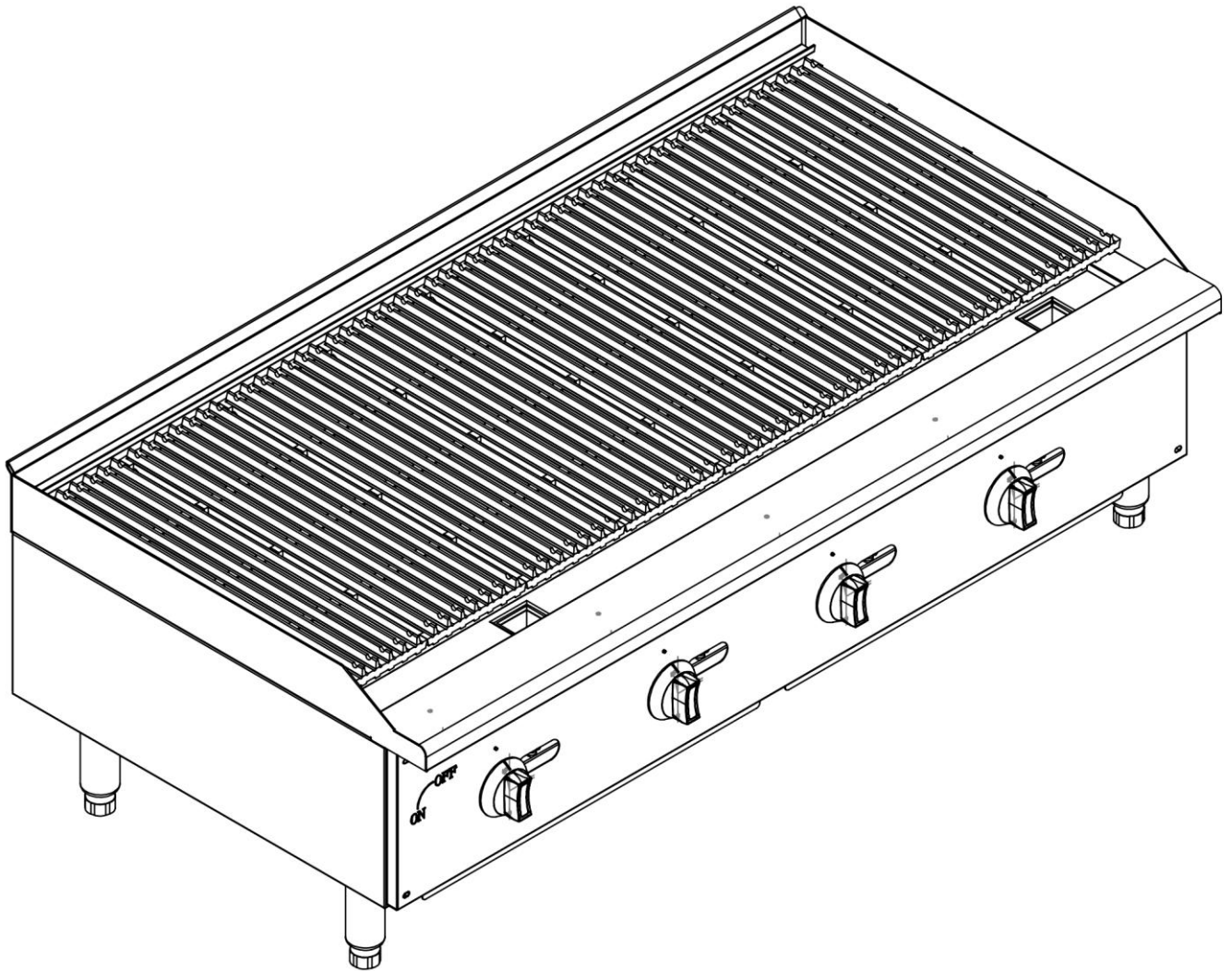


NORIOTA

MANUEL D'INSTALLATION ET D'INSTRUCTIONS



Cette traduction est fournie à titre informatif. En cas de divergence, la version anglaise prévaut.

**SÉRIES CHAR, CHAR-RK, NCB ET NCB-RK
CHARBROILERS AU GAZ DE COMPTOIR**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET CONSEILS D'UTILISATION

Référence rapide uniquement - Suivez le manuel d'utilisation complet



AVIS !

Ce guide met en évidence uniquement des rappels importants en matière de sécurité et d'utilisation. Il ne remplace pas le manuel complet d'installation et d'instructions. Lisez et suivez le manuel complet avant d'installer, d'utiliser, de nettoyer ou d'effectuer l'entretien de cet appareil.



AVERTISSEMENT !

Une installation inadéquate, un raccordement au gaz, une ventilation ou une utilisation incorrects peuvent entraîner un incendie, une explosion, une exposition au monoxyde de carbone, des blessures graves ou la mort. Seul du personnel qualifié doit installer ou entretenir cet équipement.

Avant chaque utilisation

- Confirmez que l'appareil est de niveau, stable et installé sous une hotte de ventilation en bon état de fonctionnement.
- Confirmez que le robinet d'arrêt du gaz est accessible.
- Confirmez que la gouttière à graisse avant est dégagée et que le bac d'égouttage est installé, correctement en place et non plein.
- Confirmez que rien n'obstrue la circulation de l'air à l'avant, sous l'appareil, à l'arrière ou au niveau du conduit d'évacuation.

N'utilisez pas l'appareil si les conditions d'installation, de ventilation, d'alimentation en gaz ou de gestion des graisses ne sont pas conformes.

Rappels de sécurité essentiels



AVERTISSEMENT !

En présence d'une odeur de gaz, arrêtez l'appareil si cela peut être fait en toute sécurité, évacuez la zone et suivez les procédures d'urgence liées au gaz du site. Ne tentez pas de rallumer ou de reprendre l'utilisation tant que le problème n'est pas corrigé et que la zone n'a pas été déclarée sécuritaire.



AVERTISSEMENT !

En cas d'échec d'allumage, d'extinction de la veilleuse, de flamme anormale, de flambée excessive ou de fonctionnement anormal, mettez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

- Cet appareil ne comprend pas de dispositif automatique de coupure de sécurité en cas d'extinction de flamme. Confirmez que les veilleuses sont allumées et stables avant de mettre en marche les commandes des brûleurs.
- Si une veilleuse s'éteint, fermez toutes les commandes des brûleurs et coupez l'alimentation en gaz au niveau du robinet d'arrêt manuel du gaz. Ne continuez pas à utiliser l'appareil.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Ne rangez ni n'utilisez jamais de liquides inflammables à proximité de cet équipement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Gardez les mains, les vêtements, les serviettes, les ustensiles et les emballages éloignés des surfaces chaudes et des flammes nues.
- Ne déplacez pas, ne videz pas et ne manipulez pas le bac d'égouttage lorsque la graisse est chaude.
- En cas de flambées excessives ou de flammes incontrôlées, mettez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait en toute sécurité et suivez les procédures d'urgence incendie du site.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.

Conseils de cuisson, d'utilisation et de nettoyage

- Préchauffez correctement l'appareil avant d'y déposer les aliments.
- Ne surchargez pas la surface de cuisson et ne placez pas une quantité excessive de produits froids sur les grilles en une seule fois.
- Ne laissez pas la graisse, les débris ou les résidus alimentaires s'accumuler.
- Surveillez l'accumulation dans la gouttière à graisse et le bac d'égouttage et ne laissez pas de débordement se produire.
- N'obstruez pas la circulation de l'air dans la zone de cuisson ou au niveau des brûleurs.
- Surveillez les flambées et ajustez la chaleur ou le positionnement des aliments au besoin.

Fonctionnement normal

- Les veilleuses des brûleurs restent allumées
- Légère fumée ou odeur lors de la première utilisation ou du brûlage initial
- Variation de chaleur entre les différentes zones de cuisson
- Flambées occasionnelles lors de la cuisson d'aliments riches en matières grasses

Ces caractéristiques sont normales en fonctionnement.

Besoin d'aide

Pour le soutien produit, les manuels ou l'assistance technique:



Site Web
www.noriota.ca



Téléphone
1-877-NORIOTA



Courriel
support@noriota.ca

Veuillez avoir en main le numéro de modèle et le numéro de série lors de toute demande de soutien.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	3
RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT	5
Signalement des dommages.....	5
Information sur le numéro de série.....	5
INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ	6
Risque d'incendie - Pour votre sécurité.....	6
Risque de brûlure.....	6
En présence d'une odeur de gaz	6
Consignes générales de sécurité.....	7
Sécurité liée au gaz.....	7
Risque d'incendie pendant la cuisson.....	8
Sécurité d'installation	8
Sécurité de ventilation et de circulation d'air	8
Sécurité d'utilisation pendant la cuisson	9
Sécurité de nettoyage et d'entretien.....	9
Sécurité de service et de réparation.....	9
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	10
Exigences relatives au raccordement au gaz.....	10
Conformité aux codes de ventilation et de prévention des incendies.....	10
Sécurité liée à la surface du charbroiler, à la graisse et aux flammes.....	10
Mise au rebut de l'appareil	11
INSTALLATION.....	11
Responsabilité d'installation et conformité aux codes.....	11
Configuration des composants du charbroiler.....	12
Exigences relatives à l'emplacement et à l'installation.....	13
Exigences de dégagement.....	13
Exigences relatives à la ventilation et à la hotte.....	13
Mise au niveau de l'appareil.....	14
Exigences relatives à l'alimentation en gaz.....	14
Procédure de raccordement au gaz	15
Régulateur de pression de gaz	15
Procédure de vérification des fuites	15
Vérification des veilleuses et des brûleurs pendant l'installation	16
UTILISATION.....	18
Vue d'ensemble du système de commande	18
Fonctionnement du charbroiler.....	18
Avant la première utilisation	18
Procédure de brûlage initial.....	19
Configuration des modèles à plaques radiantes	19
Configuration des modèles à pierre de lave	19
Positionnement des grilles de cuisson	19
Allumage des veilleuses.....	20
Commandes des brûleurs	22
Procédure de démarrage	22
Gestion des zones de chaleur et des grilles.....	23
Gestion des flambées	24
Meilleures pratiques d'utilisation du charbroiler.....	24
Conditions de fonctionnement anormales	25
Procédure d'arrêt	25
Conversion du gaz	26
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	27
Sécurité de nettoyage et d'entretien.....	27
Nettoyage pendant l'utilisation	28
Nettoyage de fin de journée	28
Nettoyage des grilles de cuisson.....	28
Nettoyage et entretien des modèles à plaques radiantes	29
Nettoyage et entretien des modèles à pierre de lave	29
Nettoyage de la gouttière à graisse et du bac d'égouttage	30
Nettoyage extérieur et de l'acier inoxydable.....	30
Inspection des brûleurs et de la zone des veilleuses	31
Inspection du conduit d'évacuation et de la zone de ventilation.....	31
Remontage et séchage	32
Zone autour et sous l'appareil	32
Calendrier d'entretien recommandé	33
Journal d'entretien.....	34
GUIDE DE DÉPANNAGE	35
GARANTIE.....	42
PIÈCES DE RECHANGE ET INFORMATION DE SERVICE.....	43
REGISTRE DE MISE EN SERVICE	44

INTRODUCTION

Ce manuel fournit les instructions d'installation, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien pour les charbroilers commerciaux au gaz de comptoir NORIOTA. Ces appareils sont conçus pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales, les établissements de restauration et les environnements similaires. Une installation, une utilisation et un entretien adéquats sont essentiels pour assurer une utilisation sécuritaire, une performance de cuisson constante et une longue durée de vie de l'équipement.

Ce manuel s'applique aux modèles de charbroilers commerciaux au gaz de comptoir NORIOTA, incluant les modèles NCB12, NCB16, NCB24, NCB36, NCB48, NCB60, NCB72, NCB12RK, NCB16RK, NCB24RK, NCB36RK, NCB48RK, NCB60RK, NCB72RK, CHAR12, CHAR16, CHAR24, CHAR36, CHAR48, CHAR60, CHAR72, CHAR12RK, CHAR16RK, CHAR24RK, CHAR36RK, CHAR48RK, CHAR60RK et CHAR72RK, dans les configurations au gaz naturel et au propane. La construction et les composants internes peuvent varier selon la configuration à plaques radiantes ou à pierre de lave du modèle. Reportez-vous toujours à la plaque signalétique de l'appareil pour obtenir les informations techniques exactes, notamment le type de gaz, les exigences de pression et les exigences de dégagement.

Les charbroilers commerciaux au gaz sont des appareils de cuisson haute performance qui utilisent une flamme nue, une chaleur radiante et un transfert direct d'énergie pour cuire les aliments placés sur des grilles de cuisson surélevées. Selon la configuration du modèle, la chaleur est distribuée par des plaques radiantes ou des systèmes à pierre de lave positionnés au-dessus des brûleurs. Contrairement aux équipements résidentiels, les charbroilers commerciaux fonctionnent à haute puissance calorifique, produisent une quantité importante de graisse et d'écoulements, et nécessitent une ventilation adéquate, une bonne circulation d'air et un contrôle approprié par l'opérateur afin de maintenir un fonctionnement sécuritaire et des résultats constants.

Une installation ou une utilisation inadéquate peut entraîner des flambées, des feux de graisse, une fumée excessive, une accumulation de carbone, une cuisson inégale ou des conditions dangereuses. Une attention particulière doit être portée à l'alimentation en gaz, à la ventilation, à la gestion des graisses, aux pratiques de nettoyage ainsi qu'aux procédures appropriées de démarrage et d'arrêt. Comprendre le fonctionnement du charbroiler, notamment les zones des brûleurs, l'intensité de la chaleur, le positionnement des grilles, le comportement des flambées, l'écoulement dans la gouttière à graisse et la gestion du bac d'égouttage, contribuera à réduire les erreurs d'utilisation et les appels de service inutiles.

Informations importantes pour les propriétaires et les opérateurs

- Lisez entièrement ce manuel avant d'installer ou d'utiliser l'équipement.
- L'installation, le raccordement au gaz et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié conformément aux codes et règlements locaux applicables.
- Cet équipement est destiné uniquement à un usage commercial de restauration. Il n'est pas conçu pour un usage domestique, résidentiel ou tout autre usage non commercial.
- Une installation, une utilisation ou un entretien inadéquats peuvent entraîner des blessures corporelles, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement ou une réduction des performances.
- N'utilisez pas l'appareil si les brûleurs ne s'allument pas correctement, si la flamme semble instable ou si la ventilation ne fonctionne pas correctement.
- Les performances de cuisson, le contrôle des flambées, la gestion des graisses et les pratiques de nettoyage ont un effet direct sur la sécurité, la qualité des aliments et la durée de vie de l'équipement.
- Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible pour consultation par les opérateurs et le personnel de service.

Le respect de ces directives contribuera à assurer un fonctionnement sécuritaire, des performances constantes et une longue durée de vie de l'équipement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des conditions dangereuses, des dommages à l'équipement ou l'annulation de la garantie.

Utilisation prévue

Les charbroilers commerciaux au gaz de comptoir NORIOTA sont conçus et fabriqués pour les environnements commerciaux de restauration, notamment les restaurants, cafés, services de traiteur, cuisines institutionnelles et applications similaires. Ces appareils sont destinés à la cuisson des aliments sur des grilles ouvertes à l'aide d'une flamme directe et d'une chaleur radiante, avec des systèmes à plaques radiantes ou à pierre de lave selon le modèle.

L'équipement est conçu uniquement pour un usage intérieur et doit être installé dans un emplacement respectant toutes les exigences relatives à l'alimentation en gaz, à la ventilation, aux dégagements, à l'air de

INTRODUCTION

combustion et au fonctionnement sécuritaire, telles qu'indiquées dans ce manuel. Le charbroiler doit être utilisé par du personnel formé et familiarisé avec les équipements de cuisson commerciaux, la cuisson à flamme nue, la gestion des graisses et les pratiques de sécurité de base liées aux équipements au gaz.

Cet équipement ne doit pas être utilisé à des fins autres que la préparation commerciale des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour le chauffage des locaux, le séchage de matériaux, le chauffage d'articles non alimentaires, le traitement de produits chimiques ou toute autre application non conforme aux instructions fournies dans ce manuel.

Une utilisation en dehors de l'application prévue peut entraîner des conditions dangereuses, des dommages à l'équipement, un risque d'incendie, de mauvaises performances ou l'annulation de la couverture de garantie.

Considérations relatives à l'installation résidentielle

Les charbroilers commerciaux au gaz de comptoir NORIOTA sont conçus et fabriqués uniquement pour un usage commercial de restauration. Ils ne sont pas destinés à un usage résidentiel ou domestique.

Les charbroilers commerciaux diffèrent considérablement des appareils de cuisson résidentiels en ce qui concerne la puissance calorifique, l'exposition aux flammes nues, la production de graisse, les exigences de ventilation, les exigences de dégagement et les considérations générales de sécurité. Ces appareils sont conçus pour être installés et utilisés dans des cuisines commerciales ou des environnements professionnels similaires où une alimentation en gaz adéquate, une ventilation commerciale, des mesures de sécurité incendie, des opérateurs formés et des conditions d'installation conformes aux codes sont en place.

L'installation ou l'utilisation résidentielle ou domestique n'est pas recommandée et peut être interdite par les codes locaux, les exigences d'assurance ou l'autorité compétente. L'utilisation de cet équipement dans un environnement résidentiel ou non commercial peut créer des conditions de fonctionnement dangereuses, augmenter les risques d'incendie, entraîner une ventilation inadéquate et affecter la couverture de garantie.

Cet équipement doit être installé et utilisé uniquement dans des environnements commerciaux appropriés et conformément à ce manuel ainsi qu'à tous les codes et règlements locaux applicables.

Portée du manuel et mises à jour

Ce manuel contient d'importantes instructions relatives à la sécurité, à l'installation, à l'utilisation et à l'entretien. Le respect de ces instructions contribuera à assurer un fonctionnement sécuritaire, des performances de cuisson constantes et une longue durée de vie de l'équipement.

Ce manuel vise à fournir des directives pour le fonctionnement normal et l'entretien courant. Les procédures de service avancées, les ajustements du système de gaz, les réglages des brûleurs, les réglages des veilleuses et les réparations des composants internes doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié.

NORIOTA se réserve le droit de modifier sans préavis la conception des produits, les spécifications et la documentation. Bien que des efforts raisonnables soient déployés pour assurer l'exactitude des informations, les utilisateurs doivent toujours respecter les codes et règlements locaux applicables et consulter des professionnels qualifiés lorsque requis.

