

OPERATOR MANUAL

IMPORTANT INFORMATION, KEEP FOR OPERATOR

This manual provides information for:

MODEL LRES LOW PROFILE EQUIPMENT STAND



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 and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

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 of same 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.

Manufacture 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 website, www.getLoLo.com, for the most updated product information.



COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT

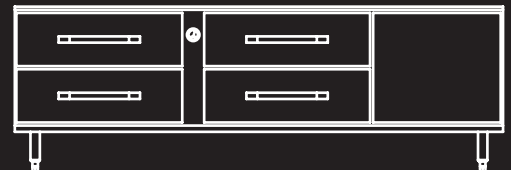


Table of Contents

References.....	page 2
Equipment Specifications	page 3
Installation	page 4-5
Operation	page 6-7
Maintenance.....	page 8-9
Troubleshooting.....	page 10
Wiring Diagram	page 14
Service Log	page 15

References

NSF INTERNATIONAL
789 N. Dixboro Rd.
P.O. Box 130140
Ann Arbor, Michigan 48113

Equipment Specifications



Model	L	D	H	Drawers	12x20x4 Pan Capacity	H.P.	Volts	Amps	NEMA	Ship Wt.
Self Contained										
LRES-48	48"	32.5"	26"	(2)27"ext.	4	1/4	115	6	5-15P	400
LRES-72	72"	32.5"	26"	(4)27"ext.	8	1/3	115	7.4	5-15P	530
LRES-78	78"	32.5"	26"	(4)27"ext	8	1/3	115	7.4	5-15P	550

Installation

SELECTING A LOCATION FOR YOUR NEW UNIT

The following conditions should be considered when selecting a location for your unit:

1. **Floor Load:** The area on which the unit will rest must be level, free of vibration, and suitably strong enough to support the combined weights of the unit plus the maximum product load weight.

NOTE: LoLo's Low Profile Equipment Stands are designed to support the weight of standard cooking equipment, such as griddles, fryers, and cook top ranges. For non-standard cooking equipment or if there is a question pertaining to weight load limits, consult the factory at 877-246-5656.

2. **Clearance:** There must be a combined total of at least 3" clearance on all sides of the unit.
3. **Ventilation:** The air cooled self contained unit requires a sufficient amount of cool clean air. Avoid surrounding your equipment stand around other heat generating equipment and out of direct sunlight. Also, avoid locating in an unheated room or where the room temperature may drop below 55°F or about 90°F.

INSTALLATION CHECKLIST

After the final location has been determined, refer to the following checklist prior to start-up:

1. Check all exposed refrigeration lines to ensure that they are not kinked, dented, or rubbing together.
2. Check that the condenser and evaporator fans rotate freely without striking any stationary members.
3. Unit must be properly leveled; check all legs or casters to ensure they all are in contact with the floor while maintaining a level work surface. Adjusting bullet feet heights or shimming casters may be necessary if the floor is not level. NOTE: Damage to equipment may result if not followed. LoLo is not responsible for damage to equipment if improperly installed.
4. Plug in unit and turn on main on/off power switch.
5. Allow unit time to cool down to temperature. If temperature adjustments are required, the temperature control is located within the cabinet on the front face of the evaporator coil behind the thermometer (Note: The left set of drawers or center set for a 6 drawer unit must be removed to access the temperature adjustment control).
6. Refer to the front of this manual for serial number location. Please record this information in your manual on page 3 now. It will be necessary when ordering replacement parts or requesting warranty service.

Installation

7. Confirm that the unit is holding temperature. Set controls to desired temperature for your particular ambient and altitude.
8. Allow your unit to operate for approximately 2 hours before putting in food to allow interior of unit to cool down to storage temperature.

NOTE: All motors are oiled and sealed.

NOTE: FAILURE TO FOLLOW INSTALLATION GUIDELINES AND RECOMMENDATIONS MAY VOID THE WARRANTY ON YOUR UNIT.

ELECTRICAL SUPPLY: The wiring should be done by a qualified electrician in accordance with local electrical codes. A properly wired and grounded outlet will assure proper operation. Please consult the data tag attached to the compressor to ascertain the correct electrical requirements. Supply voltage and amperage requirements are located on the serial number tag located inside the mechanical housing.

NOTE: It is important that a voltage reading be made at the compressor motor electrical connections, while the unit is in operation to verify the correct voltage required by the compressor is being supplied. Low or high voltage can detrimentally affect operation and thereby void its warranty.

NOTE: it is important that your unit has its own dedicated line. Condensing units are designed to operate with a voltage fluctuation of plus or minus 10% of the voltage indicated on the unit data tag. Burn out of a condensing unit due to exceeding voltage limits will void the warranty.

Operation

LoLo has attempted to preset the cold controls to ensure that your unit runs at an optimum temperature, but due to varying ambient conditions, including elevation, food product as well as type of operation, you may need to alter this temperature.

It is strongly recommended that the drawers be kept closed when the unit is not in use and between rush periods. This is especially important in the summer and in kitchens exceeding 80°F. Do not leave the drawers open for prolonged periods of time. Close after using.

NOTE: Even though your equipment stand was designed for heavy use, excessive drawer openings should be avoided in order to maintain proper cabinet temperature and eliminate the possibility of coil freeze-up.

Your equipment stand was equipped with a temperature adjustment control located within the cabinet on the front face of the evaporator coil behind the thermometer (Note: The left set of drawers or center set for a 6 drawer unit must be removed to access the temperature adjustment control).

To adjust the temperature in refrigerated units:

- A. To lower the temperature:
 - 1. Turn the dial knob clockwise.
 - 2. There are numbers to indicate settings. Keep the arrow on the knob pointed within the numbered section of the arc.
 - 3. Turning it clockwise beyond the numbered section can result in freeze-up.
- B. To raise the temperature:
 - 1. Turn the dial knob counterclockwise.
 - 2. There are numbers to indicate settings. Keep the arrow on the knob pointed within the numbered section of the arc.
 - 3. Turning it counterclockwise beyond the numbered section will shut the compressor off.

NOTE: It is not recommended to turn the dial above 8 or below 1 on the temperature control. If the adjustments still do not result in proper temperature please contact the factory at 877-246-5656.

- C. If your temperature control is at the maximum setting and the cabinet temperature still remains too low or too high, you may need to adjust the pressure control.
 - 1. Turn the right adjustment screw clockwise (1/4 turn at a time) to a lower number for a colder temperature.
 - 2. Turn the right adjustment screw counterclockwise (1/4 turn at a time) to a higher number for a warmer temperature.

NOTE: Numbers on pressure control are pounds of pressure, not degrees F.
NOTE: Do not adjust the differential screw.

Operation

To adjust the temperature in freezer units:

- A. Push and hold the “set” button until 12 appears and then release the “set” button. 12 is the current set point temperature. NOTE: Standard freezer units are preset to operate at 12°F.
- B. To lower the temperature, push and release the up arrow 2 times until 10 is displayed. Push and release the “set” button one time. The new set point, 10 will flash 3 times and then will be locked in.
- C. To raise the temperature, push and release the down arrow 2 times until 14 is displayed. Push and release the “set” button one time. The new set point, 14, will flash 3 times and then will be locked in.

NOTE: It is recommended to only make changes of 2 degree increments at a time. Allow for the unit to operate 24 hours between adjustments. If the 2 degree adjustment is not enough another adjustment can be made. The maximum highest setting is 25 degrees and the minimum lowest setting is 5 degrees. If the settings need to go above or below this point there may be other contributing factors as to the cause of the temperature variances, please contact the factory at 877-246-5656.

Maintenance

JOB	CLEANING AGENT	COMMENTS
Routine cleaning	Soap, ammonia, detergent Medallion	Apply with a sponge or cloth
Fingerprints and smears	Arcal 20, Lac-O-Nu, Ecoshine	Provides a barrier film
Stubborn stains and discoloration	Cameo, Talc, Zud, First Impression	Rub in the direction of the polish lines
Greasy and fatty acids, blood, burnt-on foods	Easy-Off, Degrease It, Oven Aid	Excellent removal on all finishes
Grease and Oil	Any good commercial detergent	Apply with a sponge or cloth
Restoration/ Preservation	Benefit, Super Sheen	Good idea monthly

LoLo strongly suggests a preventive maintenance program which would include the following Monthly procedures:

1. Cleaning of all condenser coils. Condenser coils are a critical component in the life of the compressor and must remain clean to assure proper air flow and heat transfer. Failure to maintain this heat transfer will affect unit performance and eventually destroy the compressor. Clean the condenser coils with coil cleaner and/or a vacuum, cleaner and brush.

NOTE: Brush coil in direction of fins, normally vertically as to not damage or restrict air from passing through condenser.
2. Clean fan blade on the condensing unit.
3. Clean and disinfect drains with a solution of warm water and bleach.
4. Clean and disinfect drain lines and evaporator pan with a solution of warm water and bleach.
5. Clean all gaskets on a weekly if not daily basis with a solution of warm water and a mild detergent to extend gasket life.

NOTE: DO NOT USE SHARP UTENSILS.

RECOMMENDED CLEANERS FOR YOUR STAINLESS STEEL INCLUDE ITEMS IN THE CHART TO THE LEFT.

