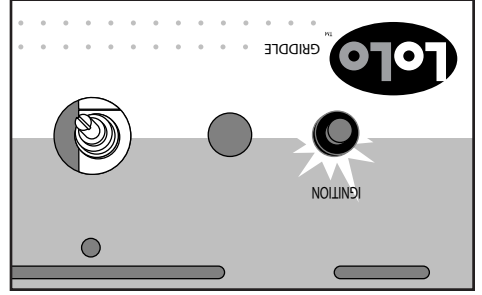
Ne jamais essayer de déplacer un appareil allumé. Une flamme soudaine inattendue pourrait entraîner des blessures. Éteindre l'appareil, le laisser refroidir et utiliser des maniches et/ou des gants pour le déplacer. L'espace entre les pieds au bas de l'appareil permet à l'air de combustion de pénétrer dans celui-ci. NE PAS BLOQUER CET

ESPACE.

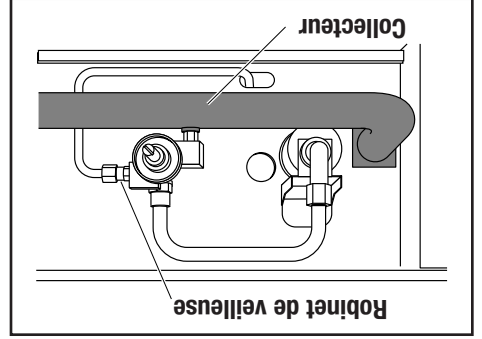
NETTOYAGE INITIAL
Avant de mettre la plaque chauffante à gaz neuve en service, laver soigneusement l'extérieur avec une solution détergente douce. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs car ils endommageront le fini de l'habillage. Si les surfaces en acier inoxydable se décolorent, les frotter dans le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

Conversion, type de gaz (suite)

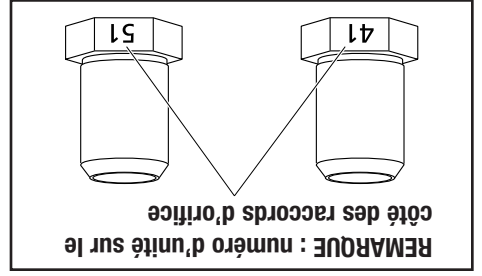
1. Déposer les manettes et le panneau avant.
Orifice calibre de brûleur principal



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

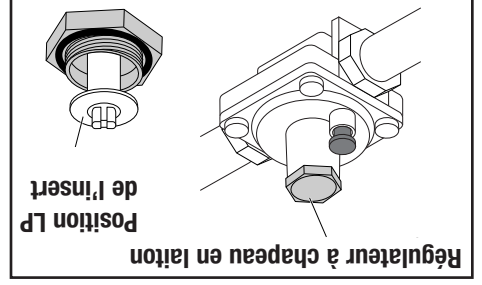


3. Remettre le raccord d'orifice calibre correspondant au type de gaz dans le robinet.



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 se trouve sous le chapeau, retourner le chapeau et le réemboîter (voir l'illustration à gauche).



7. Poursuivre l'installation.

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.

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.

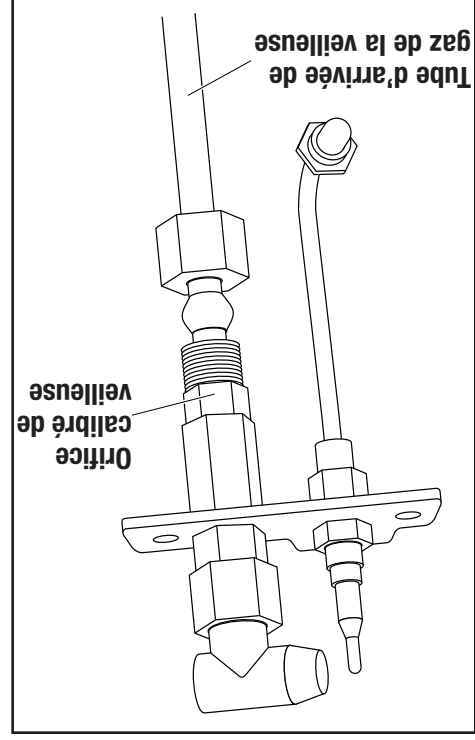
REMARQUE :

