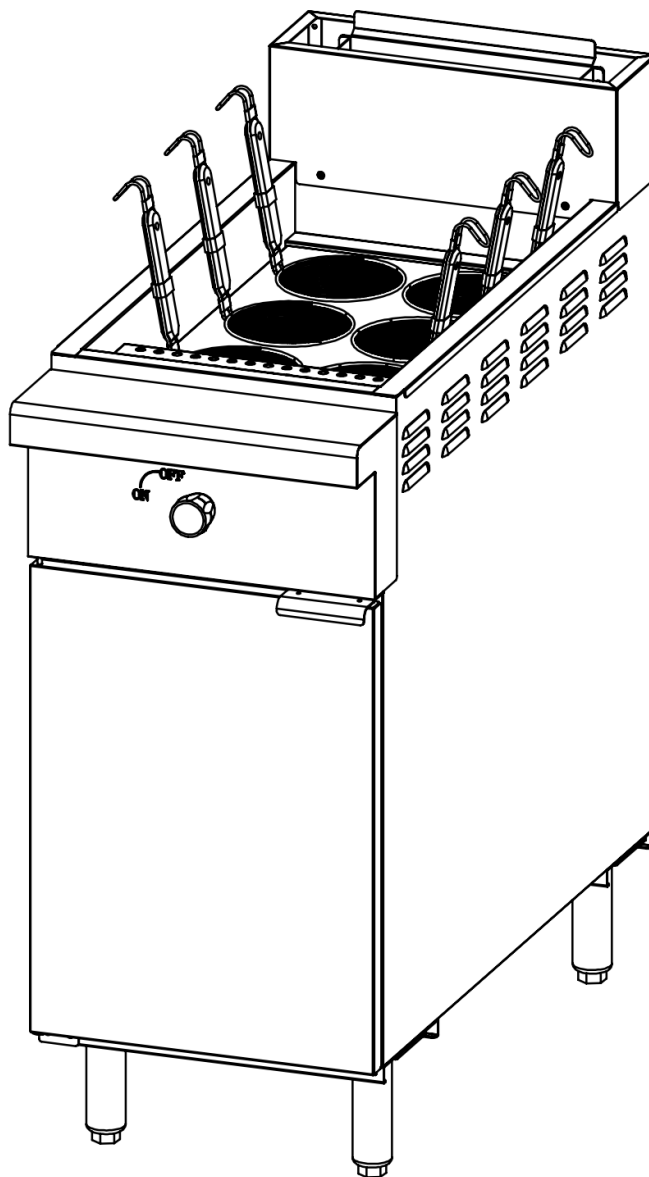


NORIOTA

MANUEL D'INSTALLATION ET D'INSTRUCTIONS



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

Fabriqué en Chine

**SÉRIES PASTA ET NPC
CUISEURS À PÂTES AU GAZ**

**SÉRIES NOODLE ET NNC
CUISEURS À NOUILLES AU GAZ**

SÉCURITÉ DE L'OPÉRATEUR ET CONSEILS D'UTILISATION

Guide de référence rapide seulement - Suivez le manuel d'utilisation complet



AVIS !

Ce guide présente uniquement des rappels importants concernant la sécurité et l'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 de 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

- Confirmez que le cuiseur est de niveau, stable et installé sous une hotte de ventilation fonctionnant correctement.
- Confirmez que la cuve de cuisson est propre et que le robinet de vidange est complètement fermé avant le remplissage.
- Remplissez la cuve de cuisson avec de l'eau potable uniquement. N'utilisez pas d'huile.
- Maintenez toujours le niveau d'eau approprié entre les repères de remplissage MIN et MAX.

Rappels de sécurité importants



AVERTISSEMENT !

Si une odeur de gaz est présente, arrêtez l'appareil si cela peut être fait de façon sécuritaire en tournant tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, évacuez la zone et suivez les procédures d'urgence du site en cas de fuite de gaz. Ne tentez pas de rallumer ou de reprendre l'utilisation avant que le problème ait été corrigé et que la zone ait été déclarée sécuritaire.



AVERTISSEMENT !

En cas d'échec d'allumage, d'extinction de veilleuse, de flamme anormale, d'allumage retardé ou de fonctionnement anormal, arrêtez immédiatement l'appareil et communiquez avec du personnel de service qualifié.

- Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif automatique de sécurité d'extinction en cas de défaillance de la flamme. Confirmez que les veilleuses sont allumées et stables avant d'ouvrir les boutons de commande.
- Si une veilleuse s'éteint, tournez tous les boutons de commande à OFF et coupez l'alimentation en gaz au robinet d'arrêt manuel du gaz. Ne poursuivez pas l'utilisation de l'appareil.
- N'utilisez pas d'huile dans ce cuiseur. Cet appareil est conçu uniquement pour l'utilisation avec de l'eau potable.
- Ne déplacez pas le cuiseur lorsqu'il contient de l'eau chaude ou un liquide chaud.
- Ne laissez pas le cuiseur 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 une flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz.

Conseils de cuisson, d'eau et de nettoyage

- Laissez l'eau atteindre une ébullition stable avant d'ajouter les aliments.
- Abaissez les paniers lentement afin de réduire les éclaboussures.
- Ne surchargez pas les paniers.
- Remuez les pâtes ou les nouilles afin de réduire l'adhérence.
- Prévoyez un temps de récupération entre les lots.
- Videz l'eau chaude lentement et avec précaution.
- Remplacez l'eau lorsqu'elle devient fortement chargée en amidon, trouble ou sale.
- Laissez le cuiseur et l'eau refroidir avant le nettoyage ou un arrêt prolongé.
- Gardez les zones de vidange et de trop-plein dégagées.
- Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé avant le remplissage.

Fonctionnement normal

- Réglage manuel de la flamme à l'aide du bouton de commande
- Ébullition de l'eau et production de vapeur pendant la cuisson
- Réduction temporaire de l'ébullition après l'ajout des aliments
Le niveau d'eau diminue pendant le fonctionnement et augmente après le remplissage

Ces caractéristiques de fonctionnement sont normales.

Besoin d'aide

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



Site Web
www.noriota.ca



Téléphone
1-877-NORIOTA



Courriel
support@noriota.ca

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

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	3
RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT	5
Signalement des dommages.....	5
Informations sur le numéro de série.....	5
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	6
Risque d'incendie - Pour votre sécurité.....	6
Risque de brûlure et d'ébouillantage.....	6
En cas d'odeur de gaz.....	6
Niveau d'eau approprié.....	7
Consignes générales de sécurité.....	7
Sécurité liée au gaz.....	7
Sécurité incendie et mesures d'urgence.....	8
Sécurité d'installation.....	8
Sécurité de ventilation et de circulation d'air.....	8
Sécurité de vidange et de trop-plein.....	9
Sécurité d'utilisation pour la cuisson.....	9
Sécurité de nettoyage et d'entretien.....	9
Sécurité de service et de réparation.....	10
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES.....	10
Exigences de raccordement au gaz.....	10
Conformité de ventilation et des codes d'incendie.....	11
Flamme nue, veilleuse et sécurité liée à l'eau.....	11
Mise au rebut de l'appareil.....	11
INSTALLATION.....	12
Responsabilités d'installation et conformité aux codes.....	12
Liste de vérification avant installation.....	12
Exigences d'emplacement et de positionnement.....	12
Installation des pieds, mise à niveau et stabilité.....	13
Exigences de ventilation et de hotte.....	13
Exigences d'alimentation en eau.....	14
Procédure de raccordement de l'eau.....	14
Exigences de drainage.....	14
Procédure de raccordement du drain.....	15
Exigences d'alimentation en gaz.....	16
Procédure de raccordement du gaz.....	16
Régulateur de pression du gaz.....	16
Procédure de vérification des fuites.....	17
Vérification des veilleuses et des brûleurs pendant l'installation.....	17
Vérifications finales d'installation.....	17
FONCTIONNEMENT.....	19
Avant la première utilisation.....	19
Système manuel de commande du gaz.....	20
Système de commande de remplissage d'eau.....	21
Remplissage de la cuve.....	22
Procédure de démarrage.....	23
Amener l'eau à la température de cuisson.....	24
Cuisson des pâtes et des nouilles.....	25
Maintien du niveau d'eau pendant le fonctionnement.....	26
Vidange de la cuve.....	27
Procédure d'arrêt.....	28
Comportement normal du système et conditions de fonctionnement anormales.....	29
Conversion de gaz.....	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	31
Sécurité de nettoyage et d'entretien.....	31
Directives générales d'entretien.....	32
Nettoyage pendant l'utilisation.....	32
Nettoyage de fin de journée.....	33
Nettoyage et inspection hebdomadaires.....	33
Détartrage et élimination des dépôts minéraux.....	34
Nettoyage extérieur et de l'acier inoxydable.....	35
Inspection des zones des brûleurs et des veilleuses.....	36
Inspection des zones du conduit d'évacuation et de ventilation.....	36
Zone autour et sous l'appareil.....	36
Calendrier d'entretien recommandé.....	37
Registre d'entretien.....	38
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	39
GARANTIE.....	44
INFORMATIONS SUR LES PIÈCES DE RECHANGE ET LE SERVICE.....	45
REGISTRE DE MISE EN SERVICE.....	46

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi un cuiseur commercial à gaz pour pâtes ou nouilles NORIOTA. Ce manuel fournit des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien sécuritaires des modèles de cuiseurs commerciaux à gaz pour pâtes et nouilles NORIOTA. Ces appareils sont conçus et fabriqués pour des applications de restauration commerciale et sont destinés à offrir une performance de cuisson constante lorsqu'ils sont installés, utilisés et entretenus conformément au présent manuel.

Ce manuel s'applique aux modèles de cuiseurs commerciaux à gaz pour pâtes et nouilles NORIOTA, incluant NPC11, NPC22D, NNC11, NNC22D, PASTAC111, PASTAC222, NOODLEC11 et NOODLEC22D. Les spécifications peuvent varier selon le modèle. Référez-vous toujours à la plaque signalétique de l'appareil pour obtenir les informations techniques exactes, notamment le type de gaz, la pression et les exigences de dégagement.

Les cuiseurs commerciaux à gaz pour pâtes et nouilles sont des appareils de cuisson haute performance conçus pour chauffer rapidement et maintenir de grands volumes d'eau pour les opérations d'ébullition et de cuisson. Contrairement aux appareils résidentiels, les cuiseurs commerciaux pour pâtes fonctionnent à plus haute puissance et sont conçus pour un usage intensif. Pour cette raison, une installation adéquate, la gestion du niveau d'eau, la ventilation, les procédures de vidange et les pratiques d'utilisation quotidiennes sont essentielles afin d'assurer un fonctionnement sécuritaire, des résultats de cuisson constants et une longue durée de vie de l'appareil.

Une installation ou une utilisation inadéquate peut entraîner une réduction des performances, des conditions dangereuses, une accumulation excessive de minéraux, des fuites d'eau 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'eau, aux raccordements de drainage et aux procédures de nettoyage.

Informations importantes pour les propriétaires et les opérateurs

- Lisez ce manuel au complet avant d'installer ou d'utiliser l'équipement.
- L'installation, le raccordement du gaz, la conversion du gaz, le raccordement de l'eau, le raccordement du drain 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 destiné à un usage domestique, résidentiel ou autre usage 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 pas l'appareil si les veilleuses ne s'allument pas correctement, si les brûleurs ne s'allument pas rapidement, si la flamme semble instable ou si la ventilation ne fonctionne pas correctement.
- Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif automatique de sécurité d'extinction en cas de défaillance de la flamme. Les opérateurs doivent confirmer que les veilleuses sont allumées et stables avant d'ouvrir les commandes des brûleurs.
- Si une veilleuse s'éteint, arrêtez complètement l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz. Ne poursuivez pas l'utilisation de l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur sans maintenir le niveau d'eau entre les repères de remplissage MIN et MAX. Le non-respect du niveau d'eau approprié peut entraîner des dommages à l'équipement et des conditions de fonctionnement dangereuses.
- Ces cuiseurs sont conçus pour être utilisés uniquement avec de l'eau potable. L'huile, les produits chimiques ou les liquides non alimentaires ne doivent pas être utilisés dans la cuve de cuisson.
- La qualité de l'eau, les pratiques de drainage et le nettoyage régulier affectent directement les performances de cuisson, la salubrité et la durée de vie de l'équipement.
- Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible pour consultation par les opérateurs et le personnel de service.

Les cuiseurs à gaz pour pâtes et nouilles dépendent d'une circulation d'air et d'une ventilation adéquates pour fonctionner correctement. Une quantité suffisante d'air de combustion doit être fournie aux brûleurs, et les gaz d'échappement ainsi que la vapeur doivent être évacués par un système de ventilation approprié. Une mauvaise circulation d'air, une conception inadéquate de la hotte ou un conduit d'évacuation obstrué peuvent entraîner une combustion inefficace, une surchauffe, une accumulation de condensation ou un fonctionnement dangereux. Pour cette raison, l'installation sous une hotte commerciale correctement conçue est obligatoire.

En plus de l'installation, les pratiques des opérateurs jouent un rôle important dans les performances du cuiseur.

Surcharger les paniers, ne pas maintenir le niveau d'eau approprié, permettre une accumulation excessive d'amidon ou de débris, ou négliger le nettoyage régulier peut entraîner une mauvaise constance de cuisson, un moussage excessif, une accumulation de minéraux, des problèmes de drainage et une réduction de l'efficacité de fonctionnement. Le nettoyage régulier et l'entretien préventif sont essentiels.

Utilisation prévue

Les cuiseurs commerciaux à gaz pour pâtes et nouilles NORIOTA sont conçus et fabriqués pour les environnements commerciaux de restauration, incluant les restaurants, cafés, services traiteur, cuisines institutionnelles, cuisines centrales et applications similaires. Ces appareils sont destinés à faire bouillir et cuire des pâtes, des nouilles et des produits alimentaires similaires dans de l'eau potable sous des conditions de chauffage à commande manuelle.

L'équipement est conçu uniquement pour une utilisation intérieure et doit être installé dans un emplacement conforme à toutes les exigences relatives à l'alimentation en gaz, au raccordement à l'eau potable, au drainage, à la ventilation, aux dégagements et au fonctionnement sécuritaire décrites dans ce manuel. Le cuiseur doit être utilisé par du personnel formé et familiarisé avec l'équipement de cuisine commerciale et les pratiques de sécurité de base.

Cet équipement ne doit être utilisé à aucune autre fin que l'ébullition et la cuisson de produits alimentaires dans de l'eau potable. Il ne doit pas être utilisé pour chauffer de l'huile, des matériaux non alimentaires, des produits chimiques de transformation ou toute autre application incompatible avec les instructions fournies dans ce manuel. Toute utilisation en dehors de l'application prévue peut entraîner des conditions dangereuses, des dommages à l'équipement ou l'annulation de la garantie.

Considérations relatives à l'installation résidentielle

Les cuiseurs commerciaux à gaz pour pâtes et nouilles NORIOTA sont conçus et fabriqués uniquement pour un usage commercial en restauration. Ils ne sont pas destinés à un usage résidentiel ou domestique.

Les cuiseurs commerciaux à gaz pour pâtes diffèrent considérablement des appareils de cuisson résidentiels en ce qui concerne la puissance calorifique, les exigences de ventilation, les exigences de drainage, l'environnement d'utilisation, le cycle de fonctionnement, la production de vapeur et les considérations générales de sécurité. Ces appareils sont conçus pour être installés et utilisés dans des cuisines commerciales ou des environnements professionnels similaires où une alimentation en gaz appropriée, un raccordement à l'eau potable, une ventilation commerciale, un drainage de plancher, des mesures de sécurité incendie, des opérateurs formés et des conditions d'installation conformes aux codes sont en place.

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

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

Portée et mises à jour du manuel

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

Ce manuel est destiné à fournir des directives pour l'utilisation normale et l'entretien de routine. Les procédures de service avancées, les ajustements du système de gaz, la conversion de gaz, l'ajustement du régulateur de pression 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 des efforts raisonnables soient faits pour assurer l'exactitude des informations, les utilisateurs doivent toujours respecter les codes et règlements locaux applicables et consulter des professionnels qualifiés lorsque requis.

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

RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT

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

Inspectez l'emballage extérieur afin de vérifier la présence de signes visibles de dommages, notamment des bosses, perforations, coins écrasés, composants brisés, dommages à la palette, exposition à l'eau ou toute autre preuve de mauvaise manutention durant le transport. Si des dommages visibles sont constatés, indiquez-les clairement sur le reçu de livraison et demandez au transporteur de les reconnaître. Conservez une copie du reçu de livraison signé dans vos dossiers.

Après la livraison et le déballage de l'appareil, inspectez le cuiseur lui-même afin de détecter tout dommage caché. Vérifiez les panneaux extérieurs, la cuve de cuisson, les composants de drainage, les composants de trop-plein, les supports de paniers, les brûleurs, les composants du conduit d'évacuation, les pieds, les commandes, les raccordements de plomberie et les composants de gaz visibles afin de détecter des dommages liés au transport ou des pièces manquantes. Si des dommages cachés sont découverts, avisez rapidement le transporteur et demandez une inspection. Toutes les réclamations pour dommages de transport doivent être soumises au transporteur, puisque les dommages liés au transport relèvent de sa responsabilité et ne sont pas couverts par la garantie.

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

Remarques importantes concernant la manutention

- Ne retirez pas l'appareil de la zone de livraison et ne procédez pas à l'installation avant d'avoir terminé l'inspection.
- N'utilisez pas la porte, la tuyauterie de drainage, les raccordements d'eau ou les composants de commande pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Si le transporteur est incapable ou refuse d'accorder suffisamment de temps pour l'inspection, indiquez-le clairement sur le reçu de livraison avant de signer.
- Conservez tous les matériaux d'emballage jusqu'à ce que le processus d'inspection soit terminé.

Signalement des dommages

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

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

Avant l'installation

Confirmez les points suivants avant de poursuivre :

- Le numéro de modèle correspond à votre bon de commande.
- Le type de gaz correspond à l'appareil commandé.
- L'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- Tous les accessoires et composants expédiés sont présents.
- La plaque signalétique est présente et lisible.
- Les exigences relatives à l'alimentation en eau et au drainage ont été examinées par du personnel d'installation qualifié.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz et les exigences du site concernant le raccordement au gaz ont été examinés par du personnel d'installation qualifié.

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 le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lorsque vous communiquez avec NORIOTA ou un fournisseur de service autorisé pour des pièces, du service ou du soutien technique.

Rappel final concernant la réception

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

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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



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



DANGER!

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



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

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



AVIS !