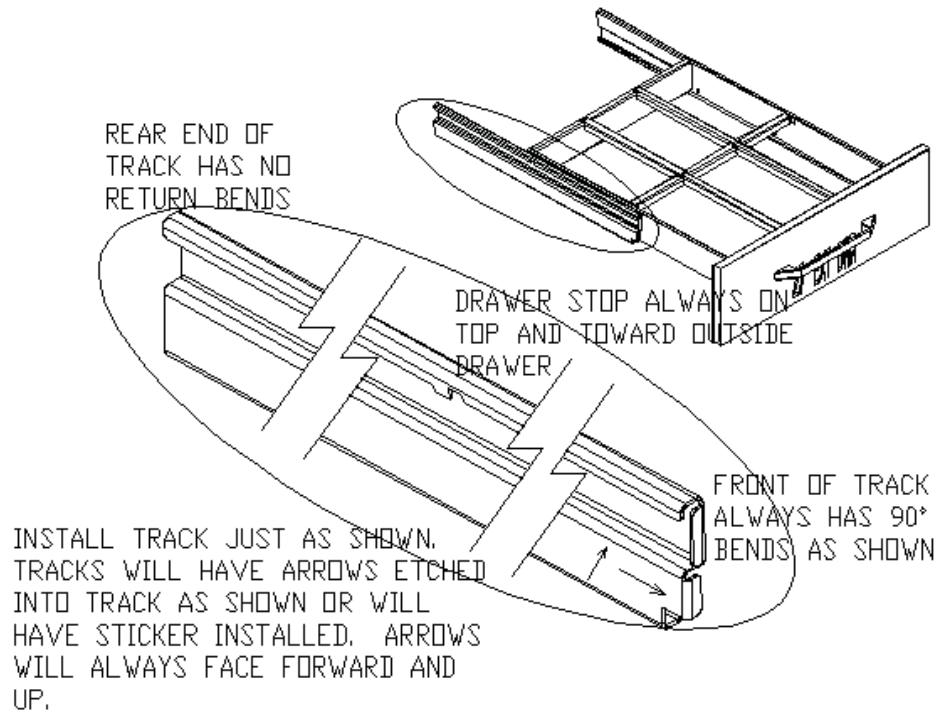
Reference: Nickel Development Institute, Diversey Lever, Savin, Ecolab, NAFEM.

NOTE: Do not use steel pads, wire brushes, scrapers, or chloride cleaners to clean your stainless steel. CAUTION: DO NOT USE ABRASIVE CLEANING SOLVENTS, AND NEVER USE HYDROCHLORIC ACID (MURIATIC ACID) ON STAINLESS STEEL.

NOTE: Do not pressure wash equipment as damage to electrical components may result.

Maintenance

To remove and re-install drawer tracks, please refer to the figure below for proper installation instructions.



Proper maintenance of equipment is the ultimate necessity in preventing costly repairs. By evaluating each unit on a regular schedule, you can often catch and repair minor problems before they completely disable the unit and become burdensome on your entire operation.

For more information on preventive maintenance, consult your local service company or CFESA member. Most repair companies offer this service at very reasonable rates to allow you the time you need to run your business along with the peace of mind that all your equipment will last throughout its expected life. These services often offer guarantees as well as the flexibility in scheduling or maintenance for your convenience.

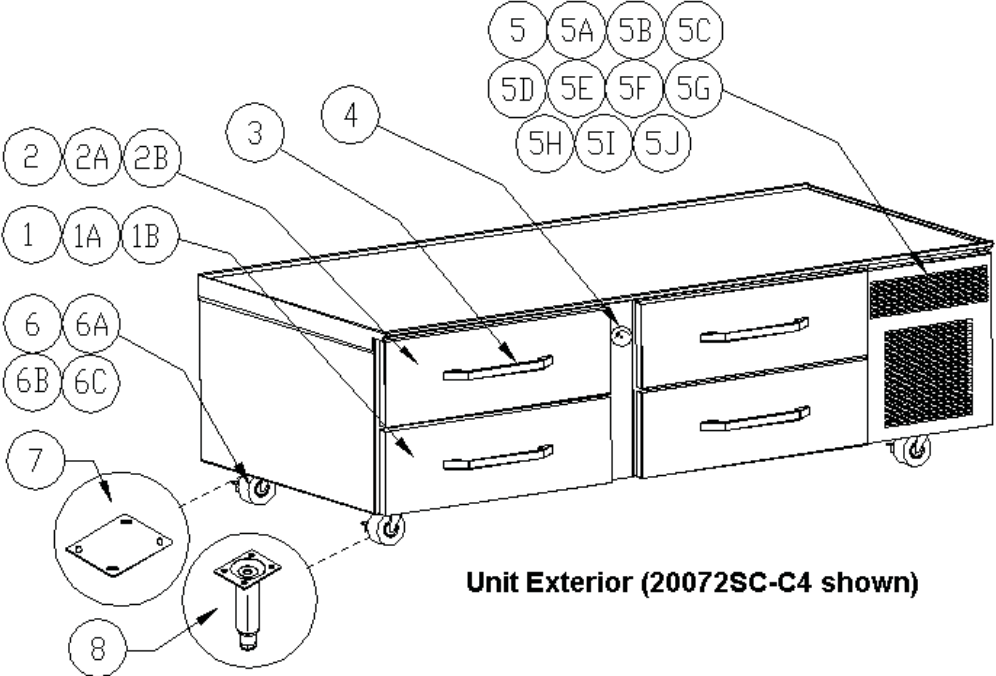
LoLo believes strongly in the products it manufactures and backs those products with one of the best warranties in the industry. We believe with the proper maintenance and use, you will realize a profitable return on your investment and years of satisfied service.

Troubleshooting

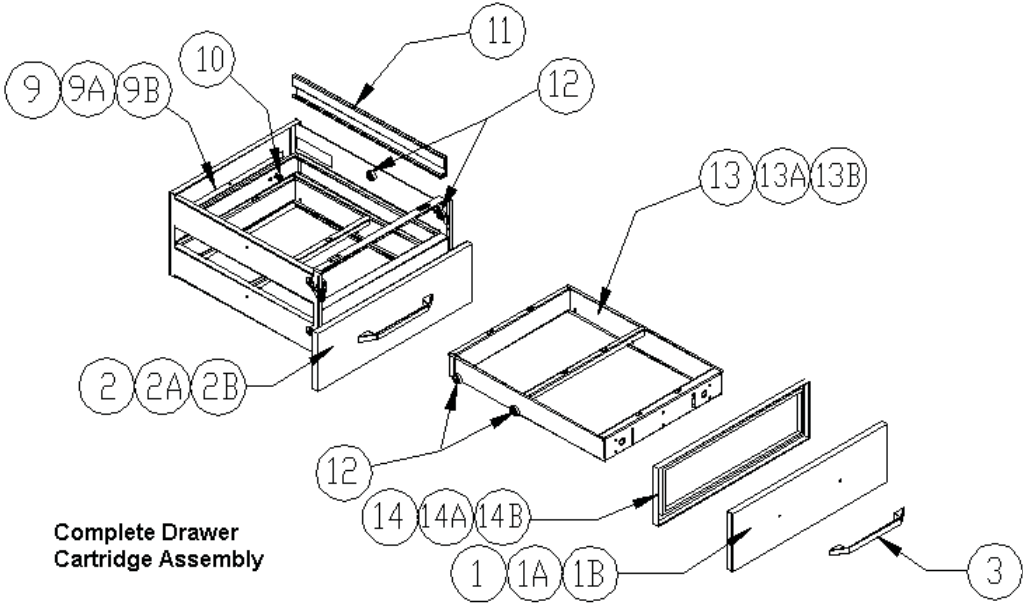
Your LoLo equipment stand is designed to operate smoothly and efficiently if properly maintained. However, the following is a list of checks to make in the event of a problem. Wiring diagrams are provided inside this manual. **USE OF ANY REPLACEMENT PARTS OTHER THAN THOSE SUPPLIED BY LOLO COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT OR THEIR AUTHORIZED DISTRIBUTORS CAN CAUSE INJURY TO THE OPERATOR AND DAMAGE TO THE EQUIPMENT AND WILL VOID ALL WARRANTIES.**

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	PROCEDURE
Unit doesn't run	<ol style="list-style-type: none"> 1. No power to unit 2. Temperature control turned off 3. Temperature control faulty 4. Compressor overheated 5. Condenser fan faulty 6. Overload protector faulty 7. Compressor relay faulty 8. Defrost timer faulty 9. Compressor faulty 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plug in unit 2. Check temperature control 3. Test temperature control 4. Clean condenser coil 5. Service condenser fan 6. Test overload 7. Test relay 8. Test defrost timer 9. Call for service at 800-621-8561
Unit short cycles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Condenser coil dirty 2. Condenser fan faulty 3. Compressor faulty 4. Overload repeatedly tripping 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean coil 2. Service fan and motor. 3. Call for service at 800-621-8561 4. Check outlet voltage
Unit runs constantly	<ol style="list-style-type: none"> 1. Frost build-up 2. Drawer not sealing properly 3. Drawer gasket damaged 4. Condenser coil dirty 5. Condenser fan faulty 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Defrost evaporator 2. Check drawer seal 3. Replace drawer gasket 4. Clean coil 5. Service condenser motor
Unit not cold enough	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperature control set too high 2. Temperature control faulty 3. Condenser coil dirty 4. Drawer not sealing properly 5. Drawer gasket damaged 6. Evaporator fan faulty 7. Evaporator iced up 8. Refrigerant leaking or contaminated 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust control to lower setting 2. Test control 3. Clean coil 4. Check drawer seal 5. Replace drawer gasket 6. Service evaporator fan 7. Defrost evaporator, test defrost heater, test thermodisc, test defrost timer 8. Call for service at 800-621-8561
Unit too cold	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperature control set too low 2. Temperature control faulty 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust control to raise setting 2. Test control
Unit doesn't defrost	<ol style="list-style-type: none"> 1. Defrost heater faulty 2. Defrost thermodisc faulty 3. Defrost timer faulty 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Test defrost heater 2. Test thermodisc 3. Test defrost timer
Moisture around drawer or frame	<ol style="list-style-type: none"> 1. Breaker strips faulty 2. Frame heater defective 3. Temperature set too low 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inspect strips 2. Call for service at 800-621-8561 3. Raise temperature setting
Ice in drain pan or water in bottom of unit or floor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drain tube clogged 2. Unit not level 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean drain 2. Adjust leveling leg/shim casters
Unit noisy	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unit not level 2. Compressor mountings loose or hardened. 3. Condenser fan damaged or hitting fan shroud 4. Evaporator fan damaged or hitting fan shroud 5. Mechanical compartment louver rattling 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust leveling leg/shim casters 2. Tighten or replace compressor mountings 3. Inspect condenser fan 4. Inspect evaporator fan 5. Bend or align tabs to reduce noise. Replace if necessary.

Parts List

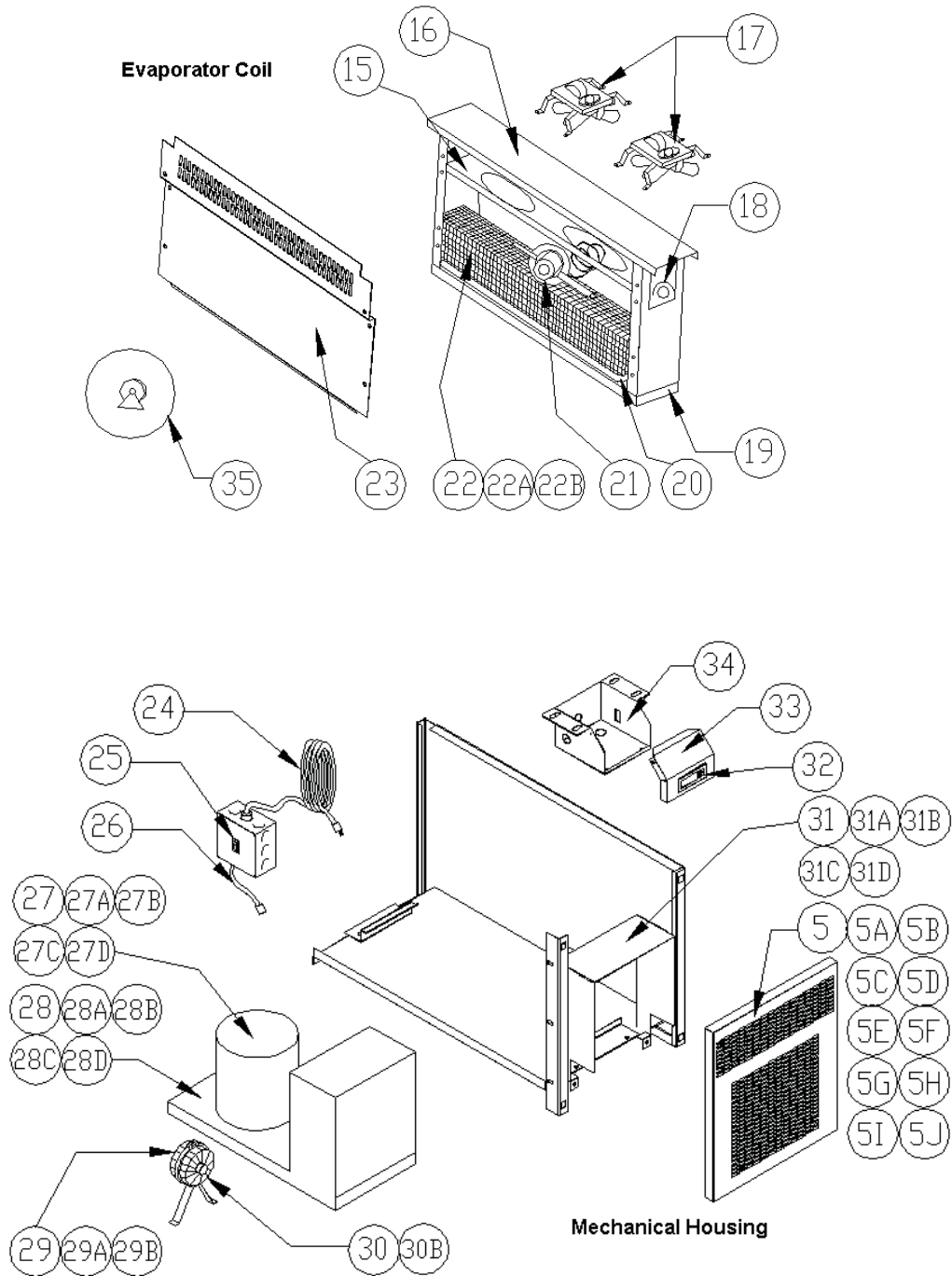


Unit Exterior (20072SC-C4 shown)



Complete Drawer Cartridge Assembly

Parts List

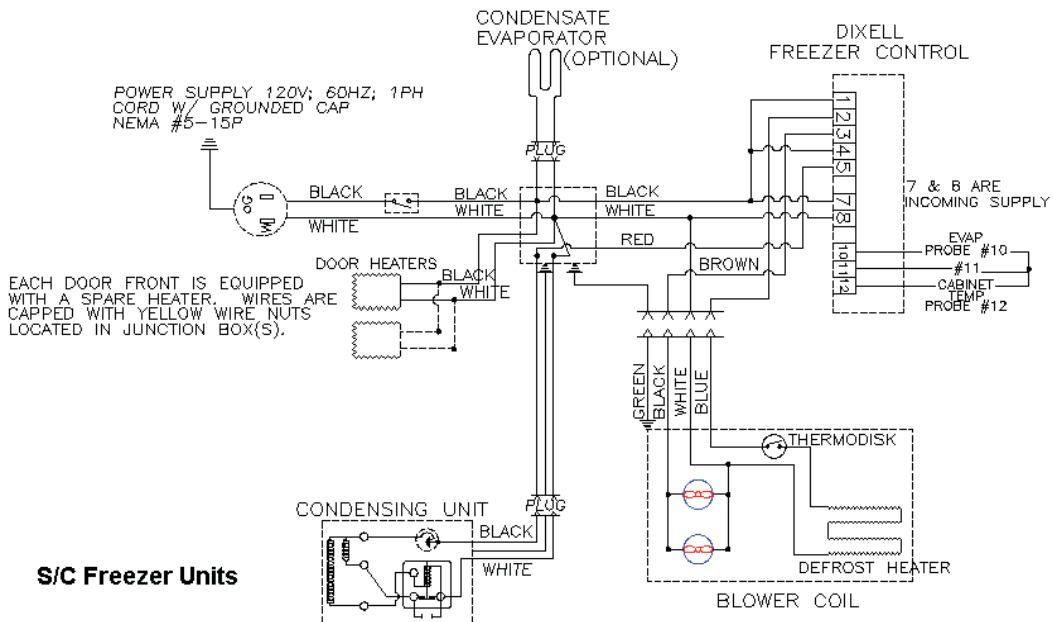
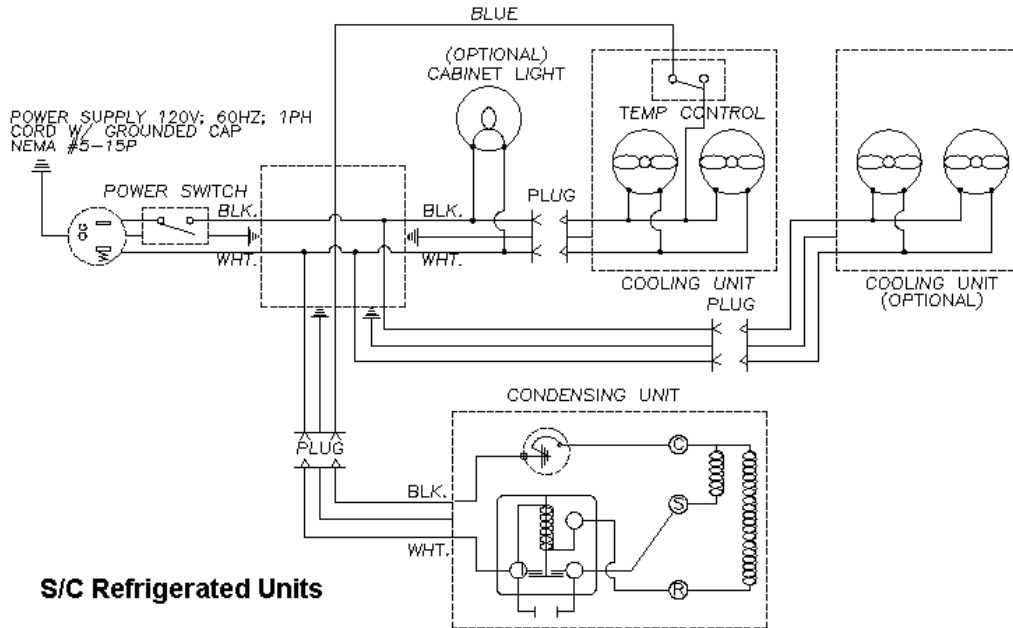


Parts List

KEY	DESCRIPTION	PART NO.
1	DRAWER FRONT, 27", TOP	RP FRT05T
1A	DRAWER FRONT, 19", TOP	RP FRT118
1B	DRAWER FRONT, 32", TOP	RP FRT35T
2	DRAWER FRONT, 27", BOTTOM	RP FRT05B
2A	DRAWER FRONT, 19", BOTTOM	RP FRT119
2B	DRAWER FRONT, 32", BOTTOM	RP FRT35B
3	SCULPTURED HANDLE, 12-13/16"	HD HDL130
4	DIAL THERMOMETER	HD THR9901
5	MECHANICAL HOUSING LOUVER, 20048SC & 20072SC ONLY	RP LVR0321
5A	MECHANICAL HOUSING LOUVER, 20078SC ONLY	RP LVR0505
5B	MECHANICAL HOUSING LOUVER, 20105SC ONLY	RP LVR0322
5C	MECHANICAL HOUSING LOUVER, 20048SCF & 20072SCF ONLY	RP LVR0326
5D	MECHANICAL HOUSING LOUVER, 20105SCF ONLY	RP LVR0327
5E	MECHANICAL HOUSING LOUVER, 20042R ONLY	RP LVR0323
5F	MECHANICAL HOUSING LOUVER, 20065R ONLY	RP LVR0324
5G	MECHANICAL HOUSING LOUVER, 20092R ONLY	RP LVR0325
5H	MECHANICAL HOUSING LOUVER, 20042RF ONLY	RP LVR0506
5I	MECHANICAL HOUSING LOUVER, 20065RF ONLY	RP LVR0507
5J	MECHANICAL HOUSING LOUVER, 20092RF ONLY	RP LVR0508
6	4 1/2" HEAVY DUTY CASTERS W/LOCKING MECHANISM	HD CST030
6A	4 1/2" HEAVY DUTY CASTERS W/OUT LOCKING MECHANISM	HD CST031
6B	5 1/2" HEAVY DUTY CASTERS W/LOCKING MECHANISM	HD CST0213
6C	5 1/2" HEAVY DUTY CASTERS W/OUT LOCKING MECHANISM	HD CST0212
7	CASTER SHIM PLATE (20PC)	RP KIT0412
8	6" STAINLESS STEEL LEGS W/ADJUSTABLE BULLET FEET	HD LEG9902
9	MOUNTING PLATE FOR 27" DRAWER	RP MPT027
9A	MOUNTING PLATE FOR 19" DRAWER	RP MPT019
9B	MOUNTING PLATE FOR 32" DRAWER	RP MPT032
10	THUMB SCREW	HD PIN107
11	DRAWER TRACK, 2PC. SET (JAN 1997-PRESENT)	RP TRK05SM
11A	DRAWER TRACK, 1PC. PIN MOUNTED (1993-1997)	RP TRK05P
12	ROLLER BEARINGS FOR DRAWER (JAN 1997-PRESENT)	HD BRG210
12A	SCREW FOR HD BRG210 DRAW BEARING	FA SCW6002
13	DRAWER FRAME, 27" EXTENDABLE	RP FRM127E
13A	DRAWER FRAME, 19" NON-EXTENDABLE	RP FRM019
13B	DRAWER FRAME, 32" EXTENDABLE	RP FRM132E
14	DRAWER GASKET, 27" DR. FR. 24.75 X 7.25 PRESS IN	IN GSK1070
14A	DRAWER GASKET, 19" DR. FT. 16.75 X 7.25 PRESS IN	IN GSK1081
14B	DRAWER GASKET, 32" DR. FT. 29.75 X 7.25 PRESS IN	IN GSK1075
14C	DRAWER GASKET, 27" DR. FT. 24.75 X 7.25 SCREW IN	IN GSK195
14D	DRAWER GASKET, 32" DR. FT. 29.75 X 7.25 SCREW IN	IN GSK196
15	FAN MOUNTING BRACKET FOR COIL ASSEMBLY	RP SHD107
16	MOUNTING SUPPORT BRACKET FOR COIL ASSEMBLY	RP BRK006

KEY	DESCRIPTION	PART NO.
17	EVAPORATOR FAN MOTOR W/ BLADE (APRIL 1998 – PRESENT)	EL MTR2338
17A	EVAPORATOR FAN MOTOR NO BLADE (PRIOR TO 4/1998)	EL MTR0230
17B	EVAPORATOR FAN BLADE (PRIOR TO 4/1998)	RF FAN005
17C	EVAPORATOR FAN BRACKET (PRIOR TO 4/1998)	RP BRK1050
18	DIAL TEMPERATURE CONTROL FOR COOLER	HD CNT200
18a	DIAL TEMPERATURE CONTROL FOR FREEZER	HD CNT100
19	PLASTIC BOTTOM 18.25 X 4.25 DRAIN COMES OUT BACK	RP DRP107
20	HEATING ELEMENT FOR COIL ASSEMBLY, FREEZER UNITS ONLY	EL ELM9903
21	TXV VALVE FOR COIL ASSEMBLY 134A COOLERS	RF VLV200
21A	TXV VALVE FOR COIL ASSEMBLY 404A FREEZERS	RF VLV404
22	EVAPORATOR COIL	RP COI107
22A	EVAPORATOR COIL ASSEMBLY, REFRIGERATED UNITS ONLY	RF CSY0401
22B	EVAPORATOR COIL ASSEMBLY, FREEZER UNITS ONLY	RF CSY0402
23	SHIELD PANEL FOR COIL ASSEMBLY	RP PNL107
24	POWER CORD, MALE 9'	EL WIR461
25	ROCKER ON/OFF SWITCH	EL SWT140
26	POWER CORD, FEMALE 12"	EL WIR469
27	COMPRESSOR, 20048SC	RF CMP010-134
27A	COMPRESSOR, 20072SC, 20078SC	RF CMP020-134
27B	COMPRESSOR, 20105SC	RF CMP0104P
27C	COMPRESSOR, 20048SCF, 20072SCF	RF CMP031P
27D	COMPRESSOR, 20105SCF	RF CMP9902P
28	CONDENSING UNIT, 20048SC	RF CON0004
28A	CONDENSING UNIT, 20072SC, 20078SC	RF CON9803
28B	CONDENSING UNIT, 20105SC	RF CON0006
28C	CONDENSING UNIT, 20048SCF, 20072SCF	RF CON0003
28D	CONDENSING UNIT, 20105SCF	RF CON9901
29	CONDENSER FAN MOTOR, 20048SC, 20072SC, 20078SC, 20048SCF, 20072SCF	RF MTR0104
29A	CONDENSER FAN MOTOR, 20105SC	EL MTR0102
29B	CONDENSER FAN MOTOR, 20105SCF	EL MTR300
30	CONDENSER FAN BLADE, 20048SC, 20072SC, 20078SC, 20105SC, 20048SCF, 20072SCF	RF BLD0101
30A	CONDENSER FAN BLADE, 20105SCF	RF FAN007
31	CONDENSING UNIT SHROUD, 20048SC	RP SHD0505
31A	CONDENSING UNIT SHROUD, 20072SC, 20078SC	RP SHD0506
31B	CONDENSING UNIT SHROUD, 20105SC	RP SHD0507
31C	CONDENSING UNIT SHROUD, 20048SCF, 20072SCF	RP SHD0508
31D	CONDENSING UNIT SHROUD, 20105SCF	RP SHD0509
32	DIXELL TEMPERATURE CONTROL FOR RAIL	RP CNT0207
33	DIXELL FACE PLATE	RP FPT0501
34	DIXELL MOUNTING HOUSING BRACKET	RP BRK0509
35	SOLENOID VALVE, REMOTE UNITS ONLY 120V.	RF SOL9801

Wiring Diagram





COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT

5925 I-55 South • Byram MS 39272
877-2GO-LOLO (877-246-5656) • Fax 877-504-4073
www.getLoLo.com

5925 I-55 South • Byram MS 39272
877-2GO-LOLO (877-246-5656) • Télécopieur 1-877-504-4073
www.getLolo.com

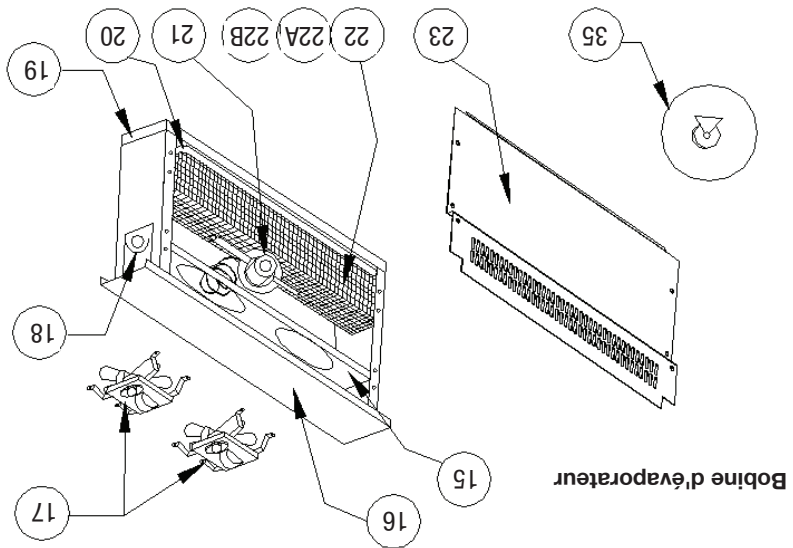
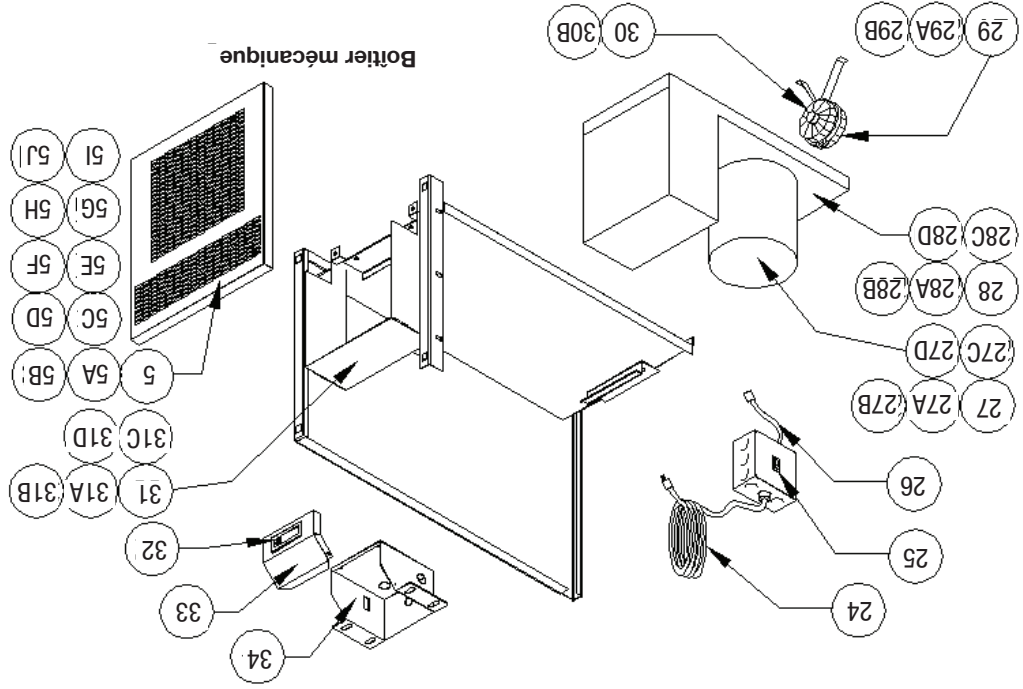
COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT



Liste des pièces

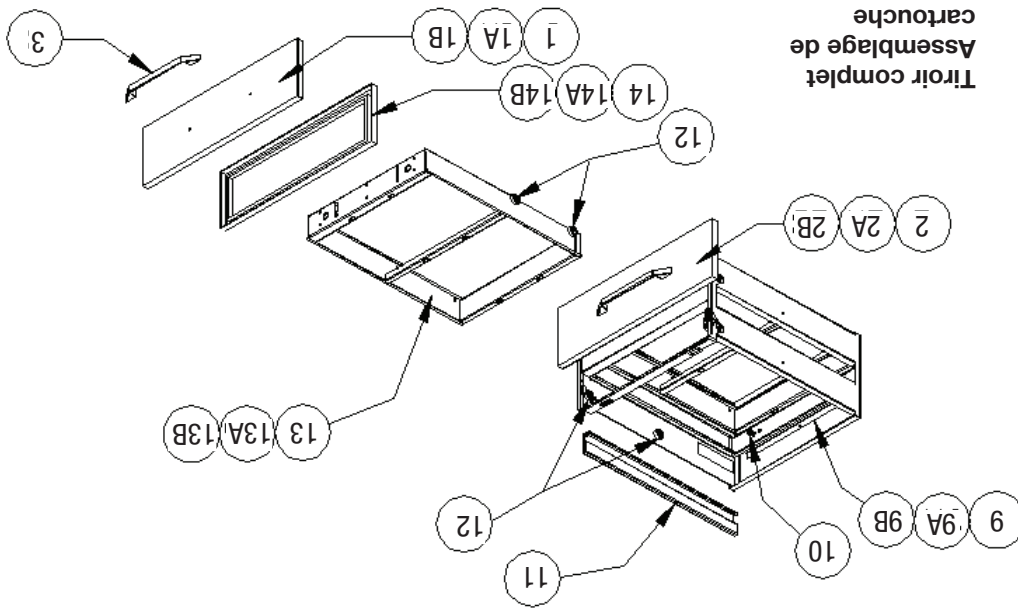
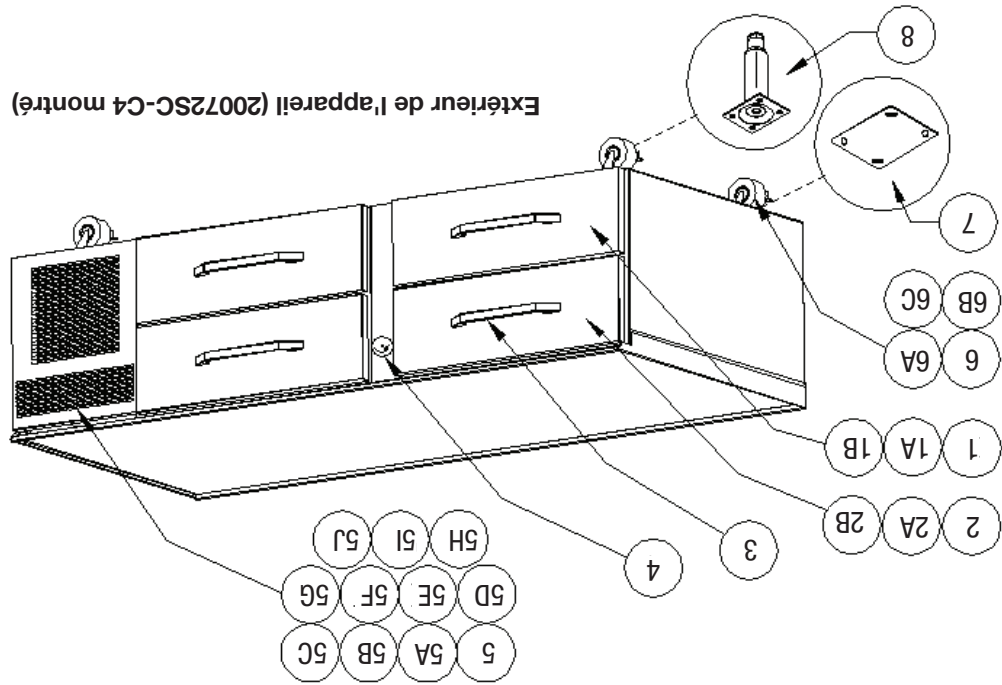
CLÉ	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
17	MOTEUR DU VENTILATEUR D'ÉVAPORATEUR AVEC PALES (AVRIL 1998 À AUJOURD'HUI)	EL MTR2338
17A	MOTEUR DU VENTILATEUR D'ÉVAPORATEUR SANS PALES (AVANT 4/1998)	EL MTR2030
17B	PALE DU VENTILATEUR D'ÉVAPORATEUR (AVANT 4/1998)	RF FA0005
17C	SUPPORT DU VENTILATEUR D'ÉVAPORATEUR (AVANT 4/1998)	RF BRK1050
18	CONTRÔLE DU CADRAN DE TEMPÉRATURE POUR REFRIGÉRISEUR	HD CNT200
18A	CONTRÔLE DU CADRAN DE TEMPÉRATURE POUR CONGÉLATEUR	HD CNT100
19	PARTIE INFÉRIEURE EN PLASTIQUE 18,25 x 4,25 PO POUR DRAIN DE VIDANGE SORTANT VERS L'ARRIÈRE	RF DRP107
20	ÉLÉMENT CHAUFFANT POUR L'ASSEMBLAGE DE BOBINE, CONGÉLATEURS SEULEMENT	EL ELM9903
21	SOUPEE TXV POUR ASSEMBLAGE DE BOBINE, RÉFRIGÉRATEURS 134A	RF LV200
21A	SOUPEE TXV POUR ASSEMBLAGE DE BOBINE, RÉFRIGÉRATEURS 404A CONGÉLATEURS	RF LV404
22	BOBINE D'ÉVAPORATEUR	RF CO107
22A	ASSEMBLAGE DE LA BOBINE D'ÉVAPORATEUR, RÉFRIGÉRATEURS SEULEMENT	RF CSY0401
22B	ASSEMBLAGE DE LA BOBINE D'ÉVAPORATEUR, CONGÉLATEURS SEULEMENT	RF CSY0402
23	PANNEAU DE PROTECTION POUR ASSEMBLAGE DE BOBINE	RF PNL107
24	CORDON D'ALIMENTATION, MÂLE 9 PI	EL WIR461
25	COMM. MARCHE/ARRÊT DU BATTER	EL SWT140
26	CORDON D'ALIMENTATION, FEMELLE 12 PI	EL WIR469
27	COMPRESSEUR, 20048SC	RF CMP010-134
27A	COMPRESSEUR, 20072SC, 20078SC	RF CMP020-134
27B	COMPRESSEUR, 20105SC	RF CMP0104P
27C	COMPRESSEUR, 20048SC, 20072SC	RF CMP031P
27D	COMPRESSEUR, 20105SC	RF CMP9902P
28	UNITÉ DE CONDENSATION, 20048SC	RF CON0004
28A	UNITÉ DE CONDENSATION, 20072SC, 20078SC	RF CON9803
28B	UNITÉ DE CONDENSATION, 20105SC	RF CON0006
28C	UNITÉ DE CONDENSATION, 20048SC, 20072SC	RF CON0003
28D	UNITÉ DE CONDENSATION, 20105SC	RF CON9901
29	MOTEUR DU VENTILATEUR DE CONDENSEUR, 20072SC, 20078SC, 20048SC, 20072SC	RF MTR104
29A	MOTEUR DU VENTILATEUR DE CONDENSEUR, 20105SC	EL MTR0102
29B	MOTEUR DU VENTILATEUR DE CONDENSEUR, 20105SC	EL MTR300
30	PALE DU VENTILATEUR DE CONDENSEUR, 20048SC, 20072SC, 20078SC, 20105SC, 20048SC, 20072SC	RF BLD0101
30A	PALE DU VENTILATEUR DE CONDENSEUR, 20105SC	RF FA0007
31	CARÉNAGE DE L'UNITÉ DE CONDENSATION, 20048SC	RF SHD0505
31A	CARÉNAGE DE L'UNITÉ DE CONDENSATION, 20072SC, 20078SC	RF SHD0506
31B	CARÉNAGE DE L'UNITÉ DE CONDENSATION, 20105SC	RF SHD0507
31C	CARÉNAGE DE L'UNITÉ DE CONDENSATION, 20048SC, 20072SC	RF SHD0508
31D	CARÉNAGE DE L'UNITÉ DE CONDENSATION, 20105SC	RF SHD0509
32	CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE DIXELL POUR COULISSE	RF CNT0207
33	PLAQUE DE RECouvreMENT DIXELL	RF PFT0501
34	SUPPORT POUR LE BÔTIER DE MONTAGE DIXELL	RF BRK0509
35	ÉLECTROVANNE, APPAREILS À DISTANCE SEULEMENT, 120 V	RF SOL9801

