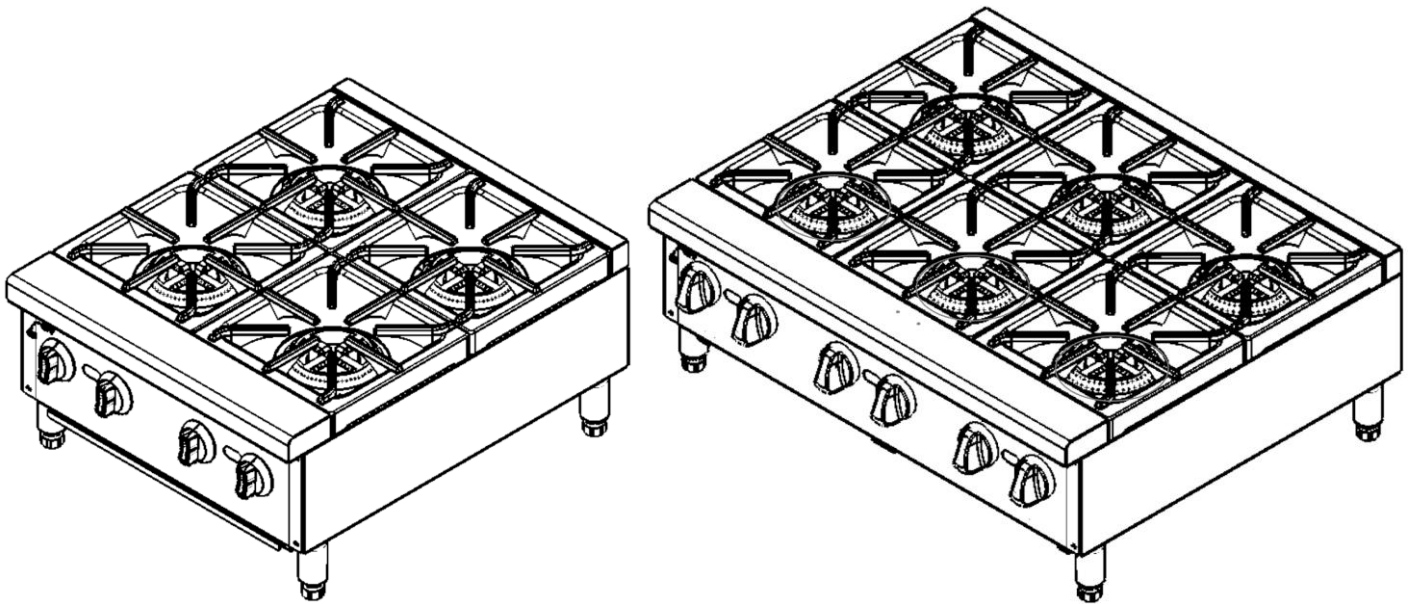


NORIOTA

MANUEL D'INSTALLATION ET D'INSTRUCTIONS



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

SÉRIES HOTP ET NHP RÉCHAUDS À GAZ DE COMPTOIR

SÉCURITÉ DE L'OPÉRATEUR ET CONSEILS D'UTILISATION

Référence rapide seulement — suivre le manuel d'utilisation complet



AVIS !

Ce guide présente uniquement d'importants rappels de sécurité et d'utilisation. Il ne remplace pas le manuel complet d'installation et d'instructions. Lisez et suivez le manuel complet avant d'installer, d'utiliser, de nettoyer ou d'entretenir cet appareil.



AVERTISSEMENT !

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

Avant chaque utilisation

- Confirmez que l'appareil est de niveau, stable et installé sous une hotte de ventilation fonctionnant correctement.
- Confirmez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est accessible.
- Confirmez que le bac de récupération est installé, correctement positionné et non plein.
- Confirmez qu'aucun objet ne bloque la circulation d'air à l'avant, au-dessous, à l'arrière ou dans la zone du conduit d'évacuation de l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil si les conditions d'installation, de ventilation, d'alimentation en gaz ou du bac de récupération ne sont pas conformes.

Rappels de sécurité essentiels



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT !

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

- Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif automatique de sécurité coupant le gaz en cas d'extinction de flamme. Confirmez que les veilleuses sont allumées et stables avant d'ouvrir les commandes des brûleurs.
- Chaque veilleuse alimente une paire de brûleurs. La veilleuse est située entre les deux boutons de commande de cette paire de brûleurs. Le bouton de gauche commande le brûleur arrière. Le bouton de droite commande le brûleur avant.
- Si une veilleuse s'éteint, fermez toutes les commandes des brûleurs et coupez l'alimentation en gaz au robinet d'arrêt manuel du gaz. Ne poursuivez pas l'utilisation de l'appareil.
- N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Ne rangez ni n'utilisez jamais de liquides inflammables à proximité de cet équipement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Gardez les mains, vêtements, serviettes, ustensiles et emballages éloignés des surfaces chaudes et des flammes nues.
- Ne déplacez pas et ne manipulez pas les grilles en fonte ou le bac de récupération lorsque l'appareil ou la graisse est chaud.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse.

Conseils de cuisson, d'utilisation et de nettoyage

- Prévoyez un préchauffage adéquat avant de placer les ustensiles de cuisson.
- Utilisez des ustensiles de cuisson stables et adaptés à la cuisson commerciale sur brûleurs ouverts.
- Ne surchargez pas les grilles et n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson surdimensionnés qui bloquent la circulation d'air ou emprisonnent la chaleur.
- Surveillez l'accumulation dans le bac de récupération et ne laissez pas de débordement se produire. Réduisez la flamme pendant les périodes d'inactivité. Nettoyez régulièrement les grilles en fonte, le bac de récupération et les surfaces accessibles.

Fonctionnement normal

- Les veilleuses des brûleurs demeurent allumées
- Légère fumée ou odeur lors de la première utilisation ou du brûlage initial
- Variation de chaleur entre les zones de cuisson
- Légère décoloration de l'acier inoxydable ou de la fonte

Ces caractéristiques sont normales pendant le fonctionnement.

Besoin d'aide

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



Site Web
www.noriota.ca



Téléphone
1-877-NORIOTA



Courriel
support@noriota.ca

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

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	3
RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT	5
Signalement des dommages.....	5
Information sur le numéro de série.....	5
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	6
Risque d'incendie — Pour votre sécurité	6
Risque de brûlure.....	6
En cas de détection d'une odeur de gaz	6
Consignes générales de sécurité	7
Sécurité liée au gaz.....	7
Risque d'incendie pendant la cuisson	8
Sécurité d'installation	8
Sécurité liée à la ventilation et à la circulation d'air	8
Sécurité pendant l'utilisation pour la cuisson	9
Sécurité concernant les flammes nues et les ustensiles de 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 de raccordement du gaz	10
Conformité aux codes de ventilation et de prévention des incendies	10
Mise au rebut de l'appareil	11
INSTALLATION.....	11
Responsabilité de l'installation et conformité aux codes	11
Liste de vérification avant l'installation	11
Exigences relatives à l'emplacement et au positionnement	11
Exigences de dégagement.....	12
Exigences relatives à la ventilation et à la hotte	12
Mise de niveau de l'appareil.....	12
Installation des composants avant l'utilisation.....	13
Exigences relatives à l'alimentation en gaz.....	13
Procédure de raccordement du gaz	14
Régulateur de pression du gaz	14
Procédure de vérification 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 du réchaud.....	16
Avant la première utilisation	17
Procédure de brûlage initial.....	17
Allumage des veilleuses.....	17
Commandes des brûleurs	19
Procédure de démarrage	19
Fonctionnement normal	20
Gestion des zones de chaleur et des ustensiles de cuisson	20
Meilleures pratiques d'utilisation du réchaud.....	21
Conditions de fonctionnement anormales	21
Procédure d'arrêt	22
Conversion de gaz	23
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	24
Sécurité liée au nettoyage et à l'entretien	24
Directives générales d'entretien	24
Nettoyage pendant l'utilisation	25
Nettoyage de fin de journée	25
Nettoyage des grilles en fonte.....	25
Nettoyage du bac de récupération	26
Nettoyage extérieur et de l'acier inoxydable.....	26
Inspection des zones des brûleurs et des veilleuses	26
Inspection du conduit d'évacuation et de la ventilation	27
Remontage et séchage	27
Zone autour et sous l'appareil	28
Limites de l'entretien préventif et du service	28
Calendrier d'entretien recommandé	28
Rappel final concernant l'entretien	29
Registre d'entretien	29
GUIDE DE DÉPANNAGE	30
GARANTIE.....	35
INFORMATION SUR LES PIÈCES DE RECHANGE ET LE SERVICE	36
REGISTRE DE MISE EN SERVICE	37

INTRODUCTION

Ce manuel fournit les instructions d'installation, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien des réchauds commerciaux à 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, des performances de cuisson constantes et une longue durée de vie de l'équipement.

Ce manuel s'applique aux modèles de réchauds commerciaux à gaz de comptoir NORIOTA NHP12, NHP24, NHP36, HOTP12, HOTP24 et HOTP36. Référez-vous toujours à la plaque signalétique de l'appareil pour obtenir les informations techniques exactes, y compris le type de gaz, les exigences de pression, la puissance d'entrée, les informations de certification et les exigences de dégagement.

Les réchauds commerciaux à gaz sont des appareils de cuisson à haut rendement qui utilisent des brûleurs à gaz ouverts, des veilleuses permanentes, des grilles en fonte et des commandes manuelles de brûleurs pour chauffer directement les ustensiles de cuisson. Contrairement aux appareils de cuisson résidentiels, les réchauds commerciaux fonctionnent avec une puissance thermique plus élevée, nécessitent une ventilation commerciale et doivent être installés avec une alimentation en gaz appropriée, un apport d'air de combustion adéquat, des dégagements suffisants et une surveillance par l'opérateur.

Chaque brûleur est commandé par un bouton de commande manuel individuel. Chaque paire de brûleurs est alimentée par une veilleuse permanente située entre les deux boutons de commande. Le bouton de gauche commande le brûleur arrière. Le bouton de droite commande le brûleur avant. La puissance des brûleurs est ajustée manuellement par l'opérateur et n'est pas contrôlée par thermostat.

Une installation ou une utilisation inadéquate peut entraîner une accumulation de gaz, un allumage retardé, un incendie, des brûlures, une exposition au monoxyde de carbone, une flamme instable, de mauvaises performances de cuisson, des dommages à l'équipement ou des conditions de fonctionnement dangereuses. Une attention particulière doit être accordée à l'alimentation en gaz, à la ventilation, aux dégagements, à l'allumage des veilleuses, aux procédures d'arrêt, aux pratiques de nettoyage, à la gestion du bac de récupération et à la formation adéquate des opérateurs.

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, la conversion de gaz et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié conformément aux codes et règlements locaux applicables.
- Cet équipement est destiné uniquement à un usage commercial en restauration. Il n'est pas conçu pour un usage domestique, résidentiel ou autre usage non commercial.
- Une installation, une utilisation ou un entretien inadéquat peut entraîner des blessures, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement, des conditions de fonctionnement dangereuses ou une réduction des performances.
- N'utilisez pas l'appareil si les veilleuses ne s'allument pas correctement, si les brûleurs ne s'allument pas rapidement, si la flamme semble instable ou si la ventilation ne fonctionne pas correctement.
- Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif automatique de sécurité coupant le gaz en cas d'extinction de flamme. Les opérateurs doivent confirmer que les veilleuses sont allumées et stables avant d'ouvrir les commandes des brûleurs.
- Si une veilleuse s'éteint, arrêtez complètement l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz. Ne poursuivez pas l'utilisation de l'appareil.
- Les performances de cuisson, le choix des ustensiles, la gestion de la chaleur, les pratiques de nettoyage, l'état du bac de récupération et la ventilation affectent directement la sécurité, la qualité des aliments et la durée de vie de l'équipement.
- Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible pour consultation par les opérateurs et le personnel de service.

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

Utilisation prévue

Les réchauds commerciaux à gaz de comptoir NORIOTA sont conçus et fabriqués pour les environnements commerciaux de restauration, y compris les restaurants, cafés, bars, services de traiteur, cuisines

INTRODUCTION

institutionnelles, cuisines centrales et applications similaires. Ces appareils sont destinés à chauffer des ustensiles de cuisson sur des brûleurs à gaz ouverts au moyen de commandes manuelles de qualité commerciale.

L'équipement est conçu uniquement pour une utilisation intérieure et doit être installé dans un emplacement respectant toutes les exigences relatives à l'alimentation en gaz, à la ventilation, aux dégagements, à l'air de combustion et au fonctionnement sécuritaire décrites dans ce manuel. Le réchaud doit être utilisé par du personnel formé et familiarisé avec les équipements de cuisson commerciaux, les brûleurs à gaz ouverts, les ustensiles chauds et les pratiques de sécurité de base liées aux équipements à gaz.

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

Une utilisation autre que celle prévue peut entraîner des conditions dangereuses, des dommages à l'équipement, un risque d'incendie, de mauvaises performances ou une incidence sur la couverture de garantie.

Considérations relatives à l'installation résidentielle

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

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

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

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

Portée et mises à jour du manuel

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

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

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

Le non-respect des instructions et directives contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures, des dommages à l'équipement, des conditions de fonctionnement dangereuses 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 détecter tout signe visible de dommage, y compris bosses, perforations, coins écrasés, composants brisés, dommages à la palette ou toute autre preuve de mauvaise manutention pendant le transport. Si des dommages visibles sont constatés, inscrivez-les clairement sur le reçu de livraison et demandez au transporteur de les reconnaître. Conservez une copie du reçu signé pour vos dossiers.

Après la livraison et le déballage de l'appareil, inspectez l'appareil lui-même pour détecter tout dommage dissimulé. Vérifiez les panneaux extérieurs, les grilles en fonte, les boutons de commande, le bac de récupération, les pieds, le raccordement de gaz, le régulateur et tous les composants visibles afin de détecter des dommages liés au transport ou des pièces manquantes. Si des dommages dissimulés sont découverts, avisez rapidement le transporteur livreur et demandez une inspection. Toutes les réclamations pour dommages de transport doivent être adressées au transporteur, puisque les dommages liés à 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 que toute réclamation liée au transport ait été réglée ou que l'inspection du transporteur ait été annulée.

Notes importantes concernant la manutention

- Maintenez l'appareil en position verticale pendant toute la manutention. Ne basculez pas, ne laissez pas tomber et ne soumettez pas l'appareil à des impacts.
- Ne retirez pas l'appareil de la zone de livraison et ne procédez pas à l'installation avant d'avoir terminé l'inspection.
- N'utilisez pas les boutons de commande, le bac de récupération, 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, notez-le clairement sur le reçu de livraison avant de signer.
- Conservez tous les matériaux d'emballage jusqu'à ce que le processus d'inspection soit terminé.

Signalement des dommages

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

Le non-respect de ces procédures peut affecter la 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.
- Les grilles en fonte, le bac de récupération, les boutons de commande, les pieds, le régulateur de gaz, les composants de conversion de gaz et les autres pièces fournies sont présents et non endommagés.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz et les exigences du site concernant le raccordement au gaz ont été examinés par du personnel qualifié avant le début de l'installation.

Information sur le numéro de série

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

Rappel final concernant la réception

Ne procédez pas à l'installation avant que l'appareil ait été entièrement inspecté et que tous les dommages liés au transport, les pièces manquantes ou les problèmes de documentation aient été identifiés et traités. Une inspection rapide constitue la meilleure protection du propriétaire contre les litiges de transport, les retards d'installation et les problèmes de service évitables.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Les réchauds commerciaux à gaz de comptoir fonctionnent à haute température et utilisent des brûleurs à gaz ouverts, des veilleuses permanentes et des flammes exposées. Une installation, une utilisation ou un entretien inadéquat peut entraîner un incendie, des brûlures, une explosion, une exposition au monoxyde de carbone, des dommages à l'équipement ou des conditions de fonctionnement dangereuses. Lisez et suivez 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 signale des dangers potentiels pouvant causer des blessures graves ou la mort pour vous-même ou d'autres personnes. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité ainsi que des mentions « **DANGER** », « **AVERTISSEMENT** » ou « **ATTENTION** ».



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



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.



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



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

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



Risque d'incendie — Pour votre sécurité

- Gardez la zone autour de l'appareil libre 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 en vue. Obtenez ces instructions auprès du fournisseur de gaz local.



Risque de brûlure

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



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

AVERTISSEMENT !

Sécurité générale

- N'utilisez pas l'appareil si les brûleurs ne s'allument pas correctement ou si la flamme semble instable, soulevée, jaune ou produit de la suie.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de rangement.
- Gardez le bac de récupération propre et ne laissez pas la graisse déborder.

AVIS !

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

Consignes générales de sécurité

- Cet équipement doit être installé, utilisé et entretenu conformément à ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil à moins que tous les composants soient correctement installés, y compris les grilles en fonte et le bac de récupération.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il présente des signes de fonctionnement dangereux.
- Cet équipement est lourd. Utilisez un équipement de levage approprié et un nombre suffisant de personnes lors du déplacement ou du positionnement de l'appareil. Une manutention inadéquate peut entraîner des blessures ou des dommages à l'équipement.
- Gardez la zone autour de l'appareil libre de tout matériau combustible, y compris papier, carton, tissu, plastique et 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 à gaz.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous qu'une ventilation adéquate est fournie en tout temps pendant le fonctionnement. N'utilisez pas l'appareil si le système de ventilation ne fonctionne pas correctement.

Sécurité liée au gaz

AVERTISSEMENT !

Un type de gaz incorrect, un raccordement inadéquat, une fuite de gaz ou une conversion incorrecte peut 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 fuite avant l'utilisation.

AVERTISSEMENT !

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif automatique de sécurité coupant le gaz 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. Ouvrir une commande de brûleur sans une veilleuse stable peut permettre l'accumulation de gaz non brûlé et entraîner un incendie, une explosion, des blessures graves ou la mort.

ATTENTION !


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

- Vérifiez que le type de gaz fourni correspond au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.
- Cet appareil peut être converti sur place entre le gaz naturel et le propane LP uniquement par du personnel de service qualifié utilisant des composants et des procédures approuvés.
- Ne tentez pas d'effectuer une conversion de gaz, un réglage du régulateur, un réglage des brûleurs ou un réglage des veilleuses à moins d'être qualifié pour le faire.
- Tous les raccordements de gaz doivent être vérifiés pour détecter les fuites avant de mettre l'appareil en service.
- Utilisez uniquement des composants d'alimentation en gaz approuvés et des pratiques d'installation conformes.
- Assurez-vous que le robinet d'arrêt manuel du gaz demeure accessible en tout temps.
- N'utilisez pas l'appareil si les raccordements de gaz sont desserrés, endommagés ou présentent une

fuite.

- Utilisez uniquement une solution d'eau savonneuse ou une autre méthode approuvée de détection des fuites.
- Si une veilleuse s'éteint, si l'allumage échoue ou si une commande de gaz a été mise à OFF, attendez au moins 5 minutes avant de tenter un rallumage. Cette période d'attente permet au gaz non brûlé de se dissiper.

Risque d'incendie pendant la cuisson


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


En cas d'incendie de cuisson ou de flambée incontrôlée :

- Fermez toutes les commandes des brûleurs si cela peut être fait de façon sécuritaire.
- Coupez 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 de récupération pendant un incendie.
- Suivez les procédures d'urgence du site et communiquez avec les services d'urgence si nécessaire.

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


Sécurité d'installation

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

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

- Installez l'appareil uniquement sur une surface de niveau et stable capable de supporter l'équipement et la charge normale de cuisson.
- L'appareil doit être de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Les pieds doivent être correctement installés avant l'utilisation.
- Maintenez en tout temps les dégagements requis par rapport aux matériaux combustibles et non combustibles.
- Installez l'appareil sous un système de ventilation commerciale conçu adéquatement.
- Ne bloquez ni ne restreignez 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 pour soutenir la combustion et l'évacuation de la chaleur.
- Assurez-vous qu'un apport d'air de compensation adéquat est disponible afin que le système d'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.
- Évitez les conditions créant de forts courants d'air ou des refoulements d'air autour de l'appareil.

Sécurité pendant l'utilisation pour la cuisson



AVERTISSEMENT !

Les flammes nues, les grilles chaudes, la graisse et le contact avec 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 de récupération est installé avant l'utilisation.
- Surveillez l'accumulation de graisse pendant l'utilisation et videz le bac de récupération au besoin après que l'appareil ait refroidi à une température sécuritaire pour la manipulation.
- Ne surchargez pas les brûleurs et ne placez pas un poids excessif sur les grilles.
- Ne placez pas de matériaux directement sur les brûleurs et ne bloquez pas la flamme.
- Réduisez les commandes ou mettez-les à OFF lorsque la cuisson n'est pas active.
- Gardez la zone de cuisson, le bac de récupération et les surfaces environnantes propres et exemptes d'accumulation excessive de graisse.

Sécurité liée aux flammes nues et aux ustensiles de cuisson



AVERTISSEMENT !

Les brûleurs ouverts et les flammes directes créent des dangers lors de la manipulation des ustensiles de cuisson ou des matériaux combustibles.

- Utilisez des ustensiles de cuisson stables à fond plat adaptés aux brûleurs commerciaux à gaz.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson surdimensionnés qui bloquent la circulation d'air ou emprisonnent la chaleur autour des zones de commande.
- Ne laissez pas d'ustensiles de cuisson vides sur un feu élevé pendant de longues périodes.
- Ne placez pas de contenants scellés sur les brûleurs.
- Positionnez les poignées des casseroles et des poêles de façon sécuritaire afin d'éviter le basculement ou les contacts accidentels.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de rangement.

Sécurité liée au nettoyage et à l'entretien



AVERTISSEMENT !

Un nettoyage inadéquat des surfaces chaudes, 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.

- Arrêtez correctement l'appareil avant de commencer toute procédure de nettoyage ou d'entretien.
- 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 hautement abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable.
- N'utilisez pas de laine d'acier ordinaire, de brosses métalliques ni d'outils en acier au carbone sur les surfaces en acier inoxydable.
- Ne vaporisez pas de liquides ou de produits de nettoyage sur les commandes, les brûleurs, les veilleuses, les composants de gaz ou l'extérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyage au jet d'eau et n'immergez aucune partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que tous les composants sont secs et correctement installés avant de remettre l'appareil en service.

Sécurité liée au service et aux réparations



AVERTISSEMENT !

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

- Coupez l'alimentation en gaz avant d'effectuer tout service ou entretien.
- Ne tentez pas d'ajuster les veilleuses, les brûleurs, les régulateurs ou les robinets de gaz à moins d'être qualifié pour le faire.
- Utilisez uniquement des pièces de remplacement approuvées.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque des panneaux sont retirés ou que des composants de sécurité sont contournés.

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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

Exigences relatives au raccordement du gaz



AVERTISSEMENT !

Un raccordement de 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 de gaz doivent être installés et vérifiés par du personnel qualifié.
- Installez un robinet d'arrêt manuel du gaz dans un emplacement accessible.
- Assurez-vous que la pression d'alimentation en gaz respecte les exigences indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Tous les raccordements de gaz doivent être vérifiés pour détecter les fuites avant l'utilisation, en utilisant uniquement des méthodes approuvées.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Respectez toutes les exigences relatives aux essais de pression du système d'alimentation en gaz et aux procédures d'isolation pendant les essais du système.

Conformité aux codes de ventilation et de prévention des incendies



AVERTISSEMENT !

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

Sécurité liée aux brûleurs ouverts, aux ustensiles de cuisson et aux flammes



AVERTISSEMENT !

Les flammes nues, les veilleuses permanentes, les grilles ou ustensiles de cuisson chauds et les flammes exposées peuvent causer des brûlures, un incendie, une accumulation de gaz, des dommages à l'équipement ou un fonctionnement dangereux.

- N'utilisez pas l'appareil si une veilleuse est éteinte, instable ou non clairement visible.
- N'ouvrez aucune commande de brûleur à moins que la veilleuse correspondante soit allumée et stable.
- Confirmez que le bac de récupération est installé avant d'utiliser l'appareil.
- Confirmez que les grilles en fonte sont installées et correctement positionnées avant d'utiliser l'appareil.
- Videz et nettoyez régulièrement le bac de récupération après que l'appareil ait refroidi à une température sécuritaire pour la manipulation.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson adaptés aux équipements commerciaux à gaz à brûleurs ouverts.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson instables, endommagés, déformés ou surdimensionnés.
- Ne placez pas les ustensiles de cuisson de manière à bloquer la circulation d'air des brûleurs, la flamme de veilleuse, les zones de commande ou l'évacuation du conduit de fumée.

UTILISATION

- Ne placez pas de contenants scellés, aérosols, serviettes, produits en papier, emballages ou matériaux combustibles sur ou à proximité de l'appareil.

Mise au rebut de l'appareil



ATTENTION !

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

- Assurez-vous que l'alimentation en gaz a été coupée et débranchée par un professionnel avant de déplacer ou de mettre l'appareil au rebut.
- Mettez cet équipement au rebut conformément aux règlements locaux applicables.
- Retirez ou manipulez correctement tout composant pouvant nécessiter des procédures particulières 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 de récupération 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 la mise au rebut des métaux et autres matériaux.

INSTALLATION

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

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

Liste de vérification avant l'installation

Avant l'installation, confirmez les éléments suivants :

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

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

Exigences 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 et de niveau capable de supporter le poids de l'équipement et la charge normale de cuisson.
- 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.

UTILISATION

- Ne bloquez pas l'accès au robinet d'arrêt du gaz.
- Ne bloquez pas l'accès au bac de récupération ni aux ouvertures avant d'accès pour l'allumage des veilleuses.
- N'installez pas l'appareil dans des endroits où des ventilateurs, fenêtres ouvertes, sorties d'air d'alimentation ou forts courants d'air peuvent souffler directement sur les veilleuses ou les flammes des brûleurs.

Exigences relatives aux dégagements

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

Dégagements minimaux :

- **Construction combustible :**
Gauche : 6 po (15,2 cm) Arrière : 6 po (15,2 cm) Droite : 6 po (15,2 cm)
- **Construction non combustible :**
Gauche : 0 po (0 cm) Arrière : 0 po (0 cm) Droite : 0 po (0 cm)
- **Surface de comptoir :** Installer uniquement sur un comptoir ou un support d'équipement non combustible, stable et de niveau, capable de supporter l'appareil et la charge normale de cuisson, avec tous les pieds installés.

Respectez toujours la plaque signalétique, les marquages de certification, ce manuel et les exigences des codes locaux applicables. Lorsqu'un code local exige un dégagement supérieur à celui indiqué sur la plaque signalétique ou dans ce manuel, respectez l'exigence la plus élevée.

Bien que cet appareil puisse être installé à proximité d'une construction combustible lorsque les dégagements requis de 6 po (15,2 cm) sont respectés, les murs, tablettes, finis, moulures ou autres matériaux à proximité doivent être adaptés à l'exposition à la chaleur attendue dans un environnement de cuisson commerciale.

Ne réduisez pas les dégagements requis en plaçant des ustensiles, casseroles, serviettes, emballages, contenants, produits chimiques ou objets combustibles à côté, derrière, sous ou au-dessus de l'appareil.

Exigences relatives à la ventilation et à la hotte

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

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

Mise de niveau de l'appareil

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

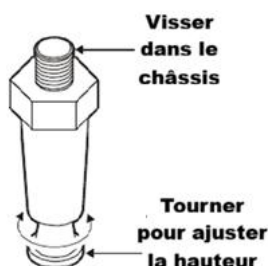


Figure A - Réglage de la hauteur des pieds ajustables

UTILISATION

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

Une mise à niveau adéquate contribue à assurer la stabilité des ustensiles de cuisson, une répartition uniforme de la chaleur, un bon ajustement du bac de récupération et des performances de cuisson constantes.

Installation des composants avant l'utilisation

N'utilisez pas l'appareil à moins que les grilles en fonte et le bac de récupération soient correctement installés. Des composants manquants, mal positionnés, instables ou incorrectement installés peuvent entraîner une instabilité des ustensiles de cuisson, une mauvaise combustion, une accumulation de débris alimentaires, une surchauffe, des dommages à l'équipement ou un fonctionnement dangereux.

Avant l'utilisation:

1. Confirmez que les boutons de commande sont installés et pointent vers OFF avant d'ouvrir l'alimentation en gaz.
2. Confirmez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé.
3. Confirmez que tous les emballages, films protecteurs, étiquettes non destinées à rester sur l'appareil et dispositifs de retenue de transport ont été retirés.
4. Confirmez que toutes les grilles en fonte amovibles sont correctement installées et bien en place.
5. Confirmez que les grilles sont stables et ne basculent pas sous une charge normale d'ustensiles de cuisson.
6. Confirmez que le bac de récupération est propre, sec, entièrement inséré et correctement positionné.
7. Confirmez que les ouvertures avant d'accès pour l'allumage des veilleuses sont accessibles.
8. Confirmez que les zones des brûleurs et des veilleuses sont sèches et exemptes d'emballages, de débris, de solution de nettoyage ou de graisse.

N'utilisez pas l'appareil avec des brûleurs mouillés, des veilleuses mouillées, des grilles manquantes, un bac de récupération manquant, des ouvertures de brûleurs obstruées, des zones de veilleuses obstruées ou des composants desserrés.