Le non-respect des instructions et directives contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures corporelles, des dommages à l'équipement, des conditions de fonctionnement dangereuses ou une réduction des performances.

RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT

Inspectez soigneusement l'équipement immédiatement à la livraison et avant de signer le reçu de livraison du transporteur. Inspectez l'emballage extérieur afin de repérer tout signe visible de dommage, notamment des bosses, perforations, coins écrasés, composants brisés, dommages à la palette ou toute autre preuve de mauvaise manutention pendant le transport. Si des dommages visibles sont constatés, notez-les clairement sur le reçu de livraison et demandez au transporteur de les reconnaître. Conservez une copie du reçu signé pour vos dossiers.

Après la livraison et le déballage de l'appareil, inspectez l'appareil lui-même afin de détecter tout dommage caché. Vérifiez les panneaux extérieurs, les grilles de cuisson, les composants radiants ou assemblages à pierre de lave, les boutons de commande, le bac d'égouttage, les brûleurs et tous les composants visibles afin de détecter des dommages liés au transport ou des pièces manquantes. Si des dommages cachés sont découverts, avisez rapidement le transporteur livreur et demandez une inspection. Toutes les réclamations pour dommages de transport doivent être adressées au transporteur, puisque les dommages survenus pendant le transport relèvent de la responsabilité du transporteur et ne sont pas couverts par la garantie.

N'installez pas l'appareil, ne raccordez pas le gaz et ne mettez pas l'appareil en service avant que le processus d'inspection soit terminé. Conservez tous les matériaux d'emballage jusqu'à ce que toute réclamation pour dommage de transport ait été réglée ou que l'inspection du transporteur ait été annulée.

Remarques importantes concernant la manutention

- Maintenez l'appareil en position verticale pendant toute la manutention. Ne basculez pas, ne laissez pas tomber et ne soumettez pas l'appareil à des impacts.
- Ne retirez pas l'appareil de la zone de livraison et ne procédez pas à l'installation avant d'avoir terminé l'inspection.
- N'utilisez pas les boutons de commande, le bac d'égouttage, le collecteur de gaz ou le rebord avant pour soulever ou déplacer l'appareil.
- L'appareil est lourd. Utilisez un équipement de manutention approprié et un nombre suffisant de personnes pour déplacer, soulever ou positionner l'appareil en toute sécurité.
- Si le transporteur ne permet pas une durée d'inspection adéquate ou refuse celle-ci, indiquez-le clairement sur le reçu de livraison avant de signer.
- Conservez tous les matériaux d'emballage jusqu'à la fin du processus d'inspection.

Signalement des dommages

- **Dommages visibles** : Doivent être indiqués sur le reçu de livraison au moment de la livraison.
- **Dommages cachés** : Doivent être signalés immédiatement au transporteur dès leur découverte.

Le non-respect de ces procédures peut compromettre la possibilité de présenter une réclamation pour dommages de transport.

Avant l'installation

- Confirmez les éléments suivants avant de procéder :
- La plaque signalétique est présente et lisible.
- Le numéro de modèle correspond à votre bon de commande.
- Le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique correspond aux exigences du site d'installation.
- L'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- Tous les accessoires et composants expédiés sont présents.
- Les grilles de cuisson, les composants radiants ou assemblages à pierre de lave, le bac d'égouttage, les boutons de commande, les pieds (le cas échéant) et toutes les autres pièces fournies sont présents et non endommagés.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz et les exigences du site relatives au raccordement du gaz ont été examinés par du personnel d'installation qualifié avant le début de l'installation.

Information sur le numéro de série

Le numéro de modèle et le numéro de série se trouvent sur la plaque signalétique de l'appareil. Ayez toujours le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lorsque vous communiquez avec NORIOTA ou un fournisseur de service autorisé pour des pièces, du service ou du soutien technique.

Rappel final concernant la réception

Ne procédez pas à l'installation avant que l'appareil ait été entièrement inspecté et que tout dommage de transport, pièce manquante ou problème de documentation ait été identifié et traité. Une inspection rapide constitue la meilleure protection du propriétaire contre les litiges de transport, les retards d'installation et les problèmes de service évitables.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Les charbroilers commerciaux au gaz fonctionnent à des températures élevées et impliquent une combustion au gaz à flamme nue, des surfaces chaudes exposées et la production de graisse. Une installation, une utilisation ou un entretien inadéquats peuvent entraîner un incendie, des brûlures, une explosion, des dommages à l'équipement ou des conditions de fonctionnement dangereuses. Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité contenues dans ce manuel avant d'installer, d'utiliser, de nettoyer ou d'effectuer l'entretien de cet équipement.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant causer des blessures ou la mort à vous-même et à d'autres personnes. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité ainsi que les mots « **DANGER** », « **AVERTISSEMENT** » ou « **ATTENTION** ».



DANGER!

Ce symbole indique une situation dangereuse qui entraînera la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole indique une situation dangereuse ou une pratique non sécuritaire qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION !

Ce symbole indique un danger potentiel ou une condition non sécuritaire pouvant entraîner des blessures, des dommages à l'équipement ou des dommages matériels.



AVIS !

Ce symbole indique des informations importantes relatives à l'utilisation, à l'installation ou à l'entretien appropriés de l'équipement qui ne comportent pas de risque de blessure corporelle.

Tous les messages de sécurité identifient le danger, expliquent comment réduire le risque et décrivent les conséquences possibles si les instructions ne sont pas respectées.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie - Pour votre sécurité

- Gardez la zone autour de l'appareil libre et exempte de matériaux combustibles.
- Ne rangez ni n'utilisez d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- L'opérateur doit s'assurer que les instructions à suivre en présence d'une odeur de gaz sont affichées dans un endroit bien visible. Obtenez ces instructions auprès du fournisseur local de gaz.



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure

- Le contact avec les grilles de cuisson, les plaques radiantes, la pierre de lave, les zones de graisse, les composants du conduit d'évacuation ou les surfaces métalliques peut causer de graves brûlures.
- Faites preuve de prudence lors de l'utilisation de l'appareil, du repositionnement des grilles, de la manipulation de graisse chaude ou du nettoyage des composants.
- Utilisez toujours un équipement de protection approprié lors de la manipulation d'ustensiles chauds, de graisse chaude ou de composants internes.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, les composants du conduit d'évacuation, les zones de graisse ou les pièces métalliques pendant ou immédiatement après le fonctionnement.



AVERTISSEMENT !

En présence d'une odeur de gaz

- Ne tentez pas d'allumer un appareil.
- Coupez l'alimentation en gaz au niveau du robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait en toute sécurité.
- N'actionnez pas les interrupteurs électriques et ne créez aucune source d'inflammation.
- N'utilisez pas de téléphone à proximité immédiate de l'appareil.
- Évacuez la zone, suivez les procédures d'urgence du site et communiquez immédiatement avec le fournisseur local de gaz à partir d'un endroit sécuritaire.
- Ne retournez pas dans la zone tant qu'elle n'a pas été déclarée sécuritaire.



Sécurité relative aux surfaces chaudes et à la graisse

- N'utilisez pas l'appareil si les brûleurs ne s'allument pas correctement ou si la flamme semble instable, se soulève, est jaune ou produit de la suie.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Gardez les matériaux combustibles, les serviettes, les produits en papier, les emballages, les ustensiles et les vêtements amples éloignés des flammes nues et des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le charbroiler comme surface de rangement.
- Ne placez pas de contenants scellés, d'aérosols ou de matériaux inflammables sur ou près de l'appareil.
- Gardez le bac d'égouttage propre et ne laissez pas la graisse déborder.
- Une accumulation excessive de graisse peut augmenter le risque de flambées ou d'incendie.



- Cet équipement est destiné uniquement à un usage commercial de restauration. Il n'est pas conçu pour un usage domestique, résidentiel ou tout autre usage non commercial.
- L'installation, le raccordement au gaz et le service doivent être effectués par du personnel qualifié conformément à tous les codes et règlements locaux applicables.
- L'utilisation de pièces non approuvées, une installation inadéquate ou un service non autorisé peuvent entraîner des conditions dangereuses et affecter la couverture de garantie.

Consignes générales de sécurité

- Cet équipement doit être installé, utilisé et entretenu conformément à ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil à moins que tous les composants soient correctement installés, y compris les grilles de cuisson, les plaques radiantes ou assemblages à pierre de lave, les brûleurs et le bac d'égouttage.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il présente des signes de fonctionnement dangereux.
- Cet équipement est lourd. Utilisez un équipement de levage approprié et un nombre suffisant de personnes lors du déplacement ou du positionnement de l'appareil. Une manutention inadéquate peut entraîner des blessures ou des dommages à l'équipement.
- Gardez la zone autour de l'appareil libre de matériaux combustibles, notamment le papier, le carton, les tissus, les plastiques et les liquides inflammables.
- Ne rangez ni n'utilisez d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil au gaz.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous qu'une ventilation adéquate est fournie en tout temps pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil si le système de ventilation ne fonctionne pas correctement.

Sécurité liée au gaz



Un type de gaz incorrect, un raccordement inadéquat, des fuites de gaz ou une conversion incorrecte peuvent entraîner un incendie, une explosion, une exposition au monoxyde de carbone, des dommages à l'équipement, des blessures graves ou la mort. Vérifiez le type de gaz et effectuez un test de détection des fuites avant l'utilisation.



Cet appareil ne comprend pas de dispositif automatique de coupure de sécurité en cas d'extinction de flamme. Les opérateurs doivent s'assurer que la flamme de la veilleuse est allumée et stable avant d'ouvrir la commande du brûleur correspondant. L'ouverture d'une commande de brûleur sans flamme de veilleuse stable peut permettre l'accumulation de gaz non brûlé et entraîner un incendie, une explosion, des blessures graves ou la mort.




N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Utilisez uniquement des méthodes approuvées de détection des fuites.

- Vérifiez que le type de gaz fourni correspond au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.
- Cet appareil peut être converti sur place entre le gaz naturel et le gaz propane (LP) uniquement par du

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

- personnel de service qualifié utilisant des composants et des procédures approuvés.
- Ne tentez pas d'effectuer une conversion de gaz, un réglage du régulateur, un réglage des brûleurs ou un réglage des veilleuses à moins d'être qualifié pour le faire.
- Tous les raccordements de gaz doivent être vérifiés pour détecter les fuites avant de mettre l'appareil en service.
- Utilisez uniquement des composants d'alimentation en gaz approuvés et des pratiques d'installation conformes.
- Assurez-vous que le robinet d'arrêt manuel du gaz demeure accessible en tout temps.
- N'utilisez pas l'appareil si les raccordements de gaz sont desserrés, endommagés ou présentent des fuites.
- Utilisez uniquement une solution d'eau savonneuse ou une autre méthode approuvée de détection des fuites.
- Si une veilleuse s'éteint, si l'allumage échoue ou si une commande de gaz a été mise à la position OFF, attendez au moins 5 minutes avant de tenter un rallumage. Cette période d'attente permet au gaz non brûlé de se dissiper.

Risque d'incendie pendant la cuisson


 **AVERTISSEMENT !** Les flammes nues, les surfaces chaudes, la graisse et les écoulements alimentaires peuvent créer un risque d'incendie. Une réaction inadéquate peut entraîner des blessures graves, la mort ou d'importants dommages matériels.


En cas de feu de cuisson ou de flambée incontrôlée :

- Fermez toutes les commandes des brûleurs si cela peut être fait en toute sécurité.
- Coupez l'alimentation en gaz au niveau du robinet d'arrêt si cela peut être fait en toute sécurité.
- Utilisez le système d'extinction d'incendie ou un extincteur approprié au type d'incendie.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.
- Ne tentez pas de déplacer l'appareil ni de retirer le bac d'égouttage pendant un incendie.
- Suivez les procédures d'urgence du site et communiquez avec les services d'urgence si nécessaire.

Ne tentez jamais de déplacer l'appareil pendant un incendie.


Sécurité d'installation

 **AVERTISSEMENT !** Une installation inadéquate peut entraîner un incendie, un basculement, une fuite de gaz, une mauvaise combustion, une exposition au monoxyde de carbone ou un fonctionnement dangereux. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié conformément aux codes applicables et à ce manuel.

 **AVERTISSEMENT !** N'installez pas et n'utilisez pas l'appareil sans que tous les pieds soient correctement installés. L'utilisation de l'appareil sans les pieds peut entraîner des conditions instables, un dégagement inadéquat, une mauvaise alimentation en air de combustion et un risque accru d'incendie ou de blessure.

- Installez l'appareil uniquement sur une surface de niveau, stable et non combustible capable de supporter l'équipement et la charge normale de cuisson.
- L'appareil doit être de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Les pieds doivent être correctement installés avant l'utilisation.
- Maintenez en tout temps les dégagements requis par rapport aux matériaux combustibles et non combustibles.
- Installez l'appareil sous un système de ventilation commerciale correctement conçu.
- N'obstruez ni ne restreignez les ouvertures du conduit d'évacuation ou de ventilation.
- L'appareil ne doit pas être installé dans des endroits exposés à l'eau, aux conditions extérieures ou à une humidité excessive.

Sécurité relative à la ventilation et à la circulation d'air


 **AVERTISSEMENT !** Une ventilation inadéquate ou une circulation d'air obstruée peut entraîner une surchauffe, une mauvaise combustion, une exposition au monoxyde de carbone ou des conditions de fonctionnement dangereuses. Cet appareil doit être installé sous un système de ventilation commerciale fonctionnant correctement.

- Ne raccordez pas directement la sortie du conduit d'évacuation à un conduit ou à un système d'extraction.
- Maintenez un dégagement approprié entre la sortie du conduit d'évacuation et les filtres de la hotte.
- Assurez une circulation d'air adéquate pour soutenir la combustion et l'évacuation de la chaleur.
- Assurez-vous qu'un apport d'air compensatoire adéquat est disponible afin que le système d'extraction ne crée pas une forte pression négative dans la cuisine.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ


- N'obstruez pas l'avant, le dessous, la zone arrière du conduit d'évacuation ni les ouvertures d'air de combustion de l'appareil.
- Ne placez pas les mains, les bras ou toute autre partie du corps directement au-dessus de la sortie du conduit d'évacuation lorsque l'appareil fonctionne. Les gaz d'échappement chauds peuvent causer des brûlures.
- Évitez les conditions créant de forts courants d'air ou des contre-courants autour de l'appareil.

Sécurité d'utilisation pendant la cuisson

 **AVERTISSEMENT !** Les flammes nues, les grilles chaudes, la graisse et le contact de l'opérateur peuvent causer des brûlures, un incendie ou des conditions de fonctionnement dangereuses.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Confirmez que le bac d'égouttage est installé avant l'utilisation.
- Surveillez l'accumulation de graisse pendant l'utilisation et videz le bac d'égouttage au besoin après que l'appareil ait refroidi à une température sécuritaire pour la manipulation.
- Surveillez les flambées et ajustez la chaleur ou le positionnement des aliments au besoin.
- Ne placez pas une quantité excessive d'aliments produisant de la graisse sans surveiller les conditions de flambée.
- Ne surchargez pas la surface de cuisson.
- Utilisez des ustensiles appropriés pour la cuisson sur charbroiler.
- Réduisez les commandes ou mettez-les à la position OFF lorsque vous ne cuisinez pas activement.
- Gardez la zone de cuisson, le bac d'égouttage et les surfaces environnantes propres et exemptes d'accumulation excessive de graisse.


Sécurité de nettoyage et d'entretien

 **AVERTISSEMENT !** Un nettoyage inadéquat des surfaces chaudes, des zones de graisse, des brûleurs ou des zones de commande peut entraîner des brûlures, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement ou un fonctionnement dangereux. Laissez l'appareil refroidir à une température sécuritaire avant de le nettoyer.

- Arrêtez correctement l'appareil avant de commencer toute procédure de nettoyage ou d'entretien.
- Laissez tous les composants refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage.
- Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés aux équipements de cuisson commerciaux et à la surface à nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyants corrosifs, à base de chlore ou hautement abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable.
- N'utilisez pas de laine d'acier ordinaire, de brosses métalliques ou d'outils en acier au carbone sur les surfaces en acier inoxydable.
- Ne vaporisez pas de liquides ou de produits de nettoyage sur les commandes, les brûleurs, les veilleuses, les composants de gaz ou l'extérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyage au jet d'eau et n'immergez aucune partie de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Assurez-vous que tous les composants sont secs et correctement installés avant de remettre l'appareil en service.

Un nettoyage et un entretien réguliers sont nécessaires pour assurer un fonctionnement sécuritaire et prévenir toute accumulation pouvant affecter les performances.

Sécurité de service et de réparation

 **AVERTISSEMENT !** L'entretien ou la réparation de cet équipement sans formation adéquate peut entraîner des blessures graves, la mort, des fuites de gaz, un incendie, une explosion, une exposition au monoxyde de carbone ou des dommages à l'équipement. Tous les travaux de service et de réparation doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié.

- Coupez l'alimentation en gaz avant d'effectuer tout entretien ou toute réparation.
- Ne tentez pas de réparer ou d'ajuster les composants de gaz sans formation adéquate.
- Ne tentez pas d'ajuster les veilleuses, les brûleurs, les régulateurs ou les robinets de gaz à moins d'être qualifié pour le faire.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange approuvées.
- N'utilisez pas l'appareil avec les panneaux retirés ou les dispositifs de sécurité contournés.

Un service ou une modification non autorisés peuvent entraîner des conditions dangereuses et affecter la couverture de garantie.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Cette section présente les exigences essentielles relatives à l'installation sécuritaire, à l'utilisation et à la durabilité de cet équipement. Ces mesures de protection complètent la section Information sur la sécurité et doivent être respectées en tout temps.

Exigences relatives au raccordement au gaz



Un raccordement au gaz inadéquat, un type de gaz incorrect, une pression incorrecte ou une conversion de gaz inadéquate peuvent entraîner un incendie, une explosion, une exposition au monoxyde de carbone, des dommages à l'équipement, des blessures graves ou la mort.

- Vérifiez que le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique correspond à l'alimentation en gaz avant le raccordement.
- Cet appareil peut être converti sur place entre le gaz naturel et le gaz propane (LP) uniquement par du personnel de service qualifié utilisant des composants et des procédures approuvés.
- Ne tentez pas d'effectuer une conversion de gaz, un réglage du régulateur, un réglage des brûleurs ou un réglage de pression à moins d'être qualifié pour le faire.
- Tous les raccordements de gaz doivent être installés et vérifiés par du personnel qualifié.
- Installez un robinet d'arrêt manuel du gaz dans un emplacement accessible.
- Assurez-vous que la pression d'alimentation en gaz respecte les exigences indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Tous les raccordements de gaz doivent être vérifiés pour détecter les fuites avant l'utilisation, en utilisant uniquement des méthodes approuvées.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Respectez toutes les exigences relatives aux essais de pression du système d'alimentation en gaz et aux procédures d'isolement pendant les essais du système.