CLÉ	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
1	AVANT DU TIROIR, 27 PO, DESSUS	RF FRT05T
1A	AVANT DU TIROIR, 19 PO, DESSUS	RF FRT118
1B	AVANT DU TIROIR, 32 PO, DESSUS	RF FRT35T
2	AVANT DU TIROIR, 27 PO, BAS	RF FRT05B
2A	AVANT DU TIROIR, 19 PO, BAS	RF FRT119
2B	AVANT DU TIROIR, 32 PO, BAS	RF FRT35B
3	POIGNÉE SCULPTÉE, 12-13/16 PO	HD HDL130
4	THERMOMÈTRE À CADRAN	HD THR9901
5	GRILLE D'AÉRATION DU BÔTIER MÉCANIQUE, 20048SC & 20072SC SEULEMENT	RF LVR0321
5A	GRILLE D'AÉRATION DU BÔTIER MÉCANIQUE, 20078SC SEULEMENT	RF LVR0505
5B	GRILLE D'AÉRATION DU BÔTIER MÉCANIQUE, 20105SC SEULEMENT	RF LVR0322
5C	GRILLE D'AÉRATION DU BÔTIER MÉCANIQUE, 20048SC & 20072SC SEULEMENT	RF LVR0326
5D	GRILLE D'AÉRATION DU BÔTIER MÉCANIQUE, 20105SC SEULEMENT	RF LVR0327
5E	GRILLE D'AÉRATION DU BÔTIER MÉCANIQUE, 20042R SEULEMENT	RF LVR0323
5F	GRILLE D'AÉRATION DU BÔTIER MÉCANIQUE, 20065R SEULEMENT	RF LVR0324
5G	GRILLE D'AÉRATION DU BÔTIER MÉCANIQUE, 20092R SEULEMENT	RF LVR0325
5H	GRILLE D'AÉRATION DU BÔTIER MÉCANIQUE, 20042RF SEULEMENT	RF LVR0506
5I	GRILLE D'AÉRATION DU BÔTIER MÉCANIQUE, 20065RF SEULEMENT	RF LVR0507
6	ROULETTES ROBUSTES 4 ½ PO AVEC MÉCANISME DE VERROUILLAGE	HD CST030
6A	ROULETTES ROBUSTES 4 ½ PO SANS MÉCANISME DE VERROUILLAGE	HD CST031
6B	ROULETTES ROBUSTES 5 PO AVEC MÉCANISME DE VERROUILLAGE	HD CST0213
6C	ROULETTES ROBUSTES 5 ½ PO SANS MÉCANISME DE VERROUILLAGE	HD CST0212
7	PLAQUE DE CALE POUR ROULETTE (20P)	RF KIT0412
8	PATTES DE 6 PO EN ACIER INOXYDABLE AVEC PIEDS À BOULETS AJUSTABLES	HD LE69902
9	PLAQUE DE MONTAGE POUR TIROIR DE 27 PO	RF MP1027
9A	PLAQUE DE MONTAGE POUR TIROIR DE 19 PO	RF MP1019
9B	PLAQUE DE MONTAGE POUR TIROIR DE 32 PO	RF MP1032
10	VIS À OUILLET	HD PIN107
11	ENSEMBLE DE COULISSE DE TIROIR, 2 PÈCES (JANV 1997 À AUJOURD'HUI)	RF TRK055M
11A	COULISSE DE TIROIR, 1 PCE MONTÉE SUR TIGE (1993 À 1997)	RF TRK05P
12	ROULEMENT À ROULEAUX POUR TIROIR (JANV 1997 À AUJOURD'HUI)	HD BRG210
12A	VIS POUR ROULEMENT À ROULEAUX HD BRG210	FA SCW6002
13	CADRE DE TIROIR, 27 PO DÉPLIABLE	RF FRM127E
13A	CADRE DE TIROIR, 19 PO NON-DÉPLIABLE	RF FRM019
13B	CADRE DE TIROIR, 32 PO DÉPLIABLE	RF FRM132E
14	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ À PRESSION POUR TIROIR, 27 PO PORTE AV.	IN GSK1070
14A	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ À PRESSION POUR TIROIR, 19 PO PORTE AV.	IN GSK1081
14B	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ À PRESSION POUR TIROIR, 32 PO PORTE AV.	IN GSK1075
14C	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ À PRESSION POUR TIROIR, 27 PO PORTE AV.	IN GSK195
14D	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ À PRESSION POUR TIROIR, 32 PO PORTE AV.	IN GSK196
15	SUPPORT DE MONTAGE DE VENTILATEUR POUR ASSEMBLAGE DE BOBINE	RF SHD107
16	SUPPORT DE MONTAGE POUR ASSEMBLAGE DE BOBINE	RF BRK006



Liste des pièces

Liste des pièces

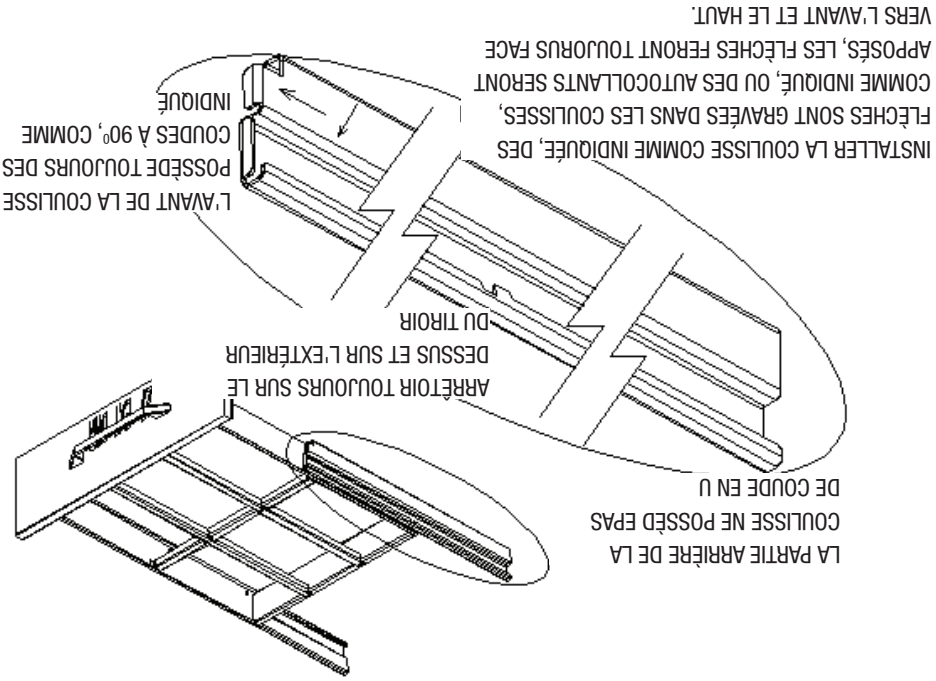


Notre meuble pour équipement Lolo est conçu pour fonctionner de façon silencieuse et efficace lorsque entretenu correctement. Si vous rencontrez des problèmes, voici une liste des vérifications à effectuer. Vous retrouverez les schémas électriques dans ce manuel. **L'UTILISATION DE PIÈCES DE REMPLACEMENT AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR LOLO COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT OU L'UN DE SES DISTRIBUTEURS AUTORISÉS PEUT CAUSER DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR ET DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT EN PLUS DE RENDRE NULLE LES GARANTIES.**