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

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. Pour retirer l'orifice calibré de veilleuse, desserrer le tube d'arrivée de gaz situé du côté unité régulatrice de gaz du tube d'arrivée de gaz 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 correspondant 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.



Caractéristiques et dimensions

MODÈLE	LARGEUR PO. (MM)	PROFONDEUR PO. (MM)	HAUTEUR PO. (MM)	NB DE BRÛLEURS	BTU/BRÛLEUR GAZ	TOTAL BTU/H / kW	C.E. - PO, GAZ NAT/PL
LG15MPF/LG15TFP	15 (385)	29 (740)	19 (480)	1	30 000/30 000	30 000 / 8,79	6/10
LG24MPF/LG24TFP	24 (625)	29 (740)	19 (480)	2	30 000/30 000	60 000 / 17,58	6/10
LG36MPF/LG36TFP	36 (930)	29 (740)	19 (480)	3	30 000/30 000	90 000 / 26,37	6/10
LG48MPF/LG48TFP	48 (1235)	29 (740)	19 (480)	4	30 000/30 000	120 000 / 35,16	6/10

DIMENSIONS DE LA SURFACE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

MODÈLE	LARGEUR PO. (MM)	PROFONDEUR PO. (MM)
LG15MPF/LG15TFP	15 (381)	20 (510)
LG24MPF/LG24TFP	24 (621)	20 (510)
LG36MPF/LG36TFP	36 (926)	20 (510)
LG48MPF/LG48TFP	48 (1231)	20 (510)

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 RÉSIDENTIELLE. LES RACCORDS QUALITÉ RÉSIDENTIELLE 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
Conversion, type de gaz	7
Instructions d'allumage (commande manuelle)	9
Instructions d'allumage (commande thermostatique).....	10
Instructions d'utilisation	11
Nettoyage et entretien.....	12
Révision / réparation	12
Guide de dépannage.....	13
Vue éclatée des pièces, modèle LG48TPF	14
Nomenclature des pièces, modèle LG48TPF	15
Vue éclatée des pièces, modèle LG48MPF	16
Nomenclature des pièces, modèle LG48MPF	17

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'ou 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, À CONSERVER PAR L'OPÉRATEUR

Ce manuel donne des informations relatives aux appareils suivants :

Plaque chauffante à gaz

MODELES

LG15MPF, LG24MPF, LG36MPF, LG48MPF,
LG15TFP, LG24TFP, LG36TFP, LG48TFP



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

POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ

Né pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflam-
mables 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.

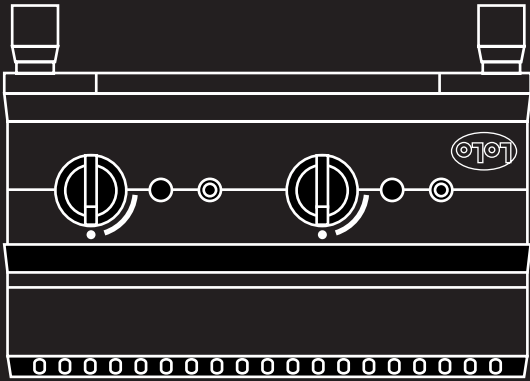
AVISER IMMÉDIATEMENT LE TRANSPORTEUR EN CAS D'AVARIE

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 recom-
mandons 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 spécifica-
tions de produits les plus récentes.

NUMÉRO DE RÉFÉRENCE 159665 Rév. A (02/11)



COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT