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

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie - Pour votre sécurité

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



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure et d'ébouillantage

- Le contact avec l'eau chaude, la vapeur, les paniers ou les surfaces métalliques peut causer des brûlures graves ou des blessures par ébouillantage.
- Faites preuve d'une extrême prudence pendant l'utilisation, la vidange, le nettoyage et le remplissage.
- Utilisez toujours un équipement de protection approprié lors de la manipulation d'eau chaude, de paniers ou de composants chauds.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, le conduit d'évacuation, la zone de drainage ou les pièces métalliques pendant ou immédiatement après l'utilisation.
- Ne placez pas les mains, les bras ou la peau exposée directement au-dessus de l'eau bouillante ou de la vapeur.



AVERTISSEMENT !

En cas d'odeur de gaz

- Ne tentez pas d'allumer l'appareil.
- Coupez l'alimentation en gaz au robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire.
- N'actionnez aucun interrupteur électrique et ne créez aucune source d'allumage.
- N'utilisez pas de téléphone à proximité immédiate de l'appareil.
- Évacuez la zone, suivez les procédures d'urgence du site et communiquez immédiatement avec le fournisseur local de gaz depuis un endroit sécuritaire.
- Ne retournez pas dans la zone avant qu'elle ait été déclarée sécuritaire.



AVERTISSEMENT !

Niveau d'eau approprié

- N'utilisez jamais le cuiseur sans eau potable dans la cuve de cuisson.
- Ne chauffez jamais une cuve de cuisson vide.
- Maintenez le niveau d'eau entre les repères de remplissage MIN et MAX pendant le fonctionnement.
- Ce cuiseur est conçu uniquement pour être utilisé avec de l'eau potable. L'huile, les produits chimiques ou les liquides non alimentaires ne doivent pas être utilisés dans la cuve de cuisson.



AVIS !

- Cet équipement est destiné uniquement à un usage commercial en restauration. Il n'est pas destiné à un usage domestique, résidentiel ou autre usage non commercial.
- L'installation, le raccordement du gaz, le raccordement de l'eau, le raccordement du drain 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 garantie.

Consignes générales de sécurité

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

Sécurité liée au gaz



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT !

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif automatique de sécurité d'extinction en cas de défaillance de la flamme. Les opérateurs doivent s'assurer que la flamme de la veilleuse est allumée et stable avant d'ouvrir le bouton de commande manuel du gaz correspondant. Ouvrir un bouton de commande manuel du gaz sans une flamme de veilleuse stable peut permettre l'accumulation de gaz non brûlé et peut entraîner un incendie, une explosion, des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz. Utilisez uniquement des méthodes de vérification des fuites approuvées.

- Vérifiez que le type de gaz fourni correspond au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.
- Cet appareil peut être converti sur place entre le gaz naturel et le propane LP uniquement par du personnel de service qualifié utilisant des composants et des procédures approuvés.
- Ne tentez pas d'effectuer une conversion de gaz, un ajustement du régulateur, un ajustement du brûleur ou un ajustement de veilleuse à moins d'être qualifié pour le faire.
- Tous les raccordements de gaz doivent être vérifiés pour les fuites avant la mise en service de l'appareil.
- Utilisez uniquement des composants d'alimentation en gaz et des méthodes d'installation approuvés.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous que le robinet d'arrêt manuel du gaz demeure accessible en tout temps.
- N'utilisez pas l'appareil si les raccordements de gaz sont desserrés, endommagés ou présentent une fuite.
- Utilisez uniquement une solution d'eau savonneuse ou une autre méthode approuvée de vérification des fuites.
- Si une veilleuse s'éteint, si l'allumage échoue ou si une commande de gaz a été mise à OFF, attendez au moins 5 minutes avant de tenter un rallumage. Cette période d'attente permet au gaz non brûlé de se dissiper.

Sécurité incendie et mesures d'urgence



AVERTISSEMENT !

Une flamme nue, des surfaces chaudes, des matériaux combustibles et une utilisation inadéquate peuvent créer un risque d'incendie. Une intervention inadéquate peut entraîner des blessures graves, la mort ou d'importants dommages matériels.

En cas d'incendie, de flamme incontrôlée ou de condition de fonctionnement dangereuse :

- Tournez tous les boutons de commande manuelle du gaz à OFF si cela peut être fait de façon sécuritaire.
- Coupez l'alimentation en gaz au robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire.
- Utilisez le système d'extinction d'incendie ou un extincteur approprié au type d'incendie.
- Ne tentez pas de déplacer l'appareil pendant un incendie.
- Suivez les procédures d'urgence du site et communiquez avec les services d'urgence si nécessaire.

Sécurité d'installation



AVERTISSEMENT !

Une installation inadéquate peut entraîner un incendie, un basculement, une fuite de gaz, une fuite d'eau, une défaillance du drainage, une mauvaise combustion, une exposition au monoxyde de carbone, des brûlures par ébullition ou un fonctionnement dangereux. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié conformément aux codes applicables et au présent manuel.



AVERTISSEMENT !

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

- Installez l'appareil uniquement sur une surface de niveau et stable capable de supporter l'équipement, la charge d'eau remplie et la charge normale de cuisson.
- L'appareil doit être de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Les pieds doivent être correctement installés avant l'utilisation.
- Maintenez en tout temps les dégagements requis par rapport aux matériaux combustibles et non combustibles.
- Installez l'appareil sous un système de ventilation commerciale correctement conçu.
- Ne bloquez ni ne restreignez le conduit d'évacuation, l'air de combustion ou les ouvertures de ventilation.
- Raccordez l'appareil à une alimentation en eau potable et à un système de drainage approuvés conformément aux codes applicables.
- L'appareil ne doit pas être installé dans des zones exposées aux conditions extérieures, à une humidité excessive, aux nettoyages au jet d'eau ou à l'eau stagnante.

Sécurité de ventilation et de circulation d'air



AVERTISSEMENT !

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

- Ne raccordez pas directement la sortie du conduit d'évacuation à un conduit ou système d'extraction.
- Maintenez un dégagement approprié entre la sortie du conduit d'évacuation et les filtres de la hotte.
- Assurez une circulation d'air adéquate pour soutenir la combustion et l'évacuation de la chaleur.
- Assurez-vous qu'un apport d'air de compensation adéquat est disponible afin que le système d'évacuation ne crée pas une forte pression négative dans la cuisine.
- Ne bloquez pas l'avant, le dessous, l'arrière, la zone du conduit d'évacuation, les ouvertures d'air de combustion ou la zone de la hotte de l'appareil.
- Ne placez pas les mains, les bras ou toute autre partie du corps directement au-dessus de la sortie du conduit d'évacuation pendant le fonctionnement de l'appareil. 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 l'appareil.

Sécurité du drainage et du trop-plein



AVERTISSEMENT !

Un drainage inadéquat, des composants de drainage obstrués, des conduits de trop-plein bloqués ou une manipulation non sécuritaire de l'eau chaude peuvent entraîner des brûlures par ébullition, des fuites d'eau, des risques de glissade sur un sol mouillé, des dommages à l'équipement ou un fonctionnement dangereux.

- Chaque cuve possède son propre robinet de vidange.
- L'eau de trop-plein est dirigée vers le raccord de drainage derrière le robinet d'arrêt de vidange afin que le conduit de trop-plein demeure libre de toute obstruction.
- Ne bloquez pas, ne bouchez pas, ne modifiez pas et ne restreignez pas les raccords de drainage ou de trop-plein.
- Les raccords de drainage et de trop-plein doivent être installés conformément aux codes de plomberie et de salubrité applicables.
- Ouvrez les robinets de vidange lentement et avec précaution.
- Ne vidangez pas l'eau chaude à moins que le système de drainage soit correctement raccordé et puisse recevoir le rejet en toute sécurité.
- Nettoyez immédiatement les planchers mouillés afin de réduire les risques de glissade.

Sécurité d'utilisation pour la cuisson



AVERTISSEMENT !

Une flamme nue, de l'eau bouillante, de la vapeur, des paniers chauds, des surfaces chaudes et le contact avec l'opérateur peuvent causer des brûlures, des ébullitions, un incendie ou des conditions de fonctionnement dangereuses.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Confirmez que la cuve de cuisson est remplie d'eau potable entre les repères de remplissage MIN et MAX avant l'allumage ou l'utilisation.
- N'utilisez pas d'huile, de produits chimiques ou de liquides non alimentaires dans la cuve de cuisson.
- Confirmez que le robinet de vidange est complètement fermé avant le remplissage ou l'utilisation.
- Abaissez les paniers lentement afin de réduire les éclaboussures.
- Ne surchargez pas les paniers et ne laissez pas tomber les aliments dans la cuve.
- Gardez les mains, les bras, le visage, les vêtements, les serviettes, les ustensiles et les emballages éloignés de l'eau bouillante, de la vapeur, des surfaces chaudes et des flammes nues.
- Maintenez le niveau d'eau approprié pendant le fonctionnement. Remplissez au besoin.
- Réduisez la flamme à l'aide du bouton de commande manuel du gaz ou mettez-le à OFF lorsque vous ne cuisinez pas activement.
- Gardez la cuve de cuisson, la zone des paniers, la crépine de drainage, la zone de trop-plein et les surfaces environnantes propres et exemptes d'accumulation excessive d'amidon, de débris alimentaires et de résidus.

Sécurité de nettoyage et d'entretien



ATTENTION !

Un nettoyage inadéquat de l'eau chaude, des surfaces chaudes, des brûleurs, des veilleuses, des commandes, des composants de drainage ou des zones de trop-plein peut entraîner des brûlures, des ébullitions, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement, des fuites d'eau, une mauvaise combustion ou un fonctionnement dangereux. Arrêtez correctement l'appareil et laissez l'appareil ainsi que l'eau refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage.

Arrêtez correctement l'appareil avant de commencer toute procédure de nettoyage ou d'entretien.

- Laissez l'eau, les paniers, les surfaces de la cuve, les composants de drainage et les surfaces extérieures refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage.
- Vidangez l'eau chaude lentement et avec précaution uniquement lorsque cela peut être fait de façon sécuritaire.
- Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés aux équipements de cuisson commerciaux, à l'acier inoxydable et aux surfaces en contact avec les aliments.
- N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs, à base de chlore ou fortement abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable.
- N'utilisez pas de laine d'acier ordinaire, de brosses métalliques ou d'outils en acier au carbone sur les surfaces en acier inoxydable.
- Ne vaporisez pas de liquides ou de produits de nettoyage sur les commandes, les brûleurs, les

veilleuses, les composants de gaz, le régulateur ou l'extérieur de l'appareil.

- N'utilisez pas de nettoyage au jet d'eau, de lavage à pression ou d'eau excessive sur le cabinet, les commandes, la zone des brûleurs, la zone des veilleuses, le régulateur ou les composants de gaz.
- Gardez les crépines et ouvertures de drainage ainsi que les zones de trop-plein exemptes de débris alimentaires, d'accumulation d'amidon et de dépôts de tartre.
- Assurez-vous que tous les composants sont secs et correctement installés avant de remettre l'appareil en service.

Un nettoyage et un entretien réguliers sont nécessaires pour assurer un fonctionnement sécuritaire et prévenir l'accumulation d'amidon, de dépôts minéraux et de débris alimentaires pouvant affecter les performances, la salubrité, le drainage ou la durée de vie de l'équipement.

Sécurité de service et de réparation



AVERTISSEMENT !

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

- Coupez l'alimentation en gaz avant d'effectuer tout service ou entretien.
- Laissez l'appareil et l'eau refroidir avant tout service ou entretien.
- Ne tentez pas de réparer ou d'ajuster les composants de gaz sans formation appropriée.
- Ne tentez pas d'ajuster les veilleuses, les brûleurs, les régulateurs, les robinets de gaz ou les composants internes du système de gaz à moins d'être qualifié pour le faire.
- Ne tentez pas de réparer les conduites d'eau internes, la tuyauterie de drainage, la tuyauterie de trop-plein ou les composants de gaz à moins d'être qualifié pour le faire.
- Utilisez uniquement des pièces de remplacement approuvées.
- N'utilisez pas l'appareil avec les panneaux retirés ou les composants contournés.

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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

Exigences de raccordement au gaz



AVERTISSEMENT !

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

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

Conformité de ventilation et des codes d'incendie



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

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

Sécurité liée aux flammes nues, aux veilleuses et à l'eau



Une flamme nue, des veilleuses permanentes, de l'eau bouillante, de la vapeur, des paniers chauds, des surfaces chaudes et des flammes exposées peuvent causer des brûlures, des ébouillantage, un incendie, une accumulation de gaz, des dommages à l'équipement ou un fonctionnement dangereux.

- N'utilisez pas l'appareil si une veilleuse est éteinte, instable ou non clairement visible.
- N'ouvrez aucun bouton de commande manuel du gaz à moins que la veilleuse correspondante soit allumée et stable.
- Confirmez que la cuve est remplie d'eau potable entre les repères de remplissage MIN et MAX avant l'allumage ou l'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil avec une cuve vide ou avec un niveau d'eau inférieur au repère MIN.
- N'utilisez pas d'huile, de produits chimiques ou de liquides non alimentaires dans la cuve de cuisson.
- Confirmez que chaque robinet de vidange est complètement fermé avant le remplissage ou l'utilisation.
- Confirmez que les crépines de drainage, les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein sont dégagées avant l'utilisation.
- Abaissez les paniers lentement afin de réduire les éclaboussures.
- Ne surchargez pas les paniers et ne laissez pas tomber les aliments dans la cuve.
- Ne placez pas les mains, les bras, le visage, les serviettes, les ustensiles, les emballages ou les matériaux combustibles près de l'eau bouillante, de la vapeur, des flammes nues ou du conduit d'évacuation.

Mise au rebut de l'appareil



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

- Assurez-vous que l'alimentation en gaz a été coupée et débranchée par un professionnel avant le déplacement ou la mise au rebut.
- Assurez-vous que les raccordements d'eau et de drainage sont débranchés de façon sécuritaire avant le déplacement ou la mise au rebut.
- Laissez l'appareil et toute eau restante refroidir avant le déplacement, la manipulation ou la mise au rebut.
- Mettez cet équipement au rebut conformément aux règlements locaux applicables.
- Respectez les directives applicables concernant le recyclage ou la mise au rebut des métaux et autres matériaux.

INSTALLATION

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

Responsabilités d'installation et conformité aux codes



AVERTISSEMENT !

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

- L'installation, y compris le réglage initial des veilleuses, des brûleurs, des volets d'air, du régulateur, de la pression du gaz, de l'alimentation en eau et du système de drainage, doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié.
- L'installation de plomberie doit être effectuée par un plombier licencié et doit être conforme aux codes de plomberie locaux et nationaux applicables. L'installation doit être conforme à tous les codes et règlements locaux applicables.
- Lorsqu'aucun code local sur le gaz n'est disponible, l'installation doit être conforme aux normes suivantes :
 - Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1 (Canada)
 - National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 (États-Unis)

Liste de vérification avant installation

Avant l'installation, confirmez les points 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 relatives aux dégagements, à la ventilation, à l'alimentation en eau, au drainage et aux services publics.
- ☐ La surface du plancher est de niveau, stable et capable de supporter l'équipement ainsi que la charge normale de cuisson.
- ☐ L'alimentation en gaz est disponible et correctement dimensionnée pour l'équipement.
- ☐ L'alimentation en eau potable et le drainage sont disponibles et adaptés à l'installation.
- ☐ Le robinet d'arrêt manuel du gaz et les exigences du site relatives au raccordement du gaz ont été examinés par du personnel d'installation qualifié avant le début de l'installation.

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

Exigences d'emplacement et de positionnement



AVERTISSEMENT !

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

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

Exigences de dégagement



AVERTISSEMENT !

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

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)
----------------------	-----------------------	----------------------

INSTALLATION

- **Plancher** : L'appareil peut être installé sur des planchers combustibles lorsque tous les dégagements requis sont respectés et que tous les pieds fournis par le fabricant sont correctement installés. N'installez pas l'appareil directement sur le plancher ni sans les pieds. Respectez toujours la plaque signalétique de l'appareil ainsi que les exigences des codes locaux applicables.

Installation des pieds, mise à niveau et stabilité



AVERTISSEMENT !

N'installez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil sans que tous les pieds soient installés. Faire fonctionner l'appareil sans les pieds peut entraîner une instabilité, un dégagement inadéquat par rapport au sol ainsi qu'un risque accru d'incendie ou de blessure.



AVERTISSEMENT !

Les équipements lourds peuvent causer des blessures, un basculement, un écrasement ou des dommages matériels s'ils sont manipulés incorrectement. Utilisez un équipement de levage approprié et un nombre suffisant de personnes pour soulever, déplacer ou positionner la cuisinière. Ne soulevez pas et ne supportez pas l'appareil par la porte, les boutons de commande, la vanne de vidange, la tuyauterie d'eau, le régulateur de gaz, la tuyauterie de gaz, le conduit d'évacuation ou tout autre composant de service.

- Installez chaque pied en vissant la tige du pied dans le trou de montage fileté situé à la base de l'appareil.
- Serrez solidement chaque pied et assurez-vous qu'ils sont tous complètement en place avant de remettre l'appareil à la verticale.
- Après l'installation, vérifiez que l'appareil est de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Ajustez les pieds au besoin afin d'obtenir une mise à niveau adéquate.
- Après l'installation, vérifiez que l'appareil est stable, qu'il ne bascule pas et qu'il est de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Ne faites pas glisser l'appareil lorsque les pieds sont installés. Soulevez l'appareil de façon sécuritaire à l'aide d'un équipement approprié ou d'un nombre suffisant de personnes.

Une mise à niveau adéquate aide à maintenir un support stable des paniers, un niveau d'eau approprié, une vidange correcte, le bon fonctionnement du trop-plein ainsi qu'un fonctionnement uniforme.

Exigences relatives à la ventilation et à la hotte



AVERTISSEMENT !

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

- Cet appareil doit être installé sous un système de ventilation commerciale conçu adéquatement.
- Les systèmes de ventilation et de protection contre les incendies doivent être conformes aux codes locaux applicables ainsi qu'à la norme NFPA 96 lorsque celle-ci est adoptée.
- Ne raccordez pas l'appareil directement à un conduit de fumée ou à un conduit d'évacuation.
- Maintenez un dégagement adéquat entre la sortie du conduit d'évacuation et les filtres de la hotte.
- Assurez une circulation d'air adéquate pour la combustion et l'évacuation de la chaleur.
- Assurez-vous qu'un apport d'air de compensation suffisant est disponible afin que le système d'évacuation ne crée pas une pression négative excessive dans la cuisine.
- Ne bloquez pas et ne restreignez pas la circulation d'air à l'avant, à l'arrière, sous l'appareil ou autour du conduit d'évacuation.
- Ne laissez pas les ventilateurs, les sorties d'air de climatisation, les fenêtres ouvertes ou les courants d'air souffler directement sur les veilleuses ou les brûleurs.