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	PROCÉDURE
L'appareil ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas alimenté Le contrôle de température est éteint Contrôle de température défectueux Surhauffe du compresseur Ventilateur de condenseur défectueux Dispositif de protection contre les surcharges défectueux Relais de compresseur défectueux Minuterie de dégivrage défectueuse Compresseur défectueux 	<ol style="list-style-type: none"> Brancher l'appareil Vérifier le contrôle de température Tester le contrôle de température Nettoyer la bobine du condenseur Entretenez le ventilateur de condenseur Tester le dispositif de surcharges Tester le relais Tester la minuterie de dégivrage Appeler au 1-800-621-8561 pour un entretien
Court-circuit aux cycles de l'appareil	<ol style="list-style-type: none"> Bobine du condenseur sale Ventilateur de condenseur défectueux Compresseur défectueux Le dispositif de surcharges se déclenche continuellement 	<ol style="list-style-type: none"> Nettoyez la bobine Entretenez le ventilateur et le moteur Appeler au 1-800-621-8561 pour un entretien Vérifiez la tension de sortie
L'appareil fonctionne constamment	<ol style="list-style-type: none"> Accumulation de givre Le tiroir ne se ferme pas correctement Joint d'étanchéité du tiroir endommagé Bobine du condenseur sale Ventilateur de condenseur défectueux 	<ol style="list-style-type: none"> Dégivrez l'évaporateur Vérifiez le joint d'étanchéité du tiroir Remplacez le joint d'étanchéité du tiroir Nettoyez la bobine Vérifiez le joint d'étanchéité du tiroir Entretenez le ventilateur d'évaporateur Dégivrez l'évaporateur, tester le réchauffeur du dégivreur, tester le thermostatique, tester la minuterie du dégivreur Appeler au 1-800-621-8561 pour un entretien
L'appareil ne refroidit pas suffisamment	<ol style="list-style-type: none"> Le contrôle de température est réglé trop haut Contrôle de température défectueux Bobine du condenseur sale Joint d'étanchéité du tiroir endommagé Joint d'étanchéité du tiroir endommagé Ventilateur d'évaporateur défectueux Évaporateur givré Fuite de fluide frigorigène ou contaminé 	<ol style="list-style-type: none"> Ajustez à un réglage inférieur Tester le contrôle Nettoyez la bobine Vérifiez le joint d'étanchéité du tiroir Remplacez le joint d'étanchéité du tiroir Entretenez le ventilateur d'évaporateur Dégivrez l'évaporateur, tester le réchauffeur du dégivreur, tester le thermostatique, tester la minuterie du dégivreur Appeler au 1-800-621-8561 pour un entretien
L'appareil est trop froid	<ol style="list-style-type: none"> Le contrôle de température est réglé trop bas Contrôle de température défectueux 	<ol style="list-style-type: none"> Ajustez à un réglage supérieur Tester le contrôle
L'appareil ne dégivre pas	<ol style="list-style-type: none"> Réchauffeur de dégivrage défectueux Thermostatique de dégivrage défectueux Minuterie de dégivrage défectueuse 	<ol style="list-style-type: none"> Tester le réchauffeur de dégivrage Tester le thermostatique Tester la minuterie de dégivrage
Présence d'humidité autour du tiroir ou du cadre	<ol style="list-style-type: none"> Barrettes de maintien défectueuses 	<ol style="list-style-type: none"> Vérifiez les barrettes Appeler au 1-800-621-8561 pour un entretien Augmentez la température
Glace ou eau dans le plateau de dégivrage au bas de l'appareil ou sur le plancher	<ol style="list-style-type: none"> Tuyau de vidange obstrué L'appareil n'est pas au niveau 	<ol style="list-style-type: none"> Nettoyez le tuyau de vidange Ajustez les pattes/roulettes pour niveler l'appareil
Appareil bruyant	<ol style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas au niveau Supports de montage de l'appareil pas suffisamment serrés ou trop durs. Le ventilateur du condenseur est endommagé ou frappe le carénage du ventilateur Le ventilateur de l'évaporateur est endommagé ou frappe le carénage du ventilateur Bruit de sonnettes provenant de la grille d'aération du compartiment mécanique 	<ol style="list-style-type: none"> Ajustez les pattes/roulettes pour niveler l'appareil Serrez ou remplacez les supports de montage du compresseur Vérifiez le ventilateur de condenseur Vérifiez le ventilateur d'évaporation Pliez ou alignez les ongles pour réduire le bruit. Remplacez si nécessaire.

Entretien

Pour les directives d'installation adéquates lors du retrait ou de l'installation des coulisses de tiroir, veuillez vous reporter à la figure ci-dessous.



Un entretien adéquat de l'équipement est essentiel pour la prévention de réparations onéreuses. En évaluant chaque appareil sur une base régulière, vous pouvez bien souvent détecter et réparer des problèmes mineurs avant qu'ils ne rendent l'appareil inutilisables ou nuisent à son fonctionnement.

Pour plus d'information sur l'entretien préventif, veuillez communiquer votre entreprise de service local ou un membre du CFSA. La majorité des entreprises de réparations offrent ce service à un prix très raisonnable, vous permettant de faire rouler votre entreprise en toute tranquillité d'esprit, sachant que la durée de vie utile de votre équipement sera celle prévue. Pour mieux vous convenir, ces services offrent souvent des garanties, de même qu'un horaire d'entretien flexible.

Lolo croit fermement dans les produits qu'il fabrique et garantit ceux-ci par l'une des meilleures garanties de l'industrie. Nous croyons qu'avec un entretien et une utilisation adéquate, vous réaliserez un retour intéressant sur votre investissement et obtiendrez des années de service satisfaisants.

Entretien

Lolo recommande fortement de suivre un programme d'entretien préventif qui inclut les procédures mensuelles suivantes :

1. Nettoyage de toutes les bobines de condenseurs. Les bobines de condenseurs sont des pièces essentielles pour la durée de vie du compresseur et se doivent d'être entretenues pour assurer un débit d'air et un transfert de chaleur adéquat. Si ce transfert de chaleur n'est pas entretenu, cela affectera le rendement de l'appareil et, éventuellement, détruira le compresseur. Nettoyez les bobines du condenseur à l'aide d'un produit nettoyant pour condenseur et/ou une aspirateur, un produit nettoyant et une brosse.

REMARQUE : Brossez la bobine dans la direction des fils, normalement verticaux, afin de ne pas endommager ou restreindre le débit d'air dans le condenseur.

2. Nettoyez les pales du ventilateur sur le groupe condenseur.

3. Nettoyez et désinfectez les drains à l'aide d'une solution d'eau chaude et de javellisant.

4. Nettoyez et désinfectez les canalisations de vidange et la cuvette d'évaporation à l'aide d'une solution d'eau chaude et de javellisant.

5. Nettoyez tous les joints d'étanchéité de façon hebdomadaire ou même quotidiennement à l'aide d'une solution d'eau chaude et d'un détergent doux; cela prolongera la durée de vie utile des joints d'étanchéité.

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES COUPANTS.

LES PRODUITS NETTOYANTS RECOMMANDÉS POUR L'ACIER INOXYDABLE SONT INCLUS DANS LA COLONNE DE GAUCHE DU TABLEAU.

Référence : Nickel Development Institute, Diversy Lever, Savin, Ecolab, NAFEM.

REMARQUE : Ne pas utiliser de laine d'acier, de brosses métalliques, de racloirs ou de produits nettoyants à base de chlore pour nettoyer l'acier inoxydable. MISE EN GARDE : NE PAS UTILISER DE SOLVANTS DE DÉGRAISSAGE ABRASIFS ET NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE CHLORHYDRIQUE (ACIDE MURIATIQUE) SUR L'ACIER INOXYDABLE.

REMARQUE : Ne pas laver l'équipement sous pression; cela pourrait endommager les composants électriques.

TRAVAIL	AGENT DE NETTOYAGE	COMMENTAIRES
Nettoyage de routine	Savon, ammoniac, une éponge ou détergent Médillon	Appliquer avec une éponge ou un linge
Marques de doigts et trottis	Arcal 20, Lac-O-Nu, Ecoshine	Offre un film protecteur
Tâches tenaces et décoloration	Cameo, Talc, Zud, First même direction	Frotter dans la même direction que les lignes
Acides gras, sang, résidus d'aliments cuits	Easy-Off, Degrease It, Oven Aid	Déloge aisément, peu importe la finition
Grasse et huile	Tout bon détergent commercial	Appliquer avec une éponge ou un linge
Restauration/préservation	Benefit, Super Sheen	Bonne idée de le faire mensuellement

Fonctionnement

Pour ajuster la température des appareils de congélation :

- A. Poussez et tenez le bouton « réglage » jusqu'à ce que le chiffre 12 apparaisse; relâchez ensuite le bouton « réglage » (set). 12 est le point de température actuel. REMARQUE : La température préétablie des appareils de congélation réguliers est de 12 °F.
- B. Pour baisser la température, poussez et relâchez la flèche du haut à 2 reprises, jusqu'à ce que le chiffre 10 soit affiché. Poussez et relâchez une fois le bouton « réglage » (set). Le nouveau point de réglage, 10, clignotera à 3 reprises et se verrouillera ensuite.
- C. Pour augmenter la température, poussez et relâchez la flèche du bas à 2 reprises, jusqu'à ce que le chiffre 14 soit affiché. Poussez et relâchez une fois le bouton de réglage (set). Le nouveau point de réglage, 14, clignotera à 3 reprises et se verrouillera ensuite.
- REMARQUE : Il est recommandé de ne changer que de 2 degrés à la fois. Laissez l'appareil fonctionner pendant 24 heures entre les ajustements. Si un ajustement de 2 degrés n'est pas suffisant, un autre ajustement peut être fait. Le réglage maximal est de 25 degrés et le minimum est de 5 degrés. Si les réglages doivent aller au-delà ou en-dessous de ce point, d'autres facteurs pourraient contribuer à causer des variations de température. Veuillez alors communiquer avec le fabricant au 1-877-246-5656.

Lolo a tenté de pré régler les commandes à froid pour s'assurer que votre appareil fonctionne à une température optimale, mais du aux conditions ambiantes variables, incluant l'élévation, les aliments et le type d'opération, vous pourriez devoir modifier cette température.

Il est fortement recommandé de garder les tiroirs fermés lorsque l'appareil n'est pas utilisé et entre les périodes occupées. Cette recommandation est particulièrement importante pendant l'été et dans les cuisines où la température excède 80 °F. Ne laissez pas les tiroirs ouverts pour des périodes de temps prolongées. Fermer après utilisation.

REMARQUE : Même si votre poste d'équipement a été conçu pour une utilisation robuste, vous devriez éviter d'ouvrir à répétition les tiroirs afin de conserver une température adéquate dans l'armoire et éliminer la possibilité de voir la bobine geler.

Votre poste d'équipement est pourvu d'un contrôle de température; ce dernier est situé dans le cabinet, à l'avant de la bobine de l'évaporateur, derrière le thermostat (Remarque : L'ensemble de tiroirs de gauche, ou l'ensemble central pour un meuble à 6 tiroirs, doivent être retirés pour accéder au contrôle d'ajustement de température).

Pour ajuster la température des appareils de refroidissement :

- A. Pour baisser la température :
1. Tournez le cadran dans le sens horaire.
 2. Des numéros indiquent les réglages. La flèche inscrite sur le cadran doit pointer la section numérotée sur l'arc.
 3. Si le cadran est tourné dans le sens horaire, au-delà de la section numérotée, cela pourrait faire geler les aliments.
- B. Pour augmenter la température :
1. Tournez le cadran dans le sens antihoraire.
 2. Des numéros indiquent les réglages. La flèche inscrite sur le cadran doit pointer la section numérotée sur l'arc.
 3. Si le cadran est tourné dans le sens antihoraire, au-delà de la section numérotée, cela fermera le compresseur.
- REMARQUE : Il n'est pas recommandé de tourner le cadran au-delà ou à moins de 1 sur le contrôle de température. Si les ajustements ne donnent pas les résultats désirés, veuillez communiquer avec le fabricant au 1-877-246-5656.

- C. Si votre contrôle de température est au réglage maximal et que la température de l'armoire est toujours trop basse ou trop élevée, vous pourriez devoir ajuster le contrôle de pression.
1. Tournez la vis d'ajustement droite dans le sens horaire (1/4 de tour à la fois) pour baisser le numéro, obtenant ainsi une température plus froide.
 2. Tournez la vis d'ajustement droite dans le sens antihoraire (1/4 de tour à la fois) pour baisser le numéro, obtenant ainsi une température plus chaude.
- REMARQUE : Les nombres situés sur le contrôle de pression sont des livres de pression, et non des degrés F.
- REMARQUE : Ne pas ajuster la vis différencielle.

Installation

7. Confirmez que l'appareil maintient sa température, ajustez les contrôles à la température désirée selon votre température ambiante et altitude.

8. Laissez l'appareil fonctionner pendant environ 2 minutes avant d'y déposer des aliments; cela permettra à l'intérieur de l'appareil de refroidir à la température de la pièce.

REMARQUE : Tous les moteurs sont huilés et scellés.

REMARQUE : À DÉFAUT DE SUIVRE CES DIRECTIVES ET RECOMMANDATIONS D'INSTALLATION, CELA POURRAIT ANNULER LA GARANTIE DE VOTRE ÉQUIPEMENT.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Le câblage devrait être effectué par un électricien qualifié, conformément aux codes électriques municipaux. Une prise correctement câblée et reliée à la terre assurera un fonctionnement adéquat. Veuillez consulter la fiche de données du compresseur pour déterminer les exigences électriques adéquates. La tension d'alimentation et l'ampérage requis sont indiqués sur l'étiquette du numéro de série située à l'intérieur du boîtier mécanique.

REMARQUE : Il est important que la lecture d tension soit effectuée aux connexions électriques du moteur de compresseur pendant que l'appareil est en fonction; cela permet de s'assurer que la tension adéquate requise par le compresseur est fournie. La tension basse ou élevée peut affecter le fonctionnement, et ultimement rendre nulle la garantie.

REMARQUE : Il est important que votre appareil possède sa propre ligne. Les groupes condensateur sont conçus pour fonctionner avec une fluctuation de courant de plus ou moins 10 % de la tension indiquée sur la fiche de données de l'appareil. Le grillage d'un condensateur est dû à des limites de tension excessives et celles-ci annuleront la garantie.

SÉLECTIONNER UN EMBLACEMENT POUR VOTRE NOUVEAU MEUBLE

Considérez les conditions suivantes lors du choix d'un emplacement pour votre meuble :

1. **Charge au plancher** : La zone sur laquelle le meuble sera déposé doit être au niveau, exempté de toute vibration et suffisamment solide pour supporter les poids combinés du meuble et de l'appareil chargé au maximum des produits.
REMARQUE : Les postes d'équipements profilés Lolo sont conçus pour soutenir le poids d'un équipement de cuisson régulier, comme des plaques à frite, des friteuses et des surfaces de cuisson. Pour un équipement de cuisson irrégulier, ou pour toutes questions concernant les limites de chargement en poids, communiquez avec le fabricant au 1-877-246-5656.

2. **Espacement** : Un total combiné d'au moins 3 po d'espacement de chaque côté de l'appareil.

3. **Aération** : L'appareil autonome à refroidissement par air nécessite un maximum d'air frais et propre. Évitez d'installer votre poste d'équipement à un endroit où il serait entouré d'équipements générant de la chaleur et dans une zone où la lumière du soleil plonge. Évitez aussi de l'installer dans une pièce non chauffée ou dans une pièce où la température de la pièce peut descendre sous 55 °F ou est d'environ 90 °F.

LISTE DE CONTRÔLE POUR L'INSTALLATION

Une fois l'emplacement décidé, se reporter à la liste de contrôle suivante avant le démarrage de tout appareil :

1. Assurez-vous que les conduites de refroidissement ne sont pas déformées, bosselées ou qu'elles ne frottent pas ensemble.
2. Assurez-vous que les ventilateurs de condenseur et d'évaporation fonctionnent librement, sans frapper aucune pièce stationnaire.
3. Le meuble doit être mis au niveau; vérifiez toutes les pattes et les roulettes pour vous assurer qu'elles entrent en contact avec le plancher, tout en maintenant la surface de travail au niveau. Il pourrait être nécessaire d'ajuster la hauteur des pieds à boulet ou de caler les roulettes si le plancher n'est pas au niveau.
REMARQUE : Des dommages à l'équipement pourraient survenir si cette directive n'est pas suivie. Lolo ne peut être tenu responsable des dommages à l'équipement lors d'une installation inadéquate.
4. Brancher le (les) appareil (s) et allumez l'interrupteur marche/arrêt principal.
5. Laissez l'appareil refroidir. Si des ajustements de température sont rendus nécessaires, le contrôle de température est situé dans le cabinet, à l'avant de la bobine de l'évaporateur, derrière le thermomètre (Remarque : L'ensemble de tiroirs de gauche, ou l'ensemble central pour un meuble à 6 tiroirs, doivent être retirés pour accéder au contrôle d'ajustement de température).
6. Se reporter au début de ce manuel pour l'emplacement des numéros de série. Veuillez inscrire dès maintenant cette information à la page 3 de votre manuel. Celui-ci sera nécessaire lorsque vous commanderez des pièces de remplacement ou demanderez un service sous garantie.

Caractéristiques de l'équipement



Modèle	L	D	H	Tiroirs	Capacité de la poêle 12 x 20 x 4	H.P.	Volts	Amp.	NEMA	Poids d'expédition	
Autonome											
LRES-48	48 po	32,5 po	26 po	(2) 27 po ext.	4	1/4	115	6	5-15P	400	
LRES-72	72 po	32,5 po	26 po	(4) 27 po ext.	8	1/3	115	7,4	5-15P	530	
LRES-78	78 po	32,5 po	26 po	(4) 27 po ext.	8	1/3	115	7,4	5-15P	550	

NSF INTERNATIONAL
789 N. Dixboro Rd.
B.P. 130140
Ann Arbor, Michigan 48113

Références

Références page 2

Caractéristiques de l'équipement page 3

Installation pages 4-5

Fonctionnement pages 6-7

Entretien pages 8-9

Dépannage page 10

Schéma électrique page 14

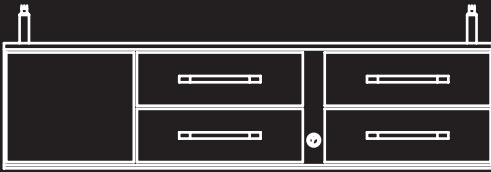
Journal d'entretien page 15

Table des matières

MANUEL DE L'USAGER RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS À L'INTÉRIEUR. À CONSERVER POUR L'USAGER

Ce manuel vous donne de l'information pour :

MODELES LRES POSTE D'ÉQUIPEMENT PROFILÉ



COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT

LOLOTM



CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ AFIN DE POUVOIR S'Y RÉFÉRER PLUS TARD. VEUILLEZ VOUS ASSURER DE LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS CE MANUEL.

MESURE DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrects de cet appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

AVISEZ IMMÉDIATEMENT LE TRANSPORTEUR DE TOUT DOMMAGE

Le destinataire a la responsabilité d'inspecter le conteneur dès la réception et de déterminer la présence de tout dommage, incluant les dommages non apparents. Si vous avez des doutes concernant des dommages, Lolo Commercial Foodservice Équipement vous suggère d'inscrire une note sur le reçu de livraison. Il est de la responsabilité du destinataire de présenter une demande d'indemnité avec le transporteur. Nous vous recommandons de le faire sans délai.

Entretien ou questions concernant la fabrication? Contactez-nous au 1-877-246-5656.

Les renseignements contenus dans ce document sont reconnus comme étant à jour et exacts au moment de la création et de l'impression du document. Pour les toutes dernières informations concernant la gamme de nos produits, Lolo Commercial Foodservice Équipement vous recommande de consulter notre site Web au www.getLolo.com.

NUMÉRO DE PIÈCE 159760 VERA (04/11)