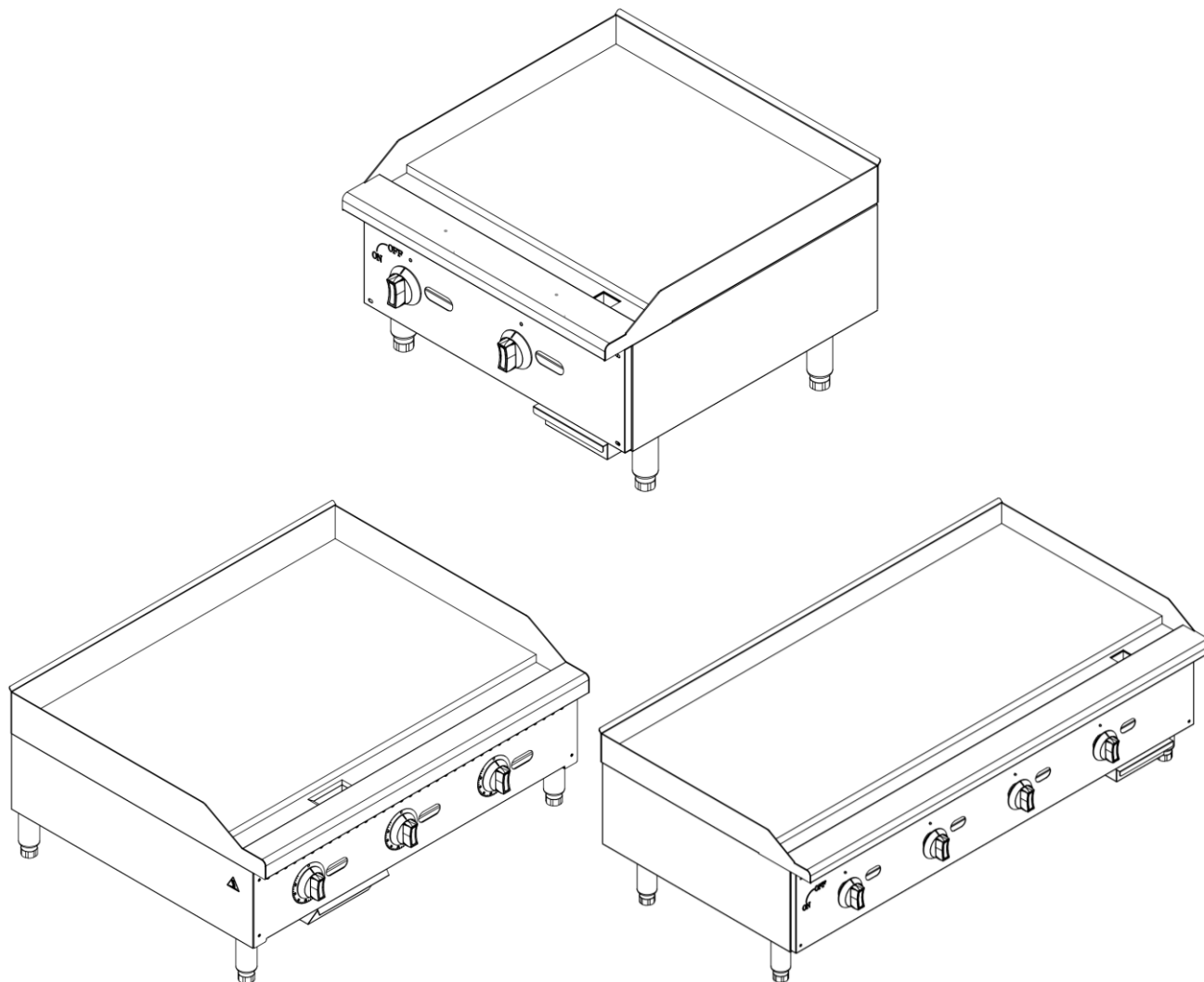


NORIOTA

MANUEL D'INSTALLATION ET D'INSTRUCTIONS



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

Fabriqué en Chine
Version 1.0 | 2026-04

**SÉRIES GRID, TGRID, NMG ET NTG
PLAQUES À FRIRE DE COMPTOIR AU GAZ AVEC COMMANDES MANUELLES ET
THERMOSTATIQUES**

SÉCURITÉ DE L'OPÉRATEUR ET CONSEILS D'UTILISATION

Référence rapide uniquement - Suivez le manuel d'utilisation complet



AVIS !

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



AVERTISSEMENT !

Pour une flamme anormale, un échec d'allumage, un débordement de graisse ou tout fonctionnement anormal, arrêtez immédiatement l'appareil en plaçant tous les boutons de commande en position OFF et en fermant le robinet manuel d'alimentation en gaz, puis communiquez avec du personnel de service qualifié.

Avant chaque utilisation

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

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

Rappels de sécurité essentiels



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT !

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

- Cet appareil ne comprend pas de dispositif automatique de coupure de sécurité en cas d'extinction de flamme. Confirmez que les veilleuses sont allumées et stables avant d'ouvrir les commandes des brûleurs.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Ne rangez ni n'utilisez jamais de liquides inflammables à proximité de cet équipement.
- Ne laissez pas la plaque chauffante sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Gardez les mains, les vêtements, les serviettes, les ustensiles et les emballages éloignés des surfaces chaudes.
- Ne déplacez pas, ne videz pas et ne manipulez pas le bac à graisse lorsque la graisse est chaude.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.

Conseils de cuisson, d'utilisation et de nettoyage

- Préchauffez correctement l'appareil avant d'y déposer les aliments.
- Ne surchargez pas la surface de la plaque avec des produits froids ou congelés.
- Raclez les débris alimentaires et l'excès de graisse vers la gouttière à graisse pendant l'utilisation.
- Ne laissez pas la graisse déborder du bac à graisse.
- Ne frappez pas, n'endommagez pas et ne raclez pas agressivement la surface de la plaque.
- N'utilisez pas de glace, d'eau en excès ni de méthodes de nettoyage au jet d'eau sur la plaque.

Fonctionnement normal

- Les veilleuses des brûleurs restent allumées
- Légère fumée ou odeur lors de la première utilisation ou du culottage
- Baisse de la température de la surface après l'ajout d'aliments froids
- Décoloration due à la chaleur de la surface de la plaque avec le temps

Ces caractéristiques sont normales en fonctionnement.

Besoin d'aide

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



Site Web
www.noriota.ca



Téléphone
1-877-NORIOTA



Courriel
support@noriota.ca

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

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	3
RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT	5
Signalement des dommages.....	5
Information sur le numéro de série.....	5
INFORMATION DE SÉCURITÉ	6
Risque d'incendie – Pour votre sécurité	6
Risque de brûlure.....	6
En cas d'odeur de gaz	6
Consignes générales de sécurité	7
Sécurité liée au gaz.....	7
Risque d'incendie lié à la cuisson	8
Sécurité liée à l'installation.....	8
Sécurité liée à la ventilation et à la circulation d'air	8
Sécurité liée à l'utilisation pour la cuisson	9
Sécurité liée au nettoyage et à l'entretien	9
Sécurité liée au service et aux réparations.....	9
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	10
Exigences relatives au raccordement au gaz.....	10
Conformité de la ventilation et du code incendie.....	10
Surface de plaque à frire et sécurité liée à la graisse.....	10
Mise au rebut de l'appareil	11
INSTALLATION.....	12
Responsabilité de l'installation et conformité aux codes	12
Liste de vérification avant l'installation	12
Exigences relatives à l'emplacement et au positionnement	12
Exigences de dégagement.....	12
Exigences relatives à la ventilation et à la hotte.....	13
Mise au niveau de l'appareil.....	13
Exigences relatives à l'alimentation en gaz.....	13
Procédure de raccordement au gaz.....	14
Régulateur de pression de gaz	14
Procédure de détection des fuites.....	14
Vérification des veilleuses et des brûleurs pendant l'installation	15
Vérifications finales de l'installation	15
UTILISATION.....	16
Vue d'ensemble du système de commande	16
Fonctionnement de la plaque à frire.....	16
Avant la première utilisation	16
Procédure de brûlage initial.....	17
Culottage de la plaque de cuisson	17
Allumage des veilleuses.....	18
Commandes des brûleurs – Plaques à frire à commande manuelle	19
Commandes des brûleurs – Plaques à frire à commande thermostatique	20
Procédure de démarrage	21
Fonctionnement normal	21
Gestion de la température et des zones de chaleur	22
Bonnes pratiques d'utilisation de la plaque à frire	22
Conditions de fonctionnement anormales	23
Procédure d'arrêt	23
Conversion de gaz	24
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	25
Sécurité liée au nettoyage et à l'entretien	25
Directives générales d'entretien	25
Nettoyage pendant l'utilisation	26
Nettoyage de fin de journée de la plaque de cuisson.....	26
Nettoyage en profondeur hebdomadaire.....	26
Nouveau culottage après le nettoyage	27
Nettoyage de la gouttière à graisse et du bac à graisse	27
Nettoyage extérieur et de l'acier inoxydable.....	27
Inspection de la zone des brûleurs et des veilleuses	28
Inspection de la zone du conduit d'évacuation et de la ventilation	28
Vérification et contrôle de l'étalonnage de la température	28
Remontage et séchage	29
Zone autour et sous l'appareil	29
Entretien préventif et limites d'intervention.....	29
Calendrier d'entretien recommandé	30
Registre d'entretien	31
GUIDE DE DÉPANNAGE	32
GARANTIE.....	40
INFORMATION SUR LES PIÈCES DE RECHANGE ET LE SERVICE	41
REGISTRE DE MISE EN SERVICE	42

INTRODUCTION

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

Ce manuel s'applique aux modèles de plaques à frire commerciales au gaz de comptoir NORIOTA, notamment NMG12, NMG18, NMG24, NMG36, NMG48, NMG60, NMG72, GRID12, GRID18, GRID24, GRID36, GRID48, GRID60, GRID72, NTG24, NTG36, NTG48, NTG60, TGRID24, TGRID36, TGRID48 et TGRID60, dans les configurations au gaz naturel et au propane. Les spécifications et systèmes de commande peuvent varier selon les modèles à commande manuelle ou thermostatique. Consultez toujours la plaque signalétique de l'appareil pour obtenir les renseignements techniques exacts, notamment le type de gaz, la puissance d'entrée, les exigences de pression et les exigences de dégagement.

Les plaques à frire commerciales au gaz sont des appareils de cuisson haute performance conçus pour la cuisson directe sur une surface d'acier chauffée. Contrairement aux appareils résidentiels, les plaques à frire commerciales fonctionnent à une puissance thermique plus élevée, nécessitent une alimentation en gaz adéquatement dimensionnée, dépendent d'un apport d'air de combustion et d'une ventilation suffisants et sont conçues pour une utilisation continue ou intensive. Pour cette raison, une installation adéquate, une alimentation en gaz appropriée, une ventilation efficace, de bonnes techniques d'utilisation, un nettoyage adéquat et des pratiques d'utilisation quotidiennes sont essentiels afin d'assurer un fonctionnement sécuritaire, des résultats de cuisson constants et une longue durée de vie de l'équipement.

Une installation ou une utilisation inadéquate peut entraîner une réduction des performances, une chauffe inégale, une fumée excessive, une accumulation de carbone, des conditions dangereuses ou des dommages à l'équipement. Une attention particulière doit être accordée à l'alimentation en gaz, à la ventilation, à l'état de la surface de cuisson, à la gestion de la graisse, aux pratiques de nettoyage ainsi qu'aux procédures appropriées de démarrage et d'arrêt. Comprendre le fonctionnement de la plaque à frire, y compris les zones de chaleur, le comportement des brûleurs et la rétention de chaleur de la surface, aidera à réduire les erreurs d'utilisation et les appels de service inutiles.

Informations importantes pour les propriétaires et les opérateurs

- Lisez entièrement ce manuel avant d'installer ou d'utiliser l'équipement.
- L'installation, le raccordement au gaz et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié conformément aux codes et règlements locaux applicables.
- Cet équipement est destiné uniquement à un usage commercial en restauration. Il n'est pas destiné à un usage domestique, résidentiel ou non commercial.
- Une installation, une utilisation ou un entretien inadéquat peut entraîner des blessures, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement ou une réduction des performances.
- N'utilisez pas l'appareil si les brûleurs ne s'allument pas correctement, si la flamme semble instable ou si la ventilation ne fonctionne pas correctement.
- L'état de la surface de la plaque à frire, les pratiques de nettoyage, la gestion de la graisse et un préchauffage adéquat influencent directement les performances de cuisson, la qualité des aliments et la durée de vie de l'équipement.
- Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible pour les opérateurs et le personnel de service.

