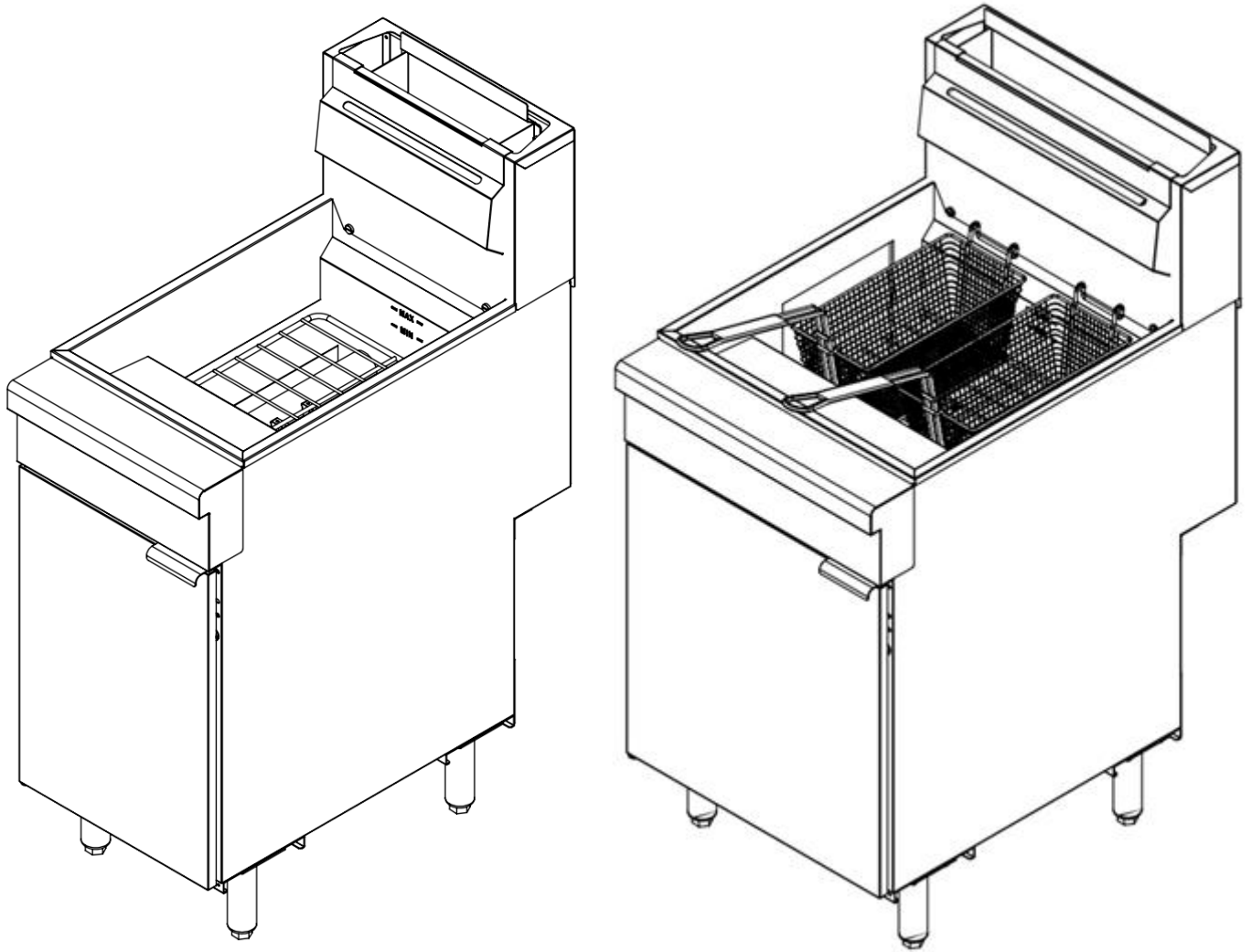


NORIOTA

MANUEL D'INSTALLATION ET D'INSTRUCTIONS



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

**SÉRIES FFRY ET NFF
FRITEUSE AU GAZ**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET CONSEILS D'UTILISATION POUR L'OPÉRATEUR

Référence rapide seulement - Consultez le manuel d'utilisation complet



AVIS !

Ce guide présente uniquement des rappels importants 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'entretenir cet appareil.



AVERTISSEMENT !

Une installation, un raccordement au gaz, une ventilation ou une utilisation inadéquats 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. N'utilisez pas cet appareil si des conditions dangereuses sont présentes.

Avant chaque utilisation

- Vérifiez que la friteuse est de niveau, stable et installée sous une hotte de ventilation en bon fonctionnement.
- Vérifiez que la cuve de friture est propre, sèche et sans eau avant d'ajouter l'huile.
- Utilisez uniquement de l'huile de cuisson liquide.
- Maintenez le niveau d'huile entre les repères MIN et MAX en tout temps.



AVERTISSEMENT !

N'utilisez pas la friteuse à moins que la cuve soit remplie d'huile et que les tubes de chauffe soient entièrement recouverts.

Rappels de sécurité critiques

- Si une odeur de gaz est présente, arrêtez immédiatement et suivez les procédures d'urgence du site.
- N'utilisez jamais d'eau ni de glace sur un feu d'huile ou de graisse.
- Ne déplacez pas la friteuse lorsqu'elle contient de l'huile chaude ou un liquide chaud.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant le chauffage ou le fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil si la hotte de ventilation ne fonctionne pas correctement.
- N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.



AVERTISSEMENT !

Si une odeur de gaz est présente, si la veilleuse ne reste pas allumée, si la friteuse ne fonctionne pas normalement ou si l'huile chauffe de façon inégale, arrêtez l'appareil et consultez le manuel d'utilisation complet ou communiquez avec du **personnel de service qualifié**.

Conseils de cuisson, d'huile et de nettoyage

- Préchauffez complètement l'huile avant d'ajouter les aliments.
- Abaissez les paniers lentement pour réduire les éclaboussures.
- Ne surchargez pas les paniers.
- Retirez l'excès de glace ou d'humidité des aliments avant la friture.
- Laissez un temps de récupération entre les lots.
- Ne salez pas, n'assaisonnez pas et ne secouez pas les produits panés directement au-dessus de la cuve.
- Filtrez l'huile au moins une fois par jour, ou plus souvent en cas d'utilisation intensive.
- Laissez la friteuse et l'huile refroidir avant le nettoyage ou le recouvrement.
- Vidangez l'huile uniquement dans des contenants métalliques adaptés à l'huile chaude.
- Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée avant de remplir à nouveau.

Fonctionnement normal

- Le brûleur s'allume et s'éteint par cycles
- L'huile bouillonne pendant la cuisson
- Baisse temporaire de la température après le chargement
- Légère variation de température pendant les cycles

Ces caractéristiques sont normales lors du 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

Veillez 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
Remarques importantes de manutention	5
Déclaration des dommages.....	5
Avant l'installation	5
Informations sur le numéro de série.....	5
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	6
Risque d'incendie.....	6
Risque de brûlure.....	6
En cas d'odeur de gaz	6
Niveau d'huile approprié	6
Instructions générales de sécurité.....	7
Sécurité liée au gaz.....	7
Risque d'incendie de graisse	7
Sécurité d'installation	7
Sécurité de ventilation et de circulation d'air	8
Sécurité liée à la manipulation de l'huile et à l'utilisation.....	8
Sécurité de nettoyage et d'entretien.....	8
Sécurité de service et de réparation.....	9
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	10
Exigences de raccordement au gaz	10
Conformité de la ventilation et des codes de prévention des incendies	10
Élimination de l'huile	10
Mise au rebut de l'appareil	10
INSTALLATION.....	11
Liste de vérification avant l'installation	11
Exigences d'emplacement	11
Exigences de dégagement.....	11
Exigences d'alimentation en gaz.....	11
Exigences de ventilation et de hotte.....	12
Installation du conduit d'évacuation et du dossier arrière	12
Installation des pieds, mise à niveau et stabilité.....	12
Dispositif de retenue et mobilité	13
Procédure de raccordement au gaz	13
Procédure de test de fuite	13
Vérifications finales d'installation.....	14
UTILISATION.....	15
Fonctionnement normal	15
Aperçu des composants de la friteuse	16
Bonnes pratiques de friture	16
Gestion de l'huile.....	16
Aperçu du système de commande.....	17
Avant la première utilisation	18
Remplissage de la cuve	18
Allumage et fonctionnement du brûleur.....	18
Procédure de démarrage	19
Procédure d'arrêt	19
Vidange de la cuve.....	21
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
Directives générales d'entretien	22
Nettoyage quotidien	22
Nettoyage extérieur et de l'acier inoxydable.....	22
Filtration de l'huile et directives de remplacement.....	23
Nettoyage de la cuve après vidange	23
Procédure d'ébullition (boil-out).....	23
Inspection du conduit d'évacuation et du brûleur	24
Vérification et calibration de la température	24
Paniers de friture, supports et accessoires	25
Zone autour et sous la friteuse	25
Calendrier d'entretien recommandé	25
Journal d'entretien.....	26
GUIDE DE DÉPANNAGE	27
GARANTIE.....	31
PIÈCES DE RECHANGE ET INFORMATIONS DE SERVICE	32
FICHE DE MISE EN SERVICE	33

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi les friteuses commerciales au gaz sur plancher NORIOTA. Ce manuel fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien sécuritaires des modèles de friteuses au gaz NORIOTA. Ces appareils sont conçus et fabriqués pour des applications commerciales en restauration et sont destinés à offrir une performance de friture constante lorsqu'ils sont installés, utilisés et entretenus conformément à ce manuel.

Ce manuel s'applique aux modèles de friteuses au gaz sur plancher NORIOTA, incluant FFRY40, FFRY50, FFRY70, NFF3, NFF4 et NFF5, en versions gaz naturel et propane. Les spécifications peuvent varier selon le modèle. Consultez toujours la plaque signalétique de l'appareil pour obtenir les informations techniques exactes, y compris le type de gaz, la pression et les exigences de dégagement.

Les friteuses au gaz sur plancher sont des appareils de cuisson haute performance conçus pour chauffer rapidement et maintenir de grands volumes d'huile à des températures contrôlées. Contrairement aux appareils résidentiels, les friteuses commerciales fonctionnent à une puissance thermique plus élevée, récupèrent la température plus rapidement et sont conçues pour une utilisation continue ou intensive. Pour cette raison, une installation adéquate, une bonne gestion de l'huile, une ventilation appropriée et des pratiques d'utilisation quotidiennes rigoureuses sont essentielles pour assurer un fonctionnement sécuritaire, une qualité alimentaire constante et une longue durée de vie de l'équipement.

Une installation ou une utilisation inadéquate peut entraîner une baisse de performance, une dégradation excessive de l'huile, des conditions dangereuses ou des dommages à l'équipement. Une attention particulière doit être portée à l'alimentation en gaz, à la ventilation, à la gestion du niveau d'huile et aux procédures de nettoyage. Comprendre le fonctionnement de la friteuse, y compris les cycles du brûleur, le transfert de chaleur dans la cuve et le rôle de la zone froide, permet de 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 en restauration. Il n'est pas conçu pour un usage domestique, résidentiel ou non commercial.
- Une installation, une utilisation ou un entretien inadéquats peuvent entraîner des blessures, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement ou une réduction des performances.
- N'utilisez jamais la friteuse sans que l'huile recouvre les tubes de chauffe. Un niveau d'huile inadéquat peut endommager la cuve et créer des conditions dangereuses.
- L'état de l'huile et les pratiques de manipulation influencent directement la qualité des aliments, les performances de l'équipement et sa durée de vie.
- Ces friteuses sont conçues pour être utilisées uniquement avec de l'huile de cuisson liquide. L'utilisation d'huile solide ou de graisse solide dans la cuve est interdite.
- Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible pour les opérateurs et le personnel de service.

Les friteuses au gaz dépendent d'un apport d'air et d'une ventilation adéquats pour fonctionner correctement. Une quantité suffisante d'air de combustion doit être fournie aux brûleurs et les gaz d'échappement doivent être évacués par un système de ventilation approprié. Une mauvaise circulation d'air, une hotte inadéquate ou un conduit d'évacuation obstrué peuvent entraîner une combustion inefficace, une surchauffe ou un fonctionnement dangereux. Pour cette raison, une installation sous une hotte commerciale correctement conçue est requise.

En plus de l'installation, les pratiques des opérateurs jouent un rôle important dans les performances de la friteuse. Surcharger les paniers, introduire des produits humides, laisser des débris s'accumuler ou ne pas filtrer l'huile régulièrement peut entraîner une instabilité de la température, une dégradation excessive de l'huile et une qualité de cuisson réduite. Un nettoyage régulier et un entretien préventif sont essentiels pour maintenir un fonctionnement optimal.

Utilisation prévue

Les friteuses au gaz sur plancher NORIOTA sont conçues et fabriquées pour des environnements commerciaux de restauration, incluant les restaurants, cafés, services de traiteur, cuisines institutionnelles et applications similaires. Ces appareils sont destinés à la friture d'aliments dans de l'huile de cuisson liquide comestible à température contrôlée.

INTRODUCTION

Cet équipement est conçu pour une utilisation intérieure uniquement et doit être installé dans un emplacement respectant toutes les exigences relatives à l'alimentation en gaz, à la ventilation, aux dégagements et à la sécurité, telles que décrites dans ce manuel. La friteuse doit être utilisée par du personnel formé, familier avec les équipements de cuisine commerciale et les pratiques de sécurité de base.

Cet équipement ne doit pas être utilisé à d'autres fins que la friture d'aliments. Il ne doit pas être utilisé pour chauffer des matériaux non alimentaires, traiter des produits chimiques ou pour toute application non conforme aux instructions fournies dans ce manuel.

L'utilisation en dehors de l'application prévue peut entraîner des conditions dangereuses, des dommages à l'équipement ou l'annulation de la garantie.

Considérations pour l'installation résidentielle

Les friteuses au gaz sur plancher NORIOTA sont conçues et fabriquées uniquement pour un usage commercial en restauration. Elles ne sont pas destinées à un usage résidentiel ou domestique.

Les friteuses commerciales au gaz diffèrent considérablement des appareils de cuisson résidentiels en termes de puissance thermique, d'exigences de ventilation, de dégagements, d'environnement d'utilisation, de cycle de service et de considérations de sécurité générales. Ces appareils sont conçus pour être installés et utilisés dans des cuisines commerciales ou des environnements professionnels similaires où une alimentation en gaz appropriée, une ventilation commerciale, des mesures de sécurité incendie, du personnel formé et des conditions d'installation conformes aux codes sont en place.

L'installation ou l'utilisation en milieu résidentiel ou domestique n'est pas recommandée et peut être interdite par les codes locaux, les exigences des assureurs ou les autorités compétentes. L'utilisation de cet équipement dans un environnement résidentiel ou non commercial peut créer des conditions dangereuses, augmenter les risques d'incendie, entraîner une ventilation inadéquate ou des dégagements insuffisants, et peut affecter la couverture de la 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 et mises à jour du manuel

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

Ce manuel est destiné à fournir des directives pour l'utilisation normale et l'entretien courant. Les procédures de service avancées, les réglages du système de gaz et les réparations des composants internes doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié.

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

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

RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT

Inspectez soigneusement l'équipement immédiatement à la livraison et avant de signer le bon de livraison du transporteur.

Inspectez l'emballage extérieur pour détecter tout signe visible de dommage, notamment des bosses, perforations, coins écrasés, composants cassés, dommages à la palette ou toute autre indication de mauvaise manutention pendant le transport. Si des dommages visibles sont constatés, notez-les clairement sur le bon de livraison et demandez au transporteur de les reconnaître. Conservez une copie du bon de livraison signé pour vos dossiers.

Après la livraison et le déballage, inspectez la friteuse pour détecter tout dommage caché. Vérifiez les panneaux extérieurs, la porte, la cuve de friture, les paniers, les composants du conduit d'évacuation, les pieds ou roulettes, les composants de vidange et les commandes visibles pour tout dommage lié au transport ou pièce manquante. Si des dommages cachés sont constatés, avisez immédiatement le transporteur et demandez une inspection. Toutes les réclamations pour dommages de transport doivent être faites auprès du transporteur, car ces dommages relèvent de sa responsabilité et ne sont pas couverts par la garantie.

N'installez pas l'appareil, ne raccordez pas le gaz, ne remplissez pas d'huile et ne mettez pas la friteuse en service avant que l'inspection soit terminée. Conservez tous les matériaux d'emballage jusqu'à ce que toute réclamation de transport soit réglée ou qu'une inspection par le transporteur soit refusée.

Remarques importantes de manutention

- Ne retirez pas la friteuse de la zone de livraison et ne commencez pas l'installation avant d'avoir complété l'inspection.
- N'utilisez pas la porte ni la poignée de porte pour soulever ou déplacer la friteuse.
- Si le transporteur ne permet pas un temps d'inspection adéquat, notez-le clairement sur le bon de livraison avant de signer.
- Conservez tous les matériaux d'emballage jusqu'à la fin du processus d'inspection.

Déclaration des dommages

- **Dommages visibles** : doivent être notés sur le bon de livraison au moment de la réception.
- **Dommages cachés** : doivent être signalés immédiatement au transporteur dès leur découverte.

Le non-respect de ces procédures peut compromettre votre capacité à déposer une réclamation pour dommages de transport.

Avant l'installation

Confirmez les éléments suivants avant de procéder:

- Le numéro de modèle correspond à votre bon de commande.
- Le type de gaz correspond à l'appareil commandé.
- La friteuse n'a pas été endommagée pendant le transport.
- Tous les accessoires et composants expédiés sont présents.
- La plaque signalétique est présente et lisible.
- La vanne d'arrêt manuelle du gaz et les exigences de raccordement au gaz du site ont été vérifiées par du personnel qualifié avant le début de l'installation.

Informations 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 ces informations 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 de réception

Ne procédez pas à l'installation tant que la friteuse n'a pas été entièrement inspectée et que tout dommage de transport, pièce manquante ou problème de documentation n'a pas 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.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Cette section contient des informations de sécurité importantes visant à réduire les risques de blessures, d'incendie, de dommages matériels ou de dommages à l'équipement. Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité avant d'installer, d'utiliser ou d'entretenir cet équipement.



Ce symbole est le symbole d'alerte de sécurité. Il indique la présence de dangers potentiels pouvant causer des blessures ou la mort pour vous ou d'autres personnes. Tous les messages de sécurité seront accompagnés du symbole d'alerte de sécurité ainsi que des mots « **DANGER** », « **AVERTISSEMENT** » ou « **ATTENTION** ».



DANGER!

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



WARNING!

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



CAUTION!

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



NOTICE!

Ce symbole indique des informations importantes relatives à l'utilisation, à l'installation ou à l'entretien appropriés de l'équipement, sans risque de blessure.

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.



WARNING!

Risque d'incendie - Pour votre sécurité

- Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Maintenez la zone autour de la friteuse libre de tout matériau combustible.
- L'utilisateur doit s'assurer que les instructions à suivre en cas d'odeur de gaz sont affichées dans un endroit bien en vue. Obtenez ces instructions auprès de votre fournisseur de gaz local.



WARNING!

Risque de brûlure

- Le contact avec de l'huile chaude provoque de graves brûlures.
- L'huile chaude est plus dangereuse que l'eau bouillante et peut causer des blessures graves.
- Faites preuve d'une extrême prudence pendant l'utilisation, la vidange, la filtration et le nettoyage.
- Utilisez toujours un équipement de protection approprié lors de la manipulation d'huile chaude.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, les composants du conduit d'évacuation ou les pièces métalliques pendant ou immédiatement après l'utilisation.



WARNING!

En cas d'odeur de gaz

- Ne tentez pas d'allumer l'appareil.
- Coupez l'alimentation en gaz au robinet d'arrêt manuel.
- N'actionnez aucun interrupteur électrique et ne créez aucune source d'inflammation.
- N'utilisez pas de téléphone à proximité de la friteuse.
- Évacuez la zone et communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz local.



WARNING!

Niveau d'huile approprié

- N'utilisez jamais la friteuse sans que l'huile recouvre les tubes de chauffe.
- Ne chauffez jamais une cuve vide.
- Maintenez le niveau d'huile entre les repères minimum et maximum en tout temps.
- L'huile solide ou le shortening solide ne doivent pas être utilisés dans cette friteuse.



NOTICE!

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

Instructions générales de sécurité

- Cet équipement doit être installé, utilisé et entretenu conformément à ce manuel.
- N'utilisez pas la friteuse si elle a été endommagée, présente un dysfonctionnement ou ne fonctionne pas correctement.
- Ne modifiez pas, ne retirez pas et ne contournez aucun dispositif de sécurité ni aucun composant installé en usine.

Sécurité liée au gaz



WARNING!

Un type de gaz incorrect, un raccordement inadéquat ou des fuites de gaz peuvent entraîner un incendie ou une explosion. Vérifiez le type de gaz et effectuez un test d'étanchéité avant la mise en service.



CAUTION!

N'utilisez jamais de 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 à celui indiqué sur la plaque signalétique.
- Cet appareil ne peut pas être converti sur site pour un autre type de gaz.
- Tous les raccordements de gaz doivent être testés pour détecter les fuites avant la mise en service de la friteuse.
- Utilisez uniquement des composants d'alimentation en gaz et des méthodes d'installation approuvés.
- Assurez-vous que le robinet d'arrêt manuel du gaz est accessible en tout temps.
- N'utilisez pas la friteuse si les raccordements de gaz sont desserrés, endommagés ou présentent des fuites.
- N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Utilisez uniquement une solution d'eau savonneuse ou une autre méthode approuvée de détection des fuites.
- Si la veilleuse s'éteint, si l'allumage échoue ou si la commande de gaz a été mise sur OFF, attendez au moins 5 minutes avant de tenter de rallumer. Ce délai permet au gaz non brûlé de se dissiper.

Risque d'incendie de graisse



WARNING!

L'huile chaude peut s'enflammer et se propager rapidement, créant un risque de brûlure et d'incendie. Une intervention inadéquate peut entraîner des blessures graves, la mort ou des dommages matériels importants.

En cas d'incendie de graisse ou d'huile :

- N'utilisez pas d'eau ni de glace. L'eau provoquera des éclaboussures violentes et propagera le feu.
- Coupez l'alimentation en gaz au robinet d'arrêt si cela peut être fait en toute sécurité.
- Éteignez les flammes à l'aide d'un couvercle métallique ou d'un système d'extinction approprié.
- Utilisez un extincteur de classe K.

Ne tentez jamais de déplacer la friteuse pendant un incendie.

Sécurité d'installation



WARNING!

Une installation inadéquate peut entraîner un incendie, un basculement ou un fonctionnement dangereux. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié conformément aux codes applicables et à ce manuel.



WARNING!

N'installez pas et n'utilisez pas la friteuse sans que tous les pieds ou roulettes soient correctement installés. L'utilisation de la friteuse sans pieds ou roulettes peut entraîner des conditions instables, un dégagement inadéquat par rapport au sol et un risque accru d'incendie ou de blessure.

- Installez la friteuse uniquement sur une surface plane et stable capable de supporter le poids de l'équipement et de l'huile. La friteuse peut être installée sur des planchers combustibles lorsque tous les dégagements requis sont respectés et que tous les pieds ou roulettes approuvés sont correctement installés. The fryer must be level front-to-back and side-to-side.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

- Les pieds ou roulettes doivent être correctement installés avant l'utilisation. Si des roulettes sont installées, un dispositif de retenue approuvé doit être installé et fixé avant l'utilisation.
- Maintenez en tout temps les dégagements requis par rapport aux matériaux combustibles et non combustibles.
- Installez la friteuse sous un système de ventilation commerciale correctement conçu.
- N'obstruez pas et ne restreignez pas le conduit d'évacuation ni les ouvertures de ventilation.
- La friteuse ne doit pas être installée dans des zones exposées à l'eau, aux conditions extérieures ou à une humidité excessive.

Sécurité de ventilation et de circulation d'air



WARNING!

Une ventilation inadéquate ou une circulation d'air obstruée peut entraîner une surchauffe, une combustion inefficace ou des conditions de fonctionnement dangereuses. Cette friteuse doit être installée sous un système de ventilation commerciale en bon état de fonctionnement.



WARNING!

Un apport insuffisant d'air de combustion ou un conduit d'évacuation obstrué peut entraîner une surchauffe, une combustion inefficace et des conditions dangereuses de monoxyde de carbone.

- Si un dispositif de retenue, un raccord rapide ou tout autre dispositif de sécurité lié à la mobilité est déconnecté pour le nettoyage, l'entretien ou le repositionnement, il doit être correctement reconnecté avant de remettre la friteuse en service.
- 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 un débit d'air adéquat pour permettre la combustion et l'évacuation de la chaleur.
- N'obstruez pas la sortie du conduit d'évacuation et ne restreignez pas les ouvertures d'air de combustion.
- Ne placez pas les mains, les bras ou toute autre partie du corps directement au-dessus de la sortie du conduit d'évacuation lorsque la friteuse est en fonctionnement. Les gaz d'échappement chauds peuvent causer des brûlures.
- Évitez les conditions créant de forts courants d'air ou des refoulements d'air autour de la friteuse.

Sécurité liée à la manipulation de l'huile et à l'utilisation



CAUTION!

Le déplacement de la friteuse contenant de l'huile chaude peut entraîner de graves brûlures et des déversements. Laissez l'huile refroidir et vidangez-la avant de déplacer l'appareil.

- Maintenez le niveau d'huile entre les repères minimum et maximum en tout temps.
- Ne remplissez pas excessivement la cuve. L'huile se dilate lorsqu'elle chauffe et peut déborder.
- Retirez l'excès d'humidité des aliments avant de les plonger dans l'huile. N'introduisez pas d'aliments mouillés ou fortement glacés dans l'huile chaude. L'excès d'humidité peut provoquer des éclaboussures violentes ou un débordement.
- Abaissez les paniers lentement pour éviter les éclaboussures.
- Ne surchargez pas les paniers, ce qui pourrait entraîner une chute excessive de température, des éclaboussures d'huile ou un débordement.
- Ne tentez pas de déplacer ou de repositionner la friteuse lorsqu'elle contient de l'huile chaude, une solution de nettoyage ou tout autre liquide chaud. Un déversement de liquide chaud peut causer de graves brûlures et des risques de glissade.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Maintenez la zone autour de la friteuse dégagée de tout matériau combustible.

Sécurité de nettoyage et d'entretien



CAUTION!

Une manipulation inadéquate de l'huile chaude pendant le nettoyage peut entraîner des brûlures ou des dommages à l'équipement. Laissez la friteuse refroidir et utilisez des contenants et des procédures appropriés.

- Laissez la friteuse refroidir avant de vidanger l'huile ou d'effectuer des opérations de nettoyage.
- Utilisez des contenants et des méthodes de manipulation appropriés pour la vidange de l'huile chaude. Vidangez l'huile chaude uniquement dans des contenants métalliques adaptés conçus pour ce type d'utilisation. N'utilisez pas de seaux en plastique, de contenants en verre ou tout autre contenant non conçu pour l'huile chaude.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée avant de remplir la cuve.
- Assurez-vous que la cuve est complètement sèche avant d'ajouter de l'huile. La présence d'eau dans la cuve peut provoquer des éclaboussures dangereuses lorsque l'huile est chauffée.
- Utilisez uniquement des agents de nettoyage approuvés pour les applications de friteuses commerciales.
- N'utilisez pas d'outils abrasifs ni de produits chimiques corrosifs pouvant endommager les surfaces.
- Ne pulvérisez pas de liquides ou de produits de nettoyage sur les commandes, les brûleurs ou l'extérieur de la friteuse.

Un nettoyage et un entretien réguliers sont nécessaires pour assurer un fonctionnement sécuritaire et prévenir l'accumulation de résidus pouvant nuire aux performances.

Sécurité de service et de réparation



WARNING!

L'entretien de cet équipement sans formation appropriée peut entraîner des blessures graves ou la mort. 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 maintenance.
- Ne tentez pas de réparer ou d'ajuster les composants du système de gaz sans formation appropriée.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange approuvées.
- N'utilisez pas la friteuse avec des panneaux retirés ou des dispositifs de sécurité contournés.
- Un entretien ou une modification non autorisés peuvent entraîner des conditions dangereuses et peuvent affecter la couverture de la garantie.

Rappel final de sécurité

Le fonctionnement sécuritaire de cet équipement dépend d'une installation appropriée, de bonnes pratiques d'utilisation et d'un entretien adéquat.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Cette section présente les exigences essentielles pour une installation, une utilisation et une exploitation à long terme sécuritaires de cet équipement. Ces mesures complètent la section Informations de sécurité et doivent être respectées en tout temps.

Exigences de raccordement au gaz



Un raccordement au gaz inadéquat ou une alimentation en gaz incorrecte peut entraîner un incendie, une explosion ou un fonctionnement dangereux.

- Vérifiez que le type de gaz correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique.
- Cet appareil ne peut pas être converti sur site pour un autre type de gaz.
- Tous les raccordements de gaz doivent être installés et testés par du personnel qualifié.

- Installez un robinet d'arrêt manuel du gaz dans un endroit 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 testés pour détecter les fuites avant la mise en service, en utilisant uniquement des méthodes approuvées.
- N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Assurez-vous que tous les raccordements demeurent sécurisés et exempts de dommages pendant l'utilisation.
- Suivez toutes les exigences de test de pression d'alimentation en gaz et d'isolation pendant les tests du système.

Conformité de la ventilation et des codes de prévention des incendies



Une ventilation inadéquate peut entraîner un incendie, une surchauffe ou des conditions de combustion dangereuses.

- Cette friteuse doit être installée 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 un apport suffisant d'air de combustion en tout temps.
- N'obstruez pas la circulation d'air et ne bloquez pas les ouvertures de ventilation.
- L'installation doit être conforme à tous les codes locaux applicables en matière d'incendie et de bâtiment.

Élimination de l'huile



Une manipulation ou une élimination inadéquate de l'huile usée peut entraîner des brûlures, des déversements ou des risques environnementaux.

- Laissez l'huile refroidir avant de la vidanger, de la filtrer ou de la manipuler.
- Utilisez des contenants appropriés conçus pour l'huile chaude.
- Éliminez l'huile usée conformément aux règlements locaux.

- Ne jetez pas l'huile dans les drains ou dans des systèmes d'évacuation inappropriés.
- Suivez les procédures appropriées pour le stockage et le transport de l'huile usée.

Mise au rebut de l'appareil



Une mise au rebut inadéquate de l'équipement peut entraîner des dommages environnementaux ou un non-respect des règlements.

- Éliminez cet équipement conformément aux règlements locaux applicables.
- Retirez ou manipulez correctement tout composant nécessitant des procédures de mise au rebut particulières.

- Assurez-vous que tous les raccordements de gaz sont déconnectés en toute sécurité avant la mise au rebut.
- Respectez les directives applicables pour le recyclage ou l'élimination des métaux et autres matériaux.

INSTALLATION

Cette section présente les exigences et les procédures pour l'installation correcte de la friteuse. L'installation doit être complétée avant la mise en service de l'appareil. L'installation, le raccordement au gaz et la mise en marche initiale doivent être effectués par du personnel qualifié conformément aux codes et règlements locaux applicables.



NOTICE!

L'installation doit être conforme aux codes locaux applicables ou, en l'absence de ceux-ci, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, ainsi qu'au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, selon le cas.

Liste de vérification avant l'installation

Avant l'installation, confirmez les éléments suivants :

- Le numéro de modèle et le type de gaz correspondent à la commande et aux exigences du site.
- L'emplacement d'installation respecte toutes les exigences de dégagement, de ventilation et de services.
- L'alimentation en gaz est disponible et correctement dimensionnée pour l'équipement.
- L'appareil a été inspecté pour détecter tout dommage de transport.
- Tous les composants, accessoires ainsi que la plaque signalétique sont présents.

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

Exigences d'emplacement

- Installez la friteuse à l'intérieur uniquement, dans un environnement de cuisine commerciale bien ventilé.
- La surface d'installation doit être plane, stable et capable de supporter le poids de l'appareil et de l'huile.
- N'installez pas la friteuse dans des zones exposées à l'eau, à une humidité excessive ou aux conditions extérieures.

Exigences de dégagement



WARNING!

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

Dégagements minimaux :

- **Construction combustible :**
Gauche : 6 po (15 cm) Arrière : 6 po (15 cm) Droite : 6 po (15 cm)
- **Construction non combustible :**
Gauche : 0 po (0 cm) Arrière : 0 po (0 cm) Droite : 0 po (0 cm)
- **Plancher :** La friteuse peut être installée sur des planchers combustibles lorsque tous les dégagements requis sont respectés et que tous les pieds fournis en usine ou les roulettes approuvées sont correctement installés. N'installez pas la friteuse directement sur le plancher ni sans pieds ou roulettes. Respectez toujours la plaque signalétique de l'appareil ainsi que les exigences des codes locaux applicables.

Exigences d'alimentation en gaz



WARNING!

Un type de gaz incorrect ou une pression d'alimentation inadéquate peut entraîner un incendie, une explosion ou un fonctionnement incorrect. Vérifiez le type de gaz et la pression d'alimentation avant de raccorder la friteuse.

- Vérifiez que le type de gaz correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être converti sur site pour un autre type de gaz.
- La pression d'alimentation en gaz doit respecter les exigences indiquées sur la plaque signalétique :
 - Gaz naturel : pression au collecteur de 4 po C.E.
 - Propane : pression au collecteur de 10 po C.E.
- Le système d'alimentation en gaz doit être dimensionné pour fournir un débit suffisant à la friteuse.
- Un robinet d'arrêt manuel du gaz doit être installé dans un endroit accessible.

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

- L'appareil et son robinet d'arrêt manuel individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de 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 lors de 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).

Exigences de ventilation et de hotte



WARNING!

Une ventilation inadéquate peut entraîner une surchauffe, une combustion inefficace ou des conditions de fonctionnement dangereuses. Cette friteuse doit être installée sous un système de ventilation commerciale correctement conçu.

- Les systèmes de ventilation et de protection incendie doivent être conformes aux codes locaux applicables et à la norme NFPA 96 lorsqu'elle est adoptée.
- Installez la friteuse sous une hotte d'extraction commerciale adaptée aux équipements de cuisson au gaz.
- Ne raccordez pas directement le conduit d'évacuation de la friteuse 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 un débit d'air suffisant pour la combustion et l'évacuation de la chaleur.

Installation du conduit d'évacuation et du dossier arrière

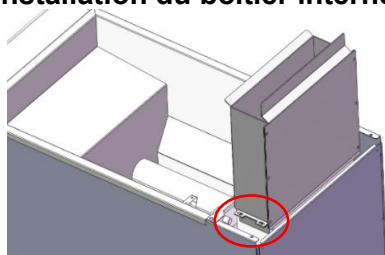


WARNING!

Une installation inadéquate du conduit d'évacuation ou une utilisation sans les composants du conduit installés peut entraîner une combustion inefficace, une surchauffe et des conditions d'échappement dangereuses.

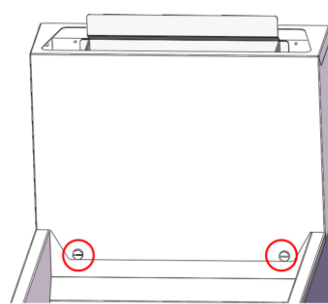
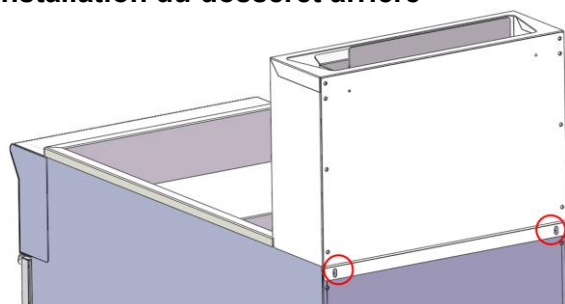
La friteuse est expédiée avec les composants du conduit d'évacuation et le dossier arrière emballés séparément. Ces composants doivent être installés avant d'utiliser la friteuse.

Installation du boîtier interne du conduit d'évacuation



1. Positionnez le boîtier interne du conduit d'évacuation au-dessus de l'ouverture du conduit à l'arrière de la friteuse.
2. Alignez les trous de fixation du boîtier avec les trous correspondants sur la friteuse.
3. Fixez le boîtier interne à l'aide des quatre (4) vis 10-24 fournies.
4. Assurez-vous que le boîtier est correctement positionné et solidement fixé.

Installation du dossier arrière



1. Positionnez le dossier arrière au-dessus de l'ensemble du conduit d'évacuation installé à l'arrière de la friteuse.
2. Alignez les trous de fixation arrière du dossier avec le châssis de la friteuse.
3. Fixez l'arrière du dossier à l'aide des deux (2) vis 10-24 fournies.
4. Alignez les fentes de fixation avant du dossier avec la friteuse.
5. Fixez l'avant du dossier à l'aide des deux (2) vis à tête fendue fournies.
6. Vérifiez que le dossier est correctement aligné et solidement fixé de tous les côtés.

Vérification finale

- Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.
- Vérifiez que l'ouverture du conduit d'évacuation n'est pas obstruée.
- Vérifiez que le dossier et les composants du conduit sont stables et correctement positionnés.

N'utilisez pas la friteuse sans que les composants du conduit d'évacuation soient correctement installés.

Installation des pieds, mise à niveau et stabilité



WARNING!

N'installez pas et n'utilisez pas la friteuse sans que tous les pieds ou roulettes soient correctement installés. L'utilisation de la friteuse sans pieds ou roulettes peut entraîner des conditions instables, un dégagement inadéquat par rapport au sol et un risque accru d'incendie ou de blessure.

- Installez chaque pied en vissant la tige du pied dans le trou de fixation fileté situé à la base de la friteuse.
- Serrez fermement chaque pied et assurez-vous qu'ils sont complètement en place avant de remettre la friteuse en position verticale.

INSTALLATION

- Après l'installation, vérifiez que la friteuse est de niveau d'avant en arrière et de gauche à droite.
- Ajustez les pieds ou les roulettes au besoin pour obtenir une mise à niveau correcte.
- Une mise à niveau adéquate permet de maintenir une répartition uniforme de l'huile et un fonctionnement approprié.

Dispositif de retenue et mobilité



WARNING!

Le fait de ne pas sécuriser correctement une friteuse mobile peut entraîner un basculement, des dommages à la conduite de gaz ou des blessures.



WARNING!

Lorsque cet appareil est installé avec des roulettes en option, il doit être raccordé à l'aide d'un connecteur de gaz commercial conforme à la norme ANSI Z21.69 ou CSA 6.16, ainsi qu'un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme ANSI Z21.41 ou CSA 6.9. Un dispositif de retenue doit également être installé afin d'empêcher le déplacement de l'appareil et d'éviter toute contrainte sur le raccordement de gaz.

- Si des roulettes sont installées, assurez-vous qu'elles sont correctement fixées en remplacement des pieds conformément aux instructions du fabricant.
- Si le dispositif de retenue ou le raccordement au gaz est déconnecté pour le nettoyage ou l'entretien, il doit être correctement reconnecté avant de remettre la friteuse en service.
- Pour les installations avec roulettes, assurez-vous que le sol est de niveau et que la friteuse est stable avant l'utilisation.

Procédure de raccordement au gaz



WARNING!

Un raccordement au gaz inadéquat peut entraîner un incendie ou une explosion. Tous les raccordements de gaz doivent être effectués par du personnel qualifié.

- Raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz à l'aide de raccords et de tuyauteries approuvés.
- S'assurer 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.
- S'assurer qu'une vanne d'arrêt manuelle du gaz est installée dans un emplacement accessible.
- Un piège à sédiments (jambe de purge) doit être installé dans la conduite d'alimentation en gaz en amont de l'appareil. Le piège à sédiments aide à empêcher la saleté, les débris et l'humidité de pénétrer dans les composants du gaz.
- S'assurer que tous les raccords filetés sont correctement scellés à l'aide de matériaux approuvés pour le type de gaz utilisé.
- Ne pas appliquer une force excessive aux raccords de gaz, aux vannes, à la vanne de sécurité ou aux commandes.
- L'appareil est équipé d'une vanne de sécurité de gaz intégrée qui comprend la régulation de pression.
- La pression d'alimentation en gaz doit correspondre aux exigences indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne pas raccorder l'appareil à une alimentation en gaz dont la pression se situe en dehors de la plage admissible indiquée sur la plaque signalétique.
- Si une régulation de pression supplémentaire en amont est requise par le code local ou les conditions du site, elle doit être installée par du personnel qualifié et ne doit pas restreindre le débit de gaz requis par l'appareil.
- Après le raccordement, effectuer un test d'étanchéité avant de mettre l'appareil en service.

Procédure de test d'étanchéité



WARNING!

Les fuites de gaz peuvent entraîner un incendie ou une explosion. Tous les raccordements doivent être testés pour détecter les fuites avant la mise en service.

- Après le raccordement au gaz, confirmez que tous les boutons de commande sont en position OFF.
- Ouvrez la vanne d'arrêt manuelle 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 tout autre signe indiquant une fuite.
- Si une fuite est détectée, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Le raccordement doit être corrigé et testé de nouveau par du personnel qualifié avant la mise en service.
- N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier les fuites.

Vérifications finales de l'installation

Avant d'ouvrir l'alimentation en gaz, confirmez les éléments suivants :

- La friteuse est installée au bon emplacement et respecte toutes les exigences de dégagement.
- L'appareil est de niveau d'avant en arrière et de gauche à droite, avec les pieds ou roulettes correctement installés et fixés.
- Si équipée de roulettes, le dispositif de retenue est correctement installé et raccordé.
- Le type de gaz correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique.
- L'alimentation en gaz est solidement raccordée et a été testée pour détecter les fuites.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz est accessible.
- Le système de ventilation est installé, fonctionnel et non obstrué.
- La sortie du conduit d'évacuation n'est pas obstruée et dispose du dégagement approprié par rapport aux filtres de la hotte.
- La vanne de vidange est complètement fermée et la cuve est propre et sèche.
- La friteuse est propre et exempte de matériaux d'emballage ou de débris.
- Tous les films protecteurs, emballages et matériaux de transport ont été retirés.

N'essayez pas d'allumer ou d'utiliser la friteuse tant que toutes les vérifications d'installation ne sont pas complétées.

Responsabilité d'installation

L'installation doit être effectuée conformément à ce manuel et 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 ou une incidence sur la couverture de la garantie. Les situations suivantes ne sont pas couvertes par la garantie:

- Dommages résultant d'un déballage, d'une manutention ou d'une installation inadéquats.
- Problèmes causés par l'utilisation d'un type de gaz incorrect ou d'une pression d'alimentation ne correspondant pas à la plaque signalétique.
- Problèmes causés par un raccordement au gaz inadéquat, l'absence de test d'étanchéité, l'utilisation de composants d'alimentation en gaz non approuvés ou l'absence d'un robinet d'arrêt manuel accessible lorsque requis.
- Problèmes de performance ou de sécurité causés par une ventilation inadéquate, un apport d'air de combustion restreint, un conduit d'évacuation obstrué, une hotte mal installée ou le non-respect des dégagements requis.
- Dommages ou instabilité causés par une mise à niveau inadéquate, une mauvaise installation des pieds ou roulettes ou l'absence d'un dispositif de retenue requis pour les installations mobiles.
- Problèmes causés par une installation dans des environnements inappropriés, incluant une installation extérieure, une exposition à l'eau ou toute condition non conforme à ce manuel.
- Dommages ou conditions dangereuses résultant de modifications non autorisées, de l'utilisation de pièces non approuvées ou d'un entretien inadéquat.

UTILISATION

Cette section fournit les instructions pour le fonctionnement normal de la friteuse, incluant le démarrage, le contrôle de la température et l'utilisation quotidienne sécuritaire. Une utilisation appropriée est essentielle pour obtenir des résultats de cuisson constants, maintenir la qualité de l'huile et assurer des conditions de travail sécuritaires.

Seul du personnel formé doit utiliser cet équipement.

Fonctionnement normal

Lors du fonctionnement normal, la friteuse chauffe l'huile au moyen de brûleurs à gaz situés sous les tubes de chauffe de la cuve. Le thermostat met automatiquement les brûleurs en marche et à l'arrêt afin de maintenir la température d'huile sélectionnée. De légères variations de température pendant le fonctionnement sont normales et n'indiquent pas un problème.

Lorsque la friteuse est démarrée à froid, un certain temps est nécessaire pour amener l'huile à la température réglée. Une fois la température atteinte, les brûleurs s'arrêtent puis redémarrent au besoin pour maintenir la température de cuisson. Ce cycle de fonctionnement des brûleurs est normal.

Pendant la friture active, la température de l'huile baisse lorsque des aliments sont ajoutés. Cela est normal. L'ampleur de la baisse de température et le temps de récupération dépendent de plusieurs facteurs, notamment :

- la taille des lots
- la température et le taux d'humidité des aliments
- le niveau et l'état de l'huile
- la taille de la friteuse et la puissance des brûleurs
- la rapidité d'enchaînement des lots

Des charges importantes ou humides réduisent davantage la température de l'huile et peuvent prolonger le temps de récupération. Des lots plus petits et uniformes permettent généralement une meilleure constance de cuisson et une récupération plus rapide.

La veilleuse demeure allumée pendant le fonctionnement normal, sauf si la friteuse est complètement arrêtée ou si une condition de sécurité provoque un arrêt. Les brûleurs principaux s'allument et s'éteignent automatiquement sous le contrôle du thermostat pendant le fonctionnement.

La friteuse est également équipée d'un dispositif de sécurité à limite haute pour prévenir la surchauffe. Si la température de l'huile dépasse la plage normale de fonctionnement, ce dispositif peut couper l'alimentation en gaz et éteindre la veilleuse. Si cela se produit, ne tentez pas de reprendre l'utilisation normale avant que la friteuse ait refroidi et que la cause ait été identifiée conformément à ce manuel.

L'état de l'huile a un impact important sur le fonctionnement de la friteuse. Une huile foncée, dégradée ou chargée de débris peut produire plus de fumée, récupérer moins efficacement, donner de mauvais résultats de cuisson et entraîner des odeurs, des dépôts ou une formation excessive de mousse. Ces conditions n'indiquent pas nécessairement une défaillance de l'équipement et doivent être évaluées dans le cadre de la gestion normale de l'huile.

Dans des conditions normales, la friteuse doit chauffer de manière fiable, maintenir la température réglée grâce au cycle du thermostat et récupérer de façon prévisible entre les lots. Si la friteuse présente des échecs d'allumage répétés, une flamme instable, une mauvaise récupération dans des conditions normales, une surchauffe ou des arrêts qui ne se réinitialisent pas par les procédures normales, consultez le guide de dépannage ou communiquez avec du personnel de service qualifié.

Aperçu des composants de la friteuse

Le schéma ci-dessous identifie les principaux composants mentionnés dans les procédures d'utilisation de cette section.

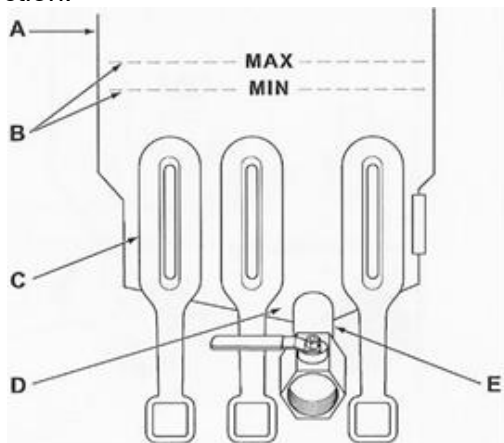


Figure A – Composants de la cuve de friture

- A - Cuve de friture
- B - Repère de niveau d'huile minimum (MIN)
- B - Repère de niveau d'huile maximum (MAX)
- C - Tubes de brûleur
- D - Point bas de la cuve (zone de vidange)
- E - Sortie de la vanne de vidange

Bonnes pratiques de friture

Des pratiques d'utilisation appropriées sont essentielles pour obtenir des résultats de cuisson constants, assurer un fonctionnement sécuritaire et prolonger la durée de vie de l'huile.

- Préchauffez la friteuse à la température désirée avant d'ajouter les aliments.
- Ne surchargez pas les paniers. Des lots plus petits et uniformes améliorent la stabilité de la température et le temps de récupération.
- Abaissez les paniers lentement pour éviter les éclaboussures d'huile.
- Retirez l'excès d'humidité des aliments avant la friture. L'eau et la glace peuvent provoquer des éclaboussures et accélérer la dégradation de l'huile.
- Laissez la friteuse revenir à la température réglée entre les lots.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant son fonctionnement ou pendant le chauffage de l'huile.
- Maintenez la zone autour de la friteuse propre et exempte de matériaux combustibles.

Pour de meilleures performances de cuisson

- Chargez les paniers de façon uniforme pour assurer une cuisson homogène.
- Évitez de mélanger différents types d'aliments pouvant affecter la qualité ou le goût de l'huile.
- Évitez les chargements fréquents de gros lots qui provoquent une chute excessive de la température.
- Surveillez les résultats de cuisson et ajustez la taille des lots ou le temps au besoin.
- Charge maximale recommandée par panier : 1,5 lb (0,7 kg) pour les modèles de cuve de 40 lb, 2,5 lb (1,1 kg) pour les modèles de 50 lb et 3,0 lb (1,4 kg) pour les modèles de 70 lb.

Pour un fonctionnement sécuritaire et efficace :

- Maintenez en tout temps un niveau d'huile approprié.
- N'utilisez pas la friteuse si l'huile ne recouvre pas les tubes de chauffe.
- N'introduisez pas d'aliments mouillés ou fortement glacés dans l'huile chaude. L'excès d'humidité peut provoquer des éclaboussures violentes ou un débordement.
- Évitez d'introduire des corps étrangers ou des débris dans la cuve.
- Maintenez les ouvertures du conduit d'évacuation et de ventilation propres et dégagées.

Des pratiques d'utilisation constantes améliorent la qualité des aliments, réduisent la consommation d'huile et contribuent à maintenir des performances stables de la friteuse.

Gestion de l'huile

Une bonne gestion de l'huile est l'un des facteurs les plus importants influençant les performances de la friteuse, la qualité des aliments, les coûts d'exploitation et la durée de vie de l'équipement. Une huile propre et bien entretenue permet d'obtenir des résultats de friture plus constants, favorise une récupération stable de la température, réduit l'accumulation de résidus et protège la cuve ainsi que les surfaces de transfert de chaleur. Une mauvaise gestion de l'huile entraîne de la fumée, de la mousse, des saveurs altérées, un aspect foncé des aliments, une récupération lente, une accumulation de carbone et des problèmes de service inutiles.

Pour un fonctionnement normal :

- Maintenez le niveau d'huile entre les repères minimum et maximum en tout temps.

UTILISATION

- Ajoutez de l'huile au besoin pour compenser les pertes dues à l'absorption par les aliments, à la filtration et à l'utilisation normale.
- N'utilisez pas la friteuse si le niveau d'huile est inférieur au minimum ou si les tubes de chauffe sont exposés.
- Filtrez l'huile régulièrement, au minimum une fois par jour dans des conditions normales d'utilisation. Une utilisation intensive peut nécessiter une filtration plus fréquente.
- Retirez les miettes et les débris flottants pendant l'utilisation afin de réduire la formation de carbone et la dégradation prématurée de l'huile.
- Évitez autant que possible d'introduire du sel, des assaisonnements, des résidus de panure et d'autres contaminants dans la cuve. Ne salez pas les aliments directement au-dessus de la friteuse.
- Retirez l'excès d'eau, de glace ou d'humidité de surface des aliments avant la friture. L'eau accélère la dégradation de l'huile, augmente les éclaboussures et peut favoriser la formation de mousse. If the pilot is extinguished, the fryer will not allow main burner operation.

Thermopile (système millivolt)

La thermopile est chauffée par la flamme de la veilleuse et génère un faible signal électrique (millivoltage).

- Ce signal alimente la vanne de gaz et le circuit de sécurité.
- Si la flamme de la veilleuse s'éteint, la thermopile refroidit et cesse de produire de la tension.
- Dans ce cas, la vanne de gaz se ferme automatiquement pour couper l'alimentation en gaz.

Ce système permet un arrêt automatique en cas de défaillance de la veilleuse.

Fonction de la vanne de gaz

La vanne de gaz combinée contrôle l'alimentation en gaz vers la veilleuse et les brûleurs principaux.

- La vanne comprend les positions OFF, PILOT et ON.
- En position PILOT, le gaz alimente uniquement l'ensemble de la veilleuse.
- En position ON, l'alimentation en gaz des brûleurs principaux est contrôlée par le thermostat.
- La vanne coupe automatiquement l'alimentation en gaz si les conditions de sécurité ne sont pas respectées.

Dispositif de sécurité à limite haute



WARNING!

Ne tentez pas de contourner, de désactiver ou de modifier le dispositif de sécurité à limite haute. L'utilisation de la friteuse sans cette protection peut entraîner un incendie, des dommages à l'équipement ou des blessures graves.

La friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité à limite haute pour prévenir la surchauffe.

- Si la température de l'huile dépasse une limite sécuritaire, le dispositif de limite haute coupe l'alimentation en gaz des brûleurs.
- Dans la plupart des cas, la veilleuse s'éteint également.
- La friteuse doit refroidir avant que le dispositif de limite haute puisse être réarmé.
- Si la friteuse s'arrête en raison d'une surchauffe, ne tentez pas de rallumer la veilleuse tant que la température de l'huile n'est pas inférieure à 300 °F (149 °C).
- Ne tentez pas de contourner ou de réinitialiser le dispositif de limite haute sans avoir identifié la cause de la surchauffe.

Fonctionnement normal du système

Pendant le fonctionnement normal :

- La veilleuse demeure allumée.
- Les brûleurs principaux s'allument et s'éteignent en fonction de la demande du thermostat.
- La température de l'huile fluctue légèrement autour du point de consigne.
- La thermopile alimente continuellement le circuit de sécurité tant que la veilleuse est allumée.

Ces conditions indiquent un fonctionnement normal.

Conditions anormales

Les situations suivantes peuvent indiquer un problème nécessitant une intervention :

- La veilleuse ne reste pas allumée
- Les brûleurs ne s'allument pas lorsque le thermostat est activé
- Les brûleurs restent allumés en continu sans cycle
- Arrêts fréquents par le dispositif de limite haute
- Allumage retardé ou flamme instable

Si un fonctionnement anormal est observé, consultez le guide de dépannage ou communiquez avec du personnel de service qualifié.

Avant la première utilisation

- Confirmez que la friteuse est correctement installée et que toutes les vérifications d'installation sont complétées.
- Lavez l'intérieur de la cuve, les paniers, le support, la grille à miettes ou le tamis, ainsi que tous les accessoires en contact avec les aliments à l'eau tiède avec un détergent doux.
- Rincez soigneusement à l'eau propre.
- Séchez complètement toutes les pièces.
- Assurez-vous que la cuve est complètement sèche avant d'ajouter de l'huile.

N'ajoutez pas d'huile dans une cuve humide. La présence d'eau peut provoquer des éclaboussures dangereuses lorsque l'huile est chauffée.

Remplissage de la cuve de friture



WARNING!

N'utilisez jamais la friteuse sans que l'huile recouvre les tubes de chauffe. Le chauffage d'une cuve vide ou partiellement remplie peut entraîner un incendie, des dommages graves à l'équipement ou des conditions de fonctionnement dangereuses.



NOTICE!

L'huile solide ou le shortening solide ne doivent pas être utilisés avec cette friteuse. Faire fondre de l'huile solide ou du shortening dans la cuve peut endommager la cuve et affecter la couverture de la garantie.

Avant d'allumer la friteuse, la cuve doit être correctement remplie d'huile de cuisson.

1. Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée.
2. Remplissez la cuve uniquement avec de l'huile de cuisson liquide.
3. Maintenez le niveau d'huile entre les repères MIN et MAX.
4. Ne dépassez pas le repère MAX. L'huile se dilate lorsqu'elle chauffe et peut déborder.
5. Ajoutez de l'huile fraîche au besoin pendant l'utilisation afin de maintenir un niveau adéquat.
6. N'utilisez jamais la friteuse si les tubes de chauffe ne sont pas entièrement recouverts d'huile.

Après le remplissage :

- Laissez le temps à l'huile de se stabiliser avant d'allumer la friteuse.
- Vérifiez de nouveau le niveau d'huile après le chauffage initial et ajoutez-en au besoin.

Allumage et fonctionnement des brûleurs

La friteuse utilise un système à veilleuse permanente. La veilleuse doit être allumée avant que les brûleurs principaux puissent fonctionner.

Une fois la veilleuse allumée et la vanne de gaz en position ON, les brûleurs principaux fonctionnent sous le contrôle du thermostat.

Pendant le fonctionnement normal :

- la veilleuse demeure allumée
- les brûleurs principaux s'allument à partir de la veilleuse lorsque le thermostat demande de la chaleur
- les brûleurs s'allument et s'éteignent automatiquement pour maintenir la température d'huile sélectionnée

Ce cycle de fonctionnement des brûleurs est normal et nécessaire pour un contrôle adéquat de la température. Si la veilleuse ne reste pas allumée, si les brûleurs ne s'allument pas correctement ou si la flamme semble instable, consultez le guide de dépannage ou communiquez avec du personnel de service qualifié.

Aspect de la flamme des brûleurs

Lors du fonctionnement normal, la flamme des brûleurs doit être stable et principalement bleue.

- Des flammes jaunes ou orangées peuvent indiquer une mauvaise combustion, des brûleurs encrassés ou des conditions d'alimentation en gaz incorrectes.
- Des flammes qui se soulèvent, ondulent ou sont instables peuvent indiquer une pression de gaz inadéquate, un conduit d'évacuation obstrué ou une ventilation insuffisante.

Si des conditions de flamme anormales sont observées, arrêtez la friteuse et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Procédure de démarrage



WARNING!

Si la veilleuse s'éteint, si l'allumage échoue ou si la commande de gaz a été mise sur OFF, attendez au moins 5 minutes avant de tenter de rallumer. Ce délai permet au gaz non brûlé de se dissiper.

Avant de démarrer la friteuse, assurez-vous que la cuve est correctement remplie d'huile de cuisson liquide et que les tubes de chauffe sont entièrement recouverts.



Figure B – Thermostat et vanne de gaz

1. Ouvrez la porte d'accès avant.
2. Tournez le thermostat à la position OFF. Le thermostat est situé derrière la porte.
3. Enfoncez et tournez le bouton de la vanne de gaz à la position OFF.
 - a. Attendez au moins 5 minutes afin de permettre au gaz non brûlé de se dissiper.
4. Enfoncez et tournez le bouton de la vanne de gaz à la position PILOT.

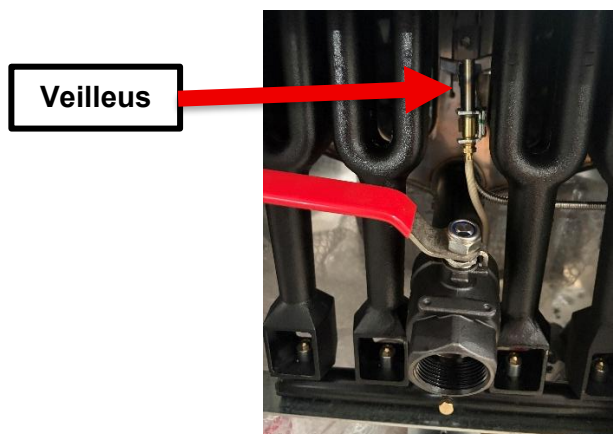


Figure C – Emplacement de la veilleuse derrière l'ensemble des brûleurs

1. Tout en maintenant le bouton enfoncé, allumez la veilleuse à l'aide d'une flamme allumée.
 - a. La veilleuse est située à l'intérieur de la section des brûleurs, légèrement au-dessus de la sortie de la vanne de vidange, vers la cuve, et entre les tubes de brûleur.
 - b. Continuez de maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que la veilleuse reste allumée lorsque vous le relâchez.
 - c. Si la veilleuse ne reste pas allumée, répétez les étapes 3 à 5.
2. Enfoncez et tournez le bouton de la vanne de gaz à la position ON.
3. Tournez le thermostat au réglage de température désiré.
 - i. Les brûleurs principaux s'allumeront et fonctionneront automatiquement sous le contrôle du thermostat.
4. Laissez la friteuse atteindre la température de fonctionnement avant d'ajouter des aliments. Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant le chauffage de l'huile.

Si l'alimentation en gaz est interrompue, répétez les étapes 2 à 7.

Procédure d'arrêt



WARNING!

N'utilisez pas la friteuse si la hotte de ventilation ou les systèmes requis du bâtiment ne fonctionnent pas. En cas de panne d'alimentation empêchant une ventilation adéquate, arrêtez la friteuse et ne reprenez pas son utilisation tant que la ventilation requise et les conditions normales de fonctionnement n'ont pas été rétablies.

La friteuse peut être arrêtée de deux façons selon la durée d'inutilisation :

UTILISATION

- Arrêt en veille — pour de courtes périodes entre les cycles de cuisson ou de brèves périodes d'inactivité
- Arrêt complet — en fin de journée, pour le nettoyage, l'entretien, les périodes prolongées d'inactivité ou lorsque la friteuse ne doit pas être prête à être utilisée immédiatement

Arrêt en veille

Utilisez l'arrêt en veille uniquement pour de courtes périodes lorsque la friteuse demeure surveillée et pourra être remise en service rapidement.

1. Tournez le thermostat à la position OFF.
2. Tournez la vanne de gaz de la position ON à la position PILOT.
3. Vérifiez que les brûleurs principaux sont éteints et que seule la veilleuse demeure allumée.

En mode veille, la veilleuse reste allumée, mais les brûleurs ne fonctionneront pas tant que le thermostat n'est pas réactivé.

Arrêt complet

Utilisez l'arrêt complet en fin de journée, avant le nettoyage, avant la vidange de l'huile, pendant l'entretien ou lorsque la friteuse ne sera pas utilisée pendant une période prolongée.

1. Tournez le thermostat à la position OFF.
2. Enfoncez et tournez le bouton de la vanne de gaz à la position OFF.
3. Vérifiez que la veilleuse est éteinte et que toute alimentation en gaz vers la friteuse est coupée.

Après un arrêt complet, laissez la friteuse et l'huile refroidir avant de procéder à la vidange, à la filtration, au nettoyage ou à l'entretien. Si vous utilisez un couvercle de cuve compatible, installez-le uniquement après que la friteuse a été arrêtée et a refroidi. Ne couvrez pas la friteuse lorsque les brûleurs sont en fonctionnement ou lorsque l'appareil est à température de friture.

Arrêt prolongé

Pour un arrêt prolongé ou une mise hors service :

1. Effectuez la procédure d'arrêt complet ci-dessus.
2. Laissez la friteuse et l'huile refroidir à une température sécuritaire.
3. Vidangez, filtrez ou éliminez l'huile conformément à vos procédures d'exploitation.
4. Nettoyez la friteuse conformément à la section Nettoyage et entretien de ce manuel.
5. Fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si requis par les procédures du site, les travaux de service ou les codes locaux.

Couvercle de cuve (utilisation optionnelle)

Le couvercle de cuve peut être utilisé pour protéger l'huile contre la contamination lorsque la friteuse n'est pas en fonctionnement.

- Installez le couvercle uniquement après que la friteuse a été arrêtée et a refroidi à une température sécuritaire.
- N'installez pas le couvercle lorsque les brûleurs sont en fonctionnement ou lorsque la friteuse est à température de friture.
- Assurez-vous que le couvercle est bien positionné sur la cuve avant de laisser l'appareil sans surveillance.

L'utilisation d'un couvercle de cuve peut aider à réduire la contamination par les débris et à maintenir la propreté de l'huile pendant les périodes d'inactivité.

Remarques importantes concernant l'arrêt

- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance lorsque les brûleurs sont en fonctionnement.
- Ne laissez pas la friteuse à température de friture pendant de longues périodes d'inactivité.
- Ne commencez pas la vidange ou le nettoyage avant que la friteuse ait été correctement arrêtée.
- Utilisez l'arrêt complet, et non le mode veille, avant le nettoyage, l'entretien ou une période prolongée d'inutilisation.

Arrêt en cas de panne de courant



WARNING!

N'utilisez pas la friteuse en cas de panne de courant. Si une perte d'alimentation empêche une ventilation adéquate, tournez le thermostat à OFF, mettez la vanne de gaz à la position OFF et ne reprenez pas l'utilisation tant que la ventilation requise et les conditions normales de fonctionnement n'ont pas été rétablies.

Vidange de la cuve de friture



WARNING!

L'huile chaude peut causer de graves brûlures.

Laissez la friteuse refroidir à une température sécuritaire avant de procéder à la vidange.

Utilisez un équipement de protection approprié ainsi que des contenants conçus pour l'huile chaude.

Avant de vidanger la cuve de friture :

- Assurez-vous que la friteuse a été correctement arrêtée et que le thermostat est en position OFF.
- Laissez l'huile refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
- Vérifiez qu'un contenant métallique approprié est en place pour recueillir l'huile.
 - N'utilisez pas de contenants en plastique, en verre ou non approuvés.
- Assurez-vous que la friteuse est stable et correctement positionnée.

Procédure de vidange



Figure D – Rallonge de vidange installée sur la vanne de vidange

1. Ouvrez la porte d'accès avant.
2. Installez la rallonge de vidange sur la vanne de vidange.
 - a. Serrez à la main uniquement. Ne serrez pas excessivement.
3. Positionnez la rallonge de vidange dans un contenant approprié ou une unité de filtration mobile. Vérifiez qu'un contenant approprié est en place avant d'ouvrir la vanne de vidange.
4. Ouvrez lentement la vanne de vidange.
 - a. Laissez l'huile s'écouler de manière contrôlée.
5. Une fois l'écoulement stabilisé, ouvrez complètement la vanne de vidange pour vider la cuve.
 - a. Si la vidange est obstruée, fermez la vanne de vidange et éliminez l'obstruction depuis l'intérieur de la cuve uniquement après que l'huile ait refroidi à une température sécuritaire. Ne tentez jamais de dégager une obstruction par l'avant de la vanne de vidange.
6. Lorsque la cuve est vide, utilisez une brosse de cuve pour enlever les débris et les résidus.
7. Fermez solidement la vanne de vidange.

Après la vidange

- Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée avant de remplir la cuve.
- Retirez la rallonge de vidange après utilisation.
- N'utilisez pas la friteuse tant que la cuve n'a pas été correctement remplie d'huile.
- Si la cuve a été vidée et ne sera pas immédiatement remplie, assurez-vous que la friteuse demeure arrêtée et ne tentez pas de rallumer la veilleuse tant que la cuve n'a pas été correctement remplie d'huile de cuisson liquide.
- Lors du remplissage après vidange, ajoutez de l'huile de cuisson liquide au moins jusqu'au repère MIN sans dépasser le repère MAX. L'huile se dilate lorsqu'elle est chauffée.

N'utilisez jamais la friteuse si la vanne de vidange est ouverte ou mal fermée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier et un entretien préventif sont essentiels pour assurer un fonctionnement sécuritaire, un contrôle stable de la température, de bons résultats de friture, une longue durée de vie de l'huile et de l'équipement. Le non-respect des procédures de nettoyage et d'entretien recommandées peut entraîner une réduction des performances, une accumulation excessive de résidus, une formation de carbone, une mauvaise qualité de l'huile, une récupération instable, des conditions de nettoyage difficiles, un fonctionnement dangereux ou des besoins accrus en service. Seuls le nettoyage de routine et l'utilisation de base doivent être effectués par l'opérateur. Tous les réglages, réparations et travaux internes doivent être réalisés par du personnel de service qualifié.



WARNING!

L'huile chaude et les surfaces chaudes peuvent causer de graves brûlures. Laissez la friteuse et l'huile refroidir à une température sécuritaire avant de procéder à la vidange, au nettoyage ou à l'entretien. Arrêtez correctement la friteuse avant de commencer toute procédure de nettoyage ou d'entretien.

Directives générales d'entretien

Le nettoyage de routine et l'entretien préventif permettent de :

- maintenir une température de friture stable
- améliorer la qualité et la constance des aliments
- prolonger la durée de vie de l'huile
- réduire l'accumulation de carbone et de graisse
- préserver l'apparence du cabinet
- réduire les appels de service inutiles
- prolonger la durée de vie de l'équipement

Ne pas :

- utiliser des nettoyants corrosifs, à base de chlore, de sulfates/sulfures ou des produits chimiques agressifs non conçus pour les friteuses commerciales
- utiliser des brosses métalliques, de la laine d'acier ordinaire, des limes ou des outils en acier au carbone sur les surfaces en acier inoxydable
- utiliser des outils tranchants pouvant rayer la cuve ou le cabinet
- laisser de l'eau dans la cuve avant de la remplir d'huile
- ignorer les procédures d'arrêt, de vidange ou de refroidissement pendant le nettoyage
- immerger la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide

La fréquence de nettoyage dépend du type de produits, de l'état de l'huile, du volume quotidien, du niveau de panure, des assaisonnements et de l'environnement général de la cuisine. Une utilisation intensive, des produits panés et des conditions grasses ou riches en carbone peuvent nécessiter un nettoyage plus fréquent que les intervalles minimums indiqués dans ce manuel.

Nettoyage quotidien

1. Arrêtez la friteuse conformément à la section Procédure d'arrêt de ce manuel.
2. Essuyez les éclaboussures ou déversements d'huile sur les surfaces extérieures pendant que les résidus sont encore faciles à enlever.
3. Nettoyez les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux.
4. Utilisez un tampon à récurer non abrasif uniquement au besoin pour les dépôts tenaces.
5. Retirez les miettes, les débris et les particules alimentaires des zones intérieures accessibles et des composants amovibles.
6. Nettoyez les paniers, le support de panier, la grille à miettes ou le tamis ainsi que toutes les pièces amovibles.
7. Nettoyez et désinfectez la zone autour de la friteuse selon les pratiques en vigueur sur le site.

Le nettoyage quotidien doit être accompagné d'un écumage ou d'une filtration régulière de l'huile selon les besoins de l'exploitation. Laisser des débris dans la cuve accélère la formation de carbone, réduit la durée de vie de l'huile et rend le nettoyage plus difficile.

Nettoyage extérieur et de l'acier inoxydable

Les surfaces extérieures du cabinet doivent être maintenues propres et exemptes d'accumulation de graisse. Si le nettoyage de routine est négligé, la graisse peut polymériser, brûler sur les surfaces et devenir beaucoup plus difficile à enlever.



CAUTION!

L'utilisation d'outils de nettoyage inappropriés peut endommager les surfaces en acier inoxydable et augmenter le risque de taches ou de corrosion à long terme.

Procédure de nettoyage

- Utilisez de l'eau tiède et un savon ou détergent doux avec un chiffon souple.
- Rincez à l'eau propre et séchez complètement.
- Pour la graisse ou les résidus tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif adapté à l'acier inoxydable et frottez dans le sens du grain.
- Séchez avec un chiffon doux après le nettoyage.

Ne pas utiliser :

- de laine d'acier ordinaire
- de brosses métalliques
- de grattoirs, limes ou outils en acier au carbone
- de méthodes abrasives qui rayent la surface
- de mouvements circulaires sur les surfaces en acier inoxydable poli

Des zones foncées dues à la chaleur peuvent apparaître sur l'acier inoxydable après une exposition répétée. Ces zones ne sont pas nécessairement dommageables, mais doivent être nettoyées uniquement avec des méthodes adaptées à l'acier inoxydable.

Filtration de l'huile et remplacement de l'huile

La filtration de l'huile est l'une des opérations d'entretien les plus importantes, à effectuer quotidiennement ou fréquemment. Filtrez l'huile au moins une fois par jour dans des conditions normales. Les opérations à volume élevé, notamment avec des produits panés ou fortement assaisonnés, peuvent nécessiter une filtration deux fois par jour ou plus.

Directives générales

- Filtrez l'huile au moins une fois par jour dans des conditions normales.
- Filtrez plus fréquemment lors de la friture de produits fortement panés, assaisonnés ou en grande quantité.
- Retirez les débris pendant l'utilisation afin de réduire la contamination et l'accumulation de carbone.
- Remplacez l'huile lorsque son état indique qu'elle n'est plus adaptée à l'utilisation.

L'état de l'huile doit être évalué selon les résultats réels d'utilisation et son apparence, notamment la fumée, le noircissement, la formation de mousse, les odeurs anormales, les dépôts excessifs ou une mauvaise performance de friture.

Si l'huile est vidangée pour filtration ou remplacement, suivez la procédure Vidange de la cuve de friture de ce manuel.

Nettoyage de la cuve après vidange

Une fois l'huile vidangée :

- Utilisez la brosse de cuve fournie pour enlever les résidus, sédiments et débris restants.
- Nettoyez soigneusement entre et autour des tubes de chauffe pour éliminer le carbone, les miettes et les dépôts.
- Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée avant de remplir à nouveau la cuve.
- Ne remettez pas la friteuse en service tant que la cuve n'est pas propre et correctement remplie d'huile de cuisson liquide.

Cette étape de nettoyage après vidange est importante même sans effectuer un nettoyage par ébullition (boil-out). Elle réduit la contamination résiduelle et prolonge la durée de vie de l'huile.

Procédure d'ébullition (boil-out)

La friteuse doit être nettoyée en profondeur par ébullition sur une base régulière. La fréquence dépend des conditions d'utilisation, du type de produits, de l'état de l'huile et de l'accumulation de carbone. Effectuez un nettoyage par ébullition chaque semaine ou selon les besoins.



WARNING!

Arrêtez complètement la friteuse lorsque l'huile est remplacée par de l'eau, puis de nouveau lorsque la phase de chauffage du nettoyage par ébullition est terminée. Cela permet d'éviter un fonctionnement involontaire des brûleurs pendant la vidange, le rinçage ou le remplissage.

Procédure d'ébullition (boil-out)

1. Vidangez la cuve conformément à la procédure **Vidange de la cuve de friture**.

2. Une fois l'huile vidangée, éliminez les résidus et sédiments à l'aide de la brosse de cuve fournie.
3. Fermez la vanne de vidange.
4. Remplissez la cuve avec de l'eau et un nettoyant pour friteuse à faible formation de mousse ou un dégraissant adapté au nettoyage par ébullition. Suivez les instructions du fabricant du produit.
 - a. N'utilisez pas de nettoyants chlorés ni de nettoyants à base de sulfates/sulfures dans la cuve.
5. Assurez-vous que le niveau de la solution demeure entre les repères MIN et MAX.
6. Réglez le thermostat à 200 °F (93 °C) ou à la température recommandée par le fabricant du nettoyant.
7. Laissez la solution atteindre un léger frémissement seulement. Ne laissez pas la cuve bouillir fortement, car une formation excessive de mousse peut se produire.
8. Maintenez le frémissement pendant environ 15 à 20 minutes, ou selon les besoins pour ramollir la graisse, les dépôts et le carbone.
9. Tournez le thermostat à OFF et laissez la solution reposer brièvement afin de faciliter l'élimination des résidus.
10. Brossez les parois de la cuve, les tubes de chauffe et les surfaces accessibles à l'aide de la brosse de cuve.
11. Vidangez la solution de nettoyage.
12. Fermez la vanne de vidange et remplissez la cuve avec de l'eau propre.
13. Ajoutez 1 tasse (1/4 L) de vinaigre pour neutraliser les résidus alcalins du nettoyant.
14. Amenez la solution de rinçage à un léger frémissement, puis mettez le thermostat à OFF et laissez reposer quelques minutes.
15. Vidangez de nouveau la cuve.
16. Rincez abondamment à l'eau chaude propre jusqu'à élimination complète des résidus de nettoyant.
17. Séchez soigneusement la cuve avec des chiffons propres. Toute l'eau doit être éliminée avant de remplir d'huile. La présence d'eau peut provoquer des éclaboussures violentes lors de l'ajout d'huile chaude.
18. Fermez la vanne de vidange et remplissez la friteuse conformément à la procédure **Remplissage de la cuve de friture avec huile**.



WARNING!

Toute l'eau doit être éliminée de la cuve avant d'ajouter de l'huile.
La présence d'eau résiduelle peut provoquer des éclaboussures dangereuses et des brûlures graves lorsque l'huile est chauffée.

Inspection du conduit d'évacuation et de la zone des brûleurs

La zone du conduit d'évacuation doit être inspectée régulièrement afin de détecter toute obstruction, accumulation de graisse ou corrosion. Un conduit obstrué peut affecter la sécurité et les performances.

Directives d'inspection du conduit d'évacuation

- Inspectez la zone du conduit uniquement lorsque la friteuse est refroidie.
- Vérifiez la présence d'obstructions, d'accumulation de graisse, de corrosion ou de signes d'exposition anormale à la chaleur.
- N'allumez pas la friteuse pendant l'inspection du conduit. Une inspection pendant le fonctionnement peut entraîner des blessures.
- Ne placez aucun objet sur, au-dessus ou autour de la sortie du conduit d'évacuation.

Les zones des brûleurs doivent être maintenues propres et exemptes de peluches, de graisse et de débris. Un nettoyage mensuel autour des brûleurs et des orifices est recommandé lorsque des accumulations sont présentes.

Des vérifications visuelles de la flamme peuvent également être utiles. Une flamme normale est généralement stable et bleue. Une flamme jaune, instable ou qui se soulève peut indiquer un besoin de réglage ou d'entretien. Ces vérifications sont uniquement à titre d'observation, sauf si elles sont effectuées par du personnel de service qualifié.

Vérification et calibration de la température

Une vérification régulière de la température permet de confirmer que la friteuse chauffe et fonctionne correctement.

Vérification de la température par l'opérateur

- Vérifiez périodiquement la température de la friteuse à l'aide d'un thermomètre calibré adapté à l'huile chaude.
- Placez la sonde du thermomètre dans l'huile à un emplacement représentatif, à l'écart du contact direct avec les parois de la cuve ou les tubes de chauffe.

- Comparez le comportement de la température observée au réglage du thermostat sur plusieurs cycles de brûleurs.

Si la friteuse surchauffe de façon constante, ne chauffe pas suffisamment, ne cycle pas normalement ou produit des résultats instables dans des conditions normales, consultez le guide de dépannage ou communiquez avec du personnel de service qualifié.

Limites de calibration et d'ajustement

La calibration et l'ajustement du thermostat doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié. Ne tentez pas d'ajuster, de recalibrer ou de modifier le thermostat sans les qualifications appropriées.

Limites de maintenance préventive et de service

La maintenance préventive est un programme documenté de vérifications et de nettoyages réguliers visant à assurer un fonctionnement sécuritaire, hygiénique et efficace de l'équipement.

Les opérateurs peuvent effectuer :

- le nettoyage extérieur quotidien
- l'élimination quotidienne des débris
- la filtration et le remplacement de l'huile
- le nettoyage par ébullition (boil-out)
- l'inspection visuelle de base du conduit d'évacuation, des brûleurs, des paniers et des pièces amovibles
- la vérification de base de la température

Le personnel de service qualifié doit effectuer :

- la calibration ou l'ajustement du thermostat
- le réglage des brûleurs ou de la pression
- l'ajustement ou le remplacement de la vanne de gaz
- le diagnostic de la thermopile, de la veilleuse ou du dispositif de limite haute
- le nettoyage des orifices de brûleur au-delà de l'accès externe de routine
- l'inspection ou les essais des dispositifs de sécurité
- la réparation de composants endommagés, instables, desserrés ou présentant des fuites

Un entretien inadéquat peut entraîner un fonctionnement dangereux, une baisse de performance ou des problèmes de garantie.

Paniers de friture, support et accessoires

Les accessoires en contact avec l'huile ou les résidus alimentaires doivent être nettoyés régulièrement.

- Nettoyez les paniers et le support de panier quotidiennement ou au besoin.
- Retirez les miettes et résidus alimentaires des supports et accessoires internes.
- Inspectez les paniers et les poignées pour détecter toute usure, déformation, desserrage ou dommage.
- Remplacez les accessoires endommagés avant de remettre la friteuse en service.

Si vous utilisez un couvercle de cuve NORIOTA compatible, maintenez-le propre et utilisez-le uniquement lorsque la friteuse est arrêtée et sécuritaire à couvrir.

Zone autour et sous la friteuse

L'accumulation de graisse et de débris autour de la friteuse augmente la difficulté de nettoyage et peut présenter un risque sanitaire ou d'incendie.

- Nettoyez régulièrement autour de la friteuse.
- Nettoyez derrière et sous la friteuse selon une fréquence adaptée à l'exploitation.
- Maintenez la zone environnante exempte d'accumulation de graisse, de débris alimentaires et de matériaux combustibles.

Les appareils mobiles doivent être remis à leur position correcte et tout dispositif de retenue doit être reconnecté après le nettoyage ou le repositionnement.

Calendrier d'entretien recommandé


Utilisez le calendrier ci-dessous comme base. Augmentez la fréquence selon le volume quotidien, le niveau de panure, les assaisonnements, les débris ou les conditions du site.


Tâche	Fréquence recommandée
Essuyer les surfaces extérieures	Quotidien
Nettoyer les paniers de friture, le support et les pièces amovibles	Quotidien

GUIDE DE DÉPANNAGE

Si la friteuse ne semble pas fonctionner correctement, consultez d'abord les sections **Fonctionnement**, **Procédure d'arrêt**, **Vidange de la cuve de friture** et **Nettoyage et entretien**. De nombreux problèmes sont causés par l'état de l'huile, la séquence de démarrage, la ventilation, les pratiques de chargement 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 suivi les étapes recommandées, cessez d'utiliser l'appareil et communiquez avec du personnel de service qualifié.

 <b style="font-size: 1.2em;">WARNING!	Si le problème concerne une odeur de gaz, une flamme instable, une fuite visible, une surchauffe ou toute autre condition dangereuse, arrêtez immédiatement la friteuse et ne reprenez pas son utilisation tant que le problème n'a pas été corrigé.
---	--

 <b style="font-size: 1.2em;">WARNING!	Arrêtez la friteuse et laissez-la refroidir avant de procéder à toute inspection ou entretien. Ne tentez pas d'ajuster, de réparer ou de démonter les composants de gaz ou de commande sans les qualifications requises.
---	--

Avant de faire appel au service

Avant de dépanner un problème spécifique, confirmez les points suivants :

- La cuve est remplie d'huile de cuisson liquide au niveau approprié.
- La vanne de vidange est complètement fermée.
- L'alimentation en gaz est ouverte.
- La vanne de commande de gaz est dans la bonne position.
- Le thermostat est correctement réglé.
- La veilleuse est allumée et stable.
- Le système de ventilation est en fonctionnement et non obstrué.
- L'état de l'huile est acceptable.

De nombreux problèmes apparents peuvent être résolus en corrigeant l'un des points ci-dessus.

Symptôme	Cause possible	Mesures correctives
Alimentation, gaz et allumage		
La veilleuse ne s'allume pas	Alimentation en gaz fermée	Vérifiez que l'alimentation en gaz est ouverte et disponible
	La vanne de commande de gaz n'est pas dans la bonne position	Suivez la procédure de démarrage et confirmez que la vanne est en position PILOT
	Présence d'air dans la conduite de gaz lors du démarrage initial	Répétez la procédure d'allumage après avoir attendu au moins 5 minutes
	La flamme d'allumage n'atteint pas l'ensemble de la veilleuse	Réappliquez correctement la flamme d'allumage pendant la procédure d'allumage de la veilleuse
La veilleuse s'allume mais ne reste pas allumée	Le bouton de commande de gaz n'est pas maintenu suffisamment longtemps	Maintenez le bouton enfoncé suffisamment longtemps pour permettre à la thermopile de chauffer
	Flamme de veilleuse faible ou instable	Répétez la procédure d'allumage; si le problème persiste, contactez du personnel de service qualifié
	Interruption de l'alimentation en gaz ou alimentation instable	Vérifiez que l'alimentation en gaz est stable
	La flamme de veilleuse ne chauffe pas correctement la thermopile	Répétez la procédure d'allumage et assurez-vous que la flamme de veilleuse est correctement établie. Si le problème persiste, contactez du personnel de service qualifié
Les brûleurs ne s'allument pas	Le thermostat est réglé trop bas ou en position OFF	Réglez le thermostat au-dessus de la température actuelle de l'huile
	La vanne de commande de gaz n'est pas en position ON	Confirmez que la vanne de commande de gaz est en position ON
	La veilleuse n'est pas correctement établie	Rallumez la veilleuse en suivant la procédure de démarrage
	Le dispositif de limite haute s'est déclenché	Laissez la friteuse refroidir et tentez un redémarrage; si le problème se répète,

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesures correctives
		contactez du personnel de service qualifié
Échec d'allumage répété	La séquence de démarrage n'a pas été suivie correctement	Répétez la procédure de démarrage complète exactement telle qu'indiquée
Odeur de gaz présente	Fuite de gaz ou condition dangereuse liée au gaz	Arrêtez immédiatement la friteuse, coupez l'alimentation en gaz, ne tentez pas de rallumer et suivez les procédures d'urgence du site en cas d'odeur de gaz. Communiquez avec le fournisseur de gaz ou du personnel de service qualifié, selon le cas.
Température et performance de chauffage		
La friteuse n'atteint pas la température	Taille de lot trop importante entraînant une chute excessive de température	Réduisez la taille des lots et laissez le temps de récupération
	Niveau d'huile trop bas	Ajoutez de l'huile de cuisson liquide jusqu'au niveau approprié
	Huile dégradée ou contaminée	Filtrez ou remplacez l'huile
	Problème de ventilation ou de circulation d'air	Vérifiez que la hotte fonctionne et que la zone du conduit d'évacuation est dégagée
	Condition de démarrage à froid	Laissez un temps de préchauffage suffisant
	Chargement de produit important	Réduisez le chargement et laissez plus de temps de récupération entre les lots
La friteuse surchauffe	Thermostat réglé trop élevé	Réduisez le réglage du thermostat
	Huile dégradée ou excessivement sale	Remplacez l'huile et nettoyez la friteuse au besoin
	Sortie du conduit d'évacuation obstruée ou circulation d'air restreinte	Éliminez toute obstruction et vérifiez que le système de ventilation fonctionne
La friteuse s'arrête de façon inattendue	Le dispositif de limite haute peut s'être déclenché en raison d'une surchauffe ou d'une condition de fonctionnement dangereuse	Laissez la friteuse refroidir. Ne reprenez pas l'utilisation tant que la cause n'a pas été identifiée et corrigée. Si la condition se répète, contactez du personnel de service qualifié
Le cycle des brûleurs semble fréquent	Fonctionnement normal du thermostat	Ceci est normal si la friteuse maintient correctement la température
La température de la friteuse semble instable	Charges importantes et humides ou tailles de lots irrégulières	Réduisez la taille des lots et améliorez la constance de la préparation des produits
Qualité de l'huile et résultats de friture		
L'huile mousse excessivement	Présence d'eau ou d'humidité dans l'huile	Séchez complètement les produits avant la friture
L'huile fume à la température normale de friture	Huile dégradée	Remplacez l'huile
L'huile se dégrade rapidement	Huile dégradée ou surchauffée	Remplacez l'huile et vérifiez la température de fonctionnement
Les aliments cuisent de manière inégale	Accumulation excessive de débris, de panure ou d'assaisonnements	Filtrez plus fréquemment et écumez les débris pendant l'utilisation
La couleur des aliments est trop foncée	Température de friture réglée trop élevée	Utilisez uniquement la température requise pour le produit
Les aliments sont gras ou de mauvaise qualité	Taille de lot ou taille des produits irrégulière	Chargez les paniers uniformément et utilisez des lots plus petits et constants
L'huile mousse excessivement	Présence d'eau ou d'humidité dans l'huile	Séchez complètement les produits avant la friture
L'huile fume à la température normale de friture	Huile dégradée	Remplacez l'huile
L'huile se dégrade rapidement	Huile dégradée ou surchauffée	Remplacez l'huile et vérifiez la température de fonctionnement
Oil Handling, Draining, and Tank Issues		
Fuite d'huile de la friteuse	La vanne de vidange n'est pas complètement fermée	Fermez solidement la vanne de vidange et vérifiez que la fuite s'arrête
	Composants de vidange desserrés ou endommagés	Si la fuite persiste après avoir confirmé que la vanne de vidange est fermée, cessez d'utiliser

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesures correctives
		l'appareil et contactez du personnel de service qualifié
La cuve ne se vide pas correctement	Débris obstruant le passage de vidange	Laissez l'huile refroidir, inspectez le passage de vidange et éliminez l'obstruction en toute sécurité
L'huile s'écoule lentement	Accumulation de sédiments ou de débris dans la cuve ou la zone de vidange	Nettoyez la cuve et la zone de vidange après un arrêt approprié
Le niveau d'huile diminue pendant l'utilisation	Absorption normale par les produits et perte d'huile lors de la manipulation	Ajoutez de l'huile au besoin pour maintenir le niveau approprié
L'huile déborde	Cuve trop remplie avant le chauffage	Ne remplissez pas au-delà du repère MAX
La cuve ne se vide pas correctement	Débris obstruant le passage de vidange	Laissez l'huile refroidir, inspectez le passage de vidange et éliminez l'obstruction en toute sécurité
Ventilation, conduit d'évacuation et problèmes liés à l'installation		
La flamme du brûleur semble instable	Courants d'air ou ventilation inadéquate	Vérifiez le fonctionnement de la hotte et éliminez les courants d'air importants lorsque possible. Si la flamme demeure instable, arrêtez la friteuse et contactez du personnel de service qualifié
Mauvaise récupération ou surchauffe	Sortie du conduit d'évacuation obstruée	Éliminez toute obstruction et vérifiez que le dégagement autour du conduit d'évacuation est conforme
La friteuse fonctionne mal après avoir été déplacée	Dispositif de retenue ou raccordement de gaz non rétabli correctement	Vérifiez que la friteuse est correctement positionnée et que tous les raccordements requis sont rétablis
La friteuse semble instable pendant le fonctionnement	Friteuse non nivelée	Remettez la friteuse à niveau d'avant en arrière et de gauche à droite
Résultats de friture inégaux d'un côté à l'autre	Mise à niveau incorrecte affectant la répartition de l'huile	Ajustez correctement la mise à niveau de la friteuse
L'installation semble dangereuse ou instable	Pieds ou roulettes mal installés	Cessez l'utilisation jusqu'à ce que l'installation soit corrigée
Problèmes liés au nettoyage et à l'entretien		
Accumulation importante de carbone dans la cuve	Filtration ou nettoyage peu fréquent	Augmentez la fréquence de filtration et effectuez un nettoyage par ébullition (boil-out)
Résidus persistants après nettoyage	Nettoyage quotidien insuffisant	Effectuez la procédure complète de nettoyage par ébullition
Accumulation excessive de graisse sur l'extérieur	Nettoyage de routine inadéquat	Nettoyez les surfaces extérieures quotidiennement avec des méthodes approuvées
Taches brûlées sur l'acier inoxydable	Accumulation de graisse au fil du temps	Nettoyez avec des méthodes non abrasives adaptées à l'acier inoxydable
Éclaboussures d'eau lors du réchauffage	Présence d'eau dans la cuve après nettoyage ou ébullition (boil-out)	Ne reprenez pas l'utilisation tant que la cuve n'est pas complètement sèche
Difficulté répétée de vidange ou de nettoyage	Débris laissés trop longtemps dans la cuve	Augmentez la fréquence de nettoyage et retirez les débris après la vidange
Quand arrêter l'appareil et faire appel au service		
La veilleuse ne reste pas allumée de façon répétée	Défaillance de la thermopile, de la vanne de gaz ou liée à la veilleuse	Contactez du personnel de service qualifié
Les brûleurs ne s'allument pas après les vérifications normales de démarrage	Défaillance du système de commande ou du système de gaz	Contactez du personnel de service qualifié
La friteuse surchauffe de façon répétée ou déclenche le dispositif de limite haute	Problème de contrôle de la température ou de circulation d'air	Cessez l'utilisation et contactez du personnel de service qualifié
Fuite d'huile visible provenant de la cuve ou des raccords	Composant endommagé ou fuite	Cessez l'utilisation et contactez du personnel de service qualifié
Flamme instable répétée ou allumage retardé	Problème lié au brûleur, à la veilleuse, à la pression de gaz ou au système de commande	Contactez du personnel de service qualifié
Condition dangereuse ne pouvant être corrigée par les	Défaillance inconnue	Arrêtez la friteuse et contactez du personnel de service qualifié

Symptôme	Cause possible	Mesures correctives
vérifications normales		

Directives de service

Seul du personnel de service qualifié doit effectuer :

- les réglages du système de gaz
- la calibration du thermostat
- l'entretien des brûleurs ou des orifices
- le diagnostic ou le remplacement du dispositif de limite haute
- la réparation des commandes internes ou de la vanne
- la réparation des composants présentant des fuites, endommagés ou usés

Un entretien inadéquat peut entraîner un fonctionnement dangereux, des dommages à l'équipement ou une invalidation de la garantie.

GARANTIE

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

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

Pour enregistrer votre produit en ligne, veuillez visiter :

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

Veillez avoir votre numéro de modèle et votre numéro de série à portée de main lors de l'enregistrement de votre produit ou lors d'une demande de service sous garantie.

Scannez pour enregistrer votre produit en ligne :



PIÈCES DE RECHANGE ET INFORMATIONS DE SERVICE

Identification des pièces de rechange

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

Ces schémas sont fournis à titre de référence et d'identification uniquement et sont destinés à être utilisés par du personnel de service qualifié et des distributeurs autorisés pour identifier les composants de remplacement.

Accès aux schémas de pièces de rechange

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

www.noriota.ca

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

Remarques importantes concernant les pièces de rechange

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

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

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

L'utilisation de pièces de rechange non d'origine peut affecter les performances, la sécurité et la couverture de garantie.

Directives pour le service et la commande de pièces

Pour les commandes de pièces, les demandes de garantie ou l'assistance technique, contactez votre distributeur NORIOTA autorisé, écrivez à support@noriota.ca ou visitez www.noriota.ca.

Seul du personnel de service qualifié doit installer les composants de remplacement. Une installation inadéquate peut entraîner des dommages à l'équipement, un fonctionnement dangereux ou une invalidation de la garantie.

Informations sur la plaque signalétique

La plaque signalétique contient des informations techniques et d'identification importantes pour la friteuse, notamment :

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

Vérifiez toujours que le type de gaz et les exigences d'installation indiqués sur la plaque signalétique correspondent au site d'installation et à l'alimentation en service avant de mettre la friteuse en marche.

Emplacement de la plaque signalétique

La plaque signalétique est située à l'arrière de la porte d'accès avant.

Ouvrez la porte d'accès avant pour voir la plaque. Référez-vous toujours à la plaque signalétique sur l'appareil pour obtenir les informations exactes concernant le numéro de modèle, le numéro de série, le type de gaz, la puissance d'entrée, la pression du collecteur, les exigences de dégagement et les certifications.

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

FICHE DE MISE EN SERVICE

Enregistrez les informations ci-dessous au moment de l'installation. Ce registre permet de confirmer les conditions d'installation, de faciliter les interventions futures et peut être utile pour l'évaluation de la garantie. Conservez cette page pour vos dossiers.

INFORMATIONS SUR L'APPAREIL ET L'ACHAT

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Acheté auprès de (distributeur / fournisseur): _____

Coordonnées du distributeur (si disponibles): _____

DÉTAILS D'INSTALLATION

Date d'installation: _____

Lieu d'installation (site / adresse): _____

Installé par (entreprise / nom du technicien): _____

Coordonnées de l'installateur (si disponibles): _____

<p>VÉRIFICATION DE L'ALIMENTATION EN GAZ</p> <p>Type de gaz (gaz naturel / gaz propane): _____</p> <p>Pression d'alimentation (mesurée) : _____ <input type="checkbox"/> Conforme à la plage de la plaque signalétique</p> <p>Pression au collecteur (mesurée) : _____ <input type="checkbox"/> Conforme à la plaque signalétique</p> <p>Vérification d'étanchéité des raccords de gaz effectuée: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Vanne d'arrêt accessible: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p>	<p>CONFIGURATION DE L'APPAREIL ET CONDITIONS</p> <p>Mise à niveau de l'appareil confirmée : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Pieds ou roulettes installés correctement: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Si roulettes installées, dispositif de retenue connecté: <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 dégagée: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Température ambiante lors de l'installation: _____</p>
<p>HUILE ET CONFIGURATION DE LA CUVE</p> <p>Cuve remplie entre les repères MIN et MAX: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Vanne de vidange fermée et étanche : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p> Tubes de chauffe complètement recouverts: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Cuve confirmée propre, sèche et sans eau avant le remplissage d'huile : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Type d'huile (huile de cuisson liquide uniquement): _____</p>	<p>VÉRIFICATION INITIALE DE FONCTIONNEMENT</p> <p>La veilleuse s'allume et reste stable : <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>Le thermostat cycle normalement : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>La réponse de température est vérifiée : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Présence de bruit ou de vibration anormale: <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</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.