Exigences relatives à l'alimentation en eau



AVERTISSEMENT !

Un raccordement inadéquat à l'alimentation en eau, une mauvaise qualité de l'eau, un drainage insuffisant ou un fonctionnement avec une quantité d'eau insuffisante peuvent entraîner des brûlures, des fuites d'eau, des problèmes de salubrité, une accumulation de minéraux, un mauvais rendement, des dommages matériels ou des conditions de fonctionnement dangereuses.

- L'installation de la plomberie doit être effectuée par un plombier qualifié et être conforme aux codes locaux et nationaux applicables.
- Cet appareil est conçu pour être raccordé à une alimentation en eau potable.
- La dureté de l'eau ne doit pas dépasser 2,0 grains/gallon.
- Le pH de l'eau doit se situer entre 6,5 et 8,0.
- Ces conditions d'eau peuvent être obtenues à l'aide d'un adoucisseur d'eau ou d'un système de traitement de l'eau correctement entretenu lorsque requis.
- La pression d'eau d'alimentation doit être comprise entre 20 PSI et 60 PSI.

- Si la pression d'eau d'alimentation dépasse 60 PSI, un régulateur de haute pression doit être installé sur la conduite d'alimentation.
- La température maximale admissible de l'eau d'alimentation est de 82 °C (180 °F).
- Installez une vanne d'arrêt d'eau accessible près de l'appareil et respectez les exigences du code applicable ou les pratiques du site.
- Inspectez tous les raccordements d'eau afin de détecter toute fuite avant de mettre l'appareil en service.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si les raccords d'eau, les raccords de drainage ou les connexions de plomberie sont endommagés, présentent des fuites, sont desserrés ou sont raccordés incorrectement.

Recommandations relatives à la qualité de l'eau

La qualité de l'eau affecte directement la salubrité, l'accumulation de tartre, le rendement de cuisson, la durée de vie de l'appareil ainsi que la fréquence d'entretien. Une mauvaise qualité de l'eau peut entraîner une accumulation excessive de dépôts minéraux, une réduction de l'efficacité du chauffage, une diminution des performances d'ébullition, des taches ou une décoloration, une usure prématurée des composants ou des restrictions de drainage.

Pour un rendement optimal :

- Utilisez de l'eau potable propre adaptée aux équipements commerciaux de restauration.
- Évitez l'eau excessivement dure lorsque possible.
- L'installation d'un système commercial de traitement ou de filtration de l'eau est recommandée dans les régions où l'eau présente une forte teneur en minéraux ou une dureté élevée.
- Inspectez périodiquement la cuve, les crépines de drainage, les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein afin de détecter les dépôts minéraux, l'accumulation d'amidon et les débris.
- Augmentez la fréquence de nettoyage et de détartrage lorsque la dureté de l'eau ou le volume d'utilisation est élevé.

Procédure de raccordement à l'alimentation en eau



AVERTISSEMENT !

Un raccordement inadéquat à l'alimentation en eau peut entraîner des fuites d'eau, des brûlures, des problèmes de salubrité, des dommages matériels ou un fonctionnement dangereux. Les raccordements d'eau doivent être effectués par du personnel qualifié conformément aux codes de plomberie et de salubrité applicables.

- Vérifiez que l'alimentation en eau respecte les exigences relatives à la qualité de l'eau, à la pression et à la température précisées dans ce manuel.
- Rincez la conduite d'alimentation en eau avant de la raccorder à l'appareil afin d'aider à éliminer les débris, le tartre, les produits d'étanchéité pour tuyaux et autres contaminants.
- Raccordez l'alimentation en eau potable au raccord d'entrée d'eau désigné à l'arrière de l'appareil. Chaque cuve possède son propre raccordement d'eau.
 - Taille du raccord d'entrée d'eau : ½ po
- Installez une vanne d'arrêt d'eau accessible près de l'appareil et respectez les exigences du code applicable ou les pratiques du site.
- Installez la tuyauterie d'alimentation en eau de manière à éviter toute contrainte sur l'appareil, toute obstruction de l'accès pour l'entretien ou tout contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous que la tuyauterie d'eau n'interfère pas avec la tuyauterie de gaz, la tuyauterie de drainage, les commandes ou la circulation d'air de ventilation.
- Après le raccordement, ouvrez lentement l'alimentation en eau et inspectez tous les raccords et connexions afin de détecter toute fuite.
- Confirmez que l'alimentation en eau vers l'appareil est adéquate avant de mettre l'appareil en service.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en présence de fuites d'eau, de tuyauterie endommagée ou de raccordements inadéquats.

Exigences relatives au drainage

- Chaque cuve possède sa propre vanne de vidange.
- Chaque cuve est également équipée d'une protection contre le trop-plein. Si le niveau d'eau dans la cuve atteint un niveau dangereux, l'eau s'écoulera dans la zone de trop-plein avant. Cette zone de trop-plein avant comprend un raccord de drainage qui contourne la vanne de vidange afin de fournir un chemin de débordement sans obstruction.
- Les conduites de drainage et de trop-plein de chaque cuve sont raccordées ensemble pour former une conduite de drainage commune; un seul raccord de drainage par cuve est donc requis.
- La tuyauterie de drainage et de trop-plein doit être raccordée à un système d'évacuation des eaux usées approuvé conformément aux codes locaux de plomberie et de salubrité applicables.

INSTALLATION

- Ne bloquez pas, ne bouchez pas, ne restreignez pas et ne modifiez pas les raccords de drainage ou de trop-plein.
- La tuyauterie de drainage doit être installée de manière à recevoir de façon sécuritaire les rejets d'eau chaude.
- Maintenez les crépines de drainage, les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein exempts de débris alimentaires, d'accumulation d'amidon et de dépôts minéraux.

Procédure de raccordement du drainage

AVERTISSEMENT !

Un raccordement inadéquat du drainage, une tuyauterie de drainage obstruée, une tuyauterie de trop-plein restreinte ou un drainage insuffisant peuvent entraîner un rejet d'eau chaude, des brûlures, des fuites d'eau, des risques de sol mouillé, des problèmes de salubrité, des dommages matériels ou un fonctionnement dangereux. L'installation du drainage doit être effectuée par du personnel qualifié ou un plombier licencié conformément aux codes de plomberie et de salubrité applicables.

- Vérifiez que la vanne de vidange de chaque cuve est complètement fermée avant de raccorder, remplir ou tester l'appareil.
- Raccordez la sortie de drainage à un système d'évacuation des eaux usées approuvé capable de recevoir de façon sécuritaire les rejets d'eau chaude. Chaque cuve possède son propre raccord de drainage.
 - Taille du raccord de drainage : 1½ po
- Installez la tuyauterie de drainage de manière à éviter toute contrainte sur l'appareil, toute interférence avec la tuyauterie de gaz, la tuyauterie d'eau, l'accès pour l'entretien ou le fonctionnement sécuritaire.
- La tuyauterie de drainage doit être inclinée et évacuée conformément aux codes locaux de plomberie et de salubrité applicables.
- Confirmez que le drain de réception peut supporter le volume prévu de rejet d'eau chaude.
- La tuyauterie de drainage et les composants du drain de réception doivent être adaptés aux rejets d'eau chaude provenant d'équipements de cuisson commerciaux et être conformes aux codes de plomberie et de salubrité applicables.
- Après l'installation, testez chaque vanne de vidange et chaque chemin de trop-plein avec de l'eau avant la mise en service.
- Inspectez tous les raccords de drainage afin de détecter toute fuite pendant la vérification de l'installation.
- Maintenez les crépines de drainage, les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein exempts de débris alimentaires, d'accumulation d'amidon et de dépôts minéraux.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si la sortie de drainage, la vanne de vidange, la conduite de drainage commune ou le chemin de trop-plein présentent des fuites, sont obstrués, endommagés ou raccordés incorrectement.



Figure A – Emplacements des raccords de service arrière

Exigences relatives à l'alimentation en gaz



AVERTISSEMENT !

Un type de gaz incorrect, une pression inadéquate, un régulateur manquant ou mal installé, ou une alimentation en gaz insuffisante peuvent entraîner un incendie, une explosion, une exposition au monoxyde de carbone, une mauvaise combustion ou un fonctionnement inadéquat.

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

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

- L'appareil et sa vanne manuelle individuelle d'arrêt du gaz doivent être débranchés 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 sa vanne manuelle individuelle d'arrêt du gaz 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).

Procédure de raccordement au gaz



AVERTISSEMENT !

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

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

Régulateur de pression du gaz



AVERTISSEMENT !

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

- Le régulateur de pression de gaz fourni doit être installé avant la mise en service de l'appareil.
- Le régulateur doit être installé dans la bonne orientation, avec la flèche de circulation du gaz pointant vers l'appareil.
- L'ouverture de mise à l'air du régulateur doit demeurer dégagée. Ne bloquez pas, ne bouchez pas, ne couvrez pas et ne scellez pas l'ouverture de mise à l'air du régulateur. Installez le régulateur de manière à protéger l'évent contre la graisse, les débris, les liquides de nettoyage et les dommages physiques.

INSTALLATION

- La taille des raccords du régulateur est de 3/4 po NPT à l'entrée et à la sortie.
- Le régulateur est réglé en usine pour :
 - Gaz naturel : pression au collecteur de 4 po C.E.
 - Propane (LP) : pression au collecteur de 10 po C.E.
 - La pression d'entrée maximale admissible au régulateur est de 14 po C.E. (1/2 PSI).
 - Si la pression d'alimentation en gaz dépasse cette limite, un régulateur abaisseur de pression doit être installé en amont du régulateur de l'appareil.
- L'installation et tout réglage du régulateur doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié.

Procédure de vérification des fuites

 **AVERTISSEMENT !** Les fuites de gaz peuvent entraîner un incendie, une explosion, une exposition au monoxyde de carbone, des blessures graves ou la mort. Tous les raccordements de gaz doivent être vérifiés par du personnel qualifié afin de détecter toute fuite avant la mise en service.

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

Vérification des veilleuses et des brûleurs pendant l'installation

 **AVERTISSEMENT !** Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif automatique de sécurité de coupure de flamme. L'alimentation en gaz ne sera pas automatiquement coupée si une veilleuse s'éteint. Ouvrir un bouton de commande manuel du gaz sans une flamme de veilleuse stable peut permettre l'accumulation de gaz non brûlé et entraîner un incendie, une explosion, des blessures graves ou la mort.

La vérification des veilleuses et des brûleurs doit être effectuée par du personnel qualifié d'installation ou de service avant que l'appareil soit autorisé pour l'utilisation.

- Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne avant l'allumage.
- Confirmez que tous les boutons de commande sont en position OFF avant d'ouvrir la vanne manuelle d'arrêt du gaz.
- Confirmez que chaque veilleuse s'allume uniquement par l'ouverture d'accès avant prévue pour l'allumage des veilleuses.
- Confirmez que la flamme de chaque veilleuse est stable.
- Confirmez que chaque bouton manuel de commande du gaz fonctionne correctement de la position OFF jusqu'à toute la plage de fonctionnement.
- Confirmez que chaque brûleur s'allume rapidement à partir de sa veilleuse correspondante.
- Confirmez que les flammes des brûleurs sont stables et principalement bleues.
- Confirmez que la flamme du brûleur augmente et diminue correctement lorsque le bouton manuel de commande du gaz est ajusté.
- Confirmez que les brûleurs s'éteignent correctement lorsque les boutons de commande sont tournés à la position OFF.
- Confirmez que les veilleuses s'éteignent lorsque la vanne manuelle d'arrêt du gaz est fermée lors d'un arrêt complet.
- Si une veilleuse ne s'allume pas, ne demeure pas allumée, n'allume pas de façon fiable sa paire de brûleurs ou présente un comportement de flamme anormal, arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à la position OFF et en fermant la vanne manuelle d'arrêt du gaz. Ne remettez pas l'appareil en service tant que le problème n'a pas été corrigé par du personnel qualifié.

N'instruisez pas les opérateurs à ajuster les veilleuses, les brûleurs, les volets d'air, les régulateurs, les valves ou les composants du système de gaz.

Vérifications finales de l'installation

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

- ☐ L'appareil est installé au bon emplacement et respecte toutes les exigences de dégagement.
- ☐ L'appareil est de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- ☐ Les pieds sont correctement installés et solidement fixés.

- ☐ Le plancher est stable et adapté au poids de l'appareil, à la pleine charge d'eau et à la charge normale de cuisson.
 - ☐ Le type de gaz correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique.
 - ☐ L'alimentation en gaz est correctement raccordée et a fait l'objet d'une vérification de fuite.
 - ☐ Le régulateur de pression de gaz est correctement installé et orienté dans le sens de circulation du gaz.
 - ☐ L'ouverture de mise à l'air du régulateur est dégagée et protégée contre la graisse, les débris, les liquides de nettoyage et les dommages physiques.
 - ☐ La vanne manuelle d'arrêt du gaz est accessible à l'opérateur.
 - ☐ L'alimentation en eau potable est correctement raccordée et vérifiée pour détecter les fuites.
 - ☐ Le raccordement du drainage est correctement installé et peut recevoir de façon sécuritaire les rejets d'eau chaude.
 - ☐ Les vannes de vidange sont fermées et fonctionnent correctement.
 - ☐ Les crépines de drainage, les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein sont propres et non obstruées.
 - ☐ Le système de ventilation est installé, fonctionnel et non obstrué.
 - ☐ La zone du conduit d'évacuation n'est pas bloquée et dispose d'un dégagement adéquat par rapport aux filtres de la hotte.
 - ☐ Les ouvertures avant d'allumage des veilleuses sont accessibles.
 - ☐ Tous les films protecteurs, emballages et matériaux d'expédition ont été retirés.
 - ☐ Tous les boutons de commande sont en position OFF avant l'ouverture de l'alimentation en gaz.
- Ne tentez pas d'allumer ou de faire fonctionner l'appareil avant que toutes les vérifications d'installation aient été complétées.

Responsabilité relative à l'installation et conditions de garantie

L'installation doit être effectuée conformément à ce manuel ainsi qu'à tous les codes et règlements locaux applicables. Une installation inadéquate peut entraîner une réduction des performances, des dommages matériels, des conditions de fonctionnement dangereuses, un risque d'incendie, des fuites d'eau, une défaillance du drainage, des brûlures, une exposition au monoxyde de carbone ou une incidence sur la couverture de garantie. Les conditions suivantes ne sont pas couvertes par la garantie :

- Les dommages résultant d'un déballage, d'une manutention ou d'une installation inadéquats.
- Les problèmes causés par une installation avec le mauvais type de gaz, une conversion de gaz inadéquate ou une pression d'alimentation en gaz ne correspondant pas à la plaque signalétique.
- Les problèmes causés par un raccordement inadéquat du gaz, l'absence de vérification des fuites, l'utilisation de composants d'alimentation en gaz non approuvés, l'installation incorrecte du régulateur fourni ou l'absence d'installation d'une vanne manuelle d'arrêt du gaz accessible lorsque requise.
- Les problèmes causés par un raccordement inadéquat de l'eau, une pression d'eau inadéquate, une mauvaise qualité de l'eau, un traitement de l'eau inadéquat, des fuites d'eau ou le non-respect des codes de plomberie applicables.
- Les problèmes causés par un raccordement inadéquat du drainage, un drain ou un chemin de trop-plein obstrué, une défaillance du drainage ou un système de drainage non adapté aux rejets d'eau chaude.
- Les problèmes de performance ou de sécurité causés par une ventilation inadéquate, une alimentation en air de combustion restreinte, un conduit d'évacuation obstrué, une installation inadéquate de la hotte, un apport d'air de compensation insuffisant, de forts courants d'air ou le non-respect des dégagements requis.
- Les dommages, l'instabilité ou les problèmes de performance causés par une mise à niveau inadéquate ou l'installation incorrecte des pieds.
- Les problèmes causés par une installation dans des environnements inappropriés, y compris une installation extérieure, un nettoyage au jet d'eau, la présence d'eau stagnante, une humidité excessive ou toute autre condition incompatible avec ce manuel.
- Les dommages ou conditions dangereuses résultant de modifications non autorisées, de pièces non approuvées, d'un entretien inadéquat ou d'un réglage non autorisé du système de gaz.
- Les problèmes causés par des paniers, supports de paniers, crépines de drainage, brûleurs, veilleuses, boutons de commande, régulateurs, composants de drainage ou composants de trop-plein manquants, mal placés, obstrués, endommagés, mouillés ou mal installés.

FONCTIONNEMENT

Cette section fournit les instructions relatives au démarrage, au fonctionnement et à l'arrêt sécuritaires des cuiseurs à pâtes et à nouilles au gaz NORIOTA. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Une utilisation inadéquate peut entraîner des brûlures, un risque d'incendie, une accumulation de gaz, un allumage retardé, une mauvaise combustion, une exposition au monoxyde de carbone, une flamme instable, des dommages matériels ou des conditions dangereuses. Seul le personnel formé doit utiliser cet équipement.

Avant la première utilisation



AVERTISSEMENT !

Le fait de ne pas préparer correctement l'appareil avant la première utilisation peut entraîner un mauvais rendement de cuisson, des fuites d'eau, des problèmes de drainage, des brûlures, une accumulation de gaz, une mauvaise combustion, des dommages matériels ou un fonctionnement dangereux.

Avant d'utiliser le cuiseur pour la préparation des aliments, effectuez les vérifications et les étapes de nettoyage ci-dessous. Ne faites pas fonctionner l'appareil tant que l'installation n'est pas terminée, que le raccordement au gaz n'a pas fait l'objet d'une vérification de fuite, que les raccordements d'alimentation en eau et de drainage n'ont pas été vérifiés et que le système de ventilation ne fonctionne pas correctement.

Nettoyage initial

Un nouvel équipement peut contenir des résidus de fabrication, de l'huile de protection, de la poussière, des débris d'emballage ou des résidus de manutention. La cuve de cuisson, les paniers, les crépines de drainage, la zone de trop-plein et les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyés avant la cuisson des aliments.

1. Confirmez que l'appareil est installé correctement, de niveau, stable et raccordé adéquatement.
2. Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne.
3. Confirmez que tous les boutons de commande sont en position OFF.
4. Confirmez que la vanne manuelle d'arrêt du gaz est fermée.
5. Retirez tous les matériaux d'emballage, films protecteurs, étiquettes non destinées à demeurer sur l'appareil, dispositifs de retenue pour le transport et matériaux d'emballage libres.
6. Retirez les paniers, les crépines de drainage et les autres composants amovibles en contact avec les aliments.
7. Lavez les composants amovibles avec de l'eau tiède et un détergent doux.
8. Rincez soigneusement avec de l'eau potable propre.
9. Séchez complètement les composants amovibles avant de les réinstaller.
10. Essuyez la cuve de cuisson et les surfaces accessibles en contact avec les aliments avec de l'eau tiède et un détergent doux.
11. Rincez soigneusement la cuve de cuisson avec de l'eau potable propre.
12. Confirmez qu'aucun résidu de nettoyant ne demeure dans la cuve, la crépine de drainage, l'ouverture de drainage, la zone de trop-plein ou la zone de support des paniers.
13. Réinstallez correctement tous les composants amovibles avant le remplissage ou l'utilisation.