Conformité aux codes de ventilation et de prévention des incendies



Une ventilation inadéquate peut entraîner un incendie, une surchauffe, une mauvaise combustion, une exposition au monoxyde de carbone ou des conditions de fonctionnement dangereuses.

- Cet appareil doit être installé sous un système de ventilation commerciale correctement conçu.
- Ne raccordez pas directement la sortie du conduit d'évacuation à un conduit ou à un système d'extraction.
- Maintenez un dégagement adéquat entre la sortie du conduit d'évacuation et les filtres de la hotte.
- Assurez-vous qu'un apport d'air de combustion adéquat est disponible en tout temps.
- N'obstruez pas la circulation de l'air et ne bloquez pas les ouvertures de ventilation à l'avant, à l'arrière, sous l'appareil ou dans la zone du conduit d'évacuation.
- Gardez la zone autour de l'appareil exempte d'accumulation de graisse, de débris alimentaires, d'emballages, de serviettes, de produits en papier et de matériaux combustibles.
- L'installation doit être conforme à tous les codes locaux applicables en matière d'incendie et de bâtiment.
-

Sécurité relative à la surface du charbroiler, à la graisse et aux flammes



Les flammes nues, les grilles chaudes, la graisse, les écoulements alimentaires et un nettoyage inadéquat peuvent entraîner des brûlures, des flambées, un incendie, de la fumée, des dommages à l'équipement ou un fonctionnement dangereux.

- Confirmez que le bac d'égouttage est installé avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas la gouttière à graisse se bloquer ni le bac d'égouttage déborder.
- Videz et nettoyez régulièrement le bac d'égouttage après que l'appareil ait refroidi à une température sécuritaire pour la manipulation.
- Ne placez pas de contenants scellés, d'aérosols, de serviettes, de produits en papier, d'emballages ou de matériaux combustibles sur ou près de l'appareil.
- N'utilisez pas d'eau, d'humidité excessive ou de méthodes de nettoyage au jet d'eau sur les grilles de cuisson, la zone des brûleurs, la zone des veilleuses ou l'armoire.
- Entretenez les grilles de cuisson, les plaques radiantes, la pierre de lave, la gouttière à graisse, le bac d'égouttage et les surfaces accessibles conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien de ce manuel.
- En cas de flambées excessives, de flammes incontrôlées, de flamme anormale ou d'odeur de gaz, arrêtez immédiatement l'appareil et suivez la procédure d'urgence applicable.

Mise au rebut de l'appareil



ATTENTION !

Une mise au rebut inadéquate d'un équipement au gaz peut entraîner des dommages environnementaux, une manipulation dangereuse ou une non-conformité réglementaire.

- Assurez-vous que l'alimentation en gaz a été coupée et débranchée par un professionnel avant de déplacer ou de mettre l'appareil au rebut.
- Mettez cet équipement au rebut conformément aux règlements locaux applicables.
- Retirez ou manipulez correctement tout composant pouvant nécessiter des procédures spéciales de mise au rebut.
- Assurez-vous que tous les raccordements de gaz sont débranchés de façon sécuritaire avant la mise au rebut.
- Retirez le bac d'égouttage et nettoyez les résidus de graisse avant la mise au rebut ou l'entreposage en attente de mise au rebut.
- Suivez les directives applicables relatives au recyclage ou à la mise au rebut des métaux et autres matériaux.

INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié conformément à ce manuel ainsi qu'à tous les codes et règlements locaux applicables. Une installation adéquate est essentielle pour assurer un fonctionnement sécuritaire, une combustion correcte, des performances constantes et une longue durée de vie de l'équipement.

Responsabilité d'installation et conformité aux codes



AVERTISSEMENT !

Une installation inadéquate peut entraîner un incendie, une explosion, une fuite de gaz, une exposition au monoxyde de carbone, des dommages à l'équipement, des blessures graves ou la mort.

- L'installation, y compris le réglage initial des veilleuses, des brûleurs, des volets d'air, du régulateur ou de la pression, doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié.
- L'installation doit être conforme à tous les codes et règlements locaux applicables.
- Lorsqu'aucun code local n'est disponible, l'installation doit être conforme aux normes suivantes :
 - Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1 (Canada)
 - National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 (États-Unis)
 - L'installateur est responsable de vérifier le type de gaz, la pression, la ventilation et les conditions du site avant de mettre l'appareil en service.

Liste de vérification avant l'installation

Avant l'installation, confirmez les éléments suivants :

- Le numéro de modèle et le type de gaz indiqués sur la plaque signalétique correspondent à votre commande et aux exigences du site.
- L'emplacement d'installation respecte toutes les exigences relatives aux dégagements, à la ventilation et aux services publics.
- L'alimentation en gaz est disponible et correctement dimensionnée pour l'équipement.
- Le comptoir, le support ou la surface de soutien est de niveau, stable et capable de supporter l'équipement ainsi que la charge normale de cuisson.
- Tous les composants, accessoires et la plaque signalétique sont présents.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz et les exigences du site relatives au raccordement du gaz ont été examinés par du personnel d'installation qualifié avant le début de l'installation.

Ne procédez pas à l'installation si des problèmes sont identifiés.

Configuration des composants du charbroiler

N'utilisez pas l'appareil à moins que les grilles de cuisson, les plaques radiantes, les brûleurs et le bac d'égouttage soient correctement installés. Des composants manquants, mal positionnés, surchargés ou obstrués peuvent entraîner des flambées, une mauvaise combustion, un chauffage inégal, une surchauffe, des dommages à l'équipement ou un fonctionnement dangereux.

Configuration des modèles à plaques radiantes



Figure A – Plaques radiantes correctement installées au-dessus des brûleurs.

- Confirmez que les plaques radiantes sont installées au-dessus des brûleurs. Chaque brûleur en forme de U est recouvert de 2 longues plaques radiantes s'étendant de l'avant vers l'arrière et d'une courte plaque radiante installée entre les 2 longues plaques radiantes, à l'arrière.
- Les plaques radiantes doivent être solidement installées dans les positions de support appropriées.
- Les plaques radiantes doivent être centrées au-dessus de la zone des brûleurs et ne doivent pas reposer directement sur les orifices des brûleurs.
- N'utilisez pas les modèles à plaques radiantes sans les plaques radiantes installées.

Configuration des modèles à pierre de lave

Les appareils peuvent être livrés avec les plaques radiantes installées et les composants à pierre de lave doivent être installés avant l'utilisation.

Pour installer les composants à pierre de lave :

1. Retirez soigneusement les grilles de cuisson.
2. Retirez les plaques radiantes si elles sont installées.
3. Installez 2 longues plaques de support pour grilles à pierre de lave et 2 supports courts pour grilles à pierre de lave par section de brûleur.

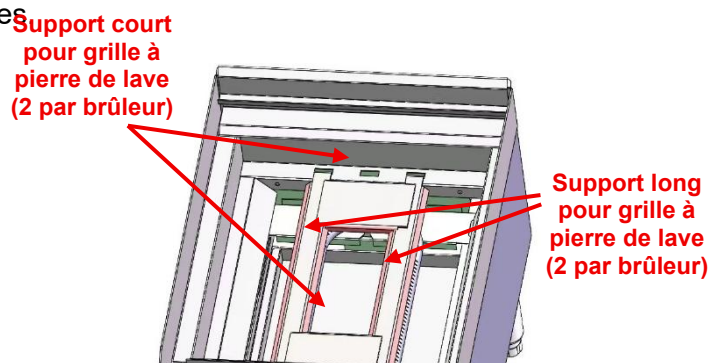


Figure B – Supports longs et courts pour grilles à pierre de lave correctement installés.

4. Placez les grilles à pierre de lave sur les supports.

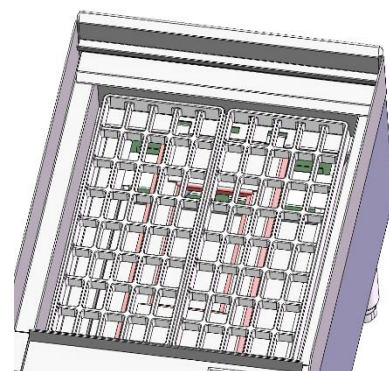


Figure C – Grilles à pierre de lave correctement installées.


INSTALLATION

5. Répartissez uniformément les pierres de lave sur les grilles de support.
6. Ne surchargez pas les pierres de lave et ne les empilez pas en amas épais.
7. N'obstruez pas la flamme des brûleurs, la flamme des veilleuses ou la circulation d'air de combustion avec les pierres de lave.
8. Remplacez les pierres de lave lorsqu'elles deviennent fortement saturées de graisse, détériorées ou difficiles à nettoyer.
9. Réinstallez les grilles de cuisson.

Grilles de cuisson


- Installez solidement les grilles de cuisson avant l'utilisation.
Les grilles de cuisson sont réversibles et ajustables à deux positions de hauteur en plaçant le côté arrière de la grille dans la position de support appropriée.
Utilisez la position de grille appropriée selon le type d'aliment et la méthode de cuisson.
- Ne repositionnez pas les grilles pendant la cuisson ou lorsque l'appareil est chaud.
- Laissez les grilles refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation et utilisez un équipement de protection approprié avant de les repositionner.

Exigences relatives à l'emplacement et à l'installation

 **AVERTISSEMENT !** Un emplacement inadéquat peut entraîner un risque d'incendie, une mauvaise combustion, une surchauffe ou des conditions de fonctionnement dangereuses.

- Installez l'appareil sur une surface stable, de niveau et non combustible capable de supporter le poids de l'équipement ainsi que la charge normale de cuisson.
- L'appareil doit être de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Ne placez aucun objet entre le dessous de l'appareil et le comptoir ou le support d'équipement.
- N'installez pas l'appareil dans des endroits exposés à l'eau, aux conditions extérieures ou à une humidité excessive.
- Maintenez les dégagements requis par rapport aux surfaces combustibles et non combustibles.
- Ne bloquez pas l'accès au robinet d'arrêt du gaz.
- Ne bloquez pas l'accès au bac d'égouttage ni aux ouvertures avant d'accès pour l'allumage des veilleuses.
- N'installez pas l'appareil à un endroit où des ventilateurs, des fenêtres ouvertes, des sorties d'air d'alimentation ou de forts courants d'air pourraient souffler directement sur les flammes des veilleuses ou des brûleurs.

Exigences de dégagement


 **AVERTISSEMENT !** Le non-respect des dégagements requis peut entraîner un risque d'incendie ou un fonctionnement dangereux. Maintenez les dégagements minimaux par rapport aux matériaux combustibles comme indiqué ci-dessous.

Dégagements minimaux :

- **Construction combustible** : Non approuvé pour une installation contre une construction combustible. Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation dans des emplacements non combustibles.
- **Construction non combustible** :
- Gauche : 6 po (15,2 cm) Arrière : 6 po (15,2 cm) Droite : 6 po (15,2 cm)
- Surface de comptoir : Installez uniquement sur un comptoir ou un support d'équipement de niveau, stable et non combustible capable de supporter l'appareil et la charge normale de cuisson avec tous les pieds installés.

N'installez pas l'appareil directement contre des surfaces combustibles. Respectez toujours la plaque signalétique de l'appareil, les marquages de certification et les exigences des codes locaux applicables. Des dégagements inadéquats peuvent entraîner une accumulation excessive de chaleur, une mauvaise combustion et un risque accru d'incendie.

Exigences relatives à la ventilation et à la hotte

 **AVERTISSEMENT !** Une ventilation inadéquate peut entraîner une surchauffe, une mauvaise combustion, une exposition au monoxyde de carbone ou des conditions de fonctionnement dangereuses.

- Cet appareil doit être installé sous un système de ventilation commerciale correctement conçu.
- Les systèmes de ventilation et de protection contre l'incendie doivent être conformes aux codes locaux applicables et à la norme NFPA 96 lorsqu'elle est adoptée.
- Ne raccordez pas directement l'appareil à un conduit d'évacuation ou à un conduit d'extraction.
- Maintenez un dégagement approprié entre la sortie du conduit d'évacuation et les filtres de la hotte.

INSTALLATION

- Assurez une circulation d'air adéquate pour la combustion et l'évacuation de la chaleur.
- Assurez-vous qu'un apport d'air compensatoire adéquat est disponible afin que le système d'extraction ne crée pas une pression négative excessive dans la cuisine.
- N'obstruez ni ne restreignez la circulation de l'air à l'avant, à l'arrière, sous l'appareil ou dans la zone du conduit d'évacuation.
- Ne laissez pas des ventilateurs, des sorties d'air climatisé, des fenêtres ouvertes ou des courants d'air transversaux souffler directement sur les veilleuses ou les brûleurs.

Mise au niveau de l'appareil



AVERTISSEMENT !

N'installez pas et n'utilisez pas l'appareil sans que tous les pieds soient installés. L'utilisation de l'appareil sans les pieds peut entraîner des conditions instables, un dégagement inadéquat et un risque accru d'incendie ou de blessure.

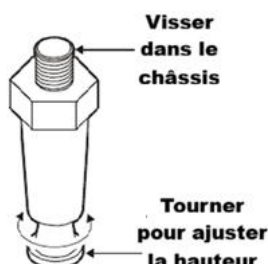


Figure A - Réglage de la hauteur des pieds ajustables

- Vissez solidement chaque pied dans la base de l'appareil.
- Serrez solidement chaque pied et confirmez que tous les pieds sont complètement en place avant de remettre l'appareil à la verticale.
- Ajustez les pieds au besoin pour obtenir une mise au niveau adéquate. Tournez le pied dans le sens horaire ou antihoraire pour élever ou abaisser l'appareil selon les besoins.
- Après l'installation, vérifiez que l'appareil est stable, ne bascule pas et est de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Ne faites pas glisser l'appareil lorsque les pieds sont installés. Soulevez l'appareil à l'aide d'un équipement approprié ou d'un nombre suffisant de personnes. Ne soulevez pas l'appareil par les pieds.

Une mise au niveau adéquate aide à maintenir une distribution uniforme de la chaleur, un bon écoulement de la graisse vers la gouttière à graisse et des performances de cuisson constantes.

Exigences relatives à l'alimentation en gaz



AVERTISSEMENT !

Un type de gaz incorrect, une pression inadéquate ou une alimentation en gaz insuffisante peuvent entraîner un incendie, une explosion ou un fonctionnement inadéquat.

- Vérifiez que le type de gaz correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil peut être converti sur place entre le gaz naturel et le gaz propane (LP) uniquement par du personnel de service qualifié utilisant des composants et des procédures approuvés.
- Ne tentez pas d'effectuer une conversion de gaz, un réglage du régulateur, un réglage des brûleurs ou un réglage de pression à moins d'être qualifié pour le faire.
- La pression d'alimentation en gaz doit respecter les exigences indiquées sur la plaque signalétique.
- Le système d'alimentation en gaz doit être dimensionné pour fournir un débit suffisant à l'appareil à pleine puissance.
- Pour les nouvelles installations, les installations de remplacement ou les installations comportant plusieurs appareils au gaz sur la même conduite, l'installateur doit vérifier que le compteur de gaz et la tuyauterie d'alimentation sont correctement dimensionnés pour la charge totale raccordée.
- Un robinet d'arrêt manuel du gaz doit être installé dans un emplacement accessible.
- Une installation à une altitude supérieure à 610 m (2 000 pi) peut nécessiter une vérification par du personnel de service qualifié afin d'assurer une combustion et des performances adéquates.

Exigences relatives aux essais de pression de l'alimentation en gaz

- L'appareil et son robinet d'arrêt manuel individuel du gaz doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 PSI (3,45 kPa).
- L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel du gaz pendant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation

en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 PSI (3,45 kPa).

Procédure de raccordement au gaz



AVERTISSEMENT !

Un raccordement au gaz inadéquat peut entraîner un incendie, une explosion, une fuite de gaz, une exposition au monoxyde de carbone, des dommages à l'équipement, des blessures graves ou la mort. Tous les raccordements de gaz doivent être effectués par du personnel qualifié.

- Raccordez l'appareil à l'alimentation en gaz à l'aide de raccords et de tuyauteries approuvés.
- Assurez-vous que la tuyauterie d'alimentation en gaz est propre et exempte de saleté, de particules métalliques, de débris et d'excès de composé d'étanchéité avant le raccordement.
- Assurez-vous que le régulateur de pression du gaz est correctement installé, dans le bon sens d'écoulement, et qu'il n'est pas positionné de manière à exercer une contrainte sur le raccordement de gaz.
- Assurez-vous qu'un robinet d'arrêt manuel du gaz est installé dans un emplacement accessible.
- Un piège à sédiments (jambe d'égouttage) doit être installé sur la conduite d'alimentation en gaz en amont du régulateur de pression du gaz. Le piège à sédiments aide à empêcher la saleté, les débris et l'humidité de pénétrer dans le régulateur et les composants de gaz.
- Assurez-vous que tous les raccords filetés sont correctement scellés à l'aide de matériaux approuvés pour le type de gaz.
- N'appliquez pas une force excessive sur les raccords de gaz, les robinets, le régulateur ou les commandes.
- Après le raccordement, effectuez un test de détection des fuites avant de mettre l'appareil en service.

Régulateur de pression du gaz



AVERTISSEMENT !

Une installation inadéquate, une pression incorrecte ou l'absence de régulateur peuvent entraîner un incendie, une explosion, une mauvaise combustion ou un fonctionnement dangereux.

- Le régulateur de pression du gaz fourni doit être installé avant la mise en service de l'appareil.
- Le régulateur doit être installé dans le bon sens, avec la flèche de circulation du gaz pointant vers l'appareil.
- L'ouverture de mise à l'air du régulateur doit demeurer dégagée. Ne bloquez pas, n'obstruez pas, ne couvrez pas et ne scellez pas l'ouverture de mise à l'air du régulateur. Installez le régulateur de manière à ce que l'ouverture soit protégée contre la graisse, les débris, les liquides de nettoyage et les dommages physiques.
- La taille des raccordements du régulateur est de 3/4 po NPT à l'entrée et à la sortie.
- Le régulateur est réglé en usine pour :
 - Gaz naturel : pression au collecteur de 4 po C.E.
 - Propane (LP) : pression au collecteur de 10 po C.E.
 - La pression d'entrée maximale permise au régulateur est de 14 po C.E. (1/2 PSI).
 - Si la pression d'alimentation en gaz dépasse cette limite, un régulateur abaisseur de pression doit être installé en amont du régulateur de l'appareil.
- L'installation et tout ajustement du régulateur doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié.

Procédure de détection des fuites



AVERTISSEMENT !

Les fuites de gaz peuvent entraîner un incendie, une explosion, une exposition au monoxyde de carbone, des blessures graves ou la mort. Tous les raccordements de gaz doivent être vérifiés pour détecter les fuites par du personnel qualifié avant l'utilisation.

- Après le raccordement au gaz, confirmez que tous les boutons de commande sont à la position OFF.
- Ouvrez le robinet d'arrêt manuel du gaz.
- Appliquez une solution d'eau savonneuse ou une solution approuvée de détection des fuites sur tous les joints et raccordements.
- Vérifiez la présence de bulles ou de tout autre signe indiquant une fuite.
- Si une fuite est détectée, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Le raccordement doit être corrigé et vérifié de nouveau par du personnel qualifié avant l'utilisation.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier les fuites.

Vérification des veilleuses et des brûleurs pendant l'installation



Cet appareil ne comprend pas de dispositif automatique de coupure de sécurité en cas d'extinction de flamme. Le gaz ne sera pas automatiquement coupé si une veilleuse s'éteint. L'ouverture d'une commande de brûleur sans flamme de veilleuse stable peut permettre l'accumulation de gaz non brûlé et entraîner un incendie, une explosion, des blessures graves ou la mort.

- La vérification des veilleuses et des brûleurs doit être effectuée par du personnel qualifié d'installation ou de service avant que l'appareil soit mis en service.
- Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne avant l'allumage.
- Confirmez que tous les boutons de commande sont à la position OFF avant d'ouvrir le robinet d'arrêt manuel du gaz.
- Confirmez que chaque veilleuse s'allume uniquement par l'ouverture avant d'accès pour l'allumage des veilleuses.
- Confirmez que chaque flamme de veilleuse est stable.
- Confirmez qu'une veilleuse dessert uniquement un brûleur.
- Confirmez que chaque brûleur s'allume rapidement à partir de sa veilleuse correspondante.
- Confirmez que les flammes des brûleurs sont stables et principalement bleues.
- Confirmez que les brûleurs s'éteignent correctement lorsque les boutons de commande sont tournés à la position OFF.
- Confirmez que les veilleuses s'éteignent lorsque le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé pendant un arrêt complet.
- Si une veilleuse ne s'allume pas, ne reste pas allumée, n'allume pas de façon fiable son brûleur correspondant ou si le comportement de la flamme est anormal, arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à la position OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz. Ne mettez pas l'appareil en service tant que le problème n'a pas été corrigé par du personnel qualifié.

Ne demandez pas aux opérateurs d'ajuster les veilleuses, les brûleurs, les volets d'air, les régulateurs, les robinets ou les composants de gaz.

Vérifications finales de l'installation

- Avant d'ouvrir l'alimentation en gaz et d'allumer l'appareil, confirmez les éléments suivants :
- L'appareil est installé au bon endroit et respecte toutes les exigences de dégagement.
- L'appareil est de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Les pieds sont correctement installés et fixés.
- Le comptoir ou la surface de support est stable et approprié pour l'appareil et la charge normale de cuisson.
- Le type de gaz correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique.
- L'alimentation en gaz est solidement raccordée et a été vérifiée pour détecter les fuites.
- Le régulateur de pression du gaz est correctement installé et orienté dans le sens de l'écoulement du gaz.
- L'ouverture de mise à l'air du régulateur est dégagée et protégée contre la graisse, les débris, les liquides de nettoyage et les dommages physiques.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz est accessible à l'opérateur.
- Le système de ventilation est installé, fonctionnel et dégagé.
- La zone du conduit d'évacuation n'est pas obstruée et dispose du dégagement approprié par rapport aux filtres de la hotte.
- La gouttière avant à graisse est dégagée et le bac d'égouttage est installé et correctement en place.
- Les grilles de cuisson sont correctement installées.
- Les plaques radiantes ou les composants à pierre de lave sont correctement installés selon la configuration du modèle.
- Tous les films de protection, emballages et matériaux d'expédition ont été retirés.
- Tous les boutons de commande sont à la position OFF avant l'ouverture de l'alimentation en gaz.

Ne tentez pas d'allumer ou d'utiliser l'appareil avant que toutes les vérifications d'installation aient été complétées.

Responsabilité d'installation et conditions de garantie

- L'installation doit être effectuée conformément à ce manuel ainsi qu'à tous les codes et règlements locaux applicables. Une installation inadéquate peut entraîner une réduction des performances, des dommages à l'équipement, des conditions de fonctionnement dangereuses, un risque d'incendie, une

exposition au monoxyde de carbone ou une incidence sur la couverture de garantie. Les conditions suivantes ne sont pas couvertes par la garantie :

- Les dommages résultant d'un déballage, d'une manutention ou d'une installation inadéquats.
- Les problèmes causés par une installation avec le mauvais type de gaz, une conversion de gaz inadéquate ou une pression d'alimentation en gaz ne correspondant pas à la plaque signalétique.
- Les problèmes causés par un raccordement au gaz inadéquat, l'absence de test de détection des fuites, l'utilisation de composants d'alimentation en gaz non approuvés, l'installation incorrecte du régulateur fourni ou l'absence d'installation d'un robinet d'arrêt manuel du gaz accessible lorsque requis.
- Les problèmes de performance ou de sécurité causés par une ventilation inadéquate, une restriction de l'air de combustion, une évacuation obstruée du conduit, une installation inadéquate de la hotte, un apport d'air compensatoire insuffisant, de forts courants d'air ou le non-respect des dégagements requis.
- Les dommages, l'instabilité ou les problèmes de performance causés par une mauvaise mise au niveau ou l'installation incorrecte des pieds.
- Les problèmes causés par une installation dans des environnements inadéquats, y compris une installation extérieure, une exposition à l'eau, une humidité excessive ou d'autres conditions incompatibles avec ce manuel.
- Les dommages ou conditions dangereuses résultant de modifications non autorisées, de pièces non approuvées, d'un entretien inadéquat ou d'un ajustement non autorisé du système de gaz.
- Les problèmes causés par des grilles de cuisson, plaques radiantés, supports à pierre de lave, pierres de lave, brûleurs ou bac d'égouttage manquants, mal placés, surchargés, obstrués ou incorrectement installés.

UTILISATION

Cette section fournit des instructions pour le démarrage, l'utilisation et l'arrêt sécuritaires des charbroilers au gaz de comptoir NORIOTA. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Une utilisation inadéquate peut entraîner des brûlures, un risque d'incendie, des flambées, une accumulation de gaz, une mauvaise combustion, une production excessive de fumée, des dommages à l'équipement ou des conditions dangereuses.

Aperçu du système de commande

Les charbroilers au gaz de comptoir NORIOTA utilisent des commandes de gaz manuelles et des veilleuses permanentes.

- Chaque bouton de commande contrôle une zone de brûleur dédiée.
- Chaque zone de brûleur possède une veilleuse permanente correspondante.
- La puissance des brûleurs est réglée manuellement de OFF jusqu'à la flamme maximale.
- La puissance thermique n'est pas contrôlée par thermostat et variera selon le réglage de la flamme, le temps de préchauffage, la charge alimentaire, la position des grilles, l'accumulation de graisse, la ventilation et les conditions d'utilisation.
- La technique de l'opérateur et la gestion de la chaleur sont nécessaires pour obtenir des résultats de cuisson constants.

Fonctionnement du charbroiler

- Comprendre le fonctionnement du charbroiler améliorera les performances et réduira les erreurs d'utilisation.
- Chaque brûleur chauffe une zone de cuisson spécifique.
- Les appareils de plus grande taille possèdent plusieurs zones de chaleur contrôlées indépendamment.
- La chaleur monte de la zone des brûleurs et est distribuée par des plaques radiantés ou des pierres de lave, selon la configuration du modèle.
- Les grilles de cuisson maintiennent les aliments au-dessus de la source de chaleur. Une partie de la graisse et des écoulements alimentaires tombe dans le bac d'égouttage, tandis que les écoulements de graisse peuvent également circuler par la gouttière avant à graisse vers le bac d'égouttage.
- La graisse et les écoulements alimentaires peuvent produire de la fumée, des flambées et une accumulation de carbone s'ils ne sont pas gérés correctement.
- Les performances de cuisson dépendent du temps de préchauffage, de la position des grilles, du réglage de la flamme, de l'épaisseur des aliments, de leur teneur en matières grasses, du mode de chargement, de la gestion de la graisse et de l'état de nettoyage.

Les modèles à plaques radiantés utilisent des plaques radiantés au-dessus des brûleurs pour aider à distribuer la chaleur et protéger les brûleurs contre les écoulements alimentaires directs. Les modèles à pierre de lave utilisent des pierres de lave supportées au-dessus des brûleurs pour créer un effet de cuisson différent et aider à répartir la chaleur sur la surface de cuisson.

N'utilisez pas le charbroiler à moins que toutes les grilles de cuisson, plaques radiantés ou composants à pierre de lave, brûleurs et le bac d'égouttage requis soient correctement installés.

Avant la première utilisation



ATTENTION !

Le fait de ne pas préparer correctement l'appareil avant la première utilisation peut entraîner de mauvaises performances de cuisson, un collage excessif, de la fumée, des flambées ou des dommages à l'équipement.

- Avant d'utiliser l'appareil pour la préparation des aliments :
- Confirmez que l'installation est terminée et que toutes les vérifications d'installation ont été effectuées.
- Retirez tous les matériaux d'emballage, les films de protection, les étiquettes non destinées à rester sur l'appareil et les dispositifs de retenue pour le transport.
- Nettoyez les grilles de cuisson et les composants amovibles avec de l'eau tiède et un détergent doux, puis rincez et séchez soigneusement.
- Confirmez que la gouttière avant à graisse est dégagée et que le bac d'égouttage est installé et correctement en place.
- Confirmez que les grilles de cuisson sont correctement installées.
- Confirmez que les plaques radiantés ou les composants à pierre de lave sont correctement installés selon la configuration du modèle.
- Effectuez la procédure initiale de brûlage avant de cuire des aliments.

Ne faites pas cuire d'aliments sur le charbroiler avant que l'appareil et les grilles de cuisson aient été correctement nettoyés et que le brûlage initial ait été effectué.

Procédure initiale de brûlage

- Lors de la première utilisation, il est normal qu'une légère odeur ou un peu de fumée se produise pendant que les résidus de fabrication et les huiles de protection brûlent.
- Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne.
- Confirmez que toutes les grilles de cuisson, plaques radiantes ou composants à pierre de lave, brûleurs et le bac d'égouttage sont correctement installés.
- Allumez les veilleuses conformément à la section Allumage des veilleuses.
- Tournez les commandes des brûleurs au réglage maximal.
- Laissez l'appareil effectuer le brûlage pendant au moins 15 minutes avant la première cuisson.
- près le brûlage, tournez toutes les commandes des brûleurs à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et laissez l'appareil refroidir au besoin avant d'essayer ou de manipuler les composants.

Une légère fumée ou odeur peut se produire lors de la première utilisation. Cela est normal pendant le brûlage initial. Si l'odeur ressemble à du gaz, arrêtez immédiatement l'appareil et suivez les procédures d'urgence du site relatives au gaz.

Configuration des modèles à plaques radiantes

N'utilisez pas les modèles à plaques radiantes à moins que toutes les plaques radiantes soient correctement installées. L'utilisation sans plaques radiantes peut exposer les brûleurs à une quantité excessive de graisse, de débris alimentaires ou de stress thermique et peut entraîner de mauvaises performances, des flambées ou des dommages à l'équipement.

Avant l'utilisation :

- Confirmez que l'appareil est OFF et refroidi.
- Confirmez que chaque plaque radiante est solidement installée dans sa position de support appropriée.
- Confirmez que chaque plaque radiante est centrée au-dessus de la zone des brûleurs.
- Confirmez que les plaques radiantes ne reposent pas directement sur les orifices des brûleurs.
- Confirmez que les plaques radiantes ne sont pas déformées, fortement obstruées ou recouvertes d'une accumulation excessive de graisse ou de carbone.
- Confirmez que les grilles de cuisson sont installées au-dessus des plaques radiantes avant l'allumage de l'appareil.

Si une plaque radiante est manquante, endommagée, mal positionnée ou ne peut pas être correctement installée, n'utilisez pas l'appareil tant que le problème n'a pas été corrigé.

Configuration des modèles à pierre de lave

N'utilisez pas les modèles à pierre de lave à moins que les composants de support et les pierres de lave soient correctement installés. Un placement inadéquat des pierres de lave peut obstruer la circulation d'air, provoquer des flambées excessives, endommager les brûleurs ou créer des conditions de fonctionnement dangereuses.

Avant l'utilisation :

- Confirmez que l'appareil est OFF et refroidi.
- Confirmez que les grilles de support des pierres de lave sont solidement installées au-dessus des brûleurs.
- Répartissez uniformément les pierres de lave sur les grilles de support.
- Ne superposez pas les pierres de lave en amas épais.
- Ne surchargez pas les grilles de support avec une quantité excessive de pierres de lave.
- N'obstruez pas les flammes des veilleuses, les flammes des brûleurs, les orifices des brûleurs ou la circulation d'air de combustion avec les pierres de lave.
- Confirmez que les grilles de cuisson sont installées au-dessus du système à pierre de lave avant l'allumage de l'appareil.

Les pierres de lave accumuleront de la graisse et des débris alimentaires lors d'une utilisation normale. Remplacez les pierres de lave lorsqu'elles deviennent fortement saturées de graisse, se détériorent, produisent une fumée ou des flambées excessives, ou ne peuvent plus être nettoyées efficacement.

Positionnement des grilles de cuisson



ATTENTION !

Une manipulation inadéquate des grilles peut entraîner des brûlures, des flambées, la chute d'aliments, des dommages aux composants ou des blessures corporelles. Ne repositionnez pas les grilles de cuisson pendant la cuisson ou lorsque l'appareil est chaud.

UTILISATION

- Laissez les grilles refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation avant de les repositionner.
- Utilisez un équipement de protection approprié lors de la manipulation des grilles.
- Confirmez toujours que les grilles sont solidement installées avant l'utilisation.

- Les grilles de cuisson sont ajustables à deux positions de hauteur en plaçant le bord arrière de la grille dans la position de support supérieure ou inférieure.
- N'ajustez pas la position des grilles lorsque des aliments se trouvent sur celles-ci.
- La position inférieure de la grille procure une exposition à la chaleur plus élevée et peut augmenter le potentiel de saisie et de flambées.
- Utilisez la position inférieure pour la saisie et la cuisson à haute intensité.
- La position supérieure de la grille augmente la distance par rapport à la source de chaleur, réduisant l'intensité thermique et aidant à gérer une cuisson plus lente et les flambées.
- Utilisez la position supérieure pour les produits gras ou lorsqu'un contrôle des flambées est nécessaire.

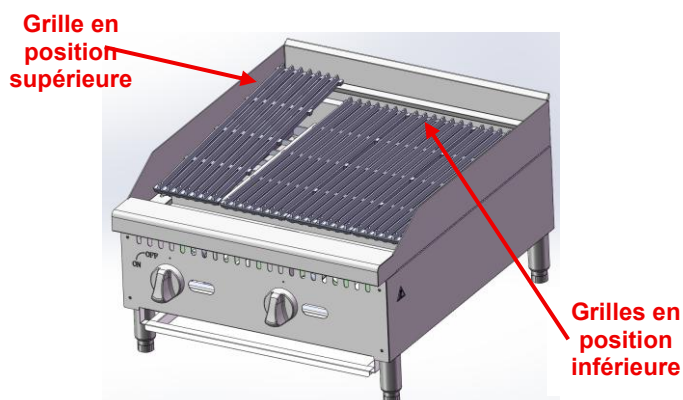


Figure D – Grilles de cuisson dans 2 positions

- Les grilles de cuisson sont réversibles en les retournant.
- Les grilles réversibles offrent :
 - Des options de marques de saisie fines ou larges
 - Un meilleur contrôle pour la saisie, la cuisson plus lente et la gestion des flambées
 - Une plus grande flexibilité pour différents types d'aliments et styles de cuisson
 - Une usure plus uniforme des grilles en alternant l'utilisation des deux côtés

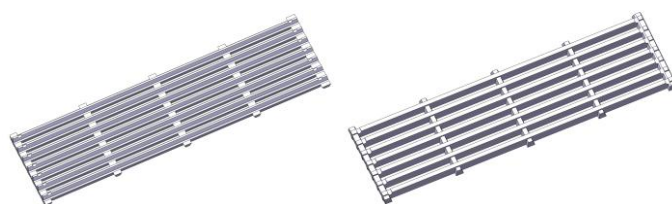


Figure E – Grilles de cuisson réversibles

Allumage des veilleuses



Un allumage inadéquat peut entraîner un incendie, une explosion, une accumulation de gaz, des brûlures ou un fonctionnement dangereux. Si l'allumage ne se produit pas, tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes et réessayez uniquement après dissipation du gaz. Ne laissez pas le gaz non brûlé s'accumuler.

Cet appareil est équipé de veilleuses permanentes. Chaque brûleur possède une veilleuse. Les veilleuses doivent être allumées immédiatement après l'ouverture du robinet d'arrêt manuel du gaz. Il n'y a pas de dispositif automatique de coupure de sécurité en cas d'extinction de flamme.



Figure F – Emplacement d'allumage de la veilleuse, accès avant

- Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne.
- Confirmez que tous les boutons de commande des brûleurs sont à la position OFF.

UTILISATION

- Confirmez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé.
- Attendez au moins 5 minutes afin de permettre à tout gaz accumulé de se dissiper.
- Ouvrez le robinet d'arrêt manuel du gaz.
- À l'aide d'une source d'allumage appropriée, allumez chaque veilleuse par l'ouverture d'allumage de la veilleuse située dans le panneau avant. La flamme de la veilleuse est visible par l'ouverture avant d'accès pour l'allumage de la veilleuse.
- Lorsque la flamme de la veilleuse est établie, retirez la source d'allumage.
- Répétez l'opération pour chaque veilleuse selon les exigences du modèle.
- Vérifiez que chaque flamme de veilleuse est allumée et stable avant de mettre en marche une commande de brûleur.
- Après que toutes les veilleuses requises soient allumées et stables, tournez le bouton de commande du brûleur applicable au réglage désiré et vérifiez que le brûleur s'allume rapidement.
- Si un brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, tournez toutes les commandes des brûleurs à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes et réessayez uniquement après dissipation du gaz.
- Si la veilleuse ne s'allume pas, ne reste pas allumée ou si l'allumage du brûleur demeure retardé ou instable, tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Lors du démarrage initial ou après un arrêt prolongé, plusieurs tentatives d'allumage peuvent être nécessaires puisque de l'air peut être présent dans la conduite de gaz. Ne laissez pas le gaz non brûlé s'accumuler.