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

Utilisation prévue

Les plaques à frire commerciales au gaz de comptoir NORIOTA sont conçues et fabriquées pour les environnements commerciaux de restauration, y compris les restaurants, cafés, services de traiteur, cuisines institutionnelles et applications similaires. Ces appareils sont destinés à la cuisson des aliments directement sur une plaque de cuisson en acier chauffée à l'aide de commandes de gaz manuelles ou thermostatiques selon le modèle.

INTRODUCTION

L'équipement est conçu pour un usage intérieur seulement et doit être installé dans un emplacement conforme à toutes les exigences relatives à l'alimentation en gaz, à la ventilation, aux dégagements, à l'air de combustion et au fonctionnement sécuritaire décrites dans ce manuel. La plaque à frire doit être utilisée par du personnel formé et familier avec les équipements de cuisine commerciale, les surfaces de cuisson chaudes, la gestion de la graisse et les pratiques de sécurité de base liées aux équipements au gaz.

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

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

Considérations relatives à l'installation résidentielle

Les plaques à frire commerciales au gaz de comptoir NORIOTA sont conçues et fabriquées uniquement pour un usage commercial en restauration. Elles ne sont pas destinées à un usage résidentiel ou domestique.

Les plaques à frire commerciales au gaz diffèrent considérablement des appareils de cuisson résidentiels en matière de puissance thermique, de température de surface, de production de graisse, d'exigences de ventilation, de dégagements, de cycle d'utilisation et de considérations générales de sécurité. Ces appareils sont conçus pour être installés et utilisés dans des cuisines commerciales ou des environnements professionnels similaires où une alimentation en gaz adéquate, une ventilation commerciale, des mesures de sécurité incendie, des opérateurs formés et des conditions d'installation conformes aux codes sont en place.

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

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

Portée et mises à jour du manuel

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

Ce manuel est destiné à fournir des directives pour le fonctionnement normal et l'entretien de routine. Les procédures de service avancées, les ajustements du système de gaz, les réglages des brûleurs, l'étalonnage des thermostats et les réparations de 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 déployés pour assurer l'exactitude des informations, les utilisateurs doivent toujours respecter les codes et règlements locaux applicables et consulter des professionnels qualifiés lorsque nécessaire.

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

RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT

Inspectez soigneusement l'équipement immédiatement à la livraison et avant de signer le reçu de livraison du transporteur. Inspectez l'emballage extérieur afin de vérifier la présence de signes visibles de dommages, notamment des bosses, perforations, coins écrasés, composants brisés, dommages à la palette ou toute autre indication de mauvaise manutention pendant 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 signé dans vos dossiers.

Après la livraison et le déballage de l'appareil, inspectez l'appareil lui-même afin de détecter tout dommage dissimulé. Vérifiez les panneaux extérieurs, la plaque de cuisson, les boutons de commande, la gouttière à graisse, le bac à graisse amovible, les brûleurs et tous les composants visibles afin de détecter tout dommage lié au transport ou toute pièce manquante. Si des dommages cachés sont découverts, avisez rapidement le transporteur livreur et demandez une inspection. Toutes les réclamations liées aux dommages de transport doivent être adressées au transporteur, puisque les dommages causés durant l'expédition relèvent de la responsabilité du transporteur et ne sont pas couverts par la garantie.

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

Remarques importantes concernant la manutention

- Maintenez l'appareil en position verticale en tout temps pendant la manutention. Ne basculez pas, n'échappez pas et ne soumettez pas l'appareil à des impacts.
- Ne retirez pas l'appareil de la zone de livraison et ne procédez pas à l'installation avant d'avoir complété l'inspection.
- N'utilisez pas les boutons de commande, le bac à graisse, le collecteur de gaz ou le rebord avant pour soulever ou déplacer l'appareil.
- L'appareil est lourd. Utilisez un équipement de manutention approprié et un nombre suffisant de personnes pour déplacer, soulever ou positionner l'appareil de façon sécuritaire.
- Si le transporteur ne permet pas une inspection adéquate ou refuse de laisser suffisamment de temps pour l'effectuer, indiquez-le clairement sur le reçu de livraison avant de signer.
- Conservez tous les matériaux d'emballage jusqu'à la fin du processus d'inspection.

Signalement des dommages

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

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

Avant l'installation

Confirmez les éléments suivants avant de poursuivre :

- La plaque signalétique est présente et lisible.
- Le numéro de modèle correspond à votre bon de commande.
- Le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique correspond aux exigences du site d'installation.
- L'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- Tous les accessoires et composants expédiés sont présents.
- La plaque de cuisson, les brûleurs, le bac à graisse, les boutons de commande, les pieds (si applicables) et toutes les autres pièces fournies sont présents et non endommagés.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz et les exigences de raccordement au gaz du site ont été examinés par du personnel d'installation qualifié avant le début de l'installation.

Information sur le numéro de série

Le numéro de modèle et le numéro de série sont indiqués 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, toute pièce manquante ou tout problème de documentation ait été identifié et corrigé. Une inspection rapide constitue la meilleure protection du propriétaire contre les litiges liés au transport, les retards d'installation et les problèmes de service évitables.

INFORMATION DE SÉCURITÉ

Les plaques à frire commerciales au gaz fonctionnent à des températures élevées et impliquent une combustion de gaz à flamme ouverte, des surfaces chaudes et une production de graisse. Une installation, une utilisation ou un entretien inadéquat peut entraîner un incendie, des brûlures, une explosion, des dommages à l'équipement ou des conditions de fonctionnement dangereuses. Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité de ce manuel avant d'installer, d'utiliser, de nettoyer ou d'entretenir cet équipement.



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



DANGER!

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



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

Ce symbole indique un danger potentiel ou une condition dangereuse 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 adéquats de l'équipement qui ne présentent pas de risque de blessure corporelle.

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie – Pour votre sécurité

- Gardez la zone autour de l'appareil libre et dégagée de tout matériau combustible.
- 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.
- 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

- Le contact avec la plaque de cuisson, la gouttière à graisse, le bac à graisse, le rebord avant, la zone du conduit d'évacuation, les ustensiles de cuisson ou les surfaces métalliques peut causer de graves brûlures.
- Faites preuve de prudence lors de l'utilisation de la plaque à frire, du raclage de la surface de cuisson, de la manipulation de graisse chaude, du retrait du bac à graisse ou du nettoyage des composants chauds.
- Utilisez toujours un équipement de protection approprié lors de la manipulation d'ustensiles de cuisson chauds, de graisse chaude, d'outils ou d'accessoires de cuisson.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, les composants du conduit d'évacuation, les zones de graisse ou les pièces métalliques pendant l'utilisation ou immédiatement après l'utilisation.



AVERTISSEMENT !

En cas d'odeur de gaz

- Ne tentez pas d'allumer un 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 les lieux, suivez les procédures d'urgence du site et communiquez immédiatement avec le fournisseur local de gaz à partir d'un endroit sécuritaire. Ne retournez pas dans la zone avant qu'elle ait été déclarée sécuritaire.

 **AVERTISSEMENT !**

Sécurité liée aux surfaces chaudes et à la graisse

- N'utilisez pas l'appareil si les brûleurs ne s'allument pas correctement ou si la flamme semble instable, se soulève, est jaune ou produit de la suie.
- Ne laissez pas la plaque à frire sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Gardez les matériaux combustibles, serviettes, produits de papier, emballages, ustensiles et vêtements amples éloignés de la surface de la plaque à frire et des surfaces métalliques chaudes.
- N'utilisez pas la plaque à frire comme surface de rangement.
- Ne placez pas de contenants scellés, de bombes aérosol ou de matériaux inflammables sur ou près de l'appareil.
- Gardez la gouttière à graisse et le bac à graisse propres et ne laissez pas la graisse déborder.

 **AVIS !**

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

Consignes générales de sécurité

- Cet équipement doit être installé, utilisé et entretenu conformément à ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil à moins que tous les composants soient correctement installés, y compris les brûleurs, la plaque de cuisson, la gouttière à graisse et le bac à graisse.
- 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 tout matériau combustible, 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 l'utilisation. 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 un test de détection des fuites avant l'utilisation.

 **AVERTISSEMENT !**

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

 **AVERTISSEMENT !**

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

- Vérifiez que le type de gaz fourni correspond au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.
- Cet appareil peut être converti sur place entre le gaz naturel et le 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, un réglage des veilleuses, un étalonnage du thermostat ou un ajustement de pression à moins d'être

qualifié pour le faire.

- Tous les raccordements au gaz doivent être vérifiés pour détection des fuites avant la mise en service de l'appareil.
- Utilisez uniquement des composants d'alimentation en gaz approuvés et des méthodes d'installation conformes.
- Assurez-vous que le robinet d'arrêt manuel du gaz demeure accessible en tout temps.
- N'utilisez pas l'appareil si les raccordements de gaz sont desserrés, endommagés ou présentent une fuite.
- Si une veilleuse s'éteint, qu'un allumage échoue ou qu'une commande de gaz a été tournée à la position OFF, attendez au moins 5 minutes avant de tenter un rallumage. Cette période d'attente permet au gaz non brûlé de se dissiper.

Risque d'incendie lié à la cuisson



AVERTISSEMENT !

Les surfaces de cuisson chaudes, la graisse, les débris alimentaires et les matériaux inflammables 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 lié à la cuisson :

- Fermez l'alimentation en gaz au robinet d'arrêt si cela peut être fait de façon sécuritaire.
- Utilisez le système d'extinction d'incendie ou un extincteur approprié au type d'incendie.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse.
- Ne tentez pas de déplacer l'appareil ni de retirer le bac à graisse pendant un incendie.
- Suivez les procédures d'urgence du site et communiquez avec les services d'urgence si nécessaire.

Sécurité liée à l'installation



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT !

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

- Installez l'appareil uniquement sur une surface de niveau, stable et non combustible capable de supporter l'équipement et la charge normale de cuisson.
- Les pieds doivent être correctement installés et l'appareil doit être de niveau 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 pas et ne restreignez pas les ouvertures du conduit d'évacuation ou de ventilation.
- L'appareil ne doit pas être installé dans des zones exposées à l'eau, aux conditions extérieures ou à une humidité excessive.

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



AVERTISSEMENT !

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

- Ne raccordez pas directement la sortie du conduit d'évacuation à un conduit ou à un système d'extraction.
- Maintenez un dégagement adéquat entre la sortie du conduit d'évacuation et les filtres de la hotte.
- Assurez une circulation d'air adéquate afin de soutenir la combustion et l'évacuation de la chaleur.
- Assurez un apport d'air compensatoire suffisant afin que le système d'extraction ne crée pas une forte pression négative dans la cuisine.
- Ne bloquez pas l'avant, le dessous, la zone arrière du conduit d'évacuation ni les ouvertures d'air de combustion de l'appareil.
- Ne placez pas les mains, les bras ou toute autre partie du corps directement au-dessus de la sortie du conduit d'évacuation pendant le fonctionnement de l'appareil. Les gaz d'échappement chauds peuvent causer des brûlures.

INFORMATION DE SÉCURITÉ

- Évitez les conditions créant de forts courants d'air ou des contre-courants autour de l'appareil.

Sécurité liée à l'utilisation pour la cuisson



Les surfaces de cuisson chaudes, la graisse chaude, les ustensiles de cuisson, les déversements d'aliments et le contact de l'opérateur peuvent causer des brûlures, un incendie ou des conditions de fonctionnement dangereuses.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Confirmez que le bac à graisse est installé avant l'utilisation.
- Surveillez l'accumulation de graisse pendant l'utilisation et videz le bac à graisse au besoin après que l'appareil ait refroidi à une température sécuritaire pour la manipulation.
- Utilisez des ustensiles et des équipements de cuisson appropriés pour la cuisson sur plaque à frire.
- Ne coupez pas directement sur la plaque de cuisson.
- Ne frappez pas, ne rainurez pas et n'endommagez pas la plaque de cuisson avec des spatules, grattoirs ou autres outils.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme surface de rangement.
- Ne laissez pas l'appareil à haute température pendant de longues périodes d'inactivité.
- Réduisez les commandes ou tournez-les à la position OFF lorsque vous ne cuisinez pas activement. Gardez la plaque à frire et les zones de graisse propres et exemptes de débris alimentaires.

Sécurité liée au nettoyage et à l'entretien



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



N'utilisez pas de glace, d'eau excessive ni de méthodes de nettoyage au jet d'eau sur la plaque de cuisson ou le cabinet. Un refroidissement soudain, une infiltration d'eau ou un nettoyage inadéquat peut endommager la plaque de cuisson, les brûleurs, les veilleuses, les commandes ou les composants de gaz.

- Arrêtez correctement l'appareil avant de commencer toute procédure de nettoyage ou d'entretien.
- Laissez la plaque de cuisson, la gouttière à graisse, le bac à graisse, les composants du conduit d'évacuation et les surfaces métalliques refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés aux équipements de cuisson commerciaux et à la surface à nettoyer.
- N'utilisez pas de 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, brûleurs, veilleuses, composants de gaz ou sur l'extérieur de l'appareil.
- N'immergez aucune partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que les brûleurs, veilleuses, bac à graisse et pièces amovibles sont secs et correctement installés avant de remettre l'appareil en service.

Un nettoyage régulier est nécessaire pour un fonctionnement sécuritaire.

Sécurité liée au service et aux réparations



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

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

Un entretien ou une modification non autorisée peut entraîner des conditions dangereuses et peut affecter la couverture de garantie.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Cette section décrit les exigences essentielles pour assurer une installation sécuritaire, une utilisation adéquate et une longue durée de vie de cet équipement. Ces mesures de protection complètent la section Information de sécurité et doivent être respectées en tout temps.

Exigences relatives au raccordement au gaz



Un raccordement au gaz inadéquat, un type de gaz incorrect, une pression incorrecte ou une conversion de gaz inadéquate peut 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 réglage du régulateur, un réglage des brûleurs ou un ajustement de pression à moins d'être qualifié pour le faire.
- Tous les raccordements au gaz doivent être installés et vérifiés par du personnel qualifié.
- Installez un robinet d'arrêt manuel du gaz dans un emplacement accessible.
- Assurez-vous que la pression d'alimentation en gaz respecte les exigences indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Tous les raccordements au gaz doivent être vérifiés pour détection des 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 aux procédures d'isolement pendant les essais du système.

Conformité de la ventilation et du code 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 à un système d'extraction.
- Maintenez un dégagement adéquat entre la sortie du conduit d'évacuation et les filtres de la hotte.
- Assurez un apport d'air de combustion adéquat en tout temps.
- Ne bloquez pas la circulation d'air et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation à l'avant, à l'arrière, sous l'appareil ou dans la zone du conduit d'évacuation.
- Gardez la zone autour de la plaque à frire exempte d'accumulation de graisse, de débris alimentaires, d'emballages, de serviettes, de produits de papier et de matériaux combustibles.
- L'installation doit être conforme à tous les codes locaux applicables en matière d'incendie et de bâtiment.

Sécurité liée à la surface de la plaque à frire et à la graisse



Les surfaces chaudes de la plaque à frire, la graisse, les débris alimentaires et un nettoyage inadéquat peuvent entraîner des brûlures, un incendie, de la fumée, des dommages à l'équipement ou un fonctionnement dangereux.

- Confirmez que le bac à graisse est installé avant d'utiliser la plaque à frire.
- Ne laissez pas la graisse déborder de la gouttière à graisse ou du bac à graisse.
- Videz et nettoyez régulièrement le bac à graisse après que l'appareil ait refroidi à une température sécuritaire pour la manipulation.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme surface de rangement.
- Ne placez pas de contenants scellés, de bombes aérosol, de serviettes, de produits de papier, d'emballages ou de matériaux combustibles sur ou près de la plaque à frire.
- N'utilisez pas de glace, d'eau excessive ni de méthodes de nettoyage au jet d'eau sur la plaque de cuisson ou le cabinet.
- Ne frappez pas, ne rainurez pas, ne coupez pas sur la plaque de cuisson et ne la grattez pas agressivement.
- Entretenez la surface de la plaque à frire conformément aux instructions de nettoyage et de culottage de ce manuel.

Mise au rebut de l'appareil



ATTENTION !


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

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

INSTALLATION

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

Responsabilité de l'installation et conformité aux codes

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

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


Liste de vérification avant l'installation

Avant l'installation, confirmez les éléments suivants :

- Le numéro de modèle et le type de gaz indiqués sur la plaque signalétique correspondent à votre commande et aux exigences du site.
- L'emplacement d'installation respecte toutes les exigences relatives aux dégagements, à la ventilation et aux services publics.
- L'alimentation en gaz est disponible et correctement dimensionnée pour l'équipement.
- Le comptoir, le support ou la surface d'appui est de niveau, stable et capable de supporter l'équipement ainsi que la charge normale de cuisson.
- Tous les composants, accessoires et la plaque signalétique sont présents.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz et les exigences de raccordement au gaz du site 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 relatives à l'emplacement et au 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, de niveau et non combustible 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 aucun objet entre le dessous de l'appareil et le comptoir ou le support d'équipement.
- N'installez pas l'appareil dans des zones exposées à l'eau, aux conditions extérieures ou à une humidité excessive.
- Maintenez les dégagements requis par rapport aux surfaces combustibles et non combustibles.
- Ne bloquez pas l'accès au robinet d'arrêt du gaz.
- N'installez pas l'appareil dans des endroits où des ventilateurs, des fenêtres ouvertes, des sorties d'air d'alimentation ou de forts courants d'air peuvent souffler directement sur les veilleuses ou les flammes 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 par rapport aux matériaux combustibles indiqués ci-dessous.

Dégagements minimaux :

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

INSTALLATION

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

Exigences relatives à la ventilation et à la hotte



AVERTISSEMENT !

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

- Cet appareil doit être installé sous un système de ventilation commerciale correctement conçu.
- Les systèmes de ventilation et de protection incendie doivent être conformes aux codes locaux applicables et à la norme NFPA 96 lorsqu'elle est adoptée.
- Ne raccordez pas directement l'appareil à un conduit 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 un apport d'air compensatoire suffisant afin que le système d'extraction 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 dans la zone du conduit d'évacuation.

Mise au niveau de l'appareil



AVERTISSEMENT !

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

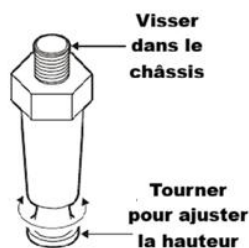


Figure A - Ajustement de la hauteur des pieds réglables

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

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

Exigences relatives à l'alimentation en gaz



AVERTISSEMENT !

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

- Vérifiez que le type de gaz correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil peut être converti sur place entre le gaz naturel et le 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 ajustement de pression à moins d'être qualifié pour le faire.
- La pression d'alimentation en gaz doit respecter les exigences indiquées sur la plaque signalétique.
- Le système d'alimentation en gaz doit être dimensionné afin de fournir un débit suffisant pour l'appareil à pleine puissance.
- Pour les nouvelles installations, les installations de remplacement ou les installations comportant

INSTALLATION

plusieurs appareils au gaz sur la même conduite, l'installateur doit vérifier que le compteur de gaz et la tuyauterie d'alimentation sont adéquatement dimensionnés pour la charge totale raccordée.

- Un robinet d'arrêt manuel du gaz doit être installé dans un emplacement accessible.
- Les installations situées à une altitude supérieure à 610 m (2 000 pi) peuvent nécessiter une vérification par du personnel de service qualifié afin d'assurer une combustion et des performances adéquates.

Exigences relatives aux essais de pression du système de gaz

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

Procédure de raccordement au gaz



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

Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par du personnel qualifié.

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

Régulateur de pression de gaz



Une installation inadéquate, une pression incorrecte ou l'absence de régulateur peut 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 le bon sens, avec la flèche de circulation du gaz pointant vers l'appareil.
- L'ouverture d'évent du régulateur doit demeurer dégagée. Ne bloquez pas, ne bouchez pas, ne couvrez pas et ne scellez pas l'ouverture d'évent du régulateur. Installez le régulateur de façon à protéger l'évent contre la graisse, les débris, les liquides de nettoyage et les dommages physiques.
- La dimension des raccordements du régulateur est de 3/4 po NPT à l'entrée et à la sortie.
- Le régulateur est réglé en usine pour :
 - Gaz naturel : pression au collecteur de 4 po C.E.
 - Propane (LP) : pression au collecteur de 10 po C.E.
 - La pression maximale admissible à l'entrée du régulateur est de 14 po C.E. (1/2 PSI).
 - Si la pression d'alimentation en gaz dépasse cette limite, un régulateur abaisseur 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 détection des fuites



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 au gaz doivent être vérifiés pour détection des fuites par du personnel qualifié avant l'utilisation.

- Après le raccordement au gaz, confirmez que tous les boutons de commande sont à la position OFF.

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

Vérification des veilleuses et des brûleurs pendant l'installation

AVERTISSEMENT !

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

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

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

Vérifications finales de l'installation

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

- L'appareil est installé au bon endroit et respecte toutes les exigences de dégagement.
- L'appareil est de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Les pieds sont correctement installés et fixés.
- Le comptoir ou la surface de support est stable et adapté à l'appareil ainsi qu'à la charge normale de cuisson.
- Le type de gaz correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique.
- L'alimentation en gaz est raccordée de façon sécuritaire et a été vérifiée pour détection des fuites.
- Le régulateur de pression de gaz est correctement installé et orienté dans le sens de circulation du gaz.
- L'ouverture d'évent du régulateur est dégagée et protégée contre la graisse, les débris, les liquides de nettoyage et les dommages physiques.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz est accessible à l'opérateur.
- Le système de ventilation est installé, fonctionnel et non obstrué.
- La sortie du conduit d'évacuation n'est pas bloquée et dispose d'un dégagement adéquat par rapport aux filtres de la hotte.
- Le bac à graisse est installé et correctement positionné.
- Tous les films de protection, emballages et matériaux d'expédition ont été retirés.
- Tous les boutons de commande doivent être à la position OFF avant l'ouverture de l'alimentation en gaz. N'utilisez pas l'appareil avant que toutes les vérifications d'installation soient complétées.

Responsabilité de 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 à l'équipement, des conditions de fonctionnement dangereuses, un risque d'incendie, une exposition au monoxyde de carbone ou une couverture de garantie affectée. Les conditions suivantes ne sont pas couvertes par la garantie :

- Dommages résultant d'un déballage, d'une manutention ou d'une installation inadéquats.
- 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.
- Problèmes causés par un raccordement au gaz inadéquat, l'absence de test de détection des fuites, l'utilisation de composants d'alimentation en gaz non approuvés, une mauvaise installation du régulateur fourni ou l'absence d'un robinet d'arrêt manuel du gaz accessible lorsque requis.
- Problèmes de performance ou de sécurité causés par une ventilation inadéquate, un apport d'air de combustion restreint, une sortie de conduit d'évacuation obstruée, une installation inadéquate de la hotte, un apport d'air compensatoire insuffisant, de forts courants d'air ou le non-respect des dégagements requis.
- Dommages, instabilité ou problèmes de performance causés par une mauvaise mise au niveau ou par l'installation incorrecte des pieds.
- Problèmes causés par une installation dans des environnements inappropriés, y compris une installation extérieure, une exposition à l'eau, une humidité excessive ou toute autre condition incompatible avec ce manuel.
- Dommages ou conditions dangereuses résultant de modifications non autorisées, de pièces non approuvées, d'un entretien inadéquat ou d'un ajustement non autorisé du système de gaz.

UTILISATION

Cette section fournit les instructions pour le démarrage, l'utilisation et l'arrêt sécuritaires des plaques à frire au gaz de comptoir NORIOTA. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Une utilisation inadéquate peut entraîner des brûlures, un risque d'incendie, de mauvaises performances de cuisson, une fumée excessive, des dommages à l'équipement ou des conditions dangereuses.

Vue d'ensemble du système de commande

Les plaques à frire au gaz NORIOTA sont offertes en deux configurations de commande :

Modèles à commande manuelle

Les modèles à commande manuelle régulent la puissance thermique en ajustant le débit de gaz vers les brûleurs.

- Chaque bouton de commande contrôle une zone de brûleur dédiée.
- La puissance thermique est ajustée manuellement d'une flamme basse à une flamme élevée.
- La température de surface n'est pas contrôlée directement et varie selon le temps de préchauffage, la charge alimentaire, l'accumulation de graisse et les conditions d'utilisation.
- Une bonne technique d'utilisation et une gestion adéquate de la chaleur sont nécessaires pour obtenir des résultats de cuisson constants.

Modèles à commande thermostatique

- Les modèles à commande thermostatique régulent la température de surface à l'aide d'une soupape de contrôle de température.
- Chaque bouton de commande permet de régler une température cible pour sa zone de cuisson.
- Les brûleurs s'allument et s'éteignent automatiquement afin de maintenir la température sélectionnée.
- La température de surface peut fluctuer pendant l'utilisation, particulièrement sous une charge importante.
- Un temps de récupération est nécessaire lorsque des aliments froids sont placés sur la plaque à frire.

Fonctionnement de la plaque à frire

Comprendre le fonctionnement de la plaque à frire améliorera les performances et réduira les erreurs d'utilisation.

- Chaque brûleur chauffe une zone spécifique de la plaque de cuisson.
- Les appareils de plus grande dimension comportent plusieurs zones de chaleur contrôlées indépendamment.
- La plaque d'acier absorbe et retient la chaleur, la distribuant sur toute la surface de cuisson.
- Lorsque des aliments sont placés sur la surface, la chaleur est transférée de la plaque aux aliments, ce qui réduit la température de surface.
- La récupération de chaleur dépend de la puissance des brûleurs, du temps de préchauffage et de la charge alimentaire.

Les modèles manuels nécessitent un ajustement actif des commandes des brûleurs afin de maintenir les conditions de cuisson désirées. Les modèles thermostatiques régulent automatiquement la température, mais nécessitent tout de même un préchauffage adéquat et une bonne gestion de la charge.

Avant la première utilisation



ATTENTION !

Le fait de ne pas préparer correctement la plaque à frire avant la première utilisation peut entraîner de mauvaises performances de cuisson, un collage excessif, de la fumée ou des dommages à la surface de cuisson.

Avant d'utiliser l'appareil pour la préparation des aliments :

1. Confirmez que l'installation est terminée et que toutes les vérifications d'installation ont été effectuées.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, films de protection, étiquettes qui ne doivent pas demeurer sur l'appareil et dispositifs de retenue pour le transport.
3. Nettoyez la plaque de cuisson et les composants amovibles avec de l'eau tiède et un détergent doux, puis rincez et séchez soigneusement.
4. Confirmez que le bac à graisse est installé et correctement positionné.
5. Effectuez les procédures initiales de brûlage et de culottage avant de cuire des aliments.

Ne faites pas cuire d'aliments sur la plaque à frire avant que la surface ait été correctement nettoyée et culottée.

Procédure de brûlage initial

Lors de la première utilisation, il est normal qu'une certaine odeur ou une légère fumée se produise lorsque les résidus de fabrication et les huiles de protection brûlent.

- Assurez-vous que le système de ventilation fonctionne.

UTILISATION

- Réglez les brûleurs à une puissance moyenne.
- Laissez la plaque à frire chauffer pendant 20 à 30 minutes.
- Laissez toute odeur ou fumée initiale se dissiper avant de cuire des aliments.

Si une forte odeur de gaz ou une odeur persistante de gaz est détectée, arrêtez immédiatement l'appareil et suivez les procédures de sécurité liées au gaz.

Culottage de la plaque de cuisson

Le culottage crée une couche protectrice sur la surface de la plaque à frire et améliore les performances de cuisson.

1. Après le brûlage initial, laissez la plaque à frire refroidir à une température sécuritaire.
2. Appliquez une fine couche uniforme d'huile de cuisson sur toute la surface.
3. Chauffez la plaque à frire à une puissance moyenne jusqu'à ce que l'huile commence à produire une légère fumée.
4. Laissez l'huile cuire sur la surface.
5. Répétez au besoin afin de créer une couche protectrice..

Un bon culottage aide à réduire le collage, améliorer les résultats de cuisson, prévenir la rouille et la corrosion et prolonger la durée de vie de la plaque à frire. Un nouveau culottage peut être nécessaire après un nettoyage en profondeur ou si les performances diminuent.

Allumage des veilleuses



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 toutes les commandes à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes et réessayez uniquement après dissipation du gaz. Ne laissez pas le gaz non brûlé s'accumuler.

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



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

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

1. Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne.
2. Confirmez que tous les boutons de commande des brûleurs sont à la position OFF.
3. Confirmez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé.
4. Attendez au moins 5 minutes afin de permettre la dissipation de tout gaz accumulé.
5. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel du gaz.
6. À l'aide d'une source d'allumage appropriée, allumez chaque veilleuse par l'ouverture d'allumage de la veilleuse située dans le panneau avant. Le brûleur de veilleuse est situé à l'extrémité du tube de veilleuse.
7. Lorsque la flamme de veilleuse est établie, retirez la source d'allumage.
8. Répétez l'opération pour chaque veilleuse selon le modèle.
9. Une fois toutes les veilleuses requises allumées, tournez le bouton de commande du brûleur applicable au réglage désiré et vérifiez que le brûleur s'allume rapidement. N'ouvrez pas les commandes des brûleurs à moins que la veilleuse correspondante soit allumée et stable.
10. Si un brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, tournez toutes les commandes des brûleurs à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes et réessayez uniquement après dissipation du gaz.
11. Si la veilleuse ne s'allume pas, ne reste pas allumée ou si l'allumage du brûleur demeure retardé ou instable, tournez tous les boutons de commande à la position OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

UTILISATION

Lors du démarrage initial ou après une longue période d'arrêt, plusieurs tentatives d'allumage peuvent être nécessaires puisqu'il peut y avoir de l'air dans la conduite de gaz. Ne laissez pas le gaz non brûlé s'accumuler.

Une certaine fumée ou odeur peut se produire lors de la première utilisation lorsque le revêtement protecteur appliqué en usine ou les résidus de fabrication brûlent. Cela est normal pendant le brûlage initial. Si l'odeur ressemble à une odeur de gaz, arrêtez immédiatement l'appareil et suivez les procédures d'urgence du site concernant le gaz.

Aspect de la flamme

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

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

Réglage de la flamme de veilleuse



Le réglage des veilleuses doit être effectué uniquement par du personnel de service qualifié. Un réglage inadéquat des veilleuses peut entraîner un allumage retardé, une flamme instable, une accumulation de gaz, une mauvaise combustion ou un fonctionnement dangereux.

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

Réglage des brûleurs



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

Les brûleurs sont réglés en usine pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Si les flammes des brûleurs paraissent jaunes, se soulèvent, sont instables, bruyantes, produisent de la suie ou ne s'allument pas rapidement à partir de la veilleuse, arrêtez l'appareil et communiquez avec du personnel de service qualifié. Ne retirez pas le panneau avant, n'ajustez pas les volets d'air, les bagues de mélange, ne changez pas les orifices et ne modifiez pas les composants de gaz à moins d'être qualifié pour le faire.

Commandes des brûleurs – Plaques à frire à commande manuelle

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



Figure C – Bouton de commande de la plaque à frire manuelle en position OFF

Position du bouton de commande

Indicateur pointant vers le HAUT – OFF

Indicateur pointant vers la GAUCHE – ON / Flamme maximale

Indicateur entre le HAUT et la GAUCHE – Flamme intermédiaire

Positions de commande

- OFF - Bouton en position vers le haut
- ON / MAX - Bouton tourné complètement vers la gauche (sens antihoraire)

UTILISATION

• Réglages intermédiaires - Toute position entre OFF et MAX fournit un niveau de flamme proportionnel

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

Allumage et fonctionnement des brûleurs

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

Réglage de la flamme

- Le niveau de flamme est réglable en continu entre OFF et MAX.
- Utilisez des réglages plus élevés pour le préchauffage et les charges importantes.
- Réduisez la flamme pour le maintien au chaud ou la cuisson à basse température.

Remarques importantes concernant l'utilisation

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

Commandes des brûleurs – Plaques à frire à commande thermostatique

Chaque zone de cuisson est contrôlée par un robinet de gaz thermostatique qui régule le fonctionnement du brûleur afin de maintenir une température de surface sélectionnée.



Figure D – Bouton de commande de la plaque à frire thermostatique en position OFF position

Position du bouton de commande

Indicateur pointant vers le HAUT – OFF

Indicateur entre le HAUT / OFF et la température maximale – La plaque à frire maintiendra la température de consigne sélectionnée

Positions de commande et sélection de la température

- OFF - Bouton en position vers le haut
- Réglages de température - Tournez le bouton dans le sens antihoraire (vers la gauche) afin de sélectionner la température désirée
- L'échelle de température est indiquée sur le cadran de commande

Allumage et fonctionnement des brûleurs

1. Confirmez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est ouvert et que la flamme de veilleuse est allumée et stable.
2. Sélectionnez le bouton de commande thermostatique désiré.
3. Tournez le bouton dans le sens antihoraire (vers la gauche) à partir de OFF jusqu'au réglage de température désiré.
4. Confirmez que le brûleur s'allume peu après l'activation de la commande.

Contrôle de température et cycles de fonctionnement

- Le thermostat fera automatiquement alterner le brûleur entre les modes ON et OFF afin de maintenir la température sélectionnée.
- Le cycle du brûleur pendant l'utilisation est normal.

- La température de surface diminuera lorsque des aliments sont placés sur la plaque et remontera au fur et à mesure que le brûleur effectuera ses cycles.

Directives d'utilisation

- Utilisez des réglages de température plus élevés pour le préchauffage et les charges de cuisson importantes.
- Réduisez la température au besoin pendant l'utilisation afin de maintenir des résultats constants.
- Chaque zone fonctionne indépendamment et peut être réglée à une température différente.

Remarques importantes concernant l'utilisation

- N'ouvrez pas une commande à moins que la flamme de veilleuse correspondante soit allumée et stable.
- Si le brûleur ne s'allume pas peu après l'activation de la commande, tournez le bouton à OFF, attendez au moins 5 minutes et réessayez.
- Ne forcez pas le bouton de commande au-delà de sa plage normale de rotation.
- Remettez toujours le bouton de commande à OFF lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Si une flamme de veilleuse s'éteint pendant l'utilisation, arrêtez immédiatement l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz. N'utilisez aucun brûleur avant que la veilleuse ait été rallumée de façon sécuritaire en suivant la section Allumage des veilleuses et qu'elle soit stable.

Procédure de démarrage



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

Avant le démarrage :

1. Confirmez que l'appareil est correctement installé et que toutes les vérifications d'installation sont terminées.
2. Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne.
3. Confirmez que l'appareil est de niveau et stable.
4. Confirmez que la plaque de cuisson est propre et correctement culottée.
5. Confirmez que le bac à graisse est installé et correctement positionné.
6. Confirmez que la gouttière à graisse est dégagée et libre de toute obstruction.
7. Confirmez que tous les boutons de commande sont à la position OFF.
8. Suivez la section Allumage des veilleuses.
9. Confirmez que toutes les veilleuses requises sont allumées et stables.
10. Ouvrez les commandes des brûleurs uniquement après que les veilleuses correspondantes soient allumées et stables.
11. Préchauffez l'appareil avant d'y placer des aliments.

Une fois ces vérifications terminées, suivez la section de commande appropriée :

- **Commandes des brûleurs – Plaques à frire à commande manuelle**
- **Commandes des brûleurs – Plaques à frire à commande thermostatique**

Le temps de préchauffage typique est d'environ 15 à 30 minutes selon la dimension du modèle, le type de commande, l'alimentation en gaz, la ventilation, les conditions ambiantes et la température de cuisson désirée. Ne commencez pas la cuisson avant que la surface de la plaque à frire ait atteint les conditions de fonctionnement souhaitées.

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

Fonctionnement normal

Pendant le fonctionnement normal, la plaque de cuisson absorbe la chaleur des brûleurs et transfère cette chaleur aux aliments par contact direct. Les performances de cuisson dépendent du temps de préchauffage, de l'état de la surface, de la charge alimentaire, de l'accumulation de graisse, de l'utilisation des zones de chaleur et de la technique de l'opérateur.

Les conditions suivantes sont normales :

- Les veilleuses permanentes demeurent allumées pendant l'utilisation.
- Les brûleurs s'allument à partir de la flamme de veilleuse lorsque les commandes sont activées.
- La température de surface diminue lorsque des aliments froids sont placés sur la plaque.
- Un temps de récupération est nécessaire après une charge importante.

- Certaines variations de chaleur se produisent sur la surface de la plaque à frire.
- Une décoloration de la surface peut apparaître avec le temps.
- Une légère fumée ou odeur peut se produire lors de la première utilisation ou après le culottage.

La plaque à frire doit être surveillée pendant l'utilisation. Ajustez les commandes, le mode de chargement et la fréquence de nettoyage au besoin afin de maintenir un fonctionnement sécuritaire et des résultats de cuisson constants. Ne laissez pas la plaque à frire sans surveillance pendant l'utilisation.

Gestion de la température et des zones de chaleur

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

Zones de chaleur

- Utilisez les zones à chaleur élevée pour saisir, brunir ou effectuer une cuisson à grand volume.
- Utilisez les zones à chaleur moyenne pour la cuisson générale.
- Utilisez les zones à faible chaleur pour terminer la cuisson, maintenir brièvement au chaud ou cuire des aliments délicats.
- Évitez de charger toute la surface avec des produits froids en même temps, à moins que la plaque à frire ait été complètement préchauffée et qu'un temps de récupération soit prévu.
- Utilisez un mode de chargement constant afin d'obtenir des résultats de cuisson répétables.

Comportement de la température de surface

Les modèles à commande manuelle ne maintiennent pas automatiquement une température de surface sélectionnée. La température de surface dépend du réglage de la flamme, du temps de préchauffage, de la charge alimentaire, de l'état de la graisse, de la circulation d'air et du mode de cuisson.

Les commandes thermostatiques améliorent la constance, mais n'éliminent pas les variations normales de température de surface. La température peut varier pendant le préchauffage, les cycles de fonctionnement, le chargement, la récupération, les changements liés au nettoyage et l'utilisation intensive.

La température de surface peut diminuer lorsque :

- des aliments froids ou congelés sont placés sur la plaque
- de grandes quantités d'aliments sont placées sur la plaque
- des produits humides sont ajoutés
- les aliments sont trop rapprochés
- un excès de graisse ou d'accumulation de carbone réduit le transfert de chaleur
- l'appareil n'a pas été complètement préchauffé
- la ventilation ou l'alimentation en gaz est inadéquate

La température de surface peut augmenter excessivement lorsque :

- l'appareil est laissé à haute température sans aliments
- la plaque à frire surchauffe pendant les périodes d'inactivité
- les commandes sont réglées trop haut pour la tâche de cuisson
- la graisse et les débris sont laissés à se carboniser sur la plaque

Pour obtenir les meilleurs résultats, effectuez un préchauffage adéquat, chargez les aliments de façon constante, utilisez les zones de manière intentionnelle et ajustez les commandes selon les conditions réelles de cuisson.

Bonnes pratiques d'utilisation de la plaque à frire

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

Avant la cuisson

- Confirmez que le bac à graisse est installé et correctement positionné.
- Confirmez que la surface est propre et légèrement huilée.
- Préchauffez la plaque à frire avant d'y placer des aliments.
- Utilisez les bonnes zones pour la tâche de cuisson.
- Confirmez que la ventilation fonctionne.

Pendant la cuisson

- Ne surchargez pas la surface de la plaque à frire.
- Raclez les débris alimentaires et l'excès de graisse vers la gouttière à graisse pendant l'utilisation.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler excessivement sur la plaque.
- Ne laissez pas le bac à graisse déborder.

UTILISATION

- Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson sur plaque à frire.
- Ne coupez pas directement sur la plaque de cuisson.
- Ne frappez pas la surface de la plaque à frire avec des spatules, grattoirs, casseroles ou ustensiles.
- Ne frappez pas les ustensiles contre le bord ou la surface de la plaque pour en détacher les aliments.
- Réduisez la chaleur pendant les périodes d'inactivité.
- N'utilisez pas la plaque à frire comme tablette de rangement.

Entretien de la surface pendant l'utilisation

- La surface de la plaque à frire peut être endommagée par une mauvaise utilisation..
- Ne rainurez pas, ne bossellez pas et ne grattez pas agressivement la surface.
- N'utilisez pas de glace sur la surface chaude de la plaque à frire.
- Ne versez pas une grande quantité d'eau sur la plaque chaude.
- N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs sur la surface de cuisson.
- Maintenez une légère pellicule d'huile selon les besoins de la cuisson.
- Refaites le culottage de la surface si le collage augmente ou après un nettoyage en profondeur.

La graisse carbonisée réduit le transfert de chaleur, provoque un brunissement inégal, augmente la fumée et peut faire coller les aliments. Le raclage, le nettoyage et le culottage réguliers font partie du fonctionnement normal de la plaque à frire.

Conditions de fonctionnement anormales

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

- odeur de gaz
- la veilleuse ne s'allume pas ou ne reste pas allumée
- la flamme de veilleuse s'éteint pendant l'utilisation 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, roule, est instable, bruyante ou produit de la suie
- fumée excessive non liée à la cuisson normale, au brûlage initial ou au culottage
- débordement de graisse ou flambées répétées
- la surface de la plaque à frire surchauffe pendant l'utilisation normale
- une zone thermostatique n'effectue pas ses cycles normalement
- une commande manuelle ne réagit pas normalement
- un bouton de commande colle, bloque, semble desserré ou ne s'éteint pas normalement
- vibration inhabituelle, bruit inhabituel ou dommage visible
- de l'eau, une solution de nettoyage ou de la graisse a pénétré dans les zones des brûleurs, veilleuses, commandes ou composants de gaz
- l'appareil a été déplacé, échappé, endommagé ou exposé à une quantité excessive d'eau

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

Procédure d'arrêt



AVERTISSEMENT !

Ne commencez pas le nettoyage, l'entretien ou la manipulation des composants de graisse avant que l'appareil ait été arrêté et refroidi à une température sécuritaire. Les surfaces chaudes de la plaque à frire et la graisse chaude peuvent causer de graves brûlures.

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

- **Arrêt de veille** - pour de courtes périodes d'inactivité lorsque l'appareil demeure sous surveillance et pourrait être remis en service rapidement
- **Arrêt complet** - pour la fin de journée, le nettoyage, l'entretien, les longues périodes d'inactivité ou chaque fois que l'appareil ne doit pas demeurer prêt à être utilisé immédiatement

Arrêt de veille

- Utilisez l'arrêt de veille uniquement pour de courtes périodes lorsque l'appareil demeure sous surveillance.
- Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à la position OFF.

UTILISATION

- Confirmez que tous les brûleurs sont éteints et que seules les veilleuses demeurent allumées.
- Confirmez qu'aucun aliment, accumulation de graisse, ustensile, serviette, emballage ou matériau combustible ne se trouve sur ou près de la surface de la plaque à frire.
- Surveillez l'appareil pendant que les veilleuses demeurent allumées.

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

Arrêt complet

1. Utilisez l'arrêt complet à la fin de la journée, avant le nettoyage, pendant l'entretien, après une extinction de veilleuse, pendant un fonctionnement anormal ou chaque fois que l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période.
2. Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à la position OFF.
3. Confirmez que tous les brûleurs principaux sont éteints.
4. Fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz.
5. Confirmez que tous les brûleurs sont éteints et que les flammes de veilleuse sont éteintes.
6. Laissez la plaque de cuisson, la gouttière à graisse, le bac à graisse, la zone du conduit d'évacuation et les surfaces métalliques refroidir à une température sécuritaire.
7. Videz et nettoyez le bac à graisse lorsqu'il peut être manipulé de façon sécuritaire.
8. Nettoyez la plaque à frire conformément à la section Nettoyage et entretien..

Arrêt en cas de panne de courant



AVERTISSEMENT !

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

Conversion de gaz



AVERTISSEMENT !

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

Cette plaque à frire peut être configurée pour fonctionner au gaz naturel ou au propane LP, selon ce qui est 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 cette plaque à frire.
- Ne tentez pas de modifier la dimension des orifices, d'ajuster les régulateurs, de modifier les brûleurs, d'ajuster les veilleuses ou de modifier les composants de gaz.
- La conversion de gaz nécessite des connaissances spécialisées, des outils appropriés et des procédures vérifiées.
- Une conversion incorrecte peut entraîner une flamme instable, une mauvaise combustion, une surchauffe, un allumage retardé, une fuite de gaz ou un fonctionnement dangereux.
- Après la conversion, le type de gaz, la pression au collecteur, le fonctionnement des brûleurs, le fonctionnement des veilleuses et la détection des fuites doivent être vérifiés par du personnel de service qualifié.

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

Sécurité liée au nettoyage et à l'entretien



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

N'utilisez pas de glace, de quantité excessive d'eau ni de méthodes de nettoyage au jet d'eau sur la plaque de cuisson ou le cabinet. Un refroidissement soudain, une infiltration d'eau ou un nettoyage inadéquat peut endommager la plaque de cuisson, les brûleurs, les veilleuses, les commandes ou les composants de gaz.

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

Directives générales d'entretien

La graisse carbonisée est l'un des plus grands ennemis des performances d'une plaque à frire. Elle réduit le transfert de chaleur de la plaque de cuisson vers les aliments, provoque un brunissement inégal, augmente la fumée et peut faire coller les aliments à la surface de cuisson.

Le nettoyage de routine et l'entretien préventif aident à maintenir des performances de cuisson constantes, améliorer la qualité et l'uniformité des aliments, réduire le collage et l'accumulation de carbone, réduire la fumée et les odeurs, prévenir l'accumulation de graisse et de carbone, favoriser un bon allumage des brûleurs et une flamme stable, réduire les risques de corrosion, préserver l'apparence de l'acier inoxydable, réduire les appels de service inutiles et prolonger la durée de vie de l'équipement.

Ne pas :

- utiliser des nettoyants corrosifs, à base de chlore, de sulfate, de sulfure ou des produits agressifs non conçus pour les surfaces de plaques à frire commerciales
- utiliser des nettoyants pour fours, dégraissants ou produits chimiques sans confirmer qu'ils conviennent à la plaque de cuisson et aux surfaces en acier inoxydable à nettoyer
- 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 rainurent, bossellent, coupent ou endommagent la plaque de cuisson
- frapper la surface ou le bord de la plaque à frire avec des spatules, grattoirs, casseroles ou ustensiles
- utiliser de la glace sur la surface chaude de la plaque à frire
- inonder la surface chaude de la plaque à frire avec de l'eau
- vaporiser de l'eau, des nettoyants ou des désinfectants dans les brûleurs, veilleuses, commandes, composants de gaz ou ouvertures de ventilation
- immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide
- laisser de l'eau, du détergent ou une solution de nettoyage sur la plaque de cuisson après le nettoyage
- contourner les procédures d'arrêt, de refroidissement, de séchage ou de nouveau culottage

La fréquence de nettoyage dépend du type de produit, du volume de cuisson, de la quantité de graisse, du culottage, des conditions de ventilation et des conditions d'utilisation. Les opérations intensives, la cuisson de produits gras et les déversements fréquents peuvent nécessiter un nettoyage plus fréquent que les intervalles minimaux indiqués dans ce manuel.

Nettoyage pendant l'utilisation

- Le nettoyage pendant l'utilisation aide à maintenir une cuisson uniforme et réduit l'accumulation en fin de journée.
- Raclez les débris alimentaires et l'excès de graisse vers la gouttière à graisse au besoin pendant la cuisson.
- Utilisez un grattoir ou une spatule adaptée aux surfaces de plaques à frire en acier.
- Ne rainurez pas, ne bossellez pas et ne coupez pas la plaque de cuisson.
- Ne frappez pas les ustensiles contre la plaque de cuisson ou le bord avant pour retirer les aliments.
- Maintenez la graisse dirigée vers la gouttière à graisse et ne laissez pas la graisse s'accumuler excessivement sur la surface de cuisson.
- Surveillez le bac à graisse pendant une utilisation intensive et ne le laissez pas déborder.
- Essuyez ou raclez les accumulations de carbone avant qu'elles ne deviennent dures et difficiles à enlever.
- Réduisez la chaleur si la graisse commence à produire une fumée excessive pendant les périodes d'inactivité.

Nettoyage de fin de journée de la plaque de cuisson

Le nettoyage de fin de journée doit éliminer les débris alimentaires, la graisse et les accumulations légères de carbone tout en préservant la surface de cuisson.

1. Tournez toutes les commandes à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et laissez la plaque de cuisson refroidir avant le nettoyage. Pour de meilleurs résultats, nettoyez lorsque la surface est suffisamment chaude pour ramollir les résidus, mais pas assez chaude pour créer un risque de brûlure, de vapeur ou d'éclaboussures. Ne touchez pas la surface de la plaque à frire à mains nues.
2. Raclez les débris alimentaires et la graisse vers la gouttière à graisse à l'aide d'un grattoir à plaque à frire approprié ou d'une spatule flexible.
3. Retirez les résidus restants à l'aide d'un tampon pour plaque à frire approuvé, d'un écran de nettoyage ou d'une méthode de nettoyage adaptée aux plaques de cuisson en acier.
4. Essuyez la surface avec un chiffon humide ou un tampon de nettoyage approuvé. Utilisez uniquement la quantité minimale d'humidité nécessaire.
5. Si un détergent doux est utilisé, retirez complètement tous les résidus de détergent.
6. Essuyez la surface pour la sécher.
7. Appliquez une fine couche uniforme d'huile de cuisson sur la plaque de cuisson après le nettoyage afin de protéger la surface et de maintenir le culottage.

Ne laissez pas la plaque de cuisson humide après le nettoyage. L'acier exposé peut rouiller si l'humidité demeure sur la surface.

Nettoyage hebdomadaire en profondeur



ATTENTION !

Le nettoyage en profondeur peut enlever le culottage de la plaque de cuisson. Effectuez de nouveau le culottage de la plaque avant de remettre l'appareil en service pour la cuisson normale.

Effectuez un nettoyage en profondeur lorsque des accumulations de carbone, du collage, un brunissement inégal, une fumée excessive ou des conditions de nettoyage difficiles apparaissent.