N'utilisez pas de nettoyants à base de chlore, de nettoyants corrosifs, de nettoyants fortement abrasifs, de laine d'acier ordinaire, de brosses en acier au carbone ou de grattoirs en acier au carbone sur les surfaces en acier inoxydable.

Inspection des fuites et du drainage

Avant la première utilisation, vérifiez que les systèmes d'alimentation en eau et de drainage fonctionnent correctement.

1. Avec la cuve remplie, inspectez le raccord d'entrée d'eau afin de détecter toute fuite.
2. Inspectez les raccords d'eau visibles, les tuyaux et les points de connexion afin de détecter toute fuite.
3. Inspectez la zone de la vanne de vidange afin de détecter toute fuite lorsque la vanne est fermée.
4. Confirmez que la sortie de drainage et la tuyauterie de drainage raccordée sont solidement fixées.
5. Ouvrez brièvement la vanne de vidange afin de confirmer que l'eau s'écoule correctement.
6. Fermez complètement la vanne de vidange et confirmez qu'elle assure une étanchéité adéquate.
7. Remplissez de nouveau la cuve jusqu'au niveau de fonctionnement approprié après les essais.
8. Confirmez que la zone de trop-plein est propre et non obstruée.

Ne faites pas fonctionner l'appareil si des fuites d'eau, des fuites de drainage, une obstruction du drainage, des raccords endommagés, des connexions desserrées ou des raccordements de plomberie incorrects sont constatés.

Premier cycle de chauffage et changement d'eau

Après le nettoyage et l'inspection initiaux, effectuez un premier cycle de chauffage avant la cuisson des aliments.

1. Remplissez la cuve de cuisson avec de l'eau potable propre entre les lignes de remplissage MIN et MAX.

2. Allumez la veilleuse conformément à la section Allumage de la veilleuse.
3. Tournez le bouton manuel de commande du gaz pour commencer le chauffage.
4. Laissez l'eau atteindre une ébullition stable.
5. Faites bouillir pendant plusieurs minutes afin d'aider à éliminer les résidus de fabrication ou de nettoyage restants.
6. Tournez le bouton de commande à la position OFF.
7. Laissez l'ébullition se stabiliser avant de procéder à la vidange.
8. Videz soigneusement l'eau par la vanne de vidange, puis rincez la cuve avec de l'eau potable propre.
9. Fermez la vanne de vidange et remplissez de nouveau avec de l'eau potable fraîche avant la préparation des aliments.

Ne faites pas cuire d'aliments dans l'eau utilisée lors du premier cycle de chauffage.

Système manuel de commande du gaz

Les cuiseurs à pâtes et à nouilles au gaz NORIOTA utilisent un système manuel simple de commande du gaz. Le cuiseur n'utilise pas de thermostat pour maintenir automatiquement une température d'eau définie. L'opérateur contrôle directement la puissance de chauffe en ajustant le bouton manuel de commande du gaz. Cette conception est simple et durable, mais elle exige une attention de la part de l'opérateur. Le rendement de cuisson dépend du niveau d'eau adéquat, du réglage de la flamme, de la taille des lots, de la qualité de l'eau, de la ventilation et de la technique de l'opérateur.



AVERTISSEMENT !

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif automatique de sécurité de coupure de flamme. L'alimentation en gaz ne sera pas automatiquement coupée si la veilleuse s'éteint. N'ouvrez pas le bouton manuel de commande du gaz à moins que la veilleuse soit allumée et stable.

Fonction du bouton de commande

Le bouton manuel de commande du gaz contrôle le débit de gaz vers le brûleur principal. Le bouton de commande est utilisé pour :

- éteindre le brûleur
- allumer le brûleur une fois la veilleuse allumée
- augmenter l'intensité de la flamme pour un chauffage plus rapide et une ébullition plus forte
- réduire l'intensité de la flamme pour une ébullition plus douce, le maintien au chaud ou les périodes d'attente

Le bouton de commande ne permet pas de sélectionner une température. Il ajuste uniquement le niveau de la flamme. Les boutons de commande doivent être tournés à la main seulement. N'utilisez jamais d'outils pour tourner un bouton de commande. Comme ce cuiseur n'est pas contrôlé par thermostat, le brûleur ne s'allumera ni ne s'éteindra automatiquement pour maintenir une température définie. L'opérateur doit surveiller l'ébullition et ajuster le bouton au besoin.

Plage de fonctionnement

Utilisez le bouton manuel de commande du gaz afin d'adapter la puissance de chauffe à la tâche de cuisson.

- Les réglages de flamme élevés sont utilisés pour le chauffage initial, les charges importantes et la récupération de l'ébullition.
- Les réglages de flamme moyens sont utilisés pour la cuisson normale une fois que l'eau bout de façon stable.
- Les réglages de flamme faibles sont utilisés pour les charges légères, une ébullition réduite, de courtes périodes d'attente ou lorsqu'une agitation moindre est requise.
- La position OFF est utilisée pour l'arrêt, la vidange, le nettoyage, un fonctionnement anormal ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé activement.
- Ne laissez pas le bouton de commande à la flamme maximale lorsqu'une forte ébullition n'est pas nécessaire. Une ébullition excessive peut augmenter la vapeur, les pertes d'eau, l'accumulation d'amidon, les éclaboussures et la fréquence de nettoyage.

Système à veilleuse permanente

Le cuiseur utilise une veilleuse permanente pour allumer le brûleur principal.

- La veilleuse doit être allumée et stable avant d'allumer le brûleur principal.
- La veilleuse demeure allumée pendant le fonctionnement normal à moins que l'appareil soit complètement arrêté.
- Le brûleur principal s'allume à partir de la veilleuse lorsque le bouton manuel de commande du gaz est ouvert.

Si une veilleuse s'éteint, tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz et attendez au moins 5 minutes avant de tenter de rallumer. Ne poursuivez pas l'utilisation de l'appareil tant que la veilleuse n'a pas été rallumée de façon sécuritaire et confirmée stable.

Gestion manuelle de la chaleur

Ce cuiseur exige une gestion active de la chaleur par l'opérateur. Pendant l'utilisation, ajustez la flamme en fonction :

- du fait que l'eau est encore en chauffage ou déjà en ébullition
- de la quantité de pâtes ou de nouilles chargées dans le panier
- du niveau d'eau dans la cuve
- de l'intensité d'ébullition désirée
- de la vapeur et des conditions d'éclaboussure
- du temps de récupération entre les lots
- de l'accumulation d'amidon et de l'état de l'eau

Une réduction temporaire de l'ébullition après l'ajout d'aliments est normale. Augmentez la flamme au besoin pour la récupération, puis réduisez-la une fois l'ébullition désirée rétablie, si nécessaire.

Absence de contrôle automatique de la température

Cet appareil n'affiche ni ne maintient une température programmée. Ne vous attendez pas à ce que le cuiseur fonctionne comme un cuiseur à pâtes contrôlé par thermostat. L'eau atteindra généralement l'ébullition pendant un fonctionnement normal à flamme élevée, mais l'intensité réelle de l'ébullition variera selon le niveau d'eau, la charge de produits, la température de l'eau d'alimentation, la ventilation, l'alimentation en gaz et le réglage de l'opérateur.

Pour des résultats uniformes, les opérateurs doivent utiliser un niveau d'eau constant, un réglage de flamme constant, une charge uniforme des paniers, un temps de cuisson constant, une méthode de brassage constante et une fréquence régulière de remplacement de l'eau.

Règle essentielle pour l'opérateur

L'opérateur contrôle le cuiseur. Le cuiseur ne gère pas automatiquement le niveau d'eau, l'intensité de l'ébullition ou la sécurité de la veilleuse. Avant et pendant l'utilisation, l'opérateur doit confirmer :

- que la flamme de la veilleuse est allumée et stable
- que l'eau se situe entre les lignes de remplissage MIN et MAX
- que la vanne de vidange est fermée
- que les chemins de drainage et de trop-plein sont propres
- que la ventilation fonctionne
- que le réglage de la flamme correspond à la tâche de cuisson
- que les paniers sont chargés de façon sécuritaire

Système de contrôle du remplissage d'eau

Le bouton de commande du remplissage d'eau est situé à l'avant de l'appareil et contrôle le débit d'eau entrant dans la cuve de cuisson. Tourner le bouton de commande de l'eau ouvre l'alimentation en eau et permet à l'eau potable de s'écouler dans la cuve par le système d'entrée d'eau situé à l'intérieur de la cuve.



Tournez dans le sens antihoraire pour augmenter le débit d'eau.



Tournez dans le sens horaire pour réduire le débit d'eau ou fermer l'alimentation.

Figure B – Bouton manuel de commande du remplissage d'eau

Le système de commande du remplissage d'eau est utilisé pour

- remplir initialement la cuve de cuisson
- maintenir le niveau d'eau pendant le fonctionnement
- remplacer l'eau perdue par l'ébullition et l'évaporation
- ajuster le niveau d'eau pendant les opérations de cuisson et de nettoyage

Ce système ne maintient pas automatiquement le niveau d'eau. L'opérateur doit surveiller le niveau d'eau et ajouter de l'eau au besoin.

- Ne laissez pas la commande d'eau ouverte sans surveillance.
- Ne remplissez pas au-delà de la ligne MAX.
- Ajoutez l'eau graduellement pendant le fonctionnement.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ajoutez de l'eau plus froide dans une cuve chaude.
- Surveillez le système de drainage et de trop-plein pendant les opérations de remplissage et de remplissage supplémentaire.

Remplissage de la cuve



AVERTISSEMENT !

N'allumez jamais et ne faites jamais fonctionner le cuiseur à moins que la cuve de cuisson soit remplie d'eau potable entre les lignes de remplissage MIN et MAX. N'utilisez pas d'huile, de produits chimiques ou de liquides non alimentaires dans la cuve de cuisson.



ATTENTION !

L'ajout manuel d'eau dans une cuve chaude ou dans de l'eau bouillante peut provoquer des éclaboussures, un dégagement de vapeur ou une agitation de l'eau bouillante. Ajoutez l'eau lentement et avec précaution afin de réduire les risques de brûlures ou d'échaudures.

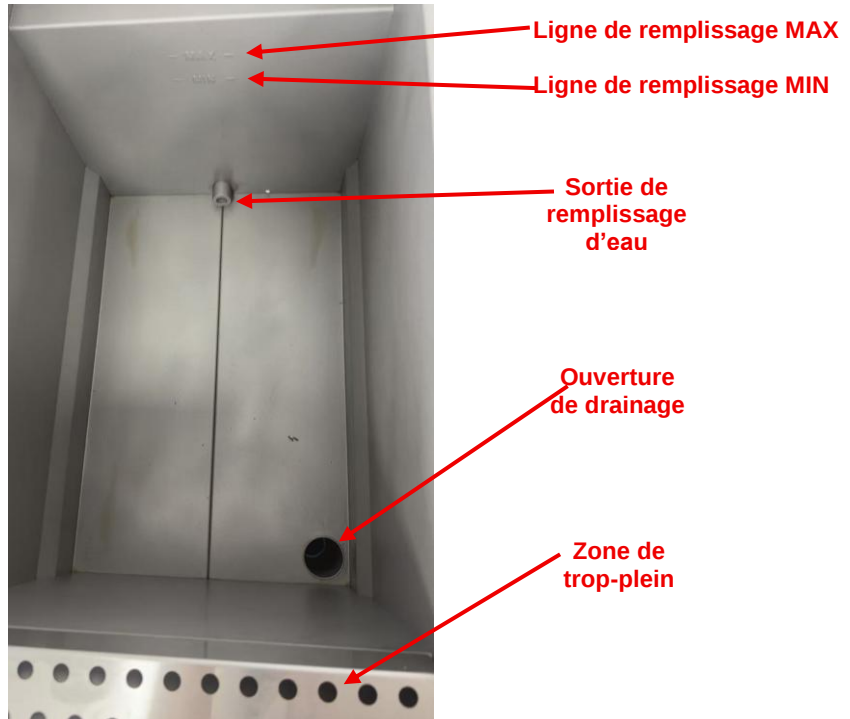


Figure C – Intérieur de la cuve de cuisson

1. Confirmez que la vanne de vidange de chaque cuve est complètement fermée.
2. Confirmez que la crépine de drainage, l'ouverture de drainage et la zone de trop-plein sont propres et non obstruées.
3. Confirmez que le raccordement de drainage est correctement installé et capable de recevoir les rejets de l'appareil.
4. Remplissez chaque cuve de cuisson avec de l'eau potable.
5. Remplissez uniquement jusqu'à la plage de fonctionnement appropriée entre les lignes de remplissage MIN et MAX.
6. Ne remplissez pas au-delà de la ligne de remplissage MAX.
7. Si le remplissage est effectué manuellement, versez lentement afin de réduire les éclaboussures et d'éviter que de l'eau pénètre dans les zones des brûleurs, des veilleuses, des commandes ou des composants du système de gaz.

L'appareil est conçu pour être raccordé à une alimentation en eau potable. Le remplissage manuel peut être utilisé uniquement lorsqu'il peut être effectué de façon sécuritaire et sans provoquer d'éclaboussures, de débordement ou de mouillage des composants du système de gaz.

Vérification du niveau d'eau

Avant d'allumer la veilleuse ou de faire fonctionner les brûleurs, vérifiez le niveau d'eau.

- L'eau doit se situer entre les lignes de remplissage MIN et MAX avant l'utilisation.
- Le niveau d'eau doit demeurer entre les lignes de remplissage MIN et MAX pendant le fonctionnement.
- Le niveau d'eau peut diminuer en raison de l'ébullition, de l'évaporation, de la vidange et de la charge de cuisson.
- Remplissez au besoin pendant le fonctionnement à l'aide du bouton de commande d'eau avant ou manuellement.
- Si le remplissage est effectué manuellement, ajoutez l'eau avec précaution afin de réduire les éclaboussures et l'exposition à la vapeur.
- Ne laissez pas la cuve fonctionner à sec ou sous la ligne de remplissage MIN.
- Ne remplissez pas au-delà de la ligne de remplissage MAX.

Si le niveau d'eau descend sous la ligne de remplissage MIN pendant le fonctionnement, tournez le bouton de

commande à la position OFF, laissez l'ébullition se stabiliser, puis remplissez soigneusement avant de reprendre l'utilisation.

Procédure de démarrage



AVERTISSEMENT !

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

Cet appareil est équipé d'un système à veilleuse permanente. La veilleuse doit être allumée et stable avant que le brûleur principal correspondant soit utilisé. La veilleuse doit être allumée immédiatement après l'ouverture de la vanne manuelle d'arrêt du gaz. Il n'y a aucun dispositif automatique de sécurité de coupure de flamme.

Ouverture d'accès
pour l'allumage de
la veilleuse et zone
de la flamme de
veilleuse, avec
couvercle

Bouton manuel
de commande
du gaz

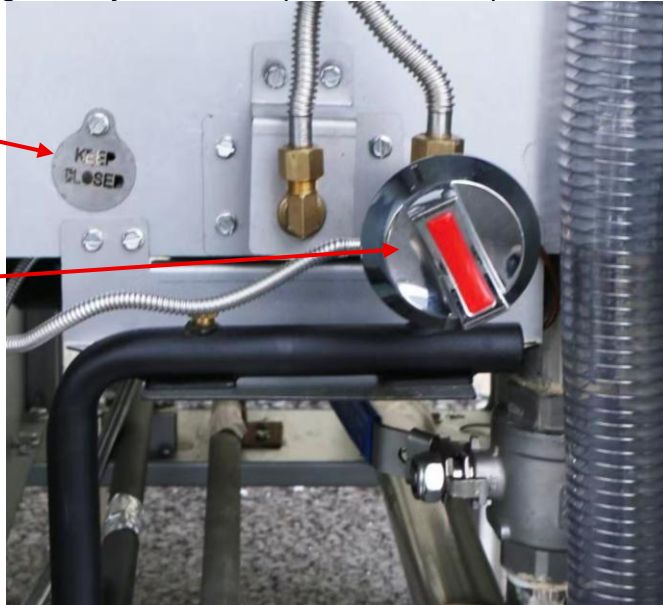


Figure D – Emplacement d'allumage de la veilleuse

1. Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne.
2. Confirmez que tous les boutons de commande sont en position OFF.
3. Confirmez que la vanne manuelle d'arrêt du gaz est fermée.
4. Attendez au moins 5 minutes afin de permettre la dissipation de tout gaz accumulé.
5. Faites pivoter le couvercle de l'ouverture d'accès de la veilleuse afin d'exposer complètement l'ouverture d'accès.
6. Ouvrez la vanne manuelle d'arrêt du gaz.
7. Appuyez sur le bouton manuel de commande du gaz et maintenez-le enfoncé.
8. Maintenez le bouton manuel de commande du gaz enfoncé et, à l'aide d'une source d'allumage longue appropriée, allumez la veilleuse par l'ouverture d'accès avant prévue pour l'allumage de la veilleuse.
9. Lorsque la flamme de la veilleuse est établie, retirez la source d'allumage et relâchez le bouton manuel de commande du gaz.
10. Répétez l'opération pour chaque veilleuse selon le modèle. Les modèles à cuve simple possèdent 1 veilleuse tandis que les modèles à double cuve possèdent 2 veilleuses.
11. Vérifiez que chaque flamme de veilleuse est allumée et stable avant d'allumer toute commande de brûleur.
12. Faites pivoter le couvercle de l'ouverture d'accès de la veilleuse afin de recouvrir complètement l'ouverture une fois la stabilité confirmée.
13. Tournez lentement le bouton manuel de commande du gaz applicable à la position ON.
14. Vérifiez que le brûleur principal s'allume rapidement à partir de la flamme de veilleuse.
15. Ajustez la flamme à l'aide du bouton manuel de commande du gaz au besoin pour le démarrage et la montée en température.
16. Amenez l'eau à la condition de cuisson désirée avant de charger les aliments.

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

Si la veilleuse ne s'allume pas, ne demeure pas allumée ou si l'allumage du brûleur demeure retardé ou instable, tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Apparence de la flamme du brûleur

Pendant le fonctionnement normal, les flammes des brûleurs doivent être stables et principalement bleues.

- Des flammes jaunes ou orange peuvent indiquer une mauvaise combustion, des brûleurs sales ou des conditions inadéquates d'alimentation en gaz.
- Des flammes qui se soulèvent, vacillent, sont bruyantes ou instables peuvent indiquer une pression de gaz inadéquate, un conduit d'évacuation obstrué, de forts courants d'air ou une ventilation inadéquate.
- Un allumage retardé, des bruits de détonation, de la suie ou un retour de flamme peuvent indiquer une condition de fonctionnement dangereuse.

Si des conditions anormales de flamme sont observées, tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Rallumage après extinction de la veilleuse

 **AVERTISSEMENT !**

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif automatique de sécurité de coupure de flamme. Si une veilleuse s'éteint, du gaz non brûlé peut s'accumuler si un bouton manuel de commande du gaz est laissé à la position ON.

Si une veilleuse s'éteint pendant le fonctionnement :

1. Tournez tous les boutons manuels de commande du gaz à la position OFF.
2. Fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz.
3. Attendez au moins 5 minutes afin de permettre la dissipation de tout gaz accumulé.
4. Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne.
5. Vérifiez que le niveau d'eau se situe entre les lignes de remplissage MIN et MAX.
6. Suivez la Procédure complète de démarrage afin de rallumer la veilleuse et de redémarrer le cuiseur.

Ne tentez pas de rallumer immédiatement la veilleuse après une extinction de flamme. Si l'extinction de la veilleuse se répète, si la flamme semble instable, si l'allumage est retardé ou si des conditions anormales de flamme sont présentes, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Amener l'eau à la température de cuisson

 **AVERTISSEMENT !**

Ne faites jamais fonctionner le brûleur à moins que le niveau d'eau soit maintenu entre les lignes de remplissage MIN et MAX. Faire fonctionner le cuiseur avec une quantité d'eau insuffisante peut entraîner des dommages matériels ou des conditions de fonctionnement dangereuses.

 **ATTENTION !**

L'eau chaude, la vapeur et les éclaboussures peuvent causer des brûlures ou des échaudures. Faites preuve de prudence autour de la cuve de cuisson pendant la montée en température et le fonctionnement.

Après avoir complété la Procédure de démarrage et confirmé un allumage stable du brûleur, le cuiseur doit être amené à la condition de cuisson désirée avant le chargement des aliments. Ce cuiseur utilise un réglage manuel de la flamme et n'utilise pas de contrôle de température par thermostat. L'opérateur doit surveiller l'intensité de l'ébullition et ajuster la flamme manuellement au besoin.

Procédure de montée en température

1. Confirmez que la cuve de cuisson est remplie d'eau potable entre les lignes de remplissage MIN et MAX.
2. Confirmez que la vanne de vidange est complètement fermée.
3. Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne.
4. Allumez la veilleuse et le brûleur principal conformément à la Procédure de démarrage.
5. Ajustez le bouton manuel de commande du gaz afin d'augmenter la flamme du brûleur au besoin pour la montée en température.
6. Laissez l'eau chauffer graduellement jusqu'à atteindre la condition d'ébullition désirée.
7. Surveillez le niveau d'eau pendant la montée en température et remplissez soigneusement au besoin.

Le temps requis pour atteindre la condition de cuisson variera selon : la température de l'eau d'alimentation, le niveau d'eau, les conditions d'alimentation en gaz, les conditions de ventilation, le réglage de la flamme, la charge des lots et les conditions ambiantes de la cuisine.

Réglage manuel de la flamme

Ce cuiseur ne régule pas automatiquement la température de l'eau ni l'intensité de l'ébullition. L'opérateur doit ajuster manuellement la flamme du brûleur selon l'intensité de cuisson désirée, la charge de produits, les besoins de récupération entre les lots, le niveau d'eau, les conditions de vapeur et d'éclaboussures, ainsi que l'accumulation d'amidon et l'état de l'eau.

Dans la plupart des environnements d'utilisation :

- des réglages de flamme élevés produisent une montée en température plus rapide et une ébullition

plus forte

- des réglages de flamme faibles réduisent l'intensité de l'ébullition et les pertes d'eau
- des réglages de flamme modérés conviennent souvent une fois l'ébullition complète établie

Ne laissez pas le brûleur à la flamme maximale lorsqu'une forte ébullition n'est pas nécessaire.

Établissement des conditions d'ébullition appropriées

Un rendement de cuisson adéquat exige généralement une ébullition stable et active sans débordement excessif ni agitation violente.

Pendant le fonctionnement normal :

- l'eau bouillonnera et produira de la vapeur
- l'intensité de l'ébullition peut diminuer temporairement après l'ajout des aliments
- le mouvement de l'eau et la production de vapeur varieront selon la charge de produits et le réglage de la flamme
- certaines pertes d'eau dues à l'évaporation sont normales

Une flamme excessive peut :

- augmenter les pertes d'eau
- augmenter les éclaboussures et le dégagement de vapeur
- augmenter l'accumulation d'amidon
- augmenter les risques de débordement
- créer des conditions inconfortables pour l'opérateur

Une flamme insuffisante peut :

- réduire l'uniformité de cuisson
- ralentir la récupération entre les lots
- réduire le rendement de cuisson

Les opérateurs doivent ajuster la flamme graduellement afin de maintenir des conditions de cuisson stables adaptées aux aliments préparés.

Pendant la montée en température

- Ne laissez pas le cuiseur sans surveillance pendant le chauffage.
- Ne placez pas les mains, les bras ou le visage directement au-dessus de l'eau bouillante ou de la vapeur.
- Ajoutez l'eau lentement si un remplissage est nécessaire pendant la montée en température.
- Maintenez les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein propres.
- Surveillez le système de drainage et de trop-plein pendant le fonctionnement.
- Ne remplissez pas au-delà de la ligne de remplissage MAX.

Si une ébullition anormale, un débordement, une flamme instable, un allumage retardé, un bruit inhabituel, une odeur de gaz ou des conditions dangereuses surviennent, tournez tous les boutons manuels de commande du gaz à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz et cessez l'utilisation jusqu'à ce que le problème ait été corrigé.

Cuisson des pâtes et des nouilles



AVERTISSEMENT !

L'eau bouillante, la vapeur, les paniers chauds et les éclaboussures peuvent causer de graves brûlures ou échaudures. Faites preuve de prudence pendant les opérations de chargement, de cuisson, de brassage, de levage, de drainage et de remplissage.

Le cuiseur est conçu pour faire bouillir des pâtes, des nouilles et des produits alimentaires similaires dans de l'eau potable. Le rendement de cuisson dépend du niveau d'eau, de l'intensité de l'ébullition, de la taille des lots, de l'état de l'eau, du réglage de la flamme et de la technique de l'opérateur.

Cet appareil utilise un réglage manuel de la flamme et ne régule pas automatiquement la température de cuisson. Les opérateurs doivent surveiller les conditions de cuisson et ajuster manuellement la flamme du brûleur au besoin.

Procédure de cuisson

1. Confirmez que l'eau se situe entre les lignes de remplissage MIN et MAX, que la vanne de vidange est fermée et que les zones de drainage et de trop-plein sont propres.
2. Amenez l'eau à l'intensité d'ébullition désirée avant de charger les aliments.
3. Chargez les aliments uniformément dans le panier. Ne surchargez pas.
4. Abaissez lentement le panier dans l'eau afin de réduire les éclaboussures et l'exposition à la vapeur.
5. Brassez les pâtes ou les nouilles au besoin afin de réduire le collage, l'agglutination et la cuisson inégale.
6. Ajustez le bouton manuel de commande du gaz au besoin. Une réduction temporaire de l'ébullition après

le chargement est normale.

7. Surveillez le niveau d'eau et ajoutez de l'eau lentement au besoin. Ne remplissez pas au-delà de la ligne de remplissage MAX.
8. Lorsque la cuisson est terminée, soulevez lentement le panier et laissez l'eau s'égoutter dans la cuve avant de déplacer les aliments.
9. Remplacez l'eau lorsqu'elle devient fortement chargée d'amidon, trouble, mousseuse, salée, sale ou qu'elle ne permet plus une qualité de cuisson adéquate.

Directives relatives au chargement des paniers

- Chargez les paniers uniformément afin que les aliments cuisent de façon homogène et ne s'agglutinent pas excessivement dans une seule zone.
- Ne surchargez pas les paniers. Des lots plus petits et constants améliorent la récupération de l'ébullition, l'uniformité de cuisson et le contrôle par l'opérateur.
- Laissez suffisamment d'espace dans le panier afin de permettre la circulation de l'eau autour des aliments.
- Abaissez lentement les paniers dans l'eau bouillante afin de réduire les éclaboussures, le dégagement de vapeur et l'agitation soudaine de l'ébullition.
- Évitez de déposer directement les aliments dans la cuve sans panier, sauf si l'opération est spécifiquement configurée pour cette méthode.
- Brassez les pâtes ou les nouilles au besoin après le chargement afin de réduire le collage et l'agglutination.
- Soulevez lentement les paniers et laissez l'eau s'égoutter dans la cuve avant d'éloigner les aliments du cuiseur.
- Faites preuve de prudence lors de la manipulation des paniers. Les paniers, les poignées, l'eau et la vapeur peuvent être chauds.

Conseils d'utilisation

- Utilisez des tailles de lots, des charges de paniers, des temps de cuisson et des réglages de flamme constants afin d'obtenir des résultats uniformes.
- Évitez d'ajouter une trop grande quantité d'aliments froids ou congelés à la fois, car cela peut réduire la récupération de l'ébullition.
- Réduisez la flamme pendant les charges légères ou les périodes d'attente afin de limiter la vapeur, les pertes d'eau et les éclaboussures.
- Maintenez les paniers, les ouvertures de drainage, les crépines de drainage et les zones de trop-plein exempts de débris alimentaires et d'accumulation d'amidon.
- Gardez les mains, les bras, le visage, les serviettes, les ustensiles et les emballages éloignés de l'eau bouillante, de la vapeur, des flammes nues et du conduit d'évacuation.
- Ne laissez pas le cuiseur sans surveillance lorsque les brûleurs fonctionnent.
- Si une odeur de gaz, une flamme anormale, une fuite d'eau, un drainage obstrué, des éclaboussures excessives ou des conditions dangereuses surviennent, tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz et cessez l'utilisation.

Maintien du niveau d'eau pendant le fonctionnement



AVERTISSEMENT !

Faire fonctionner le cuiseur avec une quantité d'eau insuffisante peut entraîner des dommages matériels, une ébullition instable, une production excessive de vapeur, des éclaboussures ou un fonctionnement dangereux.



ATTENTION !

L'ajout manuel d'eau dans une cuve chaude ou bouillante peut provoquer des éclaboussures, un dégagement de vapeur ou une agitation soudaine de l'eau. Ajoutez l'eau lentement et avec précaution.

Le niveau d'eau doit être surveillé pendant le fonctionnement. Le niveau d'eau varie naturellement en raison de l'ébullition, de l'évaporation, du chargement des paniers, de la vidange, du trop-plein et de l'activité de cuisson.

Exigences relatives au niveau d'eau

- Maintenez le niveau d'eau entre les lignes de remplissage MIN et MAX pendant le fonctionnement.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous la ligne MIN ni au-dessus de la ligne MAX.
- Vérifiez le niveau d'eau avant le démarrage, pendant le fonctionnement et après la vidange ou le remplissage.

Un faible niveau d'eau peut réduire le rendement de cuisson, augmenter l'accumulation d'amidon, augmenter la vapeur et les éclaboussures, et exercer une contrainte sur l'équipement. Un remplissage excessif peut augmenter les débordements, les éclaboussures, les rejets d'eau et les risques de sol mouillé.

Remplissage pendant le fonctionnement

- Tournez lentement le bouton manuel de commande du remplissage d'eau situé à l'avant de l'appareil dans le sens antihoraire.
- Ajoutez l'eau graduellement.
- Surveillez les conditions d'ébullition pendant le remplissage.
- Ajustez la flamme du brûleur au besoin.
- Cessez le remplissage avant que l'eau atteigne la ligne de remplissage MAX.
- Confirmez que les zones de drainage et de trop-plein demeurent propres.

Évitez autant que possible un remplissage rapide directement dans de l'eau en forte ébullition.

Fonctionnement du trop-plein

Chaque cuve comprend un système de trop-plein conçu pour aider à diriger l'excès d'eau vers le raccord de drainage.

- L'eau de trop-plein est dirigée par la conduite de trop-plein vers la conduite de drainage commune.
- Le raccord de trop-plein contourne la vanne de vidange afin d'aider à maintenir un chemin de trop-plein non obstrué.
- Un trop-plein peut se produire si la cuve est trop remplie ou si le niveau d'eau augmente pendant la cuisson.
- Maintenez les ouvertures de drainage, les crépines de drainage et les zones de trop-plein propres.

Le système de trop-plein aide à gérer l'excès d'eau, mais il ne remplace pas une surveillance adéquate par l'opérateur.

Conseils de surveillance du niveau d'eau

- Vérifiez fréquemment le niveau d'eau pendant les périodes de cuisson intensive.
- Remplacez l'eau lorsque l'accumulation d'amidon, la mousse, la concentration de sel ou la contamination deviennent excessives.
- Réduisez la flamme pendant les périodes d'attente afin de limiter l'évaporation et les pertes d'eau.
- Ne laissez pas le cuiseur sans surveillance lorsque les brûleurs fonctionnent.

Vidange de la cuve



AVERTISSEMENT !

L'eau chaude, la vapeur, l'accumulation d'amidon et les éclaboussures peuvent causer de graves brûlures ou échaudures pendant la vidange. Faites preuve d'une extrême prudence lors de la vidange du cuiseur.



AVERTISSEMENT !

N'ouvrez pas la vanne de vidange pendant une cuisson active ou pendant le chargement ou le retrait des paniers. Un rejet soudain d'eau chaude peut entraîner des blessures graves.

La cuve de cuisson doit être vidangée régulièrement dans le cadre des procédures normales de nettoyage, de remplacement de l'eau, de salubrité et d'arrêt. L'état de l'eau, l'accumulation d'amidon, la concentration de sel, le volume de cuisson et les pratiques d'utilisation influencent la fréquence à laquelle la vidange est nécessaire.

Vidangez et remplissez de nouveau la cuve lorsque :

- l'eau devient fortement chargée d'amidon, trouble, mousseuse, salée ou contaminée
- une accumulation excessive de débris alimentaires est présente
- un nettoyage ou un détartrage est requis
- l'appareil doit être arrêté pour une période prolongée
- la qualité de l'eau ne permet plus un rendement de cuisson adéquat

Avant la vidange

Avant d'ouvrir la vanne de vidange :

- Tournez le bouton manuel de commande du gaz à la position OFF.
- Laissez l'ébullition se stabiliser avant de procéder à la vidange.
- Faites preuve de prudence autour des surfaces chaudes, de la vapeur et de l'eau chaude.
- Confirmez que le raccordement de drainage et le drain de plancher de réception sont dégagés et capables de recevoir les rejets d'eau chaude.
- Assurez-vous que le chemin de drainage est exempt de personnel et d'obstructions.
- Portez l'équipement de protection approprié conformément aux procédures du site.

Si la vidange est effectuée pour le nettoyage ou un arrêt prolongé, laissez l'eau refroidir à une température de manipulation plus sécuritaire lorsque cela est possible avant de procéder à la vidange.

Procédure de vidange

1. Tournez le bouton manuel de commande du gaz à la position OFF.
2. Laissez l'ébullition se stabiliser.
3. Retirez les paniers et les supports de paniers au besoin.
4. Confirmez que le système de drainage de réception est prêt et non obstrué.
5. Ouvrez lentement la vanne de vidange.
6. Laissez la cuve se vider complètement.
7. Surveillez l'écoulement pendant la vidange afin de confirmer une évacuation adéquate.
8. Si la vidange ralentit ou s'arrête de façon inattendue, fermez la vanne de vidange et inspectez afin de détecter toute obstruction après que l'appareil ait refroidi à une condition sécuritaire.
9. Une fois la vidange terminée, fermez complètement la vanne de vidange.
10. Rincez la cuve au besoin avant le remplissage ou le nettoyage.

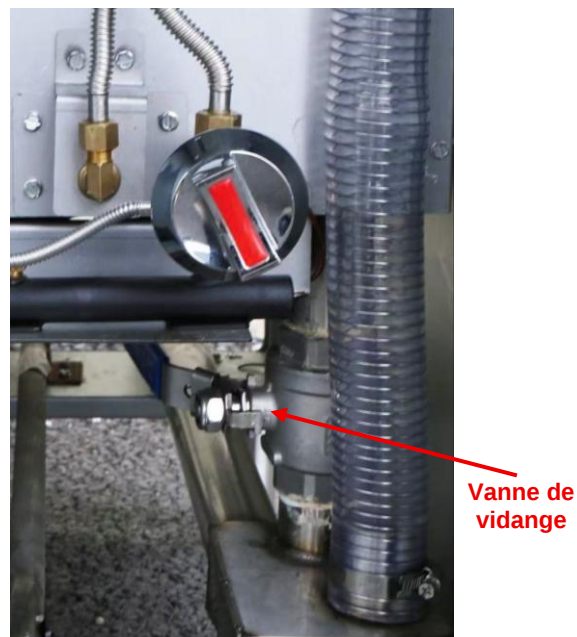


Figure E – Emplacement de la vanne de vidange

Pendant la vidange

- Ouvrez lentement la vanne de vidange afin de réduire les éclaboussures et le dégagement de vapeur.
- Ne placez pas les mains, les bras ou le visage près de la sortie de drainage ou du trajet de la vapeur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la vidange.
- Surveillez le système de drainage et de trop-plein pendant les opérations de vidange.
- Maintenez les crépines de drainage, les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein exempts de pâtes, de nouilles, de débris alimentaires et d'accumulation d'amidon.

Après la vidange

- Confirmez que la vanne de vidange est complètement fermée avant le remplissage.
- Inspectez la zone de la vanne de vidange afin de détecter toute fuite.
- Confirmez que le chemin de trop-plein demeure non obstrué.
- Remplissez uniquement avec de l'eau potable.
- Remplissez l'eau lentement et avec précaution afin de réduire les éclaboussures et le dégagement de vapeur.
- Vérifiez que le niveau d'eau se situe entre les lignes de remplissage MIN et MAX avant de rallumer ou d'utiliser le cuitiseur.

Procédure d'arrêt



Ne faites pas fonctionner l'appareil si la hotte de ventilation ou les systèmes du bâtiment requis ne fonctionnent pas. Si une panne de courant empêche une ventilation adéquate, arrêtez l'appareil et ne reprenez pas l'utilisation tant que la ventilation requise et les conditions normales de fonctionnement n'ont pas été rétablies.

L'appareil peut être arrêté de l'une des deux façons suivantes selon la durée pendant laquelle il demeurera hors service :

- **Arrêt en mode attente** – pour de courtes périodes d'inactivité lorsque l'appareil demeurera sous surveillance et pourra être remis en service rapidement
- **Arrêt complet** – pour la fin de journée, le nettoyage, la vidange, l'entretien, les périodes prolongées d'inactivité, l'extinction de la veilleuse, un fonctionnement anormal ou chaque fois que l'appareil ne demeurera pas sous surveillance

Arrêt en mode attente

Utilisez l'arrêt en mode attente uniquement pour de courtes périodes lorsque l'appareil demeurera sous surveillance et pourra être remis en service rapidement.

1. Tournez tous les boutons manuels de commande du gaz à la position OFF.
2. Confirmez que le ou les brûleurs principaux sont éteints.
3. Confirmez que la ou les flammes de veilleuse demeurent allumées et stables.
4. Maintenez le niveau d'eau entre les lignes de remplissage MIN et MAX pendant que la ou les veilleuses demeurent allumées. Ne laissez pas le niveau d'eau descendre sous la ligne MIN pendant que les

veilleuses sont allumées.

5. Ne laissez pas le cuiseur sans surveillance en mode attente.

En mode attente, les veilleuses demeurent allumées, mais les brûleurs principaux ne fonctionneront pas à moins que les boutons manuels de commande du gaz soient remis en position de fonctionnement.

Arrêt complet

Utilisez l'arrêt complet à la fin de la journée, avant le nettoyage, avant la vidange, pendant l'entretien, après une extinction de veilleuse, pendant un fonctionnement anormal ou chaque fois que le cuiseur ne sera pas utilisé pendant une période prolongée.

1. Tournez tous les boutons manuels de commande du gaz à la position OFF.
2. Confirmez que tous les brûleurs principaux sont éteints.
3. Fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz.
4. Confirmez que les flammes de veilleuse sont éteintes.
5. Laissez le cuiseur et l'eau refroidir à une température sécuritaire avant la vidange, le nettoyage ou l'entretien.

Arrêt prolongé

Pour un arrêt prolongé ou une mise hors service :

1. Effectuez la procédure d'Arrêt complet ci-dessus.
2. Laissez le cuiseur et l'eau refroidir à une température sécuritaire.
3. Videz la cuve conformément à la section Vidange de la cuve.
4. Nettoyez la cuve, les paniers, les crépines de drainage, les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein conformément à la section Nettoyage et entretien.
5. Laissez la cuve propre et sèche si l'appareil demeure hors service.
6. Fermez la vanne d'arrêt de l'alimentation en eau.

Remarques importantes relatives à l'arrêt

- Ne laissez pas le cuiseur sans surveillance lorsque les brûleurs principaux fonctionnent.
- Ne laissez pas le cuiseur à forte ébullition pendant de longues périodes d'inactivité.
- Ne commencez pas la vidange ou le nettoyage avant que le cuiseur ait été arrêté correctement.
- Utilisez un arrêt complet, et non un arrêt en mode attente, avant le nettoyage, la vidange, l'entretien ou une période prolongée de non-utilisation.
- Si une veilleuse s'éteint, tournez tous les boutons manuels de commande du gaz à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz, attendez au moins 5 minutes et suivez la Procédure de démarrage uniquement après dissipation du gaz.

Arrêt en cas de panne de courant



AVERTISSEMENT !

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

Comportement normal du système et conditions de fonctionnement anormales

Pendant le fonctionnement normal :

- La flamme de veilleuse demeure allumée pendant l'utilisation de l'appareil.
- La flamme du brûleur principal est contrôlée manuellement par le bouton de commande du gaz.
- Le brûleur ne s'allume ni ne s'éteint automatiquement pour maintenir une température définie.
- L'eau bout, forme des bulles et produit de la vapeur pendant la cuisson.
- L'ébullition peut diminuer temporairement après le chargement des aliments.
- Le niveau d'eau peut diminuer graduellement pendant le fonctionnement et augmenter lors du remplissage.
- L'intensité de la flamme change lorsque le bouton manuel de commande du gaz est ajusté.
- L'eau peut s'écouler par le chemin de trop-plein si la cuve est remplie au-delà du niveau de fonctionnement.

Ces conditions peuvent indiquer un fonctionnement normal.

Cessez d'utiliser l'appareil, tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz et consultez le Guide de dépannage ou communiquez avec du personnel de service qualifié si l'une des conditions suivantes survient :

- odeur de gaz
- la veilleuse ne s'allume pas ou ne demeure pas allumée

- la flamme de veilleuse s'éteint pendant le fonctionnement ou n'est pas stable avant l'utilisation du brûleur
- le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes
- allumage retardé ou bruit de détonation
- flamme jaune, qui se soulève, vacille, est instable, bruyante ou produit de la suie
- vapeur, éclaboussures ou débordement excessifs qui ne peuvent pas être contrôlés par un fonctionnement normal
- l'eau ne chauffe pas correctement
- fuites d'eau provenant des raccords, des composants de drainage ou de zones non conçues pour évacuer l'eau
- la vanne de vidange fuit, ne ferme pas correctement ou ne vidange pas adéquatement
- le chemin de trop-plein semble obstrué, fuit ou est restreint
- le bouton de commande bloque, résiste, semble desserré ou ne coupe pas normalement
- vibrations inhabituelles, bruit anormal ou dommages visibles
- de l'eau, une solution de nettoyage ou de la graisse a pénétré dans les zones des brûleurs, veilleuses, commandes, régulateurs ou composants du système de gaz
- l'appareil a été déplacé, échappé, endommagé ou exposé à une quantité excessive d'eau
- la ventilation ne fonctionne pas correctement
- de forts courants d'air affectent la flamme de la veilleuse ou du brûleur

Si une flamme de veilleuse s'éteint, arrêtez immédiatement l'appareil en tournant tous les boutons de commande à la position OFF et en fermant la vanne manuelle d'arrêt du gaz. Ne faites fonctionner aucun brûleur tant que la veilleuse n'a pas été rallumée de façon sécuritaire et confirmée stable. Attendez au moins 5 minutes avant de tenter un rallumage. Cette période d'attente permet la dissipation du gaz non brûlé. Ne poursuivez pas l'utilisation si des conditions dangereuses sont présentes.

Conversion de gaz

 AVERTISSEMENT !	Une conversion inadéquate du gaz peut entraîner un incendie, une explosion, une exposition au monoxyde de carbone, une mauvaise combustion, des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.
---	--

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

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier et un entretien préventif sont essentiels afin de maintenir un fonctionnement sécuritaire, un rendement de cuisson constant, la salubrité, un bon écoulement de l'eau, un bon rendement du drainage et une longue durée de vie de l'équipement. L'accumulation d'amidon, de débris alimentaires, de dépôts minéraux, de résidus de débordement, de graisse ou de résidus de produits de nettoyage peut entraîner une réduction du rendement de cuisson, un drainage obstrué, des problèmes de trop-plein, une flamme instable, une mauvaise combustion, de la corrosion, une augmentation des risques de glissade, un fonctionnement dangereux ou des appels de service inutiles.

La vidange régulière, le remplacement de l'eau, le nettoyage et l'inspection font partie des exigences normales d'utilisation des cuiseurs à pâtes et à nouilles. L'état de l'eau, l'accumulation d'amidon, le volume de cuisson, la concentration de sel et les pratiques d'utilisation influencent la fréquence de nettoyage et les exigences d'entretien.

Seuls le nettoyage de routine et le fonctionnement de base doivent être effectués par l'opérateur. Tous les ajustements, réparations, travaux sur le système de gaz et entretiens internes doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié.

Sécurité relative au nettoyage et à l'entretien



AVERTISSEMENT !

Un nettoyage inadéquat de l'eau chaude, des surfaces chaudes, des paniers, des composants de drainage, des brûleurs, des veilleuses, des commandes ou des composants du système de gaz peut entraîner des brûlures, des échaudures, un risque d'incendie, des dommages matériels, une accumulation de gaz, une mauvaise combustion, des fuites d'eau, des problèmes de drainage ou un fonctionnement dangereux. Arrêtez correctement l'appareil et laissez l'appareil ainsi que l'eau refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage ou l'entretien.



AVERTISSEMENT !

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

- Arrêtez l'appareil conformément à la Procédure d'arrêt complet avant le nettoyage.
- Laissez l'eau, les paniers, les surfaces de la cuve, les composants de drainage, la zone du conduit d'évacuation et les surfaces extérieures refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
- Videz l'eau chaude lentement et avec précaution avant le nettoyage de la cuve.
- Utilisez l'équipement de protection approprié lors de la manipulation de paniers tièdes, d'eau chaude, de composants de drainage, d'outils de nettoyage ou de produits de nettoyage.
- Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés aux équipements de cuisson commerciaux, à l'acier inoxydable et aux surfaces en contact avec les aliments.
- Appliquez la solution de nettoyage sur un chiffon, un tampon ou un outil de nettoyage approuvé. Ne pulvérisez pas directement dans les zones des commandes, des brûleurs, des veilleuses, du régulateur ou des ouvertures de ventilation.
- Maintenez tous les composants du système de gaz au sec.
- Maintenez les crépines de drainage, les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein exempts d'amidon, de débris alimentaires et de dépôts minéraux.
- Confirmez que toutes les zones nettoyées sont rincées, sèches et correctement réassemblées avant la remise en service.
- Si de l'eau, du produit de nettoyage, de la graisse ou des débris alimentaires pénètrent dans les zones des brûleurs, des veilleuses, des commandes, du régulateur ou des composants du système de gaz, cessez l'utilisation jusqu'à ce que la situation ait été corrigée par du personnel de service qualifié.

Directives générales d'entretien

L'amidon, les débris alimentaires, les dépôts minéraux, la concentration de sel, les résidus de débordement et les résidus de produits de nettoyage sont des causes majeures de mauvais rendement dans les cuiseurs à pâtes et à nouilles. Ils peuvent réduire les performances d'ébullition, restreindre l'écoulement de l'eau, obstruer les zones de drainage ou de trop-plein, affecter la salubrité, contribuer à la corrosion, créer des odeurs, attirer les nuisibles, augmenter les risques de glissade et réduire la durée de vie de l'appareil.

Le nettoyage de routine et l'entretien préventif aident à maintenir une cuisson uniforme, à assurer un bon fonctionnement du drainage et du trop-plein, à réduire l'accumulation de tartre, à préserver les surfaces en acier inoxydable, à réduire les appels de service inutiles et à prolonger la durée de vie de l'équipement.

Ne pas :

- utiliser des nettoyants corrosifs, à base de chlore, à base de sulfate, à base de sulfure ou des nettoyants agressifs non destinés aux équipements de cuisson commerciaux
- utiliser de la laine d'acier ordinaire, des brosses métalliques en acier au carbone, des limes ou des outils en acier au carbone sur les surfaces en acier inoxydable
- utiliser des outils qui rayent, plient, fissurent ou endommagent les composants
- frapper les composants avec des paniers, des ustensiles ou des outils
- verser de l'eau sur les brûleurs chauds, les veilleuses, les commandes, le régulateur, les composants du système de gaz ou les surfaces extérieures
- pulvériser de l'eau, des nettoyants ou des désinfectants dans les zones des brûleurs, des veilleuses, des commandes, du régulateur, des composants du système de gaz ou des ouvertures de ventilation
- utiliser un nettoyage au jet d'eau ou un lavage sous pression sur le cabinet, la zone des brûleurs, la zone des veilleuses, les commandes, le régulateur, les composants du système de gaz ou les ouvertures de ventilation
- utiliser l'appareil avec des brûleurs mouillés, des veilleuses mouillées, des composants du système de gaz mouillés, des crépines de drainage manquantes, des ouvertures de drainage obstruées, des zones de trop-plein obstruées ou des composants amovibles mal installés
- contourner les procédures d'arrêt, de vidange, de refroidissement, de rinçage, de séchage ou de réassemblage

La fréquence de nettoyage dépend du volume de cuisson, de la charge d'amidon, de la dureté de l'eau, de l'utilisation de sel, du type d'aliments, des déversements, des conditions de ventilation et des pratiques du site. Les opérations à usage intensif ou les régions où l'eau est dure nécessitent un nettoyage et un détartrage plus fréquents.

Nettoyage pendant l'utilisation



AVERTISSEMENT !

L'eau bouillante, la vapeur, les paniers chauds et les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures ou des échaudures. Ne mettez pas les mains dans la cuve, la zone de drainage, la zone de trop-plein, la zone des brûleurs, la zone des veilleuses ou la zone du conduit d'évacuation pendant que l'appareil fonctionne.

Le nettoyage pendant l'utilisation aide à maintenir une cuisson uniforme, la salubrité, un bon rendement du drainage et un fonctionnement sécuritaire pendant le service actif. Pendant le fonctionnement :

- Retirez ou écumez les débris alimentaires flottants uniquement lorsque cela peut être fait de façon sécuritaire sans entrer en contact avec l'eau bouillante, la vapeur ou les surfaces chaudes.
- Brassez les pâtes ou les nouilles au besoin afin de réduire le collage, l'agglutination et l'accumulation d'amidon.
- Surveillez l'état de l'eau pendant le service. Remplacez l'eau lorsqu'elle devient fortement chargée d'amidon, trouble, mousseuse, salée, sale ou qu'elle ne permet plus une qualité de cuisson adéquate.
- Maintenez les supports de paniers, les paniers, les crépines de drainage, les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein exempts de pâtes, de nouilles, de débris alimentaires et d'accumulation d'amidon.
- Essuyez les éclaboussures extérieures sur les surfaces sécuritaires et accessibles à l'aide d'un chiffon humide. Ne passez pas les mains au-dessus de l'eau bouillante ou d'une flamme nue.
- Réduisez la flamme pendant les périodes d'inactivité afin de limiter la vapeur, l'évaporation, les éclaboussures et la concentration d'amidon.
- Ne pulvérisez pas d'eau, de nettoyant ou de désinfectant dans la cuve, la zone des brûleurs, la zone des veilleuses, les commandes, le régulateur, les composants du système de gaz ou les ouvertures de ventilation pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas de laine d'acier, d'outils en acier au carbone ou de nettoyants agressifs sur les surfaces en acier inoxydable.
- Ne laissez pas d'eau renversée sur le plancher. Nettoyez rapidement les zones mouillées afin de réduire les risques de glissade.
- Si l'eau devient excessivement chargée d'amidon ou si une importante accumulation de débris alimentaires se produit, arrêtez l'appareil, videz, rincez et remplissez de nouveau la cuve avant de poursuivre l'utilisation.

N'effectuez pas un nettoyage complet de la cuve, un détartrage, un nettoyage de la zone des brûleurs ou un nettoyage interne pendant que l'appareil fonctionne. Suivez les procédures d'arrêt et de vidange avant d'effectuer un nettoyage plus approfondi.

Nettoyage de fin de journée



AVERTISSEMENT !

L'eau chaude, la vapeur, les surfaces chaudes et les rejets de drainage peuvent causer des brûlures ou des échaudures. Laissez l'appareil et l'eau refroidir à une température plus sécuritaire pour la manipulation avant le nettoyage.



AVERTISSEMENT !

N'utilisez pas de nettoyage au jet d'eau, de lavage sous pression ou de quantités excessives d'eau autour des brûleurs, des veilleuses, des commandes, du régulateur, des composants du système de gaz ou des ouvertures de ventilation.

1. Effectuez la procédure d'Arrêt complet.
2. Laissez l'ébullition cesser et laissez l'appareil refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
3. Videz la cuve conformément à la section Vidange de la cuve.
4. Retirez les paniers, les supports de paniers, les crépines de drainage et les autres composants amovibles.
5. Lavez les composants amovibles avec de l'eau tiède et un détergent doux.
6. Rincez soigneusement les composants amovibles avec de l'eau potable propre.
7. Nettoyez la cuve de cuisson avec de l'eau tiède, un détergent doux et un tampon ou chiffon de nettoyage non abrasif.
8. Retirez les résidus d'amidon, les débris alimentaires, les dépôts minéraux et les résidus présents sur les surfaces de la cuve, les coins, les zones de drainage, les zones de trop-plein et les zones de support des paniers.
9. Rincez l'ouverture de drainage et la zone de trop-plein avec de l'eau propre afin d'aider à éliminer les débris libres.
10. Essuyez les surfaces extérieures en acier inoxydable avec un chiffon humide et un nettoyant pour acier inoxydable au besoin.
11. Rincez soigneusement toutes les surfaces nettoyées en contact avec les aliments avec de l'eau potable propre.
12. Séchez les composants amovibles et les surfaces accessibles avant le réassemblage.
13. Réinstallez correctement tous les composants amovibles.
14. Confirmez que la vanne de vidange est complètement fermée après le nettoyage.

Vérifications du nettoyage de fin de journée

- Avant de laisser l'appareil hors service :
- Confirmez que les crépines de drainage, les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein sont propres et non obstruées.
- Confirmez qu'aucun débris alimentaire, résidu d'amidon ou résidu de produit de nettoyage ne demeure dans la cuve.
- Confirmez que les brûleurs, les veilleuses, les commandes, le régulateur et les composants du système de gaz demeurent secs.
- Confirmez qu'aucune fuite d'eau n'est présente autour des composants de drainage ou des raccordements de plomberie.
- Laissez la cuve propre et vide si l'appareil demeure hors service pendant la nuit ou pour une période prolongée.

Les opérations à usage intensif, les applications utilisant de l'eau salée et les régions où l'eau est dure peuvent nécessiter une vidange, un rinçage et un nettoyage plus fréquents pendant la journée, en plus du nettoyage de fin de journée.

Nettoyage et inspection hebdomadaires

Le nettoyage et l'inspection hebdomadaires aident à réduire l'accumulation d'amidon, les dépôts minéraux, les restrictions de drainage, les problèmes de trop-plein, la corrosion, les conditions de flamme instable et les appels de service inutiles. Les opérations à usage intensif, les applications utilisant de l'eau salée et les régions où l'eau est dure peuvent nécessiter un nettoyage en profondeur et une inspection plus fréquents.



AVERTISSEMENT !

L'eau chaude, la vapeur, les surfaces chaudes et les produits de nettoyage peuvent causer des brûlures ou des échaudures. Effectuez la procédure d'Arrêt complet et laissez l'appareil refroidir à une température sécuritaire avant d'effectuer le nettoyage ou l'inspection hebdomadaire.

Procédure de nettoyage hebdomadaire

- Effectuez la procédure d'Arrêt complet.
- Laissez l'appareil et l'eau refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
- Videz complètement la cuve conformément à la procédure Vidange de la cuve.
- Retirez les paniers, les supports de paniers, les crépines de drainage et les composants amovibles.

- Nettoyez soigneusement la cuve de cuisson avec de l'eau tiède, un détergent doux et un chiffon de nettoyage non abrasif.
- Retirez les résidus d'amidon, les débris alimentaires, les résidus de sel, les dépôts minéraux et les accumulations présents sur les surfaces de la cuve, les coins, les zones de drainage, les zones de trop-plein et les zones de support des paniers.
- Rincez l'ouverture de drainage et la zone de trop-plein avec de l'eau propre afin d'aider à éliminer les débris libres et les accumulations.
- Nettoyez soigneusement les composants amovibles et rincez-les avec de l'eau potable propre.
- Essuyez et séchez les surfaces extérieures en acier inoxydable.
- Séchez toutes les zones nettoyées et réinstallez correctement les composants amovibles.

Inspection hebdomadaire

Inspectez l'appareil afin de vérifier les conditions suivantes :

- les crépines de drainage, les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein sont propres et non obstruées
- la vanne de vidange fonctionne correctement et assure une bonne étanchéité lorsqu'elle est fermée
- la commande de remplissage d'eau fonctionne normalement et ne présente aucune fuite
- les raccords d'eau, les conduites et les raccordements de plomberie visibles ne présentent aucune fuite ni dommage
- les flammes des brûleurs semblent stables et principalement bleues pendant le fonctionnement
- les flammes des veilleuses demeurent stables pendant le fonctionnement
- les zones des brûleurs, des veilleuses et du conduit d'évacuation sont exemptes d'accumulation excessive de poussière, de graisse, de charpie ou de débris
- les ouvertures de ventilation et de circulation d'air demeurent non obstruées
- les boutons de commande fonctionnent correctement et se ferment adéquatement à la position OFF
- les paniers et les supports de paniers ne sont pas endommagés ni excessivement usés
- aucune corrosion inhabituelle, accumulation de tartre, fissure, composant desserré ou dommage visible n'est présent

Si des problèmes sont détectés

Si des conditions de flamme anormales, un drainage obstrué, des fuites d'eau, des veilleuses instables, une accumulation excessive de tartre, des composants endommagés, une corrosion inhabituelle ou des conditions de fonctionnement dangereuses sont détectés :

- cessez l'utilisation si nécessaire pour des raisons de sécurité
- mettez tous les boutons de commande à la position OFF
- fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz si nécessaire
- communiquez avec du personnel de service qualifié pour une inspection ou une réparation

Ne poursuivez pas l'utilisation de l'appareil si des conditions dangereuses sont présentes.

Détartrage et élimination des dépôts minéraux

Les dépôts minéraux et le tartre sont normaux dans les cuiseurs commerciaux à pâtes et à nouilles, particulièrement dans les environnements où l'eau est dure. L'accumulation de tartre peut se former sur les surfaces de la cuve, les zones en contact avec l'eau, les composants de drainage, les zones de trop-plein et les surfaces internes du système d'eau pendant le fonctionnement normal.

S'ils ne sont pas éliminés régulièrement, les dépôts minéraux peuvent réduire l'efficacité du chauffage, réduire l'uniformité de cuisson, augmenter les pertes d'eau et la formation de mousse, restreindre l'écoulement de l'eau ou le drainage, contribuer aux problèmes de trop-plein, augmenter la difficulté de nettoyage, accroître les risques de corrosion ou réduire la durée de vie de l'équipement.

La dureté de l'eau d'alimentation ne doit pas dépasser 2,0 grains par gallon et le pH de l'eau doit demeurer entre 6,5 et 8,0. Un traitement et un adoucissement adéquats de l'eau aident à réduire la formation de tartre et à prolonger la durée de vie de l'équipement.



ATTENTION !

Des procédures de détartrage inadéquates ou des produits chimiques incompatibles peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, les composants du système d'eau, les composants de drainage ou d'autres pièces de l'équipement.



ATTENTION !

N'utilisez pas d'acide chlorhydrique, d'acide muriatique, de nettoyeurs à base de chlore, de détartrants hautement corrosifs ou de nettoyeurs non destinés aux équipements commerciaux de restauration en acier inoxydable.

Lorsque le détartrage est requis

La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau, de la qualité de l'eau, de la concentration de sel, du volume de cuisson, des pratiques de nettoyage et des conditions locales de l'eau. Les régions où l'eau est dure peuvent nécessiter un détartrage plus fréquent. Les signes d'une accumulation excessive de dépôts minéraux peuvent inclure :

- dépôts blancs ou crayeux visibles
- surfaces de cuve rugueuses, écoulement de drainage restreint
- augmentation de la formation de mousse
- rendement d'ébullition inégal
- résidus excessifs autour des zones en contact avec l'eau
- nettoyage plus difficile

Procédure de détartrage

1. Effectuez la procédure d'Arrêt complet.
2. Laissez l'appareil et l'eau refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
3. Videz complètement la cuve conformément à la procédure Vidange de la cuve.
4. Retirez les paniers, les supports de paniers et les composants amovibles.
5. Préparez une solution de détartrage conformément aux instructions du fabricant du détartrant. Utilisez uniquement des produits adaptés aux équipements commerciaux de restauration en acier inoxydable.
6. Appliquez la solution de détartrage sur les surfaces affectées de la cuve, les zones de drainage, les zones de trop-plein et les composants amovibles au besoin.
7. Laissez agir la solution uniquement pendant la durée recommandée par le fabricant du produit chimique.
8. Utilisez un tampon ou un chiffon de nettoyage non abrasif afin de détacher les dépôts minéraux.
9. N'utilisez pas de laine d'acier, de brosses en acier au carbone, de grattoirs métalliques ou d'outils abrasifs.
10. Videz ou retirez complètement la solution de détartrage.
11. Rincez soigneusement toutes les surfaces nettoyées avec de l'eau potable propre.
12. Rincez soigneusement l'ouverture de drainage et la zone de trop-plein afin d'aider à éliminer les dépôts détachés et les résidus de nettoyage.
13. Répétez le rinçage au besoin afin de vous assurer que tous les produits chimiques de détartrage et les résidus ont été éliminés.
14. Séchez les composants amovibles et réinstallez-les correctement avant de remettre l'appareil en service.

Recommandations relatives au traitement de l'eau

Un traitement adéquat de l'eau aide à réduire l'accumulation de tartre et la fréquence de nettoyage. Pour de meilleurs résultats :

- utilisez de l'eau potable adaptée aux équipements commerciaux de restauration
- maintenez la dureté de l'eau et le pH dans les plages recommandées
- entretenez correctement les équipements d'adoucissement de l'eau lorsqu'ils sont utilisés
- remplacez l'eau régulièrement pendant le fonctionnement
- éliminez l'accumulation d'amidon et de dépôts minéraux avant qu'elle ne devienne importante

Les conditions de l'eau varient considérablement selon l'emplacement. Les sites où l'eau est dure peuvent nécessiter un détartrage et un entretien plus fréquents.

Remarques importantes relatives au détartrage

- Ne mélangez jamais des produits chimiques de nettoyage, sauf si cela est spécifiquement permis par le fabricant du produit chimique.
- Ne laissez jamais les produits chimiques de détartrage dans la cuve plus longtemps que recommandé.
- Rincez toujours soigneusement après le détartrage.
- Ne faites pas fonctionner le cuiseur si une solution de détartrage ou des produits chimiques de nettoyage demeurent dans la cuve.
- Si une importante accumulation de tartre ne peut être éliminée de façon sécuritaire, communiquez avec du personnel de service qualifié.

Nettoyage des surfaces extérieures et de l'acier inoxydable

Les surfaces extérieures du cabinet doivent être maintenues propres et exemptes de résidus d'amidon, de résidus de sel, de débris alimentaires, de graisse, de taches d'eau et de résidus de produits de nettoyage. Si le nettoyage de routine est négligé, les résidus peuvent cuire sur les surfaces, augmenter les risques de taches ou de corrosion et devenir beaucoup plus difficiles à enlever.



ATTENTION !

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

Procédure de nettoyage

- Utilisez de l'eau tiède et un savon ou détergent doux avec un chiffon souple.
- Rincez avec de l'eau propre et séchez soigneusement.
- Ne laissez pas d'eau, de nettoyant, de désinfectant, de résidus de sel ou d'amidon sur les surfaces en acier inoxydable.
- Pour la graisse, l'amidon ou les résidus tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif adapté à l'acier inoxydable.
- Frottez toujours dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

Ne pas utiliser :

- brosses métalliques en acier au carbone, grattoirs, limes ou autres outils en acier au carbone
- laine d'acier ordinaire ou méthodes abrasives qui rayent le fini
- mouvements circulaires de récurage sur les surfaces en acier inoxydable poli
- nettoyants à base de chlore, d'iodure, d'ammoniaque, de brome ou nettoyants corrosifs, sauf s'ils sont spécifiquement approuvés pour la surface

Inspection de la zone des brûleurs et des veilleuses



AVERTISSEMENT !

L'ajustement des brûleurs, des veilleuses, des volets d'air, du régulateur, des valves et des composants du système de gaz doit être effectué uniquement par du personnel de service qualifié. Ne retirez pas les panneaux et ne démontez pas les composants du système de gaz à moins d'être qualifié pour le faire.

Inspection au niveau de l'opérateur :

- Inspectez uniquement lorsque l'appareil est à la position OFF, refroidi et que la vanne manuelle d'arrêt du gaz est fermée.
- Inspectez les zones accessibles des brûleurs et des veilleuses afin de détecter toute accumulation de débris, humidité, corrosion ou signe d'obstruction.
- Ne pulvérisez pas d'eau, de nettoyant ou de désinfectant dans les zones des brûleurs, des veilleuses, du régulateur, des commandes ou des composants du système de gaz.
- Ne laissez pas l'eau provenant du nettoyage de la cuve, de la vidange, du remplissage ou des conditions de trop-plein pénétrer dans les zones des composants du système de gaz.
- Ne tentez pas de nettoyer les orifices des brûleurs, d'ajuster les veilleuses, d'ajuster les régulateurs ou de régler les brûleurs.

Communiquez avec du personnel de service qualifié si :

- la flamme de veilleuse est faible, instable, trop grande ou s'éteint de façon répétée
- la flamme du brûleur est jaune, se soulève, vacille, est bruyante, retardée ou produit de la suie
- l'allumage est retardé ou irrégulier
- le rendement du brûleur change de façon importante
- de l'eau, du nettoyant, des résidus d'amidon ou des débris alimentaires pénètrent dans les zones des brûleurs, des veilleuses, du régulateur, des commandes ou des composants du système de gaz
- les orifices des brûleurs semblent obstrués et ne peuvent être nettoyés de façon sécuritaire dans le cadre d'un nettoyage normal effectué par l'opérateur

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

- Inspectez uniquement lorsque l'appareil est à la position OFF, refroidi et que la vanne manuelle d'arrêt du gaz est fermée.
- Vérifiez la présence d'obstructions, d'accumulation de graisse, de débris, de corrosion ou de signes de surchauffe.
- Ne placez aucun objet sur, au-dessus, derrière ou autour de la sortie du conduit d'évacuation.
- Ne bloquez pas l'avant, le dessous, l'arrière ou la zone du conduit d'évacuation de l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si la zone du conduit d'évacuation est obstruée.
- Vérifiez que la hotte de ventilation est propre, fonctionnelle et non obstruée conformément aux procédures du site.

Si le comportement de la flamme change lorsque le système de ventilation fonctionne, le problème peut être lié à la circulation d'air de la cuisine, à l'air d'appoint ou à de forts courants d'air. Communiquez avec un technicien qualifié ou un spécialiste en ventilation si la condition persiste.

Zone autour et sous l'appareil

- Nettoyez autour de l'appareil quotidiennement.
- Nettoyez derrière et sous l'appareil selon un horaire adapté à l'utilisation.
- Maintenez la zone environnante exempte d'eau stagnante, de résidus d'amidon, de débris alimentaires, d'emballages, de serviettes, de produits en papier et d'encombrement combustible.

- Nettoyez rapidement l'eau renversée afin de réduire les risques de glissade.
- Ne rangez aucun article sur, derrière, sous ou contre l'appareil.
- Ne bloquez pas la circulation d'air sous ou autour de l'appareil.
- Ne placez aucun objet entre le dessous de l'appareil et le plancher.

Entretien préventif et limites de service

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

Les opérateurs peuvent effectuer :

- le nettoyage extérieur quotidien
- l'élimination des débris pendant l'utilisation
- la vidange et le remplacement de l'eau
- le nettoyage de la cuve de cuisson, des paniers, des supports de paniers, des crépines de drainage et des drains
- le détartrage à l'aide de produits et de procédures approuvés
- l'inspection visuelle de base du conduit d'évacuation, des brûleurs, des veilleuses, des paniers, des composants de drainage et des pièces amovibles
- l'observation de base de l'apparence des flammes, de l'écoulement de l'eau, du drainage et du rendement de cuisson

Le personnel de service qualifié doit effectuer :

- l'ajustement des veilleuses
- le réglage ou l'ajustement des brûleurs
- l'ajustement ou le remplacement du régulateur
- la vérification et l'ajustement de la pression
- l'ajustement, l'entretien ou le remplacement des valves de gaz
- l'inspection, le remplacement ou le nettoyage des orifices de brûleurs au-delà de l'accès externe de routine
- l'inspection interne du système de gaz
- la conversion du gaz naturel au gaz propane (LP) ou inversement
- la réparation des composants qui fuient, sont endommagés, instables ou dangereux
- la réparation des conduites d'eau internes, du drainage ou du système de trop-plein au-delà du nettoyage normal effectué par l'opérateur
- tout entretien nécessitant le retrait de panneaux ou un démontage interne

Un entretien inadéquat peut entraîner un fonctionnement dangereux, des dommages matériels, une réduction du rendement, des fuites de gaz, une mauvaise combustion, une exposition au monoxyde de carbone ou une incidence sur la couverture de garantie.

Calendrier d'entretien recommandé

Utilisez le calendrier ci-dessous comme base de référence. Augmentez la fréquence selon le volume quotidien, la charge d'amidon, utilisation de sel, dureté de l'eau, débris ou les conditions du site.

Tâche	Fréquence recommandée
Surveiller le niveau d'eau	Pendant le fonctionnement
Surveiller l'état de l'eau, l'accumulation d'amidon, la mousse et les débris alimentaires	Pendant le fonctionnement
Réduire la chaleur pendant les périodes sans cuisson active	Pendant le fonctionnement
Remplacer l'eau de cuisson lorsqu'elle devient fortement chargée d'amidon, trouble, mousseuse, salée ou sale	Pendant le fonctionnement, au besoin
Maintenir les crépines de drainage, les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein propres	Pendant le fonctionnement
Nettoyer les paniers et les supports de paniers	Fin de journée
Vider, nettoyer, rincer et sécher la cuve de cuisson	Fin de journée
Essuyer les surfaces extérieures en acier inoxydable	Quotidiennement
Nettoyer la zone autour de l'appareil	Quotidiennement
Inspecter la vanne de vidange afin de détecter toute fuite ou fermeture inadéquate	Quotidiennement
Inspecter les crépines de drainage, les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein afin de détecter toute obstruction	Quotidiennement

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer derrière et sous l'appareil	Hebdomadairement ou selon les conditions du site
Effectuer le nettoyage et l'inspection hebdomadaires de la cuve de cuisson	Hebdomadairement
Inspecter les zones accessibles des brûleurs et des veilleuses afin de détecter la présence d'amidon, de graisse, de charpie, de débris, d'humidité ou d'obstruction	Vérification visuelle hebdomadaire
Inspecter la zone du conduit d'évacuation afin de détecter la présence de graisse, d'obstruction, de corrosion ou d'exposition anormale à la chaleur	Vérification visuelle hebdomadaire
Vérifier que les flammes des brûleurs sont stables et principalement bleues	Hebdomadairement
Détartrer la cuve et les zones en contact avec l'eau	Au besoin selon la dureté de l'eau et l'accumulation de tartre
Inspecter les raccordements visibles d'eau et de drainage afin de détecter toute fuite ou tout dommage	Vérification visuelle mensuelle par l'opérateur; inspection formelle par du personnel qualifié au besoin
Inspecter les raccordements et composants visibles du système de gaz afin de détecter l'usure ou les dommages	Vérification visuelle mensuelle par l'opérateur; inspection formelle par du personnel qualifié au besoin
Faire inspecter l'appareil par du personnel de service qualifié	Au moins une fois par année, ou plus fréquemment dans les applications à usage intensif

Journal d'entretien

Consignez dans le journal ci-dessous tous les travaux d'entretien effectués sur cet appareil. Le maintien de dossiers précis contribue à un fonctionnement sécuritaire, aide à identifier les problèmes récurrents et peut faciliter la planification de l'entretien ou l'évaluation de la garantie. Consultez la section Nettoyage et entretien de ce manuel pour les procédures et les directives..

Date	Entretien effectué	Notes / Observations	Effectué par (initiales)

GUIDE DE DÉPANNAGE

Si l'appareil ne semble pas fonctionner correctement, consultez d'abord les sections Fonctionnement, Procédure d'arrêt et Nettoyage et entretien. Plusieurs problèmes sont causés par la séquence de démarrage, l'alimentation en gaz, la ventilation, l'état de la veilleuse, charge des paniers, niveau d'eau, état du drainage, ou les besoins de nettoyage, et peuvent souvent être corrigés sans intervention de service.

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



AVERTISSEMENT !

Si le problème concerne une odeur de gaz, une fuite visible, une flamme instable, un allumage retardé, un drainage obstrué, un débordement incontrôlé, une fuite ou un débordement d'eau chaude, une fuite d'eau près des composants du système de gaz, un dégagement excessif de vapeur, une surchauffe ou toute autre condition dangereuse, tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz et ne reprenez pas l'utilisation tant que le problème n'a pas été corrigé.



AVERTISSEMENT !

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

Avant de demander un service

Avant de procéder au dépannage de problèmes spécifiques, confirmez les éléments suivants :

- L'alimentation en gaz est ouverte.
- La vanne manuelle d'arrêt du gaz est ouverte pendant le fonctionnement et accessible pour un arrêt d'urgence.
- Le type de gaz correspond à la plaque signalétique.
- Le régulateur de pression du gaz est installé et orienté correctement.
- Tous les boutons de commande sont dans la bonne position.
- Chaque veilleuse est allumée et stable avant l'ouverture de la commande du brûleur correspondante.
- Les commandes des brûleurs n'ont pas été ouvertes à moins que la flamme de veilleuse correspondante soit allumée et stable.
- Les zones des brûleurs et des veilleuses sont sèches et n'ont pas été exposées à l'eau, au nettoyant ou à la graisse.
- Le niveau d'eau se situe entre les lignes de remplissage MIN et MAX.
- La vanne de vidange est complètement fermée pendant le fonctionnement.
- Les crépines de drainage, les ouvertures de drainage et les zones de trop-plein sont propres et non obstruées.
- La hotte de ventilation fonctionne et n'est pas obstruée.
- Un apport d'air de compensation est disponible et de forts courants d'air n'affectent pas l'appareil.
- L'appareil est de niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.
- Les paniers et les supports de paniers sont installés correctement.
- L'état de l'eau n'est pas excessivement chargé d'amidon, mousseux, salé ou contaminé.
- Les raccords d'eau, les raccordements de drainage et les zones de trop-plein ne présentent aucune fuite.
- Si d'autres appareils au gaz raccordés à la même alimentation en gaz ne fonctionnent pas correctement, le problème peut être lié à l'alimentation en gaz du bâtiment plutôt qu'à l'appareil.

Plusieurs problèmes apparents d'équipement sont résolus en corrigeant l'une des conditions ci-dessus.

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
Odeur de gaz et conditions dangereuses		
Une odeur de gaz est présente	Fuite de gaz ou condition dangereuse liée au gaz	Tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire, évacuez les lieux au besoin et suivez les procédures d'urgence relatives au gaz du site. Ne tentez pas de rallumer l'appareil.
Bruit inhabituel,	Composant endommagé,	Tournez tous les boutons de commande à la position OFF,

GUIDE DE DÉPANNAGE

vibration, dommage visible ou condition dangereuse	problème d'installation, problème lié au gaz ou défaillance interne	fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Problèmes de veilleuse et d'allumage		
La veilleuse ne s'allume pas	La vanne manuelle d'arrêt du gaz est fermée	Confirmez que tous les boutons de commande sont à la position OFF, ouvrez la vanne manuelle d'arrêt du gaz uniquement lorsque vous êtes prêt à allumer la veilleuse, puis suivez la Procédure de démarrage.
	Présence d'air dans la conduite de gaz lors du premier démarrage ou après un arrêt prolongé	Tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz, attendez au moins 5 minutes, puis répétez la Procédure de démarrage.
	La source d'allumage n'atteint pas la veilleuse	Utilisez uniquement une source d'allumage longue appropriée à travers l'ouverture d'accès approuvée pour la veilleuse.
	L'ouverture de veilleuse, le tube de veilleuse ou l'ensemble de veilleuse est obstrué, mouillé, endommagé ou ne fonctionne pas correctement	Tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
La veilleuse s'allume mais ne demeure pas allumée	La flamme de veilleuse est faible, instable ou affectée par un courant d'air	Tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz, attendez au moins 5 minutes, vérifiez les conditions de ventilation et les courants d'air, puis rallumez la veilleuse. Si le problème persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
La veilleuse s'éteint pendant le fonctionnement	Courant d'air, interruption de l'alimentation en gaz, zone de veilleuse sale ou problème d'ajustement de veilleuse	Tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz, attendez au moins 5 minutes et rallumez uniquement lorsque les conditions sont sécuritaires. Si le problème se répète, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le brûleur principal ne s'allume pas	La veilleuse n'est pas allumée ou n'est pas stable	Tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz, attendez au moins 5 minutes, puis rallumez la veilleuse avant d'ouvrir le bouton manuel de commande du gaz.
	Le bouton manuel de commande du gaz n'a pas été ouvert correctement	Consultez la Procédure de démarrage. Ouvrez le bouton manuel de commande du gaz uniquement lorsque la veilleuse est allumée et stable.
	Problème lié au brûleur, à la veilleuse, au régulateur, à la valve ou à un composant interne du système de gaz	Tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Allumage retardé ou bruit de détonation	La flamme de veilleuse est faible, instable ou n'atteint pas correctement le brûleur	Tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Zone du brûleur ou de la veilleuse affectée par de l'eau, du nettoyant, de la graisse, de l'amidon ou des débris	Tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz, laissez refroidir l'appareil, nettoyez les zones accessibles et séchez complètement. Si le problème persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Problèmes de flamme du brûleur et de combustion		
La flamme du brûleur est jaune, orange, bruyante, se soulève, vacille, est instable ou produit de la suie	Zone du brûleur sale, circulation d'air obstruée, type de gaz incorrect, pression incorrecte ou problème de service	Tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz, vérifiez la circulation d'air et l'état de propreté. N'ajustez pas les brûleurs ou le régulateur. Communiquez avec du personnel de service qualifié si le problème persiste.
La flamme est faible ou insuffisante	La vanne manuelle d'arrêt du gaz n'est pas complètement ouverte, alimentation en gaz inadéquate ou problème de pression	Si cela peut être fait de façon sécuritaire, confirmez que la vanne manuelle d'arrêt du gaz est complètement ouverte. Si la flamme demeure faible, mettez l'appareil à la position OFF et communiquez avec du personnel de service qualifié ou le fournisseur de gaz.
Rendement de chauffage et d'ébullition		
L'eau ne chauffe pas correctement	Le bouton manuel de commande du gaz est réglé trop bas	Augmentez graduellement le réglage de la flamme et surveillez la réaction de l'ébullition.
	Faible alimentation en gaz,	Vérifiez que la hotte fonctionne, que la circulation d'air n'est

GUIDE DE DÉPANNAGE

	brûleur obstrué, mauvaise combustion ou problème de ventilation	pas obstruée et que la flamme est stable. Si le problème n'est pas résolu, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Récupération lente de l'ébullition après le chargement	Charge de produit trop importante, produit froid, réglage de flamme trop bas ou niveau d'eau trop élevé	Réduisez la taille des lots, laissez le temps de récupération nécessaire, utilisez un chargement uniforme et ajustez la flamme au besoin.
	Accumulation de tartre ou mauvaise qualité de l'eau	Videz, nettoyez et détartrez au besoin. Vérifiez que la qualité de l'eau respecte les exigences.
L'eau bout trop violemment	Flamme réglée trop élevée	Réduisez le réglage du bouton manuel de commande du gaz jusqu'à ce que l'intensité de l'ébullition soit appropriée.
	Cuve trop remplie ou charge de produit causant un déplacement excessif de l'eau	Réduisez le niveau d'eau afin qu'il demeure entre les lignes de remplissage MIN et MAX. Ne remplissez pas excessivement.
Vapeur ou éclaboussures excessives	Flamme réglée trop élevée, cuve trop remplie, paniers abaissés trop rapidement ou surcharge de produit	Réduisez la flamme, vérifiez le niveau d'eau, abaissez les paniers lentement et réduisez la taille des lots.
Les aliments collent ou s'agglutinent	Produit non brassé, panier surchargé ou circulation d'eau restreinte	Utilisez des lots plus petits, brassez après le chargement et maintenez les paniers ainsi que les zones de drainage propres.
Les aliments cuisent de façon inégale	Chargement inégal des paniers, taille de lots irrégulière, mauvaise récupération de l'ébullition ou problème lié à l'état de l'eau	Chargez les paniers uniformément, utilisez des tailles de lots constantes, laissez le temps de récupération nécessaire et remplacez l'eau au besoin.
Problèmes de remplissage d'eau et de niveau d'eau		
Le niveau d'eau baisse pendant le fonctionnement	Évaporation normale, ébullition, vidange ou activité de cuisson	Ajoutez de l'eau lentement à l'aide de la commande de remplissage d'eau. Maintenez le niveau entre les lignes de remplissage MIN et MAX.
Le niveau d'eau descend sous la ligne de remplissage MIN	Surveillance insuffisante ou évaporation excessive	Tournez le bouton manuel de commande du gaz à la position OFF, laissez l'ébullition se stabiliser, remplissez avec précaution et reprenez l'utilisation uniquement lorsque l'eau se situe entre les lignes de remplissage MIN et MAX.
L'eau déborde ou s'évacue par le trop-plein	Cuve trop remplie ou montée du niveau d'eau pendant la cuisson	Arrêtez le remplissage avant la ligne de remplissage MAX. Réduisez la taille des lots si le déplacement des produits cause un débordement.
L'eau continue de déborder	Commande de remplissage d'eau laissée ouverte ou problème de chemin de trop-plein	Fermez la commande de remplissage d'eau. Vérifiez que la zone de trop-plein est dégagée. Si le débordement continue de façon anormale, cessez l'utilisation et inspectez la plomberie.
Le remplissage d'eau est lent ou aucune eau n'entre dans la cuve	Alimentation en eau fermée, faible pression d'eau, entrée obstruée ou problème de plomberie	Vérifiez que l'alimentation en eau est ouverte et que la pression respecte la plage requise. Si le problème n'est pas résolu, communiquez avec du personnel qualifié.
Le remplissage d'eau ne s'arrête pas	Défaillance de la commande de remplissage d'eau ou problème de valve	Fermez la vanne externe d'arrêt de l'eau si nécessaire. Cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Problèmes de drainage et de trop-plein		
Fuite d'eau provenant des raccords ou de la plomberie	Raccord d'eau desserré, endommagé ou installé incorrectement	Cessez l'utilisation si la fuite crée une condition dangereuse. Faites corriger le raccord par du personnel qualifié ou un plombier certifié.
La vanne de vidange fuit lorsqu'elle est fermée	Débris dans la vanne, joint usé, vanne endommagée ou vanne non complètement fermée	Confirmez que la vanne est complètement fermée. Si la fuite persiste, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
La cuve se vide lentement	Crépine de drainage, ouverture de drainage, conduite de drainage ou chemin de drainage commun obstrué	Mettez le brûleur à la position OFF, laissez l'eau refroidir autant que possible, retirez les débris accessibles et rincez le drain. N'insérez pas d'outils de force dans les composants internes du drainage.
La cuve ne se vide pas	Obstruction du drainage, problème de vanne ou restriction du raccordement	Ne poursuivez pas l'utilisation. Laissez l'appareil refroidir et communiquez avec du personnel qualifié si l'obstruction ne peut être éliminée de façon sécuritaire.

GUIDE DE DÉPANNAGE

	de drainage	
Le chemin de trop-plein semble obstrué	Amidon, débris alimentaires, dépôts minéraux ou restriction du drainage/trop-plein	Cessez l'utilisation si le trop-plein ne peut pas se vider correctement. Nettoyez les zones accessibles et communiquez avec du personnel de service qualifié si le problème n'est pas résolu.
Problèmes de nettoyage, de tartre et de qualité de l'eau		
L'eau devient trouble, chargée d'amidon, mousseuse, salée ou sale	Charge de cuisson normale, libération d'amidon, concentration de sel ou remplacement insuffisant de l'eau	Videz, rincez et remplissez de nouveau avec de l'eau potable propre au besoin.
Formation excessive de mousse	Eau fortement chargée d'amidon, salée, sale ou contaminée	Videz, rincez et remplissez de nouveau avec de l'eau potable propre.
Dépôts blancs ou crayeux visibles	Eau dure ou accumulation de dépôts minéraux	Détartrez à l'aide d'un détartrant approuvé et sécuritaire pour l'acier inoxydable. Vérifiez que la dureté de l'eau et le pH respectent les exigences.
Présence de rouille, de taches ou de corrosion	Résidus de sel, nettoyant à base de chlore, produits chimiques agressifs, laine d'acier ou rinçage insuffisant	Cessez d'utiliser des nettoyants ou outils inadéquats. Nettoyez, rincez et séchez soigneusement, et utilisez uniquement des méthodes sécuritaires pour l'acier inoxydable.
L'appareil fonctionne mal après le nettoyage	De l'eau ou du nettoyant a pénétré dans les zones des brûleurs, des veilleuses, du régulateur, des commandes ou des composants du système de gaz	Tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz et laissez sécher complètement. Si l'allumage ou la flamme demeure anormal, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Commandes, composants et conditions d'installation		
Le bouton de commande bloque, résiste, semble desserré ou ne tourne pas normalement	Valve de gaz ou commande endommagée, contaminée ou usée	Ne forcez pas le bouton. Mettez l'appareil à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le bouton de commande ne coupe pas normalement	Défaillance de la valve ou de la commande	Fermez immédiatement la vanne manuelle d'arrêt du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire. N'utilisez pas l'appareil. Communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le brûleur demeure allumé lorsque le bouton est à la position OFF	Défaillance de la valve ou condition dangereuse liée au gaz	Fermez immédiatement la vanne manuelle d'arrêt du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire. N'utilisez pas l'appareil. Communiquez avec du personnel de service qualifié.
L'appareil est instable ou n'est pas de niveau	Pieds mal ajustés ou surface/plancher de support inadéquat	Mettez l'appareil à la position OFF et cessez l'utilisation jusqu'à ce que l'appareil soit de niveau, stable et correctement supporté.
Problèmes de ventilation et de circulation d'air		
La hotte de ventilation ne fonctionne pas	Problème du système du bâtiment ou panne de courant	Tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez la vanne manuelle d'arrêt du gaz et ne reprenez pas l'utilisation tant que la ventilation n'a pas été rétablie.
La flamme de la veilleuse ou du brûleur change lorsque la hotte fonctionne	Déséquilibre de l'air d'appoint, fort courant d'air ou problème de ventilation	Mettez l'appareil à la position OFF si cela est dangereux. Vérifiez l'air d'appoint et éliminez les courants d'air. Communiquez avec du personnel de service qualifié ou un spécialiste en ventilation si le problème persiste.

Quand arrêter l'utilisation et demander un service

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

- une odeur de gaz est présente
- la veilleuse refuse de s'allumer de façon répétée ou ne demeure pas allumée
- le brûleur ne s'allume pas après les vérifications normales de démarrage
- un allumage retardé, des détonations, de la suie ou une flamme instable répétée se produisent

- une flamme jaune, qui se soulève, vacille, est bruyante ou produit de la suie persiste après le nettoyage et les vérifications de circulation d'air
- le bouton de commande bloque, résiste, semble desserré ou ne coupe pas normalement
- le brûleur demeure allumé lorsque le bouton est à la position OFF
- des dommages visibles à la conduite de gaz, un raccord desserré ou une fuite de gaz suspectée sont présents
- de l'eau, du nettoyant, des résidus d'amidon ou des débris alimentaires ont pénétré dans les zones des brûleurs, des veilleuses, du régulateur, des commandes ou des composants du système de gaz
- la commande de remplissage d'eau ne coupe pas normalement
- la vanne de vidange ne ferme pas, fuit continuellement ou ne peut pas être utilisée de façon sécuritaire
- le chemin de trop-plein semble obstrué, fuit, est endommagé ou restreint
- l'appareil a été endommagé, échappé, déplacé incorrectement ou exposé à une quantité excessive d'eau
- une conversion de gaz, un ajustement de pression, un entretien du régulateur, un ajustement de veilleuse, un réglage de brûleur, des travaux internes sur le système de gaz ou une réparation interne du système d'eau ou de drainage sont nécessaires

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

GARANTIE

Pour consulter l'intégralité des modalités, conditions, limitations et exclusions de la garantie, veuillez visiter :

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

Pour enregistrer votre produit en ligne, visitez :

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

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

Numérisez pour enregistrer votre produit en ligne :



PIÈCES DE RECHANGE ET INFORMATION SUR LE 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 le service, l'entretien 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 détaillants autorisés lors de l'identification des 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 afin de trouver la documentation de pièces appropriée. Assurez-vous de consulter le bon modèle et la bonne révision avant de sélectionner des pièces.

Remarques importantes concernant les pièces de rechange

Les schémas de pièces de rechange illustrent les emplacements des composants et les assemblages, mais ne remplacent pas une formation professionnelle en service.

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

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

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

Directives relatives au service et à la commande de pièces

Pour la commande de pièces, les demandes de garantie ou l'assistance technique, communiquez avec votre détaillant 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 matériels, un fonctionnement dangereux ou une incidence sur la couverture de garantie.

Informations de la plaque signalétique

La plaque signalétique contient d'importantes informations techniques et d'identification concernant l'appareil, notamment :

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

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

Emplacement de la plaque signalétique

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

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

DOSSIER DE MISE EN SERVICE

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

INFORMATIONS SUR L'APPAREIL ET L'ACHAT

Numéro de modèle: _____

Numéro de série : _____

Date d'achat: _____

Acheté auprès de (détaillant / fournisseur) : _____

Coordonnées du détaillant (si disponibles) : _____

DÉTAILS DE L'INSTALLATION

Date d'installation: _____

Lieu d'installation (site / adresse) : _____

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

Coordonnées de l'installateur (si disponibles) : _____

VÉRIFICATION DE L'ALIMENTATION EN GAZ Type de gaz (gaz naturel / gaz propane LP) : _____ Pression d'alimentation (mesurée) : _____ ☐ Vérifiée conforme à la plage indiquée sur la plaque signalétique ou dans le manuel Pression au collecteur (mesurée): _____ ☐ Vérifiée conforme aux spécifications de la plaque signalétique Régulateur de pression de gaz installé correctement ☐ Oui ☐ Non Raccordement de gaz vérifié pour les fuites: ☐ Oui ☐ Non Vanne d'arrêt accessible: ☐ Oui ☐ Non	CONFIGURATION ET CONDITIONS DE L'APPAREIL Mise à niveau de l'appareil confirmée: ☐ Oui ☐ Non Pieds installés correctement: ☐ Oui ☐ Non Dégagements vérifiés: ☐ Oui ☐ Non Fonctionnement de la ventilation / de la hotte vérifié: ☐ Oui ☐ Non Zone du conduit d'évacuation non obstruée: ☐ Oui ☐ Non Température ambiante lors de l'installation: _____
CONFIGURATION DU SYSTÈME D'EAU ET DE LA CUVE Cuve de cuisson remplie entre les lignes de remplissage MIN et MAX: ☐ Oui ☐ Non Alimentation en eau raccordée et sans fuite: ☐ Oui ☐ Non Vanne de vidange fermée et sans fuite: ☐ Oui ☐ Non Chemin de drainage et de trop-plein non obstrué: ☐ Oui ☐ Non Cuve de cuisson nettoyée et rincée avant la première utilisation: ☐ Oui ☐ Non	VÉRIFICATION INITIALE DU FONCTIONNEMENT La veilleuse s'allume et demeure stable: ☐ Oui ☐ Non Les brûleurs s'allument et fonctionnent correctement: ☐ Oui ☐ Non Fonctionnement de la commande manuelle du gaz vérifié: ☐ Oui ☐ Non Fonctionnement de la commande de remplissage d'eau vérifié: ☐ Oui ☐ Non Présence de bruit ou de vibration anormale: ☐ Oui ☐ Non Présence d'odeur de gaz: ☐ Oui ☐ Non - si oui, ne pas utiliser l'appareil

NOTES / OBSERVATIONS**CONFIRMATION DE L'INSTALLATEUR**

Nom de l'installateur: _____

Signature: _____

Date: _____

6 Loring Drive, Bolton, Ontario L7E 1H5 | 1-877-667-4682 (1-877-NORIOTA)
support@noriota.ca
www.noriota.ca

© 2026 NORIOTA. Tous droits réservés.