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 pour fournir un débit suffisant à l'appareil à pleine puissance.
- Pour les nouvelles installations, les installations de remplacement ou les installations comportant plusieurs appareils à 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.
- L'installation à une altitude supérieure à 610 m (2 000 pi) peut nécessiter une vérification par du personnel de service qualifié afin d'assurer une combustion et des performances adéquates.

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

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

Procédure de raccordement du gaz



AVERTISSEMENT !

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

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

Régulateur de pression du gaz



AVERTISSEMENT !

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

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

Procédure de vérification des fuites



AVERTISSEMENT !

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

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

Vérification des veilleuses et des brûleurs pendant l'installation



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

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

- Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne avant l'allumage.
- Confirmez que tous les boutons de commande sont en position OFF avant d'ouvrir le robinet d'arrêt manuel du gaz.
- Confirmez que chaque veilleuse s'allume uniquement par l'ouverture avant d'accès pour l'allumage des veilleuses.
- Confirmez que chaque flamme de veilleuse est stable.
- Confirmez qu'une veilleuse alimente chaque paire de brûleurs.
- Confirmez que le bouton de gauche commande le brûleur arrière.
- Confirmez que le bouton de droite commande le brûleur avant.
- Confirmez que chaque brûleur s'allume rapidement à partir de sa veilleuse correspondante.
- Confirmez que les flammes des brûleurs sont stables et majoritairement bleues.
- Confirmez que les brûleurs s'éteignent correctement lorsque les boutons de commande sont tournés à 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 sa paire de brûleurs ou si le comportement de la flamme est anormal, arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz. Ne mettez pas l'appareil en service avant que le problème ait été corrigé par du personnel qualifié.

Ne donnez pas aux opérateurs l'instruction 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 emplacement et respecte toutes les exigences de dégagement.
- L'appareil est de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Les pieds sont correctement installés et 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 solidement et a été vérifiée pour détecter les fuites.
- Le régulateur de pression du gaz est correctement installé et orienté dans le sens de circulation du gaz.
- L'ouverture de mise à l'air du régulateur est dégagée et protégée contre la graisse, les débris, les liquides de nettoyage et les dommages physiques.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz est accessible à l'opérateur.
- Le système de ventilation est installé, fonctionnel et non obstrué.
- La zone du conduit d'évacuation n'est pas obstruée et possède un dégagement adéquat par rapport aux filtres de la hotte
- Le bac de récupération est installé et correctement positionné.
- Les grilles en fonte sont correctement installées et bien en place.
- Les ouvertures avant d'accès pour l'allumage des veilleuses sont accessibles.
- Tous les films protecteurs, emballages et matériaux de transport ont été retirés.
- Tous les boutons de commande sont en position OFF avant l'ouverture de l'alimentation en gaz.

Ne tentez pas d'allumer ou d'utiliser l'appareil avant que toutes les vérifications d'installation aient été 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 incidence sur la couverture de garantie. Les conditions suivantes ne sont pas

couvertes par la garantie :

- Les dommages résultant d'un déballage, d'une manutention ou d'une installation inadéquats.
- Les problèmes causés par une installation avec le mauvais type de gaz, une conversion de gaz inadéquate ou une pression d'alimentation en gaz ne correspondant pas à la plaque signalétique.
- Les problèmes causés par un raccordement de gaz inadéquat, l'absence de vérification des fuites, l'utilisation de composants d'alimentation en gaz non approuvés, l'installation incorrecte du régulateur fourni ou l'absence d'installation d'un robinet d'arrêt manuel du gaz accessible lorsque requis.
- Les problèmes de performance ou de sécurité causés par une ventilation inadéquate, une restriction de l'air de combustion, une évacuation du conduit de fumée obstruée, une installation inadéquate de la hotte, un apport d'air de compensation insuffisant, de forts courants d'air ou le non-respect des dégagements requis.
- Les dommages, l'instabilité ou les problèmes de performance causés par une mise à niveau inadéquate ou l'installation incorrecte des pieds.
- Les problèmes causés par une installation dans des environnements inappropriés, y compris une installation extérieure, une exposition à l'eau, une humidité excessive ou d'autres conditions incompatibles avec ce manuel.
- Les dommages ou conditions dangereuses résultant de modifications non autorisées, de pièces non approuvées, d'un entretien inadéquat ou d'un ajustement non autorisé du système de gaz.
- Les problèmes causés par des grilles en fonte, brûleurs, veilleuses, boutons de commande, régulateur ou bac de récupération manquants, mal positionnés, obstrués, endommagés, mouillés ou incorrectement installés.

UTILISATION

Cette section fournit les instructions pour le démarrage, l'utilisation et l'arrêt sécuritaires des réchauds commerciaux à 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, une accumulation de gaz, un allumage retardé, une mauvaise combustion, une exposition au monoxyde de carbone, une flamme instable, des dommages à l'équipement ou des conditions dangereuses.

Vue d'ensemble du système de commande

Les réchauds commerciaux à gaz de comptoir NORIOTA utilisent des commandes manuelles de gaz et des veilleuses permanentes.

- Chaque brûleur est commandé par un bouton de commande manuel individuel du gaz.
- Chaque paire de brûleurs est alimentée par une veilleuse permanente.
- La veilleuse est située entre les deux boutons de commande de la paire de brûleurs.
- Le bouton de gauche commande le brûleur arrière.
- Le bouton de droite commande le brûleur avant.
- La puissance des brûleurs est ajustée manuellement de OFF jusqu'à la flamme maximale.
- La puissance thermique n'est pas contrôlée par thermostat et variera selon le réglage de la flamme, le temps de préchauffage, la taille des ustensiles de cuisson, le matériau des ustensiles, la charge alimentaire, la ventilation et les conditions d'utilisation.

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif automatique de sécurité coupant le gaz en cas d'extinction de flamme. Les opérateurs doivent confirmer que la veilleuse est allumée et stable avant d'ouvrir toute commande de brûleur.

Fonctionnement du réchaud

- Chaque brûleur chauffe les ustensiles de cuisson placés sur la grille en fonte située au-dessus.
- Chaque paire de brûleurs partage une veilleuse permanente positionnée entre les deux brûleurs.
- Une fois la veilleuse allumée et stable, chaque brûleur de cette paire peut être allumé à l'aide de son propre bouton de commande.
- Les brûleurs ouverts fournissent une flamme directe aux ustensiles de cuisson. Le transfert de chaleur dépend fortement du réglage de la flamme, du type d'ustensile, de la taille de l'ustensile, de l'état de l'ustensile et du mode de chargement.
- Les éclaboussures alimentaires, débordements, graisse et débris peuvent tomber à travers les grilles et s'accumuler dans le bac de récupération.
- Les performances de cuisson dépendent du temps de préchauffage, du réglage de la flamme, du choix des ustensiles, de la taille des lots, de la charge alimentaire, de la ventilation et de l'état de propreté.

N'utilisez pas le réchaud à moins que toutes les grilles en fonte requises et le bac de récupération soient correctement installés.

Avant la première utilisation



Le fait de ne pas préparer correctement l'appareil avant la première utilisation peut entraîner de mauvaises performances de cuisson, une fumée excessive, des odeurs, une instabilité des ustensiles de cuisson, une circulation d'air obstruée, des dommages à l'équipement ou un fonctionnement dangereux.

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

- Confirmez que l'installation est terminée et que toutes les vérifications d'installation ont été effectuées.
- Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne.
- Retirez tous les matériaux d'emballage, films protecteurs, étiquettes non destinées à rester sur l'appareil et dispositifs de retenue de transport.
- Nettoyez les grilles de cuisson et les composants amovibles avec de l'eau tiède et un détergent doux, puis rincez et séchez soigneusement.
- Confirmez que le bac de récupération est installé et correctement positionné.
- Confirmez que les grilles en fonte sont installées et correctement positionnées.
- Confirmez que les brûleurs, les zones des veilleuses, les zones de commande et le bac de récupération sont secs et exempts d'emballages, de débris, de graisse ou de solution de nettoyage.
- Effectuez la procédure de brûlage initial avant de cuire des aliments.

Ne faites pas cuire d'aliments sur le réchaud avant que l'appareil et les grilles en fonte aient été correctement nettoyés et que le brûlage initial ait été complété.

Procédure de brûlage initial

Lors de la première utilisation, il est normal qu'une certaine odeur ou une légère fumée se produise pendant que les résidus de fabrication et les huiles de protection brûlent. Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne.

- Confirmez que toutes les grilles et le bac de récupération sont correctement installés.
- Allumez les veilleuses conformément à la section Allumage des veilleuses.
- Tournez les commandes des brûleurs au réglage maximal.
- Laissez l'appareil fonctionner pendant au moins 15 minutes avant la première cuisson.
- Après le brûlage initial, tournez toutes les commandes des brûleurs à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et laissez l'appareil refroidir au besoin avant d'essuyer ou de manipuler les composants.

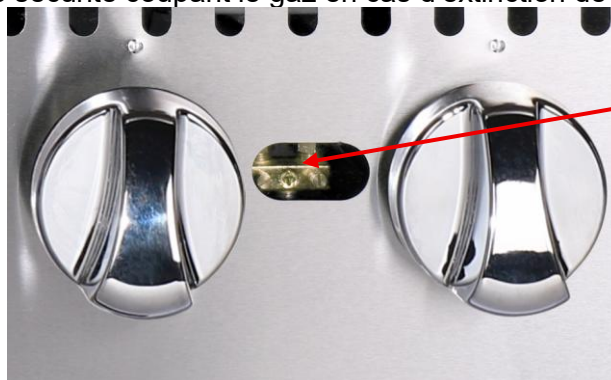
Si l'odeur ressemble à celle du gaz, tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire et suivez les procédures d'urgence du site en cas de fuite de gaz.

Allumage des veilleuses



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

Cet appareil est équipé de veilleuses permanentes. Chaque paire de brûleurs 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 automatique de sécurité coupant le gaz 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 sont en 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 longue appropriée, allumez chaque veilleuse par l'ouverture avant d'accès pour l'allumage des veilleuses.
7. Lorsque la flamme de veilleuse est établie, retirez la source d'allumage.
8. Répétez l'opération pour chaque veilleuse selon les exigences du modèle.
9. Vérifiez que chaque flamme de veilleuse est allumée et stable avant d'ouvrir toute commande de brûleur.
10. Une fois toutes les veilleuses requises allumées et stables, tournez le bouton de commande du brûleur applicable au réglage désiré et vérifiez que le brûleur s'allume rapidement.
11. Si un brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes et réessayez seulement après dissipation du gaz.
12. 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 OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Lors du démarrage initial ou après un arrêt prolongé, plusieurs tentatives d'allumage peuvent être nécessaires puisqu'il peut y avoir de l'air dans la conduite de gaz. Ne laissez pas le gaz non brûlé s'accumuler. Ne retirez pas les grilles en fonte pour allumer les veilleuses par le dessus. Les veilleuses doivent être allumées uniquement par les ouvertures avant d'accès pour l'allumage des veilleuses.

Aspect de la flamme

- Les flammes des brûleurs doivent être stables et majoritairement bleues.
- Des flammes jaunes, orange, décollées, vacillantes, instables, bruyantes ou produisant 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 service.

Si des conditions de flamme anormales sont observées, tournez tous les boutons de commande à 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 de façon répétée, arrêtez l'appareil et communiquez avec du personnel de service qualifié. Ne retirez pas le panneau avant et ne tentez pas d'ajuster 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 décollée, une mauvaise combustion, une exposition au monoxyde de carbone, un risque d'incendie ou un fonctionnement dangereux.

Les brûleurs sont réglés en usine pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Si les flammes des brûleurs apparaissent jaunes, décollées, instables, bruyantes, produisent de la suie ou ne s'allument pas rapidement à partir de la veilleuse, arrêtez l'appareil, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz 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



Figure B – Boutons de commande des brûleurs en position OFF

Position du bouton de commande

Indicateur pointé vers le HAUT : OFF

Indicateur pointé vers la GAUCHE :
ON / Flamme maximale

Indicateur entre le HAUT et la GAUCHE :
Flamme intermédiaire

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

Correspondance des commandes :

- Une veilleuse alimente chaque paire de brûleurs.
- La veilleuse est située entre les deux boutons de commande.
- Le bouton de gauche commande le brûleur arrière.
- Le bouton de droite commande le brûleur avant.

Positions des commandes

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

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 la flamme est réglable en continu entre OFF et MAX.
- Utilisez des réglages élevés pour l'ébullition, la récupération rapide de chaleur, le sauté et les charges de cuisson importantes.
- Réduisez la flamme pour le mijotage, les finitions, les charges de cuisson légères ou les périodes d'inactivité.

Notes importantes concernant l'utilisation

- N'ouvrez pas une commande de brûleur à moins que la flamme de veilleuse correspondante soit allumée et stable.
- Si un brûleur ne s'allume 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 seulement après dissipation du gaz.
- Ne forcez pas le bouton de commande au-delà de sa plage normale de rotation.
- Remettez toujours le bouton de commande à OFF lorsque le brûleur n'est pas utilisé.
- Si une veilleuse s'éteint pendant le fonctionnement, arrêtez immédiatement l'appareil en tournant toutes les commandes des brûleurs 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.

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 de récupération soit installé.

Avant le démarrage :

1. Confirmez que l'appareil est correctement installé et que toutes les vérifications d'installation sont complétées.
2. Confirmez que la hotte de ventilation fonctionne.

3. Confirmez que l'appareil est de niveau et stable.
4. Confirmez que les grilles en fonte et le bac de récupération sont installés et correctement positionnés.
5. Confirmez que la zone de cuisson est propre et exempte d'excès de graisse, de débris alimentaires, d'emballages, de serviettes, d'ustensiles ou d'autres matériaux combustibles.
6. Confirmez que tous les boutons de commande sont en position OFF.
7. Suivez la section Allumage des veilleuses.
8. Confirmez que toutes les veilleuses requises sont allumées et stables.
9. Ouvrez les commandes des brûleurs seulement après que les veilleuses correspondantes soient allumées et stables.
10. Préchauffez l'appareil avant d'y placer des aliments.

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

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 seulement après dissipation du gaz. Si l'allumage continue d'échouer, cessez d'utiliser l'appareil et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Fonctionnement normal

Pendant le fonctionnement normal, le réchaud utilise des brûleurs à gaz ouverts pour chauffer les ustensiles de cuisson placés sur des grilles en fonte amovibles. Les performances de cuisson dépendent du temps de préchauffage, du réglage de la flamme, de la taille des ustensiles, du matériau des ustensiles, de leur état, de la charge alimentaire, de la taille des lots, de la ventilation et de la technique de l'opérateur.