1. Arrêtez l'appareil et laissez la plaque à frire refroidir à une température de travail sécuritaire.
2. Retirez le bac à graisse et nettoyez-le séparément.
3. Raclez la surface de la plaque à frire afin de retirer les débris alimentaires importants et la graisse.
4. Nettoyez la plaque à l'aide d'une pierre de nettoyage approuvée, d'un écran de nettoyage, d'un tampon pour plaque à frire ou d'une autre méthode adaptée aux plaques de cuisson en acier.
5. Frottez dans le sens du grain du métal lorsque cela est possible.
6. Si un détergent ou un nettoyant pour plaque à frire est utilisé, retirez complètement tous les résidus de nettoyant.
7. Essuyez la plaque pour la nettoyer.
8. Séchez soigneusement la plaque.
9. Effectuez de nouveau le culottage de la plaque de cuisson avant de cuire des aliments.

Nouveau culottage après nettoyage

Effectuez de nouveau le culottage de la plaque de cuisson après un nettoyage en profondeur, après un nettoyage avec détergent, si la surface devient sèche, si les aliments commencent à coller ou si de la rouille apparaît.

1. Confirmez que la plaque de cuisson est propre et sèche.
2. Chauffez la plaque à frire à un réglage faible à moyen.
3. Appliquez une fine couche uniforme d'huile de cuisson sur la surface de cuisson.
4. Laissez l'huile chauffer et adhérer à la surface.
5. Essuyez l'excès d'huile.
6. Répétez au besoin jusqu'à ce que la surface développe une finition lisse et légèrement culottée.

Une certaine décoloration de la surface en acier peut se produire pendant le culottage et l'utilisation normale. Cela est normal et n'indique pas un défaut.

Nettoyage de la gouttière à graisse et du bac à graisse



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

La gouttière à graisse et le bac à graisse doivent être nettoyés régulièrement afin de réduire les risques d'incendie, la fumée, les odeurs, les débordements et les problèmes de salubrité.

Pendant l'utilisation :

- Surveillez l'accumulation de graisse et ne laissez pas le bac à graisse déborder.
- Ne poussez pas de débris alimentaires solides dans le bac à graisse en quantité pouvant bloquer l'écoulement de la graisse.
- Si la graisse ne s'écoule pas correctement, réduisez la charge, vérifiez la mise au niveau et nettoyez la gouttière lorsque cela peut être fait de façon sécuritaire.

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

1. Confirmez que l'appareil a été arrêté.
2. Laissez la graisse refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
3. Retirez soigneusement le bac à graisse.
4. Videz la graisse conformément aux procédures du site et aux règlements applicables.
5. Lavez le bac à graisse avec de l'eau tiède et un détergent doux.
6. Rincez et séchez soigneusement.
7. Nettoyez la gouttière à graisse et retirez tout débris obstruant.
8. Réinstallez complètement le bac à graisse avant de remettre l'appareil en service.

N'utilisez pas la plaque à frire à moins que le bac à graisse soit complètement installé et correctement positionné.

Nettoyage des surfaces extérieures et en acier inoxydable

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



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

Ne pas utiliser :

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

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

Inspection des brûleurs et des zones de veilleuse



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

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

Inspection au niveau de l'opérateur :

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

Communiquez avec du personnel de service qualifié si :

- la flamme de veilleuse est faible, instable, trop grande ou s'éteint régulièrement
- la flamme du brûleur est jaune, se soulève, roule, est bruyante, retardée ou produit de la suie
- l'allumage est retardé ou irrégulier
- les performances des brûleurs changent après le nettoyage
- de la graisse ou une solution de nettoyage pénètre dans les zones des brûleurs, veilleuses, commandes ou composants de gaz

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

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

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

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

Vérification de la température et contrôle de calibration

Modèles à commande manuelle

Les modèles à commande manuelle ne maintiennent pas automatiquement une température de plaque sélectionnée. La température de surface varie selon le réglage de la flamme, le temps de préchauffage, la charge alimentaire, l'accumulation de graisse, l'état de la plaque, la ventilation et les conditions d'utilisation.

Les opérateurs peuvent utiliser un thermomètre de surface approprié pour plaque à frire afin de mieux comprendre le comportement des zones et améliorer la constance de cuisson. Ne considérez pas les variations de température des modèles manuels comme un défaut à moins que l'appareil présente un comportement anormal de flamme, d'allumage, d'alimentation en gaz ou de chauffage.

Modèles à commande thermostatique

Les modèles à commande thermostatique régulent le fonctionnement des brûleurs selon la température sélectionnée, mais la température de surface peut tout de même varier pendant les cycles, le chargement, la récupération et l'utilisation intensive.

Les opérateurs peuvent vérifier périodiquement la température de surface à l'aide d'un thermomètre de surface à contact approprié ou d'une sonde de surface. Les thermomètres infrarouges peuvent être peu fiables puisque les lectures peuvent être influencées par la couleur de la surface, le film d'huile, l'accumulation de carbone, l'angle et la distance.

Si une zone thermostatique surchauffe constamment, demeure trop froide, ne fonctionne pas par cycles ou produit des résultats instables après un préchauffage adéquat et une charge normale, communiquez avec du personnel de service qualifié. La calibration et le réglage du thermostat doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié. Ne retirez pas les boutons, panneaux ou composants du thermostat et ne tentez pas de recalibrer l'appareil à moins d'être qualifié pour le faire.

Remontage et séchage

Après le nettoyage ou l'entretien :

- Confirmez que la plaque de cuisson et les surfaces extérieures sont sèches.
- Confirmez que les zones des brûleurs, veilleuses, commandes et composants de gaz sont sèches.
- Confirmez que la gouttière à graisse est dégagée.
- Confirmez que le bac à graisse est propre, sec, complètement installé et correctement positionné.
- Confirmez qu'aucun outil de nettoyage, serviette, emballage ou matériau combustible ne demeure sur ou près de l'appareil.
- Confirmez que tous les boutons de commande sont à la position OFF avant le redémarrage.

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

Zone autour et sous l'appareil

L'accumulation de graisse et de débris autour de l'appareil augmente les problèmes de salubrité, la difficulté de nettoyage, les risques de parasites et les risques d'incendie.

- Nettoyez autour de l'appareil chaque jour.
- Nettoyez derrière et sous l'appareil selon un calendrier adapté à l'exploitation.
- Maintenez la zone environnante exempte d'accumulation de graisse, de débris alimentaires, d'emballages, de serviettes, de produits de papier et d'encombrement combustible.
- Ne rangez pas d'objets sur, derrière, sous ou contre l'appareil.
- Ne bloquez pas la circulation d'air sous ou autour de l'appareil.

Entretien préventif et limites de service

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

Les opérateurs peuvent effectuer :

- le raclage et le retrait des débris pendant l'utilisation
- le nettoyage quotidien de la plaque de cuisson
- le nettoyage de la gouttière à graisse
- le retrait et le nettoyage du bac à graisse
- le nettoyage extérieur en acier inoxydable
- le culottage et le nouveau culottage de la plaque de cuisson
- l'inspection visuelle de base de l'état de la surface, de l'accumulation de graisse, de l'apparence de la flamme et des obstructions du conduit d'évacuation
- l'observation de base de la température de surface afin d'assurer la constance de cuisson

Le personnel de service qualifié doit effectuer:

- le réglage des veilleuses
- le réglage des brûleurs ou des volets d'air
- le réglage ou le remplacement du régulateur
- le réglage, l'entretien ou le remplacement des robinets de gaz
- la calibration ou le remplacement du thermostat
- l'inspection, le remplacement ou le nettoyage des orifices des brûleurs au-delà de l'accès externe de

routine

- l'inspection interne du système de gaz
- la vérification et l'ajustement de la pression
- la conversion entre le gaz naturel et le propane LP
- la réparation des composants qui fuient, sont endommagés, instables ou dangereux
- les travaux nécessitant le retrait de panneaux ou le démontage interne

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

Calendrier d'entretien recommandé

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

Tâche	Fréquence recommandée
Raclar les débris alimentaires et l'excès de graisse de la surface de la plaque à frire	Pendant l'utilisation, au besoin
Surveiller la gouttière à graisse et le bac à graisse	Pendant l'utilisation
Réduire la chaleur pendant les périodes d'inactivité lorsque la cuisson n'est pas en cours	Pendant l'utilisation
Nettoyer la surface de la plaque à frire	Fin de journée
Nettoyer la gouttière à graisse	Fin de journée
Retirer, vider, laver, rincer, sécher et réinstaller le bac à graisse	Chaque jour ou plus souvent lors d'une utilisation intensive
Essuyer les surfaces extérieures en acier inoxydable	Chaque jour
Nettoyer la zone autour de l'appareil	Chaque jour
Appliquer une légère couche d'huile après le nettoyage	Chaque jour
Inspecter la surface de la plaque à frire pour détecter le collage, la rouille, l'accumulation de carbone ou les dommages	Chaque jour
Effectuer un nettoyage en profondeur de la surface de la plaque à frire	Chaque semaine ou au besoin
Effectuer de nouveau le culottage de la plaque de cuisson	Après un nettoyage en profondeur, un nettoyage avec détergent, en cas de collage ou de rouille
Nettoyer derrière et sous l'appareil	Chaque semaine ou selon les conditions du site
Inspecter les zones accessibles des brûleurs et des veilleuses afin de détecter la présence de graisse, de peluches ou de débris	Inspection visuelle hebdomadaire
Inspecter la zone du conduit d'évacuation afin de détecter la présence de graisse, d'obstruction ou d'exposition anormale à la chaleur	Inspection visuelle hebdomadaire
Vérifier que les flammes des brûleurs sont stables et principalement bleues	Chaque semaine
Vérifier les performances des zones thermostatiques à l'aide d'une sonde de surface appropriée, modèles thermostatiques seulement	Chaque mois ou au besoin
Inspecter les raccordements de gaz et les composants visibles afin de détecter l'usure ou les dommages	Inspection visuelle mensuelle par l'opérateur; inspection formelle par du personnel qualifié au besoin
Faire inspecter l'appareil par du personnel de service qualifié	Au moins une fois par année, ou plus souvent dans les applications à usage intensif

Rappel final concernant l'entretien

Une inspection régulière, le nettoyage, le nouveau culottage, la gestion de la graisse et la correction rapide des problèmes mineurs aideront à prévenir des réparations coûteuses, réduire les temps d'arrêt, améliorer la constance de cuisson, réduire la fumée et le collage et prolonger la durée de vie utile de l'appareil.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Si la plaque à frire ne semble pas fonctionner correctement, consultez d'abord les sections Utilisation, Procédure d'arrêt et Nettoyage et entretien. Plusieurs problèmes sont causés par la séquence de démarrage, l'alimentation en gaz, la ventilation, le préchauffage, les pratiques de chargement, l'état de la surface, l'accumulation de graisse, le culottage 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 implique une odeur de gaz, une fuite visible, une flamme instable, un allumage retardé, des flambées excessives, des flammes incontrôlées, une surchauffe ou toute autre condition dangereuse, tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et ne reprenez pas l'utilisation avant que le problème ait été corrigé.



AVERTISSEMENT !

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

Avant de demander un service

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

- L'alimentation en gaz est ouverte.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz est ouvert pendant l'utilisation et accessible pour un arrêt d'urgence.
- Le type de gaz correspond à la plaque signalétique.
- Le régulateur de pression du gaz est installé correctement et orienté dans la bonne direction.
- La veilleuse requise est allumée et stable avant l'ouverture de la commande du brûleur correspondant.
- Les commandes des brûleurs n'ont pas été ouvertes à moins que la 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 nettoyeur ou à la graisse.
- Les boutons de commande sont dans la bonne position.
- La hotte de ventilation fonctionne et n'est pas obstruée.
- Un apport d'air compensatoire est disponible et de forts courants d'air n'affectent pas l'appareil.
- L'appareil est de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- La plaque de cuisson a été correctement nettoyée et culottée et est exempte d'accumulation excessive de carbone.
- La gouttière à graisse est dégagée et le bac à graisse est installé, correctement positionné et non plein.
- La plaque à frire a été correctement préchauffée.
- Si d'autres appareils à gaz raccordés à la même alimentation en gaz ne fonctionnent pas correctement, le problème peut être lié à l'alimentation en gaz du bâtiment plutôt qu'à la plaque à frire.

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

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
Alimentation, gaz et allumage		
La veilleuse ne s'allume pas	L'alimentation en gaz est fermée	Vérifiez que l'alimentation en gaz est ouverte et disponible.
	Le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé	Ouvrez le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire.
	Le bouton de commande ou le robinet de gaz n'est pas dans la bonne position d'allumage	Suivez exactement la procédure Allumage des veilleuses telle qu'elle est écrite.
	Présence d'air dans la conduite de gaz lors du démarrage initial ou après une longue période d'arrêt	Fermez le robinet de gaz, attendez au moins 5 minutes puis répétez la procédure Allumage des veilleuses. L'allumage initial peut nécessiter plusieurs tentatives.
	La source d'allumage n'atteint pas la veilleuse	Utilisez une source d'allumage appropriée et allumez par l'ouverture d'allumage de la veilleuse comme décrit dans la section Utilisation.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
	L'ouverture de la veilleuse ou l'ensemble de veilleuse est obstrué, sale, humide ou mal aligné	Arrêtez immédiatement l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis communiquez avec du personnel de service qualifié.
La veilleuse s'allume mais ne reste pas allumée	La flamme de veilleuse est faible ou instable	Répétez la procédure Allumage des veilleuses. Si le problème persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
	L'opérateur continue de tenter l'allumage du brûleur avant que la veilleuse soit stable	Tournez l'appareil à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes, puis répétez la procédure Allumage des veilleuses. Ne poursuivez pas les tentatives d'allumage avec une veilleuse instable.
	La veilleuse est affectée par un courant d'air ou un déséquilibre de ventilation	Vérifiez le fonctionnement de la hotte et éliminez les forts courants d'air lorsque possible.
	Interruption de l'alimentation en gaz ou alimentation en gaz instable	Vérifiez que l'alimentation en gaz est disponible et stable. Si le problème persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié ou le fournisseur de gaz.
	Problème de veilleuse ou de robinet de gaz	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le brûleur ne s'allume pas	La veilleuse correspondante n'est pas allumée ou n'est pas stable	Tournez immédiatement tous les boutons de commande à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Allumez et vérifiez la veilleuse avant d'ouvrir la commande du brûleur. Attendez au moins 5 minutes avant de réessayer si du gaz peut s'être accumulé.
	Le bouton de commande correspondant est à OFF ou n'a pas été ouvert correctement	Tournez le bon bouton de commande conformément à la Procédure de démarrage.
	Présence d'air dans la conduite de gaz lors du démarrage initial ou après une longue période d'arrêt	Tournez les commandes à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes et recommencez le démarrage. Ne laissez pas le gaz non brûlé s'accumuler.
	Le brûleur, la veilleuse ou un composant de gaz est humide après le nettoyage	Laissez les composants sécher complètement. Si l'allumage demeure peu fiable, communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Problème de brûleur, de robinet, de veilleuse ou de composant interne du système de gaz	Arrêtez immédiatement l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis communiquez avec du personnel de service qualifié.
Échec d'allumage répété	La séquence de démarrage n'a pas été suivie correctement	Tournez toutes les commandes à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes, puis répétez la procédure Allumage des veilleuses. Ne poursuivez pas les tentatives d'allumage avec une veilleuse instable.
	La veilleuse requise n'est pas stable	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Problème d'alimentation en gaz, de ventilation ou de courant d'air	Vérifiez l'alimentation en gaz, le fonctionnement de la hotte et les conditions d'air compensatoire.
	Défaillance interne du système de gaz	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis communiquez avec du personnel de service qualifié.
Odeur de gaz présente	Fuite ou condition dangereuse liée au gaz	Arrêtez immédiatement l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, coupez l'alimentation en gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire, ne rallumez pas l'appareil et suivez les procédures d'urgence du site en cas d'odeur de gaz. Communiquez avec le fournisseur de gaz ou du personnel de service qualifié, selon le cas.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
Aspect des flammes et performance des brûleurs		
La flamme du brûleur est jaune, orange ou produit de la suie	Brûleur sale, accumulation de graisse ou zone du brûleur obstruée	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis laissez refroidir. Nettoyez uniquement les zones accessibles. Si la condition persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Type de gaz incorrect ou problème de pression	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Mauvaise ventilation ou air de combustion restreint	Vérifiez le fonctionnement de la hotte, l'air compensatoire et une circulation d'air non obstruée autour de l'appareil.
	Évacuation du conduit d'évacuation obstruée	Retirez l'obstruction si cela est accessible et sécuritaire. Si la condition persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Problème de réglage du brûleur ou du mélange d'air	N'ajustez pas les brûleurs ni les volets d'air. Communiquez avec du personnel de service qualifié.
La flamme se soulève, roule, flotte ou semble instable	Courant d'air ou mouvement d'air excessif	Éliminez les forts courants d'air lorsque possible et vérifiez que le système de ventilation fonctionne correctement.
	Évacuation restreinte ou zone du conduit d'évacuation obstruée	Vérifiez que la sortie arrière du conduit d'évacuation et la zone de la hotte ne sont pas obstruées.
	Pression de gaz incorrecte, problème de mélange d'air ou problème interne du système de gaz	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis communiquez avec du personnel de service qualifié.
La flamme est faible sur tous les brûleurs	Le robinet d'alimentation en gaz n'est pas complètement ouvert	Vérifiez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est complètement ouvert.
	Le volume d'alimentation en gaz est insuffisant	Communiquez avec du personnel de service qualifié ou le fournisseur de gaz afin de vérifier la capacité d'alimentation.
	Pression de gaz incorrecte ou problème de régulateur	N'ajustez pas le régulateur. Communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Type de gaz incorrect	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis confirmez la plaque signalétique et l'alimentation en gaz.
La flamme est faible sur un brûleur	La commande correspondante est réglée trop bas	Ajustez le réglage de la commande selon les besoins de la tâche.
	Problème de brûleur, de robinet ou d'orifice	Communiquez avec du personnel de service qualifié.
Allumage retardé ou bruit de détonation	Présence d'air dans la conduite de gaz au démarrage	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes, puis recommencez le démarrage.
	La flamme de veilleuse est faible, instable ou mal positionnée	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Les orifices du brûleur, la zone de veilleuse ou le passage du gaz sont affectés par de la graisse, des débris ou de l'humidité	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis laissez refroidir. Nettoyez les zones accessibles et séchez complètement. Si la condition persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Problème de pression de gaz, de veilleuse, de brûleur ou de commande	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis communiquez avec du personnel de service qualifié.
Accumulation	Mauvaise combustion	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
excessive de carbone autour de la zone des brûleurs		commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis vérifiez la ventilation et la propreté des brûleurs.
	Type de gaz incorrect ou pression incorrecte	Communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Circulation d'air restreinte ou zone des brûleurs sale	Nettoyez les zones accessibles et vérifiez la circulation d'air. Si la condition persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Fonctionnement des commandes		
Le bouton de commande colle, bloque, semble desserré ou ne tourne pas normalement	Robinet de commande endommagé ou contaminé	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le bouton de commande ne s'éteint pas normalement	Défaillance du robinet ou de la commande	Coupez l'alimentation en gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Performance des plaques à frire à commande manuelle		
La plaque à frire à commande manuelle chauffe trop lentement	La charge alimentaire est trop importante ou inégale	Réduisez la charge, répartissez les aliments uniformément et laissez le temps de récupération nécessaire.
	Préchauffage insuffisant	Prévoyez un préchauffage adéquat avant de placer les aliments.
	Accumulation de graisse ou de carbone affectant le transfert de chaleur	Nettoyez la surface de la plaque à frire et effectuez un nouveau culottage au besoin.
	Temps de préchauffage insuffisant	Prévoyez un préchauffage de 15 à 30 minutes selon la dimension du modèle et les conditions.
	Réglage de commande trop bas	Augmentez graduellement le réglage selon les besoins de la cuisson.
	Charge alimentaire importante ou produit congelé	Réduisez la charge et laissez le temps de récupération nécessaire.
	Graisse carbonisée sur la surface	Nettoyez soigneusement la surface de la plaque à frire et effectuez un nouveau culottage au besoin.
	Problème d'alimentation en gaz, de brûleur ou de ventilation	Si les performances demeurent faibles dans des conditions normales d'utilisation, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Manual-control griddle gets too hot	Control setting too high	Reduce flame setting.
	Unit left at high heat during idle period	Reduce heat during idle periods.
	Control valve or gas issue	If heat cannot be controlled normally, Shut down the unit by turning all control knobs to OFF and closing the manual gas shutoff valve and contact qualified service personnel .
Performance des plaques à frire à commande thermostatique		
La zone thermostatique n'atteint pas la température réglée	Temps de préchauffage insuffisant	Laissez la zone préchauffer complètement avant l'évaluation.
	Charge alimentaire importante ou aliments froids	Réduisez la charge et laissez le temps de récupération nécessaire.
	Lecture de la sonde de surface prise trop tôt	Laissez le brûleur effectuer ses cycles et la zone se stabiliser avant de mesurer.
	Accumulation de carbone affectant le chauffage	Nettoyez la surface de la plaque à frire et effectuez un nouveau culottage au besoin.
	Problème de thermostat, de brûleur, de pression de gaz ou de calibration	Si le problème persiste après un préchauffage adéquat et une charge normale, communiquez avec du personnel de service qualifié.
La zone thermostatique surchauffe	Réglage trop élevé	Réduisez le réglage du thermostat.
	Surface non chargée laissée à un réglage élevé	Réduisez la température pendant les périodes d'inactivité.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
	Méthode de mesure de température incorrecte	Utilisez une sonde de surface à contact appropriée. Ne vous fiez pas uniquement aux lectures infrarouges.
	Problème de calibration du thermostat ou de commande	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis communiquez avec du personnel de service qualifié.
La zone thermostatique n'effectue pas ses cycles	Le brûleur ne s'allume pas ou problème de veilleuse	Vérifiez que la veilleuse est allumée et que le brûleur s'allume. Sinon, suivez les procédures de dépannage d'allumage.
	Problème de thermostat, de robinet ou de commande	Communiquez avec du personnel de service qualifié.
La lecture de température semble inexacte	Thermomètre infrarouge affecté par la couleur de la surface, le film d'huile, le carbone, l'angle ou la distance	Utilisez une sonde de surface à contact pour plaque à frire afin d'obtenir une meilleure vérification.
	Zone non stabilisée	Laissez le brûleur effectuer ses cycles et la surface se stabiliser.
	Sonde placée trop près du bord, de la gouttière ou d'une zone adjacente	Mesurez à un point représentatif dans la zone de cuisson.
Zones de chaleur et résultats de cuisson		
Les aliments cuisent de façon inégale	La plaque à frire n'est pas complètement préchauffée	Effectuez un préchauffage avant de placer les aliments.
	Répartition inégale des aliments	Répartissez les aliments uniformément et utilisez des schémas de zones constants.
	Surface surchargée	Réduisez la charge et évitez la surcharge.
	Les aliments sont trop froids ou congelés	Accordez un temps de récupération supplémentaire ou réduisez la taille des lots.
	Accumulation excessive de carbone	Nettoyez soigneusement la surface.
	L'appareil n'est pas de niveau	Remettez l'appareil de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
	Problème de brûleur, de gaz ou de thermostat	Si le chauffage inégal est important ou persistant dans des conditions normales de chargement, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Une zone cuit différemment d'une autre	Réglages de commande différents	Confirmez que chaque zone est correctement réglée.
	Répartition des aliments ou type d'aliment différent	Utilisez une répartition constante des aliments et laissez le temps de récupération nécessaire.
	Problème de brûleur, de thermostat ou de gaz	Si une zone demeure anormale après les vérifications normales, communiquez avec du personnel de service qualifié.
La récupération est lente après le chargement	Charge alimentaire importante	Réduisez la taille des lots et laissez le temps de récupération nécessaire.
	Préchauffage insuffisant	Effectuez un préchauffage plus long avant de placer les aliments.
	Produit congelé ou humide	Réduisez la charge ou ajustez le processus de cuisson.
	Accumulation de graisse carbonisée	Nettoyez la surface.
	Problème d'alimentation en gaz ou de ventilation	Vérifiez l'alimentation en gaz, le fonctionnement de la hotte et l'air compensatoire. Communiquez avec du personnel de service qualifié si le problème n'est pas résolu.
Collage des aliments et état de la surface		
Les aliments collent à la plaque à frire	La plaque à frire n'est pas culottée ou le culottage est usé	Nettoyez la plaque de cuisson et effectuez un nouveau culottage.
	La surface est sèche	Appliquez et maintenez une légère pellicule d'huile au besoin.
	Accumulation de carbone sur la surface de cuisson	Nettoyez soigneusement la surface et effectuez un nouveau culottage au besoin.
	Préchauffage insuffisant	Laissez la plaque à frire préchauffer avant de placer les

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
		aliments.
	Les aliments sont placés trop tôt ou déplacés trop rapidement	Laissez un temps de saisie adéquat avant de retourner les aliments.
	Surface endommagée, rainurée ou rugueuse	Utilisez des outils appropriés et communiquez avec le service si les dommages affectent les performances.
De la rouille apparaît sur la surface	Surface laissée humide après le nettoyage	Séchez soigneusement après le nettoyage.
	Pellicule d'huile insuffisante	Appliquez une légère couche d'huile de cuisson après le nettoyage.
	Appareil inutilisé ou entreposé sans huile protectrice	Nettoyez, séchez et appliquez une légère pellicule d'huile protectrice avant une longue période sans utilisation.
Une décoloration de la surface apparaît	Exposition normale à la chaleur ou développement du culottage	La décoloration de l'acier pendant l'utilisation est normale et n'affecte pas les performances.
	Résidus brûlés sur la surface	Nettoyez à l'aide de méthodes approuvées pour le nettoyage des plaques à frire.
La surface est égratignée, rainurée ou bosselée	Utilisation inadéquate de grattoir, couteau, casserole ou ustensile	Ne coupez pas, ne frappez pas et ne rainurez pas la plaque de cuisson. Utilisez des outils appropriés.
Fumée, odeurs et accumulation de carbone		
Fumée excessive lors de la première utilisation	Revêtement protecteur, résidus de fabrication ou culottage initial	Effectuez complètement la procédure initiale de brûlage et de culottage avec la ventilation en fonctionnement.
	Odeur de gaz confondue avec une odeur de brûlage	Si l'odeur ressemble à du gaz, arrêtez immédiatement l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis suivez les procédures d'urgence du site en cas d'odeur de gaz.
Fumée excessive pendant l'utilisation normale	Excès de graisse ou débris alimentaires	Raclez et nettoyez la surface plus fréquemment.
	Graisse carbonisée sur la plaque	Effectuez un nettoyage en profondeur et un nouveau culottage.
	Réglage de chaleur trop élevé pour la charge alimentaire	Réduisez le réglage de chaleur.
	Bac à graisse plein ou gouttière à graisse obstruée	Videz le bac et dégagez le passage de graisse après l'arrêt et le refroidissement.
	Huile inadéquate ou résidus de nettoyage sur la surface	Nettoyez la surface et retirez complètement les résidus.
Accumulation importante de carbone	Raclage ou nettoyage peu fréquent	Augmentez la fréquence de nettoyage pendant l'utilisation et en fin de journée.
	Quantité élevée de graisse, marinades sucrées, sauces ou panure	Augmentez la fréquence de nettoyage selon le type de produits utilisés.
Odeur persistante pendant l'utilisation	Accumulation de graisse, débris alimentaires ou carbone	Nettoyez la plaque de cuisson, la gouttière à graisse, le bac à graisse, la zone du conduit d'évacuation et les surfaces environnantes.
	Résidus de nettoyant non retirés	Retirez les résidus de nettoyage et effectuez un nouveau culottage de la plaque au besoin.
	Odeur de gaz	Arrêtez immédiatement l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis suivez les procédures d'urgence du site en cas d'odeur de gaz.
Système de graisse et drainage		
La graisse ne s'écoule pas dans le bac à graisse	L'appareil n'est pas de niveau	Remettez l'appareil de niveau conformément à la section Installation.
	Gouttière à graisse obstruée par des débris	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis nettoyez la gouttière à graisse.
La graisse ne se recueille pas correctement	Bac à graisse manquant, plein ou mal positionné	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis laissez refroidir. Videz, nettoyez, séchez et réinstallez le bac à graisse avant l'utilisation.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
Débordement du bac à graisse	Le bac n'est pas vidé assez fréquemment	Augmentez la fréquence de surveillance et de vidage.
	Charge élevée de produits gras	Videz le bac plus fréquemment pendant une utilisation intensive.
	Débris solides bloquant le bac ou la gouttière	Nettoyez le passage de graisse et le bac après l'arrêt et le refroidissement.
La graisse fuit ou s'accumule sous l'appareil	Bac à graisse manquant, plein, mal aligné ou endommagé	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, nettoyez la zone, puis réinstallez ou remplacez le bac à graisse.
	Gouttière à graisse obstruée	Nettoyez la gouttière et vérifiez l'écoulement de la graisse.
Risque d'incendie de graisse ou de flambée	Accumulation excessive de graisse	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire, suivez les procédures du site en cas d'incendie, et nettoyez seulement lorsque l'appareil est sécuritaire et refroidi.
	Débordement du bac ou accumulation de débris	Augmentez la fréquence de nettoyage et n'utilisez pas l'appareil en présence d'un débordement de graisse.
Problèmes de nettoyage et après nettoyage		
La plaque à frire ne fonctionne pas correctement après le nettoyage	Zone du brûleur, de la veilleuse, de la commande ou des composants de gaz exposée à l'eau ou au nettoyant	N'utilisez pas l'appareil si la situation est dangereuse. Laissez sécher complètement et communiquez avec du personnel de service qualifié si la condition persiste.
	Commandes, veilleuses ou brûleurs affectés par des résidus de nettoyage	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis communiquez avec du personnel de service qualifié.
Problèmes d'allumage après le nettoyage	De l'eau ou une solution de nettoyage est entrée dans la zone de la veilleuse ou du brûleur	Laissez les composants sécher complètement. Si l'allumage demeure peu fiable, communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Zone de veilleuse perturbée pendant le nettoyage	N'ajustez pas la veilleuse. Communiquez avec du personnel de service qualifié si le problème persiste.
Rouille sur la surface après le nettoyage	Plaque laissée humide	Séchez soigneusement immédiatement après le nettoyage.
	Pellicule d'huile non appliquée après le nettoyage	Appliquez une mince pellicule d'huile protectrice après le nettoyage.
Les aliments collent après un nettoyage en profondeur	Le culottage a été retiré	Effectuez un nouveau culottage de la plaque de cuisson avant la cuisson.
Taches incrustées sur l'acier inoxydable	Graisse ayant cuit sur des surfaces chaudes	Nettoyez quotidiennement à l'aide de méthodes non abrasives sécuritaires pour l'acier inoxydable.
Taches ou corrosion sur l'acier inoxydable	Exposition au chlore, à l'iode, à l'ammoniaque, au brome ou à des nettoyants agressifs	Cessez d'utiliser le nettoyant inadéquat. Nettoyez et rincez soigneusement à l'aide de méthodes approuvées.
Égratignures sur l'acier inoxydable	Mauvais outil ou mauvaise direction de frottement	Utilisez des nettoyants non abrasifs et frottez dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
Ventilation, conduit d'évacuation et problèmes liés à l'installation		
La flamme du brûleur devient instable lorsque la hotte fonctionne	Fort courant d'air ou déséquilibre de l'air compensatoire	Vérifiez le fonctionnement de la hotte et de l'air compensatoire. Éliminez les forts courants d'air lorsque possible.
	Mauvais équilibre de l'air dans la cuisine	Communiquez avec un professionnel qualifié en ventilation si le problème persiste.
Mauvaise récupération ou surchauffe	Sortie du conduit d'évacuation obstruée	Retirez l'obstruction si cela est accessible et sécuritaire. Vérifiez le dégagement de la hotte.
	Ventilation restreinte ou air compensatoire insuffisant	Vérifiez le fonctionnement de la hotte et l'air compensatoire.
	Charge alimentaire importante ou utilisation inadéquate	Réduisez la charge et laissez le temps de récupération nécessaire.
L'appareil fonctionne mal après avoir été	Raccordement de gaz déplacé ou perturbé	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
déplacé		manuel du gaz jusqu'à ce que l'installation et le raccordement de gaz aient été vérifiés par du personnel qualifié.
	L'appareil n'est plus de niveau	Remettez l'appareil de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
L'appareil semble instable	Les pieds ne sont pas installés correctement ou le comptoir n'est pas stable	Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz jusqu'à ce que l'installation soit corrigée.
Chaleur excessive autour des surfaces avoisinantes	Dégagement inadéquat, ventilation obstruée ou emplacement inapproprié	Vérifiez les dégagements requis et la ventilation.
	Appareil utilisé près de matériaux combustibles ou sensibles à la chaleur	Retirez les matériaux et vérifiez que l'installation est appropriée.

Quand arrêter l'utilisation et demander un service

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

- une odeur de gaz est présente
- la veilleuse refuse de s'allumer ou de rester allumée de façon répétée
- la flamme de veilleuse s'éteint pendant l'utilisation
- 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, soulevée, roulante, bruyante ou produisant de la suie persiste après le nettoyage et les vérifications de circulation d'air
- la surface de la plaque à frire surchauffe pendant une utilisation normale
- une zone thermostatique surchauffe de façon répétée, ne chauffe pas suffisamment, n'effectue pas ses cycles ou ne contrôle pas normalement la température
- la commande manuelle ne peut pas régler la flamme normalement
- un bouton de commande colle, bloque, semble desserré ou ne s'éteint pas normalement
- un brûleur demeure allumé lorsque le bouton est à OFF
- un débordement de graisse, des flambées répétées ou un risque d'incendie de graisse persistent après le nettoyage et les corrections normales d'utilisation
- un dommage visible à la conduite de gaz, un raccord desserré ou une fuite suspectée est présent
- l'appareil a été endommagé, échappé, déplacé incorrectement ou exposé à une quantité excessive d'eau
- de l'eau, une solution de nettoyage ou de la graisse est entrée dans les zones des brûleurs, veilleuses, commandes ou composants de gaz
- une conversion de gaz, un ajustement de pression, un entretien du régulateur, un ajustement de veilleuse, un réglage de brûleur, une calibration de thermostat ou des travaux sur le système interne de gaz 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 calibration du thermostat, une réparation de composant interne ou toute condition impliquant le retrait de panneaux ou un démontage interne est nécessaire, tournez toutes les commandes à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

GARANTIE

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

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

Pour enregistrer votre produit en ligne, visitez :

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

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

Balayez pour enregistrer votre produit en ligne :



INFORMATION SUR LES PIÈCES DE RECHANGE ET LE SERVICE

Identification des pièces de rechange

Les schémas de pièces de remplacement et les listes de composants pour les équipements NORIOTA sont disponibles en ligne afin de soutenir le service, l'entretien et la commande de pièces. Ces schémas sont fournis à titre de référence et d'identification seulement et sont destinés à être utilisés par du personnel de service qualifié et des concessionnaires autorisés lors de l'identification des composants de remplacement.

Accès aux schémas 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 localiser la documentation de pièces appropriée. Assurez-vous de consulter le bon modèle et la bonne révision avant de sélectionner des pièces.

Notes importantes concernant les pièces de rechange

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

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

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

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

Directives concernant le service et la commande de pièces

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

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

Informations sur la plaque signalétique

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

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

Vérifiez toujours que le type de gaz, le type de commande, la puissance d'entrée, la pression du collecteur, les exigences de dégagement et les exigences d'installation indiqués sur la plaque signalétique correspondent au site d'installation et à l'alimentation disponible 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.

REGISTRE DE MISE EN SERVICE

Consignez les informations ci-dessous au moment de l'installation. Ce registre aide à confirmer les conditions d'installation adéquates, facilite les futurs travaux de service 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 (concessionnaire / fournisseur) : _____

Coordonnées du concessionnaire (si disponibles): _____

DÉTAILS DE L'INSTALLATION

Date d'installation: _____

Lieu d'installation (site / adresse) : _____

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

Coordonnées de l'installateur (si disponibles) : _____

<p>VÉRIFICATION DE L'ALIMENTATION EN GAZ</p> <p>Type de gaz (gaz naturel / propane LP): _____</p> <p>Pression d'alimentation (mesurée): _____</p> <p><input type="checkbox"/> Vérifiée conforme à la plage indiquée sur la plaque signalétique ou dans le manuel</p> <p>Pression du collecteur (mesurée): _____</p> <p><input type="checkbox"/> Vérifiée conforme aux spécifications de la plaque signalétique</p> <p>Régulateur de pression du gaz installé correctement: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Raccordement de gaz vérifié pour détection de fuite: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Robinet d'arrêt manuel accessible: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p>	<p>CONFIGURATION ET CONDITIONS DE L'APPAREIL</p> <p>Appareil mis de niveau confirmé: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Pieds installés correctement: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Dégagements vérifiés: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Fonctionnement de la ventilation / hotte vérifié: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Zone du conduit d'évacuation non obstruée: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Emballage, pellicule protectrice et matériaux d'expédition retirés: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Bac à graisse correctement installé: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p>
---	---

<p align="center">VÉRIFICATION INITIALE</p> <p>Veilleuses s'allument et demeurent stables: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Les brûleurs s'allument et fonctionnent correctement: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Flammes des brûleurs stables et principalement bleues: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Les boutons de commande fonctionnent en douceur et s'éteignent correctement: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Odeur de gaz présente: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non — si oui, ne pas utiliser l'appareil</p>	<p align="center">DU FONCTIONNEMENT</p> <p>Plaque de cuisson nettoyée et culottée avant la première utilisation: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Brûlage initial complété: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Les zones actives chauffent et réagissent normalement: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Température ambiante lors de l'installation: _____</p> <p>Bruit ou vibration anormal(e): <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p>
---	--

NOTES / OBSERVATIONS

CONFIRMATION DE L'INSTALLATEUR

Nom de l'installateur: _____

Signature: _____

Date: _____

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

© 2026 NORIOTA. Tous droits réservés.