Ne retirez pas les grilles de cuisson, les plaques radiantes ou les composants à pierre de lave pour allumer les veilleuses par le dessus. Les veilleuses doivent être allumées uniquement par les ouvertures avant d'accès pour l'allumage des veilleuses.

Aspect de la flamme

- Les flammes des brûleurs doivent être stables et principalement bleues.
- Des flammes jaunes, orange, qui se soulèvent, roulent, sont instables, bruyantes ou produisent de la suie peuvent indiquer une mauvaise combustion, des brûleurs sales, des conditions inadéquates d'alimentation en gaz, une circulation d'air obstruée, une ventilation inadéquate ou un problème de service.

Si des conditions de flamme anormales sont observées, tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, consultez le Guide de dépannage ou communiquez avec du personnel de service qualifié.

Réglage de la flamme de veilleuse



AVERTISSEMENT !

Le réglage de la veilleuse doit être effectué uniquement par un technicien qualifié. Un réglage inadéquat de la veilleuse peut entraîner un allumage retardé, une flamme instable, une accumulation de gaz, une mauvaise combustion ou un fonctionnement dangereux.

Les flammes de veilleuse sont réglées en usine. Si une flamme de veilleuse est trop faible pour allumer le brûleur de façon fiable, trop grande, instable ou s'éteint de façon répétée, arrêtez l'appareil et contactez un technicien qualifié. Ne retirez pas le panneau avant et ne tentez pas de régler la flamme de veilleuse à moins d'être qualifié pour le faire.

Réglage du brûleur



AVERTISSEMENT !

Le réglage des brûleurs doit être effectué uniquement par du personnel de service qualifié. Un réglage inadéquat des brûleurs peut entraîner une flamme jaune, une flamme qui se soulève, une mauvaise combustion, une exposition au monoxyde de carbone, un risque d'incendie ou un fonctionnement dangereux.

Les brûleurs sont réglés en usine pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Si les flammes des brûleurs apparaissent jaunes, se soulèvent, sont instables, bruyantes, produisent de la suie ou ne s'allument pas rapidement à partir de la veilleuse, arrêtez l'appareil et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Ne retirez pas le panneau avant, n'ajustez pas les volets d'air, n'ajustez pas les bagues de mélange, ne changez pas les orifices et ne modifiez pas les composants de gaz à moins d'être qualifié pour le faire.

Commandes des brûleurs



Figure G – Bouton de commande du brûleur en position OFF

Position du bouton de commande

Indicateur pointant vers le HAUT – **OFF**

Indicateur pointant vers la GAUCHE – **ON / Flamme maximale**

Indicateur entre le HAUT et la GAUCHE – **Flamme intermédiaire**

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet de gaz manuel individuel. La puissance du brûleur est réglée en tournant le bouton de commande entre la position OFF et le réglage de flamme maximale.

Positions de commande

- **OFF** - Bouton en position vers le haut
- **ON / MAX** - Bouton tourné complètement vers la gauche (sens antihoraire)
- **Réglages intermédiaires** - Toute position entre OFF et MAX fournit un niveau de flamme proportionnel

Remarque : Les indications **OFF** et **ON** sont embossées sur la façade de l'appareil et peuvent ne pas apparaître à côté de chaque bouton individuel. Utilisez toujours la position de l'indicateur du bouton pour confirmer le réglage.

Allumage et fonctionnement des brûleurs

- Confirmez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est ouvert et que la flamme de la veilleuse est allumée et stable.
- Sélectionnez le bouton de commande du brûleur désiré.
- Tournez le bouton dans le sens antihoraire (vers la gauche) de OFF vers la position ON / MAX.
- Continuez à tourner jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Une fois l'allumage confirmé, ajustez la flamme au niveau désiré.

Réglage de la flamme

- Le niveau de la flamme est réglable en continu entre OFF et MAX.
- Utilisez des réglages plus élevés pour le préchauffage, la saisie et les charges de cuisson importantes.
- Réduisez la flamme pour une cuisson plus lente, la finition, le maintien temporaire au chaud ou les périodes d'inactivité.

Remarques importantes concernant l'utilisation

- Ne mettez pas en marche une commande de brûleur à moins que la flamme de veilleuse correspondante soit allumée et stable.
- Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, tournez toutes les commandes des brûleurs à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes et réessayez uniquement après dissipation du gaz.
- Ne forcez pas le bouton de commande au-delà de sa plage normale de rotation.
- Remettez toujours le bouton de commande à la position OFF lorsque le brûleur n'est pas utilisé.
- Si une flamme de veilleuse s'éteint pendant l'utilisation, arrêtez immédiatement l'appareil en tournant tous les boutons de commande à la position OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz.
- N'utilisez aucun brûleur tant que la veilleuse n'a pas été rallumée de façon sécuritaire conformément à la section Allumage des veilleuses et qu'elle n'est pas stable.

Procédure de démarrage



Une procédure de démarrage inadéquate peut entraîner un incendie, une accumulation de gaz, des brûlures, une mauvaise combustion ou un fonctionnement dangereux. N'utilisez pas l'appareil à moins que l'installation soit terminée, que la ventilation fonctionne, que les veilleuses soient allumées et que le bac d'égouttage soit installé.

Avant le démarrage :

- Confirmez que l'appareil est correctement installé et que toutes les vérifications d'installation sont complétées.
- Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne.
- Confirmez que l'appareil est de niveau et stable.
- Confirmez que le bac d'égouttage est installé et correctement en place.
- Confirmez que les grilles de cuisson sont installées et correctement positionnées.
- Confirmez que les composants radiants ou les composants à pierre de lave sont correctement installés.
- Confirmez que la zone de cuisson est propre et exempte d'excès de graisse, de débris alimentaires, d'emballages, de serviettes, d'ustensiles ou d'autres matériaux combustibles.
- Confirmez que tous les boutons de commande sont à la position OFF.
- Suivez la section Allumage des veilleuses.
- Confirmez que toutes les veilleuses requises sont allumées et stables.
- Ouvrez les commandes des brûleurs uniquement après que les veilleuses correspondantes soient allumées et stables.
- Préchauffez le charbroiler avant d'y placer des aliments.

Le temps de préchauffage typique variera selon la taille du modèle, la position des grilles, l'alimentation en gaz, la ventilation, les conditions ambiantes et le résultat de cuisson désiré. Ne commencez pas la cuisson avant que l'appareil ait atteint les conditions de fonctionnement souhaitées.

Si l'allumage ne se produit pas en quelques secondes, tournez toutes les commandes des brûleurs à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes et réessayez uniquement après dissipation du gaz. Si l'allumage continue d'échouer, cessez d'utiliser l'appareil et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Fonctionnement normal

Pendant le fonctionnement normal, le charbroiler utilise une combustion au gaz à flamme nue pour chauffer les plaques radiantes ou les pierres de lave, qui transfèrent ensuite la chaleur vers le haut jusqu'aux grilles de cuisson et aux aliments. Les performances de cuisson dépendent du temps de préchauffage, du réglage de la flamme, de la position des grilles, de la charge alimentaire, de la teneur en matières grasses, de l'humidité des produits, de la circulation d'air, de l'accumulation de graisse et de la technique de l'opérateur.

Les conditions suivantes sont normales :

- Les veilleuses permanentes restent allumées pendant le fonctionnement.
- Les brûleurs s'allument à partir de la flamme de la veilleuse lorsque les commandes sont mises en marche.
- Des variations de chaleur se produisent entre les zones de cuisson.
- Un temps de récupération est nécessaire après un chargement important.
- Une légère fumée ou odeur peut se produire lors de la première utilisation ou du brûlage initial.
- De petites flambées occasionnelles peuvent se produire lors de la cuisson d'aliments riches en matières grasses.
- La graisse et les écoulements alimentaires s'accumulent dans le bac d'égouttage pendant le fonctionnement. Les écoulements de graisse peuvent également passer par la gouttière avant à graisse avant d'entrer dans le bac d'égouttage.
- Les pierres de lave s'assombriront, accumuleront de la graisse et se détérioreront avec le temps.

Le charbroiler doit être surveillé pendant l'utilisation. Ajustez les commandes, la position des grilles, le mode de chargement et la fréquence de nettoyage au besoin afin de maintenir un fonctionnement sécuritaire et des résultats de cuisson constants. Ne laissez pas le charbroiler sans surveillance pendant son fonctionnement.

Gestion des zones de chaleur et des grilles

Chaque brûleur chauffe une zone spécifique. Les charbroilers plus larges possèdent plusieurs zones pouvant être utilisées pour différentes tâches de cuisson. Une bonne gestion des zones de chaleur est essentielle pour obtenir des résultats constants.

Zones de chaleur

- Utilisez les zones de chaleur élevée pour la saisie ou la cuisson à volume élevé.
- Utilisez les zones de chaleur moyenne pour la cuisson générale.
- Utilisez les zones de chaleur plus faible pour la finition, la cuisson plus lente ou de courtes périodes de maintien.
- Évitez de charger toute la surface de cuisson avec des produits froids en même temps, à moins que le

charbroiler ait été entièrement préchauffé et qu'un temps de récupération soit prévu.

- Utilisez un mode de chargement constant pour obtenir des résultats de cuisson répétables.

Positionnement des grilles

- Utilisez la position de grille qui fournit l'intensité de cuisson requise pour le produit alimentaire.
- Utilisez une plus grande exposition à la chaleur pour la saisie et une cuisson plus rapide lorsque les conditions de flambée sont contrôlées.
- Utilisez une exposition réduite à la chaleur ou des réglages de flamme plus faibles pour les produits gras, la cuisson plus lente ou le contrôle des flambées.
- Ne repositionnez pas les grilles pendant la cuisson des aliments.
- Ne repositionnez pas les grilles lorsque l'appareil est chaud.

Gestion des flambées

Des flambées peuvent se produire lorsque la graisse ou les écoulements alimentaires entrent en contact avec des plaques radiantes chaudes, des pierres de lave ou des surfaces de la zone des brûleurs. De petites flambées sont courantes lors de la cuisson sur charbroiler, particulièrement avec les aliments gras, les marinades ou les charges

Pour aider à réduire les flambées :

- Effectuez un préchauffage adéquat avant de placer les aliments.
- Gardez la gouttière avant à graisse dégagée et le bac d'égouttage installé et propre.
- Ne laissez pas la gouttière à graisse se bloquer ni le bac d'égouttage déborder.
- Gardez les plaques radiantes ou les pierres de lave exemptes d'excès de graisse et de débris alimentaires.
- Ne surchargez pas la surface de cuisson.
- Évitez de placer des produits riches en matières grasses directement au-dessus d'une flamme maximale sans surveillance.
- Utilisez des réglages de flamme plus faibles lorsque cela est approprié.
- Utilisez la position des grilles, le réglage de la flamme et le positionnement des aliments pour gérer l'intensité de la chaleur et le comportement des flambées.
- Nettoyez régulièrement la graisse carbonisée et les débris alimentaires.

Si les flambées deviennent excessives :

1. Réduisez ou éteignez les commandes des brûleurs concernés.
2. Déplacez les aliments loin de la zone de flambée si cela peut être fait de façon sécuritaire.
3. Ne versez pas d'eau sur le charbroiler.
4. Laissez les flammes diminuer sous surveillance.
5. Nettoyez l'accumulation de graisse après l'arrêt et le refroidissement de l'appareil.

Si les flammes deviennent incontrôlées, dépassent la zone de cuisson ou créent une condition dangereuse :

1. Tournez toutes les commandes des brûleurs à la position OFF si cela peut être fait de façon sécuritaire.
2. Fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire.
3. Utilisez le système d'extinction d'incendie ou un extincteur approprié au type d'incendie.
4. Suivez les procédures d'urgence incendie du site.
5. Ne reprenez pas l'utilisation avant que l'appareil ait été inspecté et que la cause ait été corrigée.

Bonnes pratiques d'utilisation du charbroiler

De bonnes pratiques d'utilisation sont essentielles pour assurer un fonctionnement sécuritaire, une qualité alimentaire constante et une longue durée de vie de l'équipement.

Avant la cuisson

- Confirmez que la ventilation fonctionne.
- Confirmez que la gouttière avant à graisse est dégagée et que le bac d'égouttage est installé et correctement en place.
- Confirmez que les grilles, les plaques radiantes ou les composants à pierre de lave sont correctement installés.
- Préchauffez l'appareil avant d'y placer des aliments.
- Utilisez la zone de chaleur et la position de grille appropriées pour la tâche de cuisson.

Pendant la cuisson

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Ne surchargez pas la surface de cuisson.
- Gérez soigneusement les aliments riches en matières grasses afin de réduire les flambées.
- Ne laissez pas la gouttière à graisse se bloquer ni le bac d'égouttage déborder.
- Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson sur charbroiler.

UTILISATION

- N'utilisez pas les grilles de cuisson comme tablette de rangement.
- Ne placez pas de casseroles, plateaux, papier d'aluminium ou autres objets sur la surface de cuisson pour retenir la chaleur ou brûler les débris.
- Réduisez la chaleur pendant les périodes d'inactivité.
- Éteignez les zones de brûleurs inutilisées lorsque cela est pratique.
- Gardez les serviettes, emballages, produits en papier, ustensiles et matériaux combustibles éloignés des surfaces chaudes et des flammes nues.

Après la cuisson

- Tournez toutes les commandes des brûleurs à la position OFF lorsque la cuisson est terminée.
- Suivez la procédure d'arrêt complet lorsque l'appareil ne restera pas sous surveillance.
- Laissez les composants et la graisse refroidir avant le nettoyage.
- Videz et nettoyez le bac d'égouttage lorsqu'il peut être manipulé de façon sécuritaire.
- Nettoyez les grilles, les plaques radiantes ou la zone des pierres de lave ainsi que les surfaces accessibles conformément à la section Nettoyage et entretien.

Conditions de fonctionnement anormales

- Cessez d'utiliser l'appareil, tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et consultez le Guide de dépannage ou communiquez avec du personnel de service qualifié si l'une des conditions suivantes se produit :
- odeur de gaz
- la veilleuse ne s'allume pas ou ne reste pas allumée
- la flamme de veilleuse s'éteint pendant le fonctionnement ou n'est pas stable avant l'utilisation des brûleurs
- le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes
- allumage retardé ou bruit de détonation
- flamme jaune, qui se soulève, roule, est instable, bruyante ou produit de la suie
- fumée excessive non liée à la cuisson normale ou au brûlage initial
- flambées excessives
- flammes incontrôlées
- gouttière à graisse obstruée ou débordement du bac d'égouttage
- grilles de cuisson, plaques radiantes, supports à pierre de lave ou pierres de lave manquants, instables, surchargés ou incorrectement installés
- bouton de commande qui colle, se bloque, semble desserré ou ne s'éteint pas normalement
- vibrations inhabituelles, bruit anormal ou dommages visibles
- de l'eau, une solution de nettoyage ou de la graisse a pénétré dans les zones des brûleurs, des veilleuses, des commandes ou des composants de gaz
- l'appareil a été déplacé, échappé, endommagé ou exposé à une quantité excessive d'eau

Si une flamme de veilleuse s'éteint, arrêtez immédiatement l'appareil en tournant tous les boutons à la position OFF et en fermant le robinet manuel du gaz. N'utilisez aucun brûleur tant que la veilleuse n'a pas été rallumée de façon sécuritaire et qu'elle n'est pas stable. Attendez au moins 5 minutes avant de tenter un rallumage. Cette période d'attente permet au gaz non brûlé de se dissiper. Ne poursuivez pas l'utilisation si des conditions dangereuses sont présentes.

Procédure d'arrêt



AVERTISSEMENT !

Ne commencez pas le nettoyage, l'entretien, le repositionnement des grilles, la manipulation des plaques radiantes, la manipulation des pierres de lave ou la manipulation des composants de graisse avant que l'appareil ait été arrêté et refroidi à une température sécuritaire. Les grilles, plaques radiantes, pierres de lave, graisses et surfaces métalliques chaudes peuvent causer de graves brûlures.

L'appareil peut être arrêté de deux façons selon la durée pendant laquelle il restera hors service :

- **Arrêt de veille** - pour de courtes périodes d'inactivité lorsque l'appareil restera sous surveillance et pourrait être remis en service rapidement
- **Arrêt complet** - pour la fin de journée, le nettoyage, l'entretien, les longues périodes d'inactivité ou lorsque l'appareil ne doit pas rester prêt pour une utilisation immédiate

Arrêt de veille

Utilisez l'arrêt de veille uniquement pour de courtes périodes lorsque l'appareil restera sous surveillance.

1. Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à la position OFF.
2. Confirmez que tous les brûleurs sont éteints et que seules les veilleuses demeurent allumées.
3. Confirmez qu'aucun aliment, accumulation de graisse, ustensile, serviette, emballage ou matériau

combustible n'est laissé sur ou près de la surface de cuisson.

4. Surveillez l'appareil pendant que les veilleuses demeurent allumées.

En mode veille, les veilleuses demeurent allumées, mais les brûleurs ne fonctionneront pas tant que les commandes ne seront pas remises en marche.

Arrêt complet

Utilisez l'arrêt complet à la fin de la journée, avant le nettoyage, pendant l'entretien, après l'extinction d'une veilleuse, pendant un fonctionnement anormal ou lorsque l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période.

- Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à la position OFF.
- Confirmez que tous les brûleurs principaux sont éteints.
- Fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz.
- Confirmez que tous les brûleurs sont éteints et que les flammes des veilleuses sont éteintes.
- Laissez les grilles de cuisson, les plaques radiantes, les pierres de lave, le bac d'égouttage, la zone du conduit d'évacuation et les surfaces métalliques refroidir à une température sécuritaire.
- Videz et nettoyez le bac d'égouttage lorsqu'il peut être manipulé de façon sécuritaire.
- Nettoyez l'appareil conformément à la section Nettoyage et entretien.

Arrêt en cas de panne de courant



AVERTISSEMENT !

Si une panne de courant empêche une ventilation adéquate, tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si requis par les procédures du site, et ne reprenez pas l'utilisation tant que la ventilation requise et les conditions normales de fonctionnement n'ont pas été rétablies. N'utilisez pas l'appareil pendant une panne de courant si la hotte de ventilation ou les systèmes requis du bâtiment ne fonctionnent pas.

Conversion de gaz



AVERTISSEMENT !

Une conversion de gaz inadéquate peut entraîner un incendie, une explosion, une exposition au monoxyde de carbone, une mauvaise combustion, des dommages à l'équipement, des blessures graves ou la mort.

Cet appareil peut être configuré pour fonctionner au gaz naturel ou au propane (LP), tel qu'indiqué sur la plaque signalétique. La conversion de gaz doit être effectuée uniquement par du personnel de service qualifié utilisant des composants et des procédures approuvés.

- Ne tentez pas de convertir le type de gaz de cet appareil.
- Ne tentez pas de modifier la taille des orifices, d'ajuster les régulateurs, de modifier les brûleurs, d'ajuster les veilleuses ou de modifier les composants de gaz.
- La conversion de gaz nécessite des connaissances spécialisées, des outils et des procédures vérifiées.
- Une conversion incorrecte peut entraîner une flamme instable, une mauvaise combustion, une surchauffe, un allumage retardé, une fuite de gaz ou un fonctionnement dangereux.
- Après la conversion, le type de gaz, la pression au collecteur, le fonctionnement des brûleurs, le fonctionnement des veilleuses et les tests de détection des fuites doivent être vérifiés par du personnel de service qualifié.

Les instructions détaillées de conversion de gaz ne sont volontairement pas incluses dans ce manuel. Les procédures de conversion sont fournies séparément aux techniciens de service qualifiés.

Si une conversion de gaz est requise, communiquez avec NORIOTA ou un fournisseur de service qualifié afin d'obtenir les instructions et les composants appropriés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier et un entretien préventif sont essentiels pour maintenir un fonctionnement sécuritaire, des performances de cuisson constantes, une bonne qualité alimentaire et une longue durée de vie de l'équipement. L'accumulation de graisse, de débris alimentaires, d'huile carbonisée ou de résidus peut entraîner un chauffage inégal, une fumée excessive, des flambées, un mauvais comportement des flammes, de la corrosion, un risque accru d'incendie ou des appels de service inutiles.

Seuls le nettoyage de routine et le fonctionnement de base doivent être effectués par l'opérateur. Tous les ajustements, réparations et travaux d'entretien internes doivent être effectués par du personnel de service qualifié.

Sécurité relative au nettoyage et à l'entretien



Un nettoyage inadéquat des surfaces chaudes, des zones de graisse, des brûleurs, des veilleuses ou des zones de commande peut entraîner des brûlures, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement, une accumulation de gaz ou un fonctionnement dangereux. Arrêtez correctement l'appareil et laissez toutes les surfaces refroidir à une température sécuritaire avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien.



N'utilisez pas d'eau, de nettoyage au boyau, de lavage à pression, d'humidité excessive ou de méthodes de nettoyage par pulvérisation sur le cabinet du charbroiler, la zone des brûleurs, la zone des veilleuses, les commandes, les composants de gaz ou les ouvertures de ventilation. L'infiltration d'eau peut endommager les composants, affecter l'allumage, créer une combustion dangereuse ou causer des problèmes de service.

- Arrêtez l'appareil conformément à la procédure d'arrêt complet avant le nettoyage.
- Laissez les grilles de cuisson, les plaques radiantes, les pierres de lave, le bac d'égouttage, la zone du conduit d'évacuation et les surfaces extérieures refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
- Utilisez un équipement de protection approprié lors de la manipulation de grilles chaudes, de plaques radiantes chaudes, de pierres de lave, de graisse ou d'outils de nettoyage.
- Appliquez la solution de nettoyage sur un chiffon, un tampon ou un outil approuvé. Ne pulvérisez pas directement dans les zones des commandes, des brûleurs, des veilleuses ou de la ventilation.
- Gardez tous les composants de gaz secs.
- Confirmez que toutes les zones nettoyées sont sèches avant de remettre l'appareil en service.
- Si de l'eau, un produit de nettoyage ou de la graisse pénètre dans les zones des brûleurs, des veilleuses, des commandes ou des composants de gaz, cessez l'utilisation jusqu'à ce que la situation ait été corrigée par du personnel de service qualifié.

Directives générales d'entretien

L'accumulation de graisse et de carbone est l'une des principales causes de mauvaises performances des charbroilers. Elle augmente la fumée, crée un risque de flambées, réduit l'uniformité de la chaleur, affecte la saveur et peut réduire la durée de vie des grilles, des plaques radiantes, des composants à pierre de lave, des brûleurs et des surfaces métalliques environnantes.

Le nettoyage de routine et l'entretien préventif aident à réduire les flambées et les risques d'incendie de graisse, à améliorer l'uniformité de cuisson, à réduire la fumée et les odeurs, à protéger les grilles de cuisson contre une accumulation importante de carbone, à maintenir le bon fonctionnement des plaques radiantes ou des systèmes à pierre de lave, à assurer un allumage stable des brûleurs et une apparence normale des flammes, à réduire les risques de corrosion, à préserver l'apparence de l'acier inoxydable, à réduire les appels de service inutiles et à prolonger la durée de vie de l'équipement.

Ne pas :

- utiliser des nettoyeurs corrosifs, à base de chlore, de sulfate, de sulfure ou des nettoyeurs agressifs non destinés aux équipements de cuisson commerciaux
- utiliser de la laine d'acier ordinaire, des brosses en fil d'acier au carbone, des limes ou des outils en acier au carbone sur les surfaces en acier inoxydable
- utiliser des outils qui égratignent, déforment, fissurent ou endommagent les grilles de cuisson, les plaques radiantes, les brûleurs, les supports à pierre de lave ou le bac d'égouttage

- frapper les grilles, les plaques radiantes, les supports à pierre de lave, les brûleurs ou les zones de commande avec des ustensiles ou des outils
- couvrir les grilles de cuisson avec des casseroles, plateaux, papier d'aluminium ou autres objets pour « brûler » les débris
- verser de l'eau sur des grilles chaudes, des plaques radiantes, des pierres de lave, des brûleurs, des veilleuses ou des zones de graisse
- pulvériser de l'eau, des nettoyants ou des désinfectants dans les brûleurs, les veilleuses, les commandes, les composants de gaz ou les ouvertures de ventilation
- immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide
- utiliser l'appareil avec des brûleurs humides, des veilleuses humides, des composants de gaz humides, un bac d'égouttage manquant, des plaques radiantes manquantes ou des supports à pierre de lave incorrectement installés
- contourner les procédures d'arrêt, de refroidissement, de séchage ou de remontage

La fréquence de nettoyage dépend du volume de cuisson, de la quantité de graisse, du type d'aliments, des marinades, des sauces, des conditions de ventilation et des pratiques du site. Les opérations intensives, les aliments gras, les marinades sucrées et les flambées fréquentes nécessitent un nettoyage plus fréquent.

Nettoyage pendant l'utilisation

Le nettoyage pendant le fonctionnement aide à maintenir l'uniformité de cuisson et réduit l'accumulation en fin de journée.

- Grattez les débris alimentaires détachés des grilles de cuisson au besoin à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir approprié pour grill.
- Ne laissez pas une accumulation importante de carbone ou de débris alimentaires se former sur les grilles.
- Surveillez les flambées et réduisez la chaleur ou repositionnez les aliments si les flambées deviennent excessives.
- Surveillez l'accumulation dans la gouttière à graisse et le bac d'égouttage.
- Ne laissez pas la gouttière à graisse se bloquer ni le bac d'égouttage déborder.
- Réduisez la chaleur pendant les périodes d'inactivité.
- Ne laissez pas le charbroiler à la flamme maximale lorsqu'il n'est pas utilisé activement pour la cuisson.
- Gardez les serviettes, ustensiles, emballages, produits en papier et matériaux combustibles éloignés de la zone de cuisson.

Ne retirez pas le bac d'égouttage, les grilles, les plaques radiantes, les pierres de lave ou les composants de support des pierres de lave pendant que l'appareil fonctionne ou lorsque les composants sont chauds.

Nettoyage de fin de journée

1. Le nettoyage de fin de journée doit éliminer les débris alimentaires, la graisse et les accumulations légères de carbone avant qu'ils ne durcissent et deviennent difficiles à enlever.
2. Tournez toutes les commandes des brûleurs à la position OFF.
3. Fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz.
4. Laissez le charbroiler, les grilles, les plaques radiantes, les pierres de lave, le bac d'égouttage et les surfaces métalliques refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
5. Retirez les grilles de cuisson lorsqu'elles sont suffisamment refroidies pour être manipulées de façon sécuritaire.
6. Brossez ou grattez les débris alimentaires et les accumulations de carbone des surfaces supérieures et inférieures des grilles de cuisson.
7. Nettoyez la gouttière avant à graisse, puis retirez et nettoyez le bac d'égouttage.
8. Essuyez les rebords intérieurs accessibles, les surfaces de la gouttière à graisse et les autres zones où la graisse ou les débris se sont accumulés.
9. Nettoyez les surfaces extérieures en acier inoxydable.
10. Confirmez que toutes les pièces sont sèches.
11. Réinstallez tous les composants requis avant la prochaine utilisation.

Ne remettez pas l'appareil en service à moins que tous les composants requis soient entièrement installés et secs.

Nettoyage des grilles de cuisson

Les grilles de cuisson sont exposées à une chaleur élevée, à la graisse, aux marinades, aux débris alimentaires et à l'accumulation de carbone. Un nettoyage régulier est nécessaire pour assurer un fonctionnement sécuritaire et des résultats de cuisson constants.

Chaque jour ou au besoin :

1. Confirmez que toutes les commandes des brûleurs sont à la position OFF, que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé et que les grilles ont refroidi à une température sécuritaire pour la manipulation.
2. Retirez soigneusement les grilles de cuisson. Les grilles sont lourdes. Utilisez un équipement de protection approprié.
3. Grattez ou brossez les deux côtés des grilles afin d'éliminer les débris alimentaires, la graisse et les accumulations carbonisées.
4. Nettoyez les rainures et les surfaces de contact des grilles où les accumulations peuvent se former.
5. Lavez les grilles avec de l'eau tiède et un détergent doux au besoin.
6. Rincez soigneusement.
7. Séchez complètement avant de réinstaller.
8. Appliquez légèrement de l'huile de cuisson sur les grilles en fonte après le nettoyage, au besoin, afin d'aider à réduire la rouille et le collage.
9. Réinstallez solidement les grilles dans la position approuvée désirée.

Ne réinstallez pas des grilles humides. L'humidité peut causer de la rouille et peut produire de la vapeur ou des éclaboussures lorsque l'appareil est chauffé.

Nettoyage et entretien des modèles à plaques radiantes

Les plaques radiantes aident à répartir la chaleur et protègent les brûleurs contre les écoulements alimentaires directs. La graisse, les débris alimentaires et l'accumulation de carbone sur les plaques radiantes peuvent augmenter la fumée, les flambées, le chauffage inégal et l'usure des composants.

Chaque jour ou au besoin :

1. Confirmez que l'appareil est OFF, que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé et que tous les composants ont refroidi à une température sécuritaire pour la manipulation.
2. Retirez les grilles de cuisson.
3. Inspectez les plaques radiantes pour détecter une accumulation importante de graisse, des débris alimentaires, des obstructions, des déformations, de la corrosion ou des dommages.
4. Brossez les surfaces supérieures des plaques radiantes afin d'éliminer les débris détachés et les accumulations de carbone.
5. Retirez les plaques radiantes uniquement lorsque cela est nécessaire et seulement après qu'elles aient suffisamment refroidi pour être manipulées de façon sécuritaire.
6. Si elles sont retirées, brossez ou grattez les accumulations détachées des plaques radiantes.
7. Si un lavage est nécessaire, nettoyez avec de l'eau tiède et un détergent doux, rincez soigneusement et séchez complètement.
8. Réinstallez solidement chaque plaque radiante dans sa position de support appropriée.
9. Confirmez que chaque plaque radiante est centrée au-dessus de la zone des brûleurs et ne repose pas directement sur les orifices des brûleurs.

N'utilisez pas les modèles à plaques radiantes sans les plaques radiantes installées. N'utilisez pas l'appareil avec des plaques radiantes manquantes, endommagées, incorrectement installées, fortement obstruées, corrodées ou humides.

Les plaques radiantes peuvent se décolorer en raison de l'exposition normale à la chaleur. Cela est normal et n'indique pas un défaut. Séchez toujours complètement les plaques radiantes avant de les réinstaller afin de réduire le risque de corrosion.

Nettoyage et entretien des modèles à pierre de lave

Les pierres de lave accumulent de la graisse, des écoulements alimentaires et des débris pendant le fonctionnement normal. Une accumulation excessive peut causer de la fumée, des flambées, une mauvaise répartition de la chaleur, une circulation d'air obstruée et des dommages aux composants. Les composants de support des pierres de lave doivent également demeurer correctement installés et exempts d'excès de graisse et de débris alimentaires.

Chaque jour ou au besoin :

1. Confirmez que l'appareil est OFF, que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé et que tous les composants sont suffisamment refroidis pour être manipulés de façon sécuritaire.
2. Retirez les grilles de cuisson.
3. Retirez les débris alimentaires détachés de la zone des pierres de lave.
4. Inspectez les pierres de lave afin de détecter une saturation importante de graisse, un effritement, une obstruction ou une accumulation excessive.
5. Réarrangez les pierres de lave uniquement au besoin afin de maintenir une répartition uniforme.
6. Ne superposez pas les pierres de lave en amas épais.
7. Ne surchargez pas les grilles de support des pierres de lave.

8. Ne laissez pas les pierres de lave obstruer les flammes des veilleuses, les flammes des brûleurs, les orifices des brûleurs ou la circulation d'air de combustion.
9. Remplacez les pierres de lave lorsqu'elles sont fortement saturées de graisse, détériorées, produisent une fumée ou des flambées excessives ou ne peuvent plus être nettoyées efficacement.

Chaque semaine, ou plus souvent si de la graisse, des débris alimentaires, une accumulation de carbone, une fumée excessive ou des flambées sont observés :

1. Retirez les pierres de lave et placez-les dans un contenant sécuritaire et non combustible si elles doivent être réutilisées.
2. Retirez les composants de support des pierres de lave.
3. Brossez les débris alimentaires et les accumulations de carbone.
4. Lavez les composants de support avec de l'eau tiède et un détergent doux au besoin.
5. Rincez et séchez complètement.
6. Réinstallez solidement les composants de support.
7. Répartissez uniformément les pierres de lave.
8. Réinstallez les grilles de cuisson.

Ne lavez pas les pierres de lave dans l'eau pour les réutiliser. Remplacez plutôt les pierres de lave détériorées ou saturées de graisse. N'utilisez pas les modèles à pierre de lave à moins que les supports des pierres de lave, les pierres de lave, les grilles de cuisson et le bac d'égouttage inférieur complet soient correctement installés.

Nettoyage de la gouttière à graisse et du bac d'égouttage



La graisse chaude peut causer de graves brûlures. Faites preuve d'une extrême prudence lors de la manipulation du bac d'égouttage. Ne retirez pas, ne videz pas et ne nettoyez pas le bac d'égouttage lorsque la graisse est à une température dangereuse.

La gouttière avant à graisse aide à diriger les écoulements de graisse vers le bac d'égouttage. Le bac d'égouttage recueille également la graisse, les débris alimentaires et les résidus liquides qui tombent de la zone de cuisson. La gouttière à graisse et le bac d'égouttage doivent être nettoyés régulièrement afin de réduire les risques d'incendie, la fumée, les odeurs, les débordements, les problèmes sanitaires et les risques liés aux nuisibles.

Pendant le fonctionnement :

- Surveillez l'accumulation dans le bac d'égouttage.
- Ne laissez pas la graisse, les débris alimentaires ou les résidus liquides déborder.
- Augmentez la fréquence de surveillance pendant les cuissons à volume élevé ou les cuissons d'aliments riches en matières grasses.
- Si une accumulation excessive est observée, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir avant de retirer le bac.

Chaque jour ou plus souvent lors d'une utilisation intensive :

1. Confirmez que l'appareil a été complètement arrêté.
2. Confirmez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé.
3. Laissez la graisse et le bac refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
4. Retirez la graisse et les débris alimentaires de la gouttière avant à graisse.
5. Retirez soigneusement le bac d'égouttage.
6. Éliminez la graisse et les débris conformément aux procédures du site et aux règlements applicables.
7. Lavez le bac d'égouttage avec de l'eau tiède et un détergent doux.
8. Rincez et séchez soigneusement.
9. Inspectez le bac d'égouttage afin de détecter des dommages, des déformations, une corrosion excessive ou un mauvais ajustement.
10. Réinstallez complètement le bac d'égouttage avant de remettre l'appareil en service.

N'utilisez pas l'appareil à moins que la gouttière à graisse soit dégagée et que le bac d'égouttage soit entièrement installé et correctement en place.

Nettoyage des surfaces extérieures et de l'acier inoxydable

Les surfaces extérieures du cabinet doivent être maintenues propres et exemptes de graisse, de résidus alimentaires et d'accumulation de saleté. Si le nettoyage de routine est négligé, la graisse et les résidus peuvent cuire sur les surfaces chaudes et devenir beaucoup plus difficiles à enlever.



Des outils ou produits de nettoyage inadéquats peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable et augmenter les risques futurs de taches ou de corrosion.

Procédure de nettoyage

- Utilisez de l'eau tiède et un savon ou détergent doux avec un chiffon doux.

- Rincez à l'eau propre et séchez soigneusement.
- Ne laissez pas d'eau, de nettoyeur ou de désinfectant sur les surfaces en acier inoxydable.
- Pour la graisse ou les résidus tenaces, utilisez un nettoyeur non abrasif adapté à l'acier inoxydable.
- Frottez toujours dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
- Séchez avec un chiffon doux après le nettoyage.

N'utilisez pas :

- de laine d'acier ordinaire
- de brosses en fil d'acier au carbone
- de grattoirs, limes ou autres outils en acier au carbone
- de méthodes abrasives qui égratignent la finition
- de mouvements circulaires de récurage sur les surfaces en acier inoxydable poli
- de nettoyeurs à base de chlore, d'iodure, d'ammoniac, de brome ou corrosifs, sauf s'ils sont spécifiquement approuvés pour la surface

Des zones foncées causées par la chaleur peuvent apparaître sur l'acier inoxydable après une exposition répétée à la chaleur. Cela peut être normal près des zones de cuisson chaudes, mais ces zones doivent être nettoyées uniquement à l'aide de méthodes appropriées et sécuritaires pour l'acier inoxydable.

Inspection de la zone des brûleurs et des veilleuses



Le réglage des brûleurs, des veilleuses, des volets d'air, des régulateurs, des robinets et des composants de gaz doit être effectué uniquement par du personnel de service qualifié. Ne retirez pas les panneaux et ne démontez pas les composants de gaz à moins d'être qualifié pour le faire.

Les zones des brûleurs et des veilleuses doivent être maintenues exemptes de graisse, de charpie et de débris afin d'assurer un allumage adéquat, une flamme stable et un fonctionnement sécuritaire.

Inspection au niveau de l'opérateur :

- Inspectez uniquement lorsque l'appareil est OFF, refroidi et que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé.
- Vérifiez les zones accessibles afin de détecter une accumulation de graisse, des débris détachés ou des signes d'obstruction.
- Gardez les ouvertures avant, inférieures, arrière, la zone du conduit d'évacuation et les ouvertures d'air de combustion dégagées.
- Ne pulvérisez pas d'eau ou de produits chimiques de nettoyage dans les zones des brûleurs ou des veilleuses.
- Ne retirez pas le panneau avant pour le nettoyage à moins d'être qualifié pour le faire.
- Ne tentez pas de nettoyer les orifices des brûleurs, d'ajuster les veilleuses, d'ajuster les volets d'air ou de régler les brûleurs.

Communiquez avec du personnel de service qualifié si :

- la flamme de veilleuse est faible, instable, trop grande ou s'éteint régulièrement
- la flamme du brûleur est jaune, se soulève, roule, est bruyante, retardée ou produit de la suie
- l'allumage est retardé ou irrégulier
- les performances des brûleurs changent après le nettoyage
- de la graisse ou une solution de nettoyage pénètre dans les zones des brûleurs, des veilleuses, des commandes ou des composants de gaz
- les orifices des brûleurs semblent obstrués et ne peuvent pas être nettoyés de façon sécuritaire par les procédures normales de nettoyage au niveau de l'opérateur

Inspection de la zone du conduit d'évacuation et de la ventilation

La zone du conduit d'évacuation doit être inspectée régulièrement afin de détecter toute obstruction, accumulation de graisse ou exposition anormale à la chaleur. Une évacuation obstruée ou une circulation d'air restreinte peut affecter la sécurité, la combustion et les performances.

- Inspectez uniquement lorsque l'appareil est OFF, refroidi et que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé.
- Vérifiez la présence d'obstructions, d'accumulation de graisse, de débris, de corrosion ou de signes d'exposition anormale à la chaleur.
- Ne placez pas d'objets sur, au-dessus, derrière ou autour de la sortie du conduit d'évacuation.
- Ne bloquez pas l'avant, le dessous, l'arrière ou la zone du conduit d'évacuation de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la zone du conduit d'évacuation est obstruée.
- Vérifiez que la hotte de ventilation est propre, fonctionnelle et non obstruée conformément aux procédures du site.

Si le comportement des flammes change lorsque le système de ventilation fonctionne, le problème peut être lié à la circulation d'air dans la cuisine, à l'air compensatoire ou à de forts courants d'air. Communiquez avec du personnel de service qualifié ou un spécialiste en ventilation si la condition persiste.

Remontage et séchage

Après le nettoyage ou l'entretien :

- Confirmez que les grilles de cuisson sont propres, sèches et solidement installées.
- Confirmez que les plaques radiantes sont propres, sèches et correctement installées sur les modèles à plaques radiantes.
- Confirmez que les supports des pierres de lave sont propres, secs et correctement installés sur les modèles à pierre de lave.
- Confirmez que les pierres de lave sont réparties uniformément et ne sont pas surchargées sur les modèles à pierre de lave.
- Confirmez que les zones des brûleurs, des veilleuses, des commandes et des composants de gaz sont sèches.
- Confirmez que la gouttière à graisse est dégagée et que le bac d'égouttage est propre, sec, entièrement installé et correctement en place.
- Confirmez qu'aucun outil de nettoyage, serviette, emballage ou matériau combustible ne demeure sur ou près de l'appareil.
- Confirmez que tous les boutons de commande sont à la position OFF avant d'ouvrir le robinet d'arrêt manuel du gaz et de redémarrer l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil avec des composants humides, une gouttière à graisse obstruée, un bac d'égouttage manquant, des résidus de nettoyant ou de l'eau dans les zones des brûleurs, des veilleuses, des commandes ou des composants de gaz.

Zone autour et sous l'appareil

L'accumulation de graisse et de débris autour de l'appareil augmente les problèmes sanitaires, la difficulté de nettoyage, les risques liés aux nuisibles et les risques d'incendie.

- Nettoyez autour de l'appareil chaque jour.
- Nettoyez derrière et sous l'appareil selon un horaire adapté à l'exploitation.
- Gardez la zone environnante exempte d'accumulation de graisse, de débris alimentaires, d'emballages, de serviettes, de produits en papier et d'encombrement combustible.
- Ne rangez pas d'articles sur, derrière, sous ou contre l'appareil et ne bloquez pas la circulation d'air sous ou autour de l'appareil.
- Ne placez pas d'objets entre le dessous de l'appareil et le comptoir ou le support d'équipement.

Entretien préventif et limites d'intervention

L'entretien préventif est un programme documenté de vérifications et de nettoyages de routine destiné à assurer un fonctionnement sécuritaire, hygiénique et efficace de l'équipement.

Les opérateurs peuvent effectuer :

- le grattage et le retrait des débris pendant l'utilisation
- le nettoyage quotidien des grilles de cuisson
- le nettoyage de la gouttière à graisse ainsi que le retrait et le nettoyage du bac d'égouttage
- le nettoyage des surfaces radiantes sur les modèles à plaques radiantes
- l'inspection, la redistribution et le remplacement des pierres de lave sur les modèles à pierre de lave
- le nettoyage des supports des pierres de lave
- le nettoyage extérieur de l'acier inoxydable
- l'inspection visuelle de base des surfaces, de l'accumulation de graisse, de l'apparence des flammes, des obstructions de circulation d'air et du conduit d'évacuation
- l'observation de base de l'uniformité de la chaleur et du comportement des flambées pendant la cuisson normale

Le personnel de service qualifié doit effectuer :

- l'ajustement des veilleuses
- le réglage des brûleurs ou des volets d'air
- l'ajustement ou le remplacement du régulateur
- l'ajustement, l'entretien ou le remplacement des robinets de gaz
- l'inspection, le remplacement ou le nettoyage des orifices des brûleurs au-delà de l'accès externe de routine
- l'inspection interne du système de gaz

- la vérification et l'ajustement de la pression
- la conversion de gaz entre le gaz naturel et le propane (LP)
- la réparation de composants qui fuient, sont endommagés, instables ou dangereux
- tout entretien nécessitant le retrait de panneaux ou un démontage interne

Un entretien inadéquat peut entraîner un fonctionnement dangereux, des dommages à l'équipement, une réduction des performances, des fuites de gaz, une mauvaise combustion, une exposition au monoxyde de carbone ou une incidence sur la couverture de garantie.

Calendrier d'entretien recommandé

Utilisez le calendrier ci-dessous comme référence de base. Augmentez la fréquence selon le volume quotidien, la quantité de graisse, le type de produit, les déversements, les débris, le comportement des flambées ou les conditions du site.

Tâche	Fréquence recommandée
Retirer les débris alimentaires des grilles de cuisson	Pendant l'utilisation, au besoin
Surveiller l'accumulation dans la gouttière à graisse et le bac d'égouttage	Pendant l'utilisation
Réduire la chaleur en période d'inactivité lorsque l'appareil n'est pas utilisé activement pour la cuisson	Pendant l'utilisation
Nettoyer les grilles de cuisson et la gouttière à graisse	Fin de journée
Retirer, vider, laver, rincer, sécher et réinstaller le bac d'égouttage	Chaque jour ou plus souvent lors d'une utilisation intensive
Essuyer les surfaces extérieures en acier inoxydable	Chaque jour
Nettoyer la zone autour de l'appareil	Chaque jour
Inspecter les grilles de cuisson afin de détecter une accumulation de carbone, des fissures, de la rouille ou des dommages	Chaque jour
Inspecter les plaques radiantes afin de détecter une accumulation de graisse, des obstructions, des déformations, de la corrosion ou des dommages	Chaque jour ou au besoin
Inspecter les pierres de lave afin de détecter une saturation de graisse, un effritement ou une accumulation excessive	Chaque jour ou au besoin
Remplacer les pierres de lave détériorées ou saturées de graisse	Au besoin
Nettoyer les composants de support des pierres de lave	Chaque semaine ou au besoin
Nettoyer derrière et sous l'appareil	Chaque semaine ou selon les conditions du site
Inspecter les zones accessibles des brûleurs et des veilleuses afin de détecter la présence de graisse, de charpie ou de débris	Inspection visuelle hebdomadaire
Inspecter la zone du conduit d'évacuation afin de détecter la présence de graisse, d'obstructions ou une exposition anormale à la chaleur	Inspection visuelle hebdomadaire
Vérifier que les flammes des brûleurs sont stables et principalement bleues	Chaque semaine
Inspecter les raccordements de gaz et les composants visibles afin de détecter l'usure ou les dommages	Inspection visuelle mensuelle par l'opérateur; inspection formelle par du personnel qualifié au besoin
Faire inspecter l'appareil par du personnel de service qualifié	Au moins une fois par année, ou plus souvent dans les applications à usage intensif


Rappel final concernant l'entretien


Une inspection régulière, le nettoyage, l'entretien des grilles, la gestion du bac d'égouttage, le remplacement des pierres de lave lorsque applicable, ainsi que la correction rapide des problèmes mineurs aideront à prévenir des réparations coûteuses, réduire les temps d'arrêt, améliorer l'uniformité de cuisson, réduire la fumée et les flambées, et prolonger la durée de vie utile de l'appareil.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Si le charbroiler ne semble pas fonctionner correctement, consultez d'abord les sections Utilisation, Procédure d'arrêt et Nettoyage et entretien. Plusieurs problèmes sont causés par la séquence de démarrage, l'alimentation en gaz, la ventilation, l'état des veilleuses, la position des grilles, la charge alimentaire, l'état du bac d'égouttage, l'état des plaques radiantes ou des pierres de lave, ou les besoins de nettoyage, et peuvent souvent être corrigés sans intervention de service.

Utilisez le guide ci-dessous pour identifier les symptômes courants, les causes probables et les mesures correctives recommandées. Si le problème persiste après avoir effectué les étapes recommandées, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

 AVERTISSEMENT !	Si le problème implique une odeur de gaz, une fuite visible, une flamme instable, un allumage retardé, des flambées excessives, des flammes incontrôlées, une surchauffe ou toute autre condition dangereuse, tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et ne reprenez pas l'utilisation tant que le problème n'a pas été corrigé.
---	--

 AVERTISSEMENT !	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à la position OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz. Laissez l'appareil refroidir avant toute inspection, nettoyage ou entretien. Ne tentez pas d'ajuster, de réparer, de démonter ou de modifier les composants de gaz, des brûleurs, des veilleuses, du régulateur ou des commandes à moins d'être qualifié pour le faire.
---	---

Avant de demander un service

Avant de dépanner des problèmes spécifiques, confirmez les éléments suivants :

- L'alimentation en gaz est ouverte.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz est ouvert pendant le fonctionnement et accessible pour un arrêt d'urgence.
- Le type de gaz correspond à la plaque signalétique.
- Le régulateur de pression de gaz est installé et orienté correctement.
- Tous les boutons de commande sont dans la bonne position.
- Chaque veilleuse est allumée et stable avant l'ouverture de la commande du brûleur correspondant.
- Les commandes des brûleurs n'ont pas été ouvertes à moins que la flamme de veilleuse correspondante soit allumée et stable.
- Les zones des brûleurs et des veilleuses sont sèches et n'ont pas été exposées à l'eau, à un nettoyant ou à de la graisse.
- La hotte de ventilation fonctionne et n'est pas obstruée.
- Un apport d'air compensatoire est disponible et de forts courants d'air n'affectent pas l'appareil.
- L'appareil est de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Les grilles de cuisson sont installées et correctement en place.
- Les plaques radiantes ou les composants à pierre de lave sont correctement installés selon la configuration du modèle.
- La gouttière avant à graisse est dégagée et le bac d'égouttage est installé, correctement en place et non plein.
- La zone de cuisson est exempte d'excès de graisse, de débris alimentaires, d'accumulation de carbone et de matériaux d'emballage.
- L'appareil a été préchauffé adéquatement.
- Si d'autres appareils à gaz raccordés à la même alimentation en gaz ne fonctionnent pas correctement, le problème peut être lié à l'alimentation en gaz du bâtiment plutôt qu'au charbroiler.

De nombreux problèmes apparents de l'équipement sont résolus en corrigeant l'une des conditions ci-dessus.

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
Alimentation, gaz et allumage		
La veilleuse ne s'allume pas	Le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé	Ouvrez le robinet d'arrêt manuel du gaz uniquement lorsque vous êtes prêt à allumer immédiatement les veilleuses.
	L'alimentation en gaz est indisponible	Vérifiez que l'alimentation en gaz est disponible. Si d'autres appareils à gaz sont également affectés, communiquez avec le fournisseur de gaz ou du personnel de service qualifié.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
	Présence d'air dans la conduite de gaz lors du premier démarrage ou après un arrêt prolongé	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes, puis répétez la procédure Allumage des veilleuses.
	La source d'allumage n'atteint pas la veilleuse	Utilisez une source d'allumage appropriée uniquement par l'ouverture avant d'accès pour l'allumage de la veilleuse. N'allumez pas par le dessus.
	L'ouverture de la veilleuse, le tube de veilleuse ou l'ensemble de veilleuse est obstrué, humide ou endommagé	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
La veilleuse s'allume mais ne reste pas allumée	La flamme de veilleuse est faible ou instable	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes et rallumez l'appareil. Si le problème persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Courant d'air, déséquilibre de la hotte ou problème d'air compensatoire	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, vérifiez la ventilation et éliminez les forts courants d'air lorsque possible.
	Problème de veilleuse, de robinet de gaz ou d'alimentation en gaz	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
La veilleuse s'éteint pendant le fonctionnement	Courant d'air, interruption de l'alimentation en gaz, zone de veilleuse sale ou problème de réglage de la veilleuse	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes et rallumez uniquement lorsque la condition est sécuritaire. Si le problème se répète, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le brûleur ne s'allume pas	La veilleuse correspondante n'est pas allumée ou n'est pas stable	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes, puis rallumez les veilleuses avant d'ouvrir les commandes des brûleurs.
	Le bouton de commande n'est pas ouvert correctement	Confirmez la position du bouton et suivez la section Commandes des brûleurs.
	Le brûleur, la veilleuse ou un composant de gaz est humide après le nettoyage	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et laissez les composants sécher complètement. Si l'allumage demeure non fiable, communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Problème de brûleur, de robinet, de veilleuse ou de composant interne de gaz	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Échec répété de l'allumage	La séquence de démarrage n'a pas été suivie correctement	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes, puis recommencez exactement selon les instructions.
	La veilleuse n'est pas stable avant l'ouverture de la commande du brûleur	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Ne poursuivez pas les tentatives d'allumage avec une veilleuse instable.
	Problème d'alimentation en gaz, de ventilation, de courant d'air ou de système interne de gaz	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Allumage retardé ou bruit de détonation	La flamme de veilleuse est faible, instable ou n'atteint pas correctement le brûleur	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
	La zone du brûleur est affectée par la graisse, les débris ou l'humidité	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, nettoyez les zones accessibles et séchez complètement.
	Problème de pression de gaz, de veilleuse, de brûleur ou de commande	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Une odeur de gaz est présente	Fuite ou condition dangereuse liée au gaz	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire, ne rallumez pas l'appareil, évacuez les lieux au besoin et suivez les procédures d'urgence liées

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
		au gaz du site.
Apparence des flammes et performance des brûleurs		
La flamme du brûleur est jaune, orange ou produit de la suie	Zone du brûleur sale, accumulation de graisse ou circulation d'air obstruée	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et nettoyez les zones accessibles.
	Les plaques radiant, les pierres de lave ou les composants de support sont obstrués ou fortement encrassés	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis nettoyez ou corrigez l'installation des composants.
	Type de gaz ou pression incorrecte	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Problème de réglage du brûleur ou du volet d'air	N'ajustez pas les brûleurs ni les volets d'air. Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et communiquez avec du personnel de service qualifié.
La flamme se soulève, roule, flotte ou semble instable	Fort courant d'air, déséquilibre de la hotte ou mouvement d'air excessif	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire, vérifiez la hotte et les conditions d'air compensatoire, et éliminez les forts courants d'air lorsque possible.
	Conduit d'évacuation obstrué ou air de combustion restreint	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et retirez toute obstruction si elle est accessible et sécuritaire.
	Pression de gaz, mélange d'air ou problème interne de gaz incorrect	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié..
La flamme est faible sur tous les brûleurs	Le robinet d'arrêt manuel du gaz n'est pas complètement ouvert	Si cela peut être fait de façon sécuritaire, confirmez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est complètement ouvert pendant le fonctionnement.
	Le volume d'alimentation en gaz est insuffisant	Communiquez avec du personnel de service qualifié ou le fournisseur de gaz afin de vérifier la capacité d'alimentation.
	Pression de gaz incorrecte ou problème de régulateur	N'ajustez pas le régulateur. Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Le réglage de commande correspondant est trop bas	Ajustez le réglage de commande selon les besoins de la tâche de cuisson.
	Problème de brûleur, de robinet ou d'orifice	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Dépôts excessifs de carbone autour de la zone des brûleurs	Mauvaise combustion, circulation d'air obstruée ou zone des brûleurs sale	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, nettoyez les zones accessibles et vérifiez la circulation d'air.
	Type de gaz, pression ou réglage des brûleurs incorrect	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Chaleur, résultats de cuisson et position des grilles		
Les aliments cuisent de façon inégale	Le charbroiler n'est pas complètement préchauffé	Préchauffez l'appareil avant d'y placer les aliments.
	Répartition inégale des aliments	Répartissez les aliments uniformément et utilisez des configurations de zones constantes.
	Surface de cuisson surchargée	Réduisez la charge et évitez de surcharger la surface de cuisson.
	Les aliments sont trop froids ou congelés	Prévoyez un temps de récupération supplémentaire ou réduisez la taille des lots.
	L'appareil n'est pas de niveau	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé, laissez refroidir et remettez l'appareil de

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
		niveau.
	Les grilles ne sont pas correctement installées	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et réinstallez solidement les grilles.
	Les plaques radiant, les pierres de lave ou les composants de support sont manquants, mal positionnés ou fortement encrassés	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis corrigez l'installation ou nettoyez les composants.
Une zone cuit différemment d'une autre	Réglages de commande ou répartition des aliments différents	Confirmez les réglages des zones et la répartition des aliments.
	La position des grilles diffère entre les zones	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et placez les grilles de façon uniforme si désiré..
	Problème de brûleur, de veilleuse ou du système de gaz	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et communiquez avec du personnel de service qualifié.
La récupération est lente après le chargement	Charge alimentaire importante	Réduisez la taille des lots et prévoyez un temps de récupération.
	Préchauffage insuffisant	Préchauffez plus longtemps avant d'y placer les aliments.
	Produit congelé ou humide	Réduisez la charge, égouttez les produits lorsque approprié ou ajustez le processus de cuisson.
	Accumulation de graisse ou de carbone réduisant le transfert de chaleur	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et nettoyez les grilles, les plaques radiant ou la zone des pierres de lave.
	Problème d'alimentation en gaz ou de ventilation	Vérifiez l'alimentation en gaz, le fonctionnement de la hotte et l'air compensatoire. Communiquez avec du personnel de service qualifié si le problème n'est pas résolu.
Les aliments collent aux grilles	Les grilles sont sales ou carbonisées	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et nettoyez les grilles.
	Les grilles sont sèches après le nettoyage	Nettoyez et séchez les grilles, puis appliquez légèrement de l'huile selon les besoins de cuisson.
	Les aliments sont déplacés trop rapidement	Laissez un temps de saisie adéquat avant de retourner les aliments.
Les marques de saisie ne sont pas comme désiré	Le mauvais côté de la grille réversible est utilisé	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez les grilles refroidir, puis retournez-les du côté produisant les marques de saisie désirées.
La cuisson est trop agressive	Réglage de flamme trop élevé, position de grille trop proche ou produit gras exposé à une chaleur élevée	Réduisez la flamme, repositionnez les aliments ou changez la position des grilles après l'arrêt et le refroidissement.
La cuisson est trop lente	Réglage de flamme trop faible, préchauffage insuffisant, charge importante ou position de grille trop éloignée de la chaleur	Augmentez la flamme selon les besoins, préchauffez plus longtemps, réduisez la charge ou changez la position des grilles après l'arrêt et le refroidissement.
Flambées, fumée et odeurs		
Petites flambées pendant la cuisson	Graisse ou écoulements alimentaires normaux entrant en contact avec des surfaces chaudes	Surveillez attentivement et poursuivez l'utilisation si les flambées demeurent contrôlées.
Flambées excessives	Produits riches en matières grasses, accumulation excessive de graisse ou surcharge	Réduisez la flamme, repositionnez les aliments si cela peut être fait de façon sécuritaire et augmentez la fréquence de nettoyage.
	La gouttière à graisse est obstruée, ou le bac d'égouttage est plein ou mal installé	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis dégagez la gouttière à graisse et videz, nettoyez, séchez et réinstallez le bac d'égouttage.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
	Les plaques radiantés sont fortement recouvertes de graisse ou de débris	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis nettoyez les plaques radiantés.
	Les pierres de lave sont saturées de graisse, surchargées ou empilées en amas épais	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis redistribuez ou remplacez les pierres de lave.
	La charge alimentaire est trop importante ou trop grasse pour le réglage actuel de la flamme	Réduisez la charge, baissez la flamme et faites cuire en plus petites quantités.
Les flammes deviennent incontrôlées ou dépassent la zone de cuisson	Feu de graisse ou condition de flambée dangereuse	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire, utilisez le système d'extinction d'incendie ou un extincteur approprié, et suivez les procédures d'urgence incendie du site. N'utilisez pas d'eau.
Fumée excessive lors de la première utilisation	Revêtement protecteur, résidus de fabrication ou brûlage initial	Effectuez complètement la procédure de brûlage initial avec la ventilation en fonction. Si l'odeur ressemble à du gaz, tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et suivez les procédures d'urgence liées au gaz.
Fumée excessive pendant l'utilisation normale	Accumulation de graisse, de débris alimentaires ou de carbone	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et nettoyez les grilles, les plaques radiantés ou la zone des pierres de lave, le bac d'égouttage et les surfaces accessibles.
	Réglage de chaleur trop élevé pour la charge alimentaire	Réduisez le réglage de la flamme.
Odeur persistante pendant le fonctionnement	Graisse, débris alimentaires, bac d'égouttage sale ou accumulation de carbone	Tournez toutes les commandes à la position OFF après l'utilisation, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et nettoyez soigneusement.
	Résidus de nettoyant non éliminés	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, nettoyez avec des méthodes approuvées, rincez et séchez complètement.
	Odeur de gaz	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire, ne rallumez pas l'appareil et suivez les procédures d'urgence liées au gaz du site.
Problèmes liés à la gouttière à graisse, au bac d'égouttage et au nettoyage		
Le bac d'égouttage déborde	Le bac n'est pas vidé assez fréquemment	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et videz le bac plus fréquemment.
	Charge élevée de produits riches en matières grasses	Augmentez la fréquence de surveillance et de vidage après l'arrêt et le refroidissement.
	Accumulation de débris solides dans le bac	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis videz, lavez, rincez, séchez et réinstallez le bac.
	Obstruction de la gouttière à graisse, bac non vidé assez fréquemment ou charge élevée de produits riches en matières grasses	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis dégagez la gouttière à graisse et videz, nettoyez, séchez et réinstallez le bac d'égouttage.
De la graisse ou des débris s'accumulent sous l'appareil	Bac d'égouttage manquant, plein, endommagé ou mal installé	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, nettoyez la zone et réinstallez ou remplacez le bac d'égouttage.
L'appareil ne fonctionne pas correctement après le nettoyage	La zone des brûleurs, des veilleuses, des commandes ou des composants de gaz a été exposée à l'eau ou à un nettoyant	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et laissez sécher complètement. Si le problème persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Problèmes d'allumage après le nettoyage	De l'eau ou une solution de nettoyage est entrée dans la zone des veilleuses ou des brûleurs	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et laissez les composants sécher complètement. Si l'allumage demeure non fiable, communiquez avec du personnel de service qualifié.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
De la rouille apparaît sur les grilles ou les plaques radiantes	Les composants ont été laissés humides après le nettoyage	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, nettoyez, séchez soigneusement et appliquez légèrement de l'huile sur les grilles lorsque approprié.
Taches ou corrosion sur l'acier inoxydable	Exposition à un nettoyant agressif, au chlore, à l'iode, à l'ammoniaque, au brome ou à des outils inadéquats	Cessez d'utiliser le nettoyant inadéquat. Nettoyez et rincez soigneusement avec des méthodes approuvées.
Égratignures sur l'acier inoxydable	Mauvais outil ou mauvaise direction de récurage	Utilisez des nettoyants non abrasifs et frottez dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
Problèmes liés aux plaques radiantes et aux pierres de lave		
Fumée excessive sur un modèle à plaques radiantes	Les plaques radiantes sont recouvertes de graisse, de débris alimentaires ou d'accumulation de carbone	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis nettoyez les plaques radiantes.
Flambées excessives sur un modèle à plaques radiantes	Les plaques radiantes sont fortement encrassées, manquantes, endommagées ou mal installées	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis nettoyez, inspectez et réinstallez correctement les plaques radiantes.
Chaleur inégale sur un modèle à plaques radiantes	Les plaques radiantes sont mal positionnées, obstruées, déformées ou endommagées	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis corrigez la position des plaques radiantes ou communiquez avec du personnel de service qualifié.
Fumée excessive sur un modèle à pierre de lave	Les pierres de lave sont saturées de graisse ou surchargées	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis redistribuez ou remplacez les pierres de lave.
Flambées excessives sur un modèle à pierre de lave	Les pierres de lave sont saturées, empilées trop densément ou obstruent la circulation d'air	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis corrigez le positionnement des pierres de lave ou remplacez-les.
Chaleur inégale sur un modèle à pierre de lave	Les pierres de lave sont réparties inégalement	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis répartissez uniformément les pierres de lave.
La flamme du brûleur est affectée sur un modèle à pierre de lave	Les pierres de lave obstruent la flamme du brûleur, la flamme de veilleuse, les orifices des brûleurs ou la circulation d'air	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis repositionnez correctement les pierres de lave.
Les pierres de lave s'effritent ou se détériorent	Usure normale, saturation de graisse ou utilisation intensive	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et remplacez les pierres de lave.
Les composants de support sont fortement encrassés ou obstrués	Accumulation de graisse, de débris alimentaires ou de carbone	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis nettoyez les composants de support.
Problèmes liés à la ventilation, au conduit d'évacuation et à l'installation		
La flamme du brûleur devient instable lorsque la hotte fonctionne	Fort courant d'air ou déséquilibre de l'air compensatoire	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire, vérifiez le fonctionnement de la hotte et de l'air compensatoire, et éliminez les forts courants d'air lorsque possible.
La veilleuse s'éteint lorsque la ventilation fonctionne	Courant d'air, déséquilibre de l'air compensatoire ou problème de ventilation	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié ou un spécialiste en ventilation.
Chaleur excessive autour de l'appareil	Dégagement inadéquat, circulation d'air obstruée ou emplacement inadéquat	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et vérifiez les dégagements requis ainsi que la ventilation.
Récupération lente ou surchauffe	Zone du conduit d'évacuation obstruée	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et retirez toute obstruction si elle est accessible et sécuritaire.
	Ventilation restreinte ou apport d'air compensatoire insuffisant	Vérifiez le fonctionnement de la hotte et l'air compensatoire. Communiquez avec du personnel de service qualifié ou un spécialiste en ventilation si le

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
		problème n'est pas résolu.
L'appareil fonctionne mal après avoir été déplacé	Raccordement de gaz déplacé ou perturbé	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et n'utilisez pas l'appareil tant que l'installation et le raccordement au gaz n'ont pas été vérifiés par du personnel qualifié.
	L'appareil n'est plus de niveau	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé, laissez refroidir et remettez l'appareil de niveau.
L'appareil semble instable	Les pieds ne sont pas installés correctement ou le comptoir n'est pas stable	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et cessez l'utilisation jusqu'à ce que l'installation soit corrigée.
Dommages causés par la chaleur sur les surfaces environnantes	Dégagement inadéquat, ventilation obstruée ou matériaux sensibles à la chaleur à proximité	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, retirez les matériaux et vérifiez que l'installation est adéquate.
Fonctionnement des commandes		
Le bouton de commande bloque, résiste, semble desserré ou ne tourne pas normalement	Robinet de commande endommagé, contaminé ou usé	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le bouton de commande ne s'éteint pas normalement	Défaillance du robinet ou de la commande	Fermez immédiatement le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le brûleur demeure allumé lorsque le bouton est à la position OFF	Défaillance du robinet ou condition dangereuse liée au gaz	Fermez immédiatement le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire. N'utilisez pas l'appareil. Communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le marquage des commandes est illisible ou le bouton est endommagé	Bouton ou marquage endommagé	Tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé et remplacez les pièces endommagées avant l'utilisation.

Quand cesser l'utilisation et demander un service

Cessez d'utiliser l'appareil, tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et communiquez avec du personnel de service qualifié si l'une des situations suivantes se produit :

- une odeur de gaz est présente
- la veilleuse refuse continuellement de s'allumer ou de rester allumée
- le brûleur ne s'allume pas après les vérifications normales de démarrage
- un allumage retardé, des bruits de détonation, de la suie ou une flamme instable répétée se produisent
- des flambées excessives persistent après le nettoyage et les corrections normales de fonctionnement
- des flammes incontrôlées se produisent
- une flamme jaune, qui se soulève, roule, est bruyante ou produit de la suie persiste après le nettoyage et les vérifications de circulation d'air
- un bouton de commande bloque, résiste, semble desserré ou ne s'éteint pas normalement
- un brûleur demeure allumé lorsque le bouton est à la position OFF
- des dommages visibles à la conduite de gaz, un raccord desserré ou une fuite suspectée sont présents
- l'appareil a été endommagé, échappé, déplacé incorrectement ou exposé à une quantité excessive d'eau
- une conversion de gaz, un ajustement de pression, un entretien du régulateur, un ajustement de veilleuse, un réglage des brûleurs ou des travaux internes sur le système de gaz sont nécessaires

Si le dépannage indique qu'un ajustement du système de gaz, un ajustement de veilleuse, un réglage des brûleurs, un entretien du régulateur, une réparation de composant interne ou toute condition nécessitant le retrait de panneaux ou un démontage interne est requis, tournez toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

GARANTIE

Pour consulter les modalités complètes de la garantie, y compris les conditions, limitations et exclusions, veuillez visiter :

<https://noriota.ca/pages/warranty-policy>

Pour enregistrer votre produit en ligne, visitez :

<https://noriota.ca/pages/warranty-registration>

Veillez avoir en main le numéro de modèle et le numéro de série de votre appareil lors de l'enregistrement du produit ou lors d'une demande de soutien sous garantie.

Scannez pour enregistrer votre produit en ligne :



INFORMATION SUR LES PIÈCES DE RECHANGE ET LE SERVICE

Identification des pièces de rechange

Les schémas des pièces de remplacement et les listes de composants pour les équipements NORIOTA sont disponibles en ligne afin de soutenir le service, l'entretien et la commande de pièces.

Ces schémas sont fournis à titre de référence et d'identification seulement et sont destinés à être utilisés par du personnel de service qualifié et des concessionnaires autorisés lors de l'identification des composants de remplacement.

Accès aux schémas des pièces de rechange

Les schémas actuels des pièces de rechange et les ressources d'identification des pièces peuvent être consultés à l'adresse suivante :

www.noriota.ca

Effectuez une recherche par numéro de modèle afin de trouver la documentation de pièces appropriée. Assurez-vous de consulter le bon modèle et la bonne révision avant de sélectionner des pièces.

Remarques importantes concernant les pièces de rechange

Les schémas de pièces de rechange illustrent l'emplacement et l'assemblage des composants, mais ne remplacent pas une formation professionnelle en entretien.

La disponibilité des pièces peut varier selon le modèle, le lot de production ou la révision.

Vérifiez toujours le numéro de modèle et le numéro de série avant de commander des pièces de remplacement.

L'utilisation de pièces de remplacement non authentiques peut affecter les performances, la sécurité et la couverture de garantie.

Directives concernant le service et la commande de pièces

Pour commander des pièces, obtenir de l'information sur la garantie ou recevoir de l'assistance technique, communiquez avec votre concessionnaire NORIOTA autorisé, écrivez à support@noriota.ca, ou visitez www.noriota.ca.

Seul du personnel de service qualifié doit installer les composants de remplacement, particulièrement les pièces liées au système de gaz, aux brûleurs, aux veilleuses, aux régulateurs ou à la sécurité. Une installation inadéquate peut entraîner des dommages à l'équipement, un fonctionnement dangereux, des fuites de gaz, une mauvaise combustion ou une incidence sur la couverture de garantie.

Information sur la plaque signalétique

La plaque signalétique contient des renseignements techniques et d'identification importants concernant l'appareil, notamment:

- numéro de modèle
- numéro de série
- type de gaz
- puissance d'entrée
- exigences de pression au collecteur
- exigences de dégagement
- information de certification, y compris les normes de sécurité et de salubrité applicables

Vérifiez toujours que le type de gaz, la puissance d'entrée, la pression au collecteur, les exigences de dégagement et les exigences d'installation indiqués sur la plaque signalétique correspondent au site d'installation et à l'alimentation de service avant de mettre l'appareil en service.

Emplacement de la plaque signalétique

La plaque signalétique est située sur l'appareil dans une zone visible accessible pour le service. L'emplacement exact peut varier selon le modèle.

Ne retirez pas, ne couvrez pas, ne détériorez pas et ne peignez pas la plaque signalétique. La plaque signalétique doit demeurer lisible pendant toute la durée de vie de l'équipement.

REGISTRE DE MISE EN SERVICE

Consignez les informations ci-dessous au moment de l'installation. Ce registre aide à confirmer les conditions adéquates d'installation, facilite les interventions de service futures et peut aider lors de l'évaluation de la garantie. Conservez cette page dans vos dossiers.

INFORMATION SUR L'APPAREIL ET L'ACHAT

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Acheté auprès de (concessionnaire / fournisseur): _____

Coordonnées du concessionnaire (si disponibles): _____

DÉTAILS DE L'INSTALLATION

Date d'installation: _____

Lieu d'installation (site / adresse): _____

Installé par (nom de l'entreprise / du technicien): _____

Coordonnées de l'installateur (si disponibles) : _____

<p>VÉRIFICATION DE L'ALIMENTATION EN GAZ</p> <p>Type de gaz (gaz naturel / gaz propane LP): _____</p> <p>Pression d'alimentation (mesurée) : _____</p> <p><input type="checkbox"/> Vérifié conforme à la plage indiquée sur la plaque signalétique ou dans le manuel</p> <p>Pression au collecteur (mesurée): _____</p> <p><input type="checkbox"/> Vérifié conforme aux spécifications de la plaque signalétique</p> <p>Régulateur de pression de gaz installé correctement : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Raccordement au gaz vérifié pour détection de fuite: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Robinet d'arrêt manuel accessible : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p>	<p>CONFIGURATION ET CONDITIONS DE L'APPAREIL</p> <p>Appareil confirmé de niveau : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Pieds installés correctement : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Dégagements vérifiés : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Fonctionnement de la ventilation / hotte vérifié : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Zone du conduit d'évacuation non obstruée : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Emballage, pellicule protectrice et matériaux d'expédition retirés : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Gouttière à graisse dégagée et bac d'égouttage correctement installé : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p>
VÉRIFICATION INITIALE DU FONCTIONNEMENT	
<p>Les veilleuses s'allument et demeurent stables : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Les brûleurs s'allument et fonctionnent correctement : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Les flammes des brûleurs sont stables et principalement bleues : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Les boutons de commande fonctionnent librement et ferment correctement : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Présence d'odeur de gaz : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non — si oui, ne pas utiliser l'appareil</p>	<p>Brûlage initial complété : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Les zones de brûleurs actifs chauffent et répondent normalement : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Les flambées demeurent dans une plage normale pendant le test : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Température ambiante lors de l'installation : _____</p> <p>Présence de bruit ou vibration anormale : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p>

NOTES / OBSERVATIONS

CONFIRMATION DE L'INSTALLATEUR

Nom de l'installateur : _____

Signature: _____

Date: _____

6 Loring Drive, Bolton, Ontario L7E 1H5 | 1-877-667-4678 (1-877-NORIOTA)
support@noriota.ca
www.noriota.ca

© 2026 NORIOTA. Tous droits réservés.