Les conditions suivantes sont normales :

- Les veilleuses permanentes restent allumées pendant le fonctionnement.
- Les brûleurs s'allument à partir de la flamme de veilleuse lorsque les commandes sont ouvertes.
- Des variations de chaleur se produisent entre les zones de cuisson.
- Un temps de récupération est nécessaire après une charge importante ou lors de l'utilisation de grands ustensiles de cuisson.
- Une légère fumée ou odeur peut se produire lors de la première utilisation ou du brûlage initial.
- Les grilles en fonte peuvent foncer avec l'utilisation normale.
- La graisse, les débris alimentaires et les résidus liquides peuvent s'accumuler dans le bac de récupération pendant le fonctionnement.
- L'acier inoxydable près des zones de cuisson chaudes peut se décolorer en raison d'une exposition répétée à la chaleur.

Le réchaud doit être surveillé pendant l'utilisation. Ajustez les commandes, le positionnement des ustensiles, la taille des lots et la fréquence de nettoyage au besoin afin de maintenir un fonctionnement sécuritaire et des résultats de cuisson constants. Ne laissez pas le réchaud sans surveillance pendant le fonctionnement.

Gestion des zones de chaleur et des ustensiles de cuisson

Chaque brûleur chauffe une zone de cuisson spécifique. Les réchauds plus larges possèdent plusieurs zones pouvant être utilisées pour différentes tâches de cuisson. Une bonne gestion des zones de chaleur et des ustensiles de cuisson est essentielle pour un fonctionnement sécuritaire et des résultats constants.

Zones de chaleur

- Utilisez des réglages de flamme élevés pour l'ébullition, la récupération rapide de chaleur, le sauté et la cuisson à haut volume.
- Utilisez des réglages de flamme moyens pour la cuisson générale.
- Utilisez des réglages de flamme faibles pour le mijotage, les finitions, les charges de cuisson légères ou les courtes périodes de maintien au chaud.
- Évitez de charger tous les brûleurs avec des ustensiles froids et lourds en même temps, à moins que l'appareil ait été correctement préchauffé et qu'un temps de récupération soit prévu.
- Utilisez un mode de chargement constant pour obtenir des résultats de cuisson reproductibles.
- Fermez les brûleurs inutilisés lorsque cela est pratique.
- Réduisez la flamme pendant les périodes d'inactivité.

Utilisation des ustensiles de cuisson

- Utilisez des ustensiles stables à fond plat adaptés aux brûleurs commerciaux à gaz.
- Adaptez la taille des ustensiles à la zone du brûleur et de la grille lorsque cela est possible.
- N'utilisez pas d'ustensiles instables, déformés, fissurés ou susceptibles de basculer.

UTILISATION

- N'utilisez pas d'ustensiles surdimensionnés qui bloquent la circulation d'air des brûleurs, les zones des veilleuses, les zones de commande ou l'évacuation du conduit de fumée.
- Ne laissez pas les poignées des casseroles dépasser dans les allées, au-dessus des brûleurs adjacents ou au-delà du bord de la zone de travail où elles pourraient être heurtées.
- Ne placez pas de contenants scellés sur les brûleurs.
- Ne chauffez pas des ustensiles vides à haute flamme pendant de longues périodes.
- Ne placez pas de papier aluminium, plaques, plateaux ou autres objets sur les grilles afin de retenir la chaleur ou couvrir les brûleurs.

Bonnes pratiques d'utilisation du réchaud

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

Avant la cuisson

- Confirmez que la ventilation fonctionne.
- Confirmez que le bac de récupération est installé et correctement positionné.
- Confirmez que les grilles sont installées et bien en place.
- Confirmez que les veilleuses sont allumées et stables.
- Préchauffez l'appareil avant d'y placer les ustensiles de cuisson.
- Sélectionnez des ustensiles adaptés à la tâche de cuisson.
- Utilisez le bon brûleur et le bon réglage de flamme pour la tâche de cuisson.

Pendant la cuisson

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Ne surchargez pas la surface de cuisson avec des ustensiles.
- Ne bloquez pas la circulation d'air des brûleurs, les zones des veilleuses ou l'évacuation du conduit de fumée.
- Ne laissez pas les débordements, la graisse, les débris alimentaires ou les résidus liquides s'accumuler.
- Surveillez le bac de récupération et ne laissez pas de débordement se produire.
- Réduisez la chaleur pendant les périodes d'inactivité.
- Fermez les zones de brûleurs inutilisées lorsque cela est pratique.
- Gardez les serviettes, emballages, produits en papier, ustensiles et matériaux combustibles éloignés des surfaces chaudes et des flammes nues.
- Gardez les mains, manches, tabliers et vêtements amples éloignés des flammes des brûleurs et des ustensiles chauds.

Après la cuisson

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

Conditions de fonctionnement anormales

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

- odeur de gaz
- la veilleuse ne s'allume pas ou ne reste pas allumée
- la flamme de veilleuse s'éteint pendant le fonctionnement ou n'est pas stable avant l'utilisation des brûleurs
- le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes
- allumage retardé ou bruit de détonation
- flamme jaune, décollée, vacillante, instable, bruyante ou produisant de la suie
- fumée excessive non liée à une cuisson normale ou au brûlage initial
- ustensiles de cuisson instables ou dangereux sur la grille
- grilles manquantes, endommagées, instables ou incorrectement installées
- bac de récupération manquant, plein, endommagé ou incorrectement installé
- bouton de commande qui colle, coince, semble desserré ou ne s'éteint pas normalement

UTILISATION

- vibration inhabituelle, bruit anormal ou dommage visible
- eau, solution de nettoyage ou graisse ayant pénétré dans les brûleurs, veilleuses, commandes ou composants de gaz
- l'appareil a été déplacé, échappé, endommagé ou exposé à une quantité excessive d'eau
- la ventilation ne fonctionne pas correctement
- de forts courants d'air affectent la flamme des veilleuses ou des brûleurs

Si une 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 qu'elle 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, le déplacement des ustensiles de cuisson, le retrait des grilles, la manipulation du bac de récupération ni ne touchez les zones des brûleurs avant que l'appareil ait été arrêté et refroidi à une température sécuritaire. Les grilles, brûleurs, ustensiles de cuisson, contenus du bac de récupération et surfaces métalliques chauds peuvent causer de graves brûlures.

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

- **Arrêt de veille** - pour de courtes périodes d'inactivité lorsque l'appareil demeurera 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 n'est pas destiné à demeurer prêt pour une utilisation immédiate

Arrêt de veille

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

1. Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à la position OFF.
2. Confirmez que tous les brûleurs sont éteints et que seules les veilleuses demeurent allumées.
3. Confirmez qu'aucun aliment, accumulation de graisse, ustensile, serviette, emballage ou matériau combustible ne se trouve sur ou près de la surface de cuisson.
4. Surveillez l'appareil pendant que les veilleuses demeurent allumées.

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

Arrêt complet

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

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

Arrêt en cas de panne de courant



AVERTISSEMENT !

Si une panne de courant empêche une ventilation adéquate, tournez toutes les commandes à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz 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 requis du bâtiment ne fonctionnent pas.

Conversion de gaz



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

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier et un entretien préventif sont essentiels pour maintenir un fonctionnement sécuritaire, des performances de cuisson constantes, la qualité des aliments et une longue durée de vie de l'équipement. L'accumulation de graisse, de débris alimentaires, de résidus carbonisés, de débordements ou de résidus de produits de nettoyage peut entraîner un chauffage inégal, une fumée excessive, une flamme instable, une circulation d'air obstruée, de la corrosion, un risque accru d'incendie ou des appels de service inutiles.

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

Sécurité relative au nettoyage et à l'entretien



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



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

- Arrêtez l'appareil conformément à la procédure d'arrêt complet avant le nettoyage.
- Laissez les grilles, brûleurs, bac de récupération, zone du conduit d'évacuation et surfaces extérieures refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
- Utilisez un équipement de protection approprié lors de la manipulation de grilles chaudes, d'un bac de récupération chaud, de graisse, d'ustensiles de cuisson ou d'outils de nettoyage.
- Appliquez la solution de nettoyage sur un chiffon, un tampon ou un outil approuvé. Ne pulvérisez pas directement dans les zones des commandes, brûleurs, veilleuses ou ouvertures 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 la condition ait été corrigée par du personnel de service qualifié.

Directives générales d'entretien

La graisse, les débris alimentaires, les débordements et l'accumulation de carbone sont des causes majeures de mauvaises performances. Ils peuvent augmenter la fumée, affecter la stabilité de la flamme, réduire l'uniformité de la chaleur, nuire à l'allumage, créer des odeurs, attirer les parasites et réduire la durée de vie de l'appareil.

Le nettoyage de routine et l'entretien préventif aident à réduire les risques d'incendie, améliorer la constance de cuisson, réduire la fumée et les odeurs, favoriser un allumage stable des brûleurs et une apparence adéquate de la flamme, 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 de nettoyants corrosifs, à base de chlore, de sulfate, de sulfure ou de nettoyants agressifs non destinés aux équipements de cuisson commerciaux
- utiliser de laine d'acier ordinaire, de brosses métalliques en acier au carbone, de limes ou d'outils en acier au carbone sur les surfaces en acier inoxydable
- utiliser d'outils qui rayent, plient, fissurent ou endommagent les composants
- frapper les composants avec des ustensiles ou des outils
- verser de l'eau sur des grilles chaudes, brûleurs, veilleuses, zones graisseuses ou toute autre surface
- pulvériser de l'eau, des nettoyants ou des désinfectants dans les brûleurs, veilleuses, commandes, régulateur, composants de gaz ou ouvertures de ventilation
- immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide

- utiliser l'appareil avec des brûleurs mouillés, des veilleuses mouillées, des composants de gaz mouillés, un bac de récupération manquant, des grilles manquantes ou des composants amovibles incorrectement installés
- contourner les procédures d'arrêt, de refroidissement, de séchage ou de remontage

La fréquence de nettoyage dépend du volume de cuisson, de la quantité de graisse, du type d'aliments, des débordements, des conditions de ventilation et des pratiques du site. Les opérations à usage intensif nécessitent un nettoyage plus fréquent.

Nettoyage pendant l'utilisation

Le nettoyage pendant l'utilisation aide à maintenir la constance de cuisson et réduit l'accumulation de résidus en fin de journée.

- Essuyez les déversements sur les surfaces extérieures accessibles et sécuritaires seulement lorsque cela peut être fait sans risque de brûlure.
- Ne mettez pas les mains dans les zones des brûleurs, veilleuses ou grilles pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne retirez pas les grilles pendant que les brûleurs ou les veilleuses fonctionnent.
- Ne retirez pas le bac de récupération pendant que l'appareil fonctionne ou lorsque le bac est chaud.
- Surveillez les débordements, la graisse et les débris alimentaires.
- Réduisez la chaleur si des débordements ou des renversements excessifs se produisent.
- Surveillez le bac de récupération et ne laissez pas de débordement se produire.
- Réduisez la chaleur pendant les périodes d'inactivité.
- Ne laissez pas les brûleurs à la flamme maximale lorsqu'aucune cuisson active n'est en cours.
- Gardez les serviettes, ustensiles, emballages, produits en papier et matériaux combustibles éloignés des zones de cuisson.

Nettoyage de fin de journée

Le nettoyage de fin de journée doit éliminer les débris alimentaires, la graisse, les résidus de débordement et les accumulations légères de carbone avant qu'ils ne durcissent et deviennent difficiles à enlever.

1. Tournez toutes les commandes des brûleurs à OFF.
2. Fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz.
3. Laissez le réchaud, les grilles, les brûleurs, le bac de récupération et les surfaces métalliques refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
4. Retirez les ustensiles de cuisson et les débris libres de la zone de cuisson.
5. Retirez les grilles en fonte lorsqu'elles sont suffisamment refroidies pour être manipulées de façon sécuritaire.
6. Brossez ou essuyez les débris alimentaires et les accumulations légères de carbone des grilles.
7. Retirez et nettoyez le bac de récupération.
8. Essuyez les rebords intérieurs accessibles et les zones où de la graisse, des miettes ou des débris se sont accumulés.
9. Nettoyez les surfaces extérieures en acier inoxydable.
10. Confirmez que toutes les pièces sont sèches.
11. Réinstallez tous les composants requis avant la prochaine utilisation.

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

Nettoyage des grilles en fonte

Les grilles en fonte sont exposées à une chaleur élevée, au déplacement des ustensiles de cuisson, à la graisse, aux débris alimentaires, aux débordements et à l'accumulation de carbone. Un nettoyage régulier est requis pour assurer un fonctionnement sécuritaire et des résultats de cuisson constants.

Chaque jour ou au besoin :

1. Confirmez que toutes les commandes des brûleurs sont à OFF, que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé et que les grilles ont refroidi à une température sécuritaire pour la manipulation.
2. Retirez les grilles avec précaution. Les grilles sont lourdes. Utilisez un équipement de protection approprié.
3. Brossez ou grattez les débris alimentaires et les accumulations carbonisées sur les surfaces supérieures et inférieures des grilles.
4. Lavez les grilles avec de l'eau tiède et un détergent doux si nécessaire.
5. Rincez soigneusement.
6. Séchez complètement avant de réinstaller.

7. Appliquez légèrement de l'huile de cuisson sur les grilles en fonte après le nettoyage si nécessaire afin d'aider à réduire la rouille et l'adhérence.
8. Réinstallez solidement les grilles dans la position approuvée désirée.

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

Nettoyage du bac de récupération



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

Le bac de récupération recueille la graisse, les débris alimentaires, les débordements, les miettes et les résidus liquides qui tombent à travers la zone de cuisson. Il doit être nettoyé régulièrement afin de réduire les risques d'incendie, la fumée, les odeurs, les problèmes sanitaires, les risques liés aux parasites et les débordements.

Pendant le fonctionnement :

- Surveillez l'accumulation dans le bac de récupération.
- Ne laissez pas la graisse, les débris alimentaires ou les résidus liquides déborder.
- Augmentez la fréquence de surveillance lors de cuissons à haut volume ou de conditions de débordement importantes.
- Si une accumulation excessive est observée, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir avant de retirer le bac.

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

- Confirmez que l'appareil a été complètement arrêté.
- Confirmez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé.
- Laissez la graisse et le bac refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
- Retirez soigneusement le bac de récupération.
- Videz la graisse, les débris alimentaires et les résidus liquides conformément aux procédures du site et aux règlements applicables.
- Lavez le bac de récupération avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Rincez et séchez soigneusement.
- Inspectez le bac de récupération pour détecter tout dommage, déformation, corrosion excessive ou mauvais ajustement.
- Réinstallez complètement le bac de récupération avant de remettre l'appareil en service.

N'utilisez pas l'appareil à moins que le bac de récupération soit entièrement installé et correctement positionné.

Nettoyage des surfaces extérieures et de l'acier inoxydable

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



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

Procédure de nettoyage

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

Ne pas utiliser :

- de brosses métalliques en acier au carbone, grattoirs, limes ou autres outils en acier au carbone
- de laine d'acier ordinaire ou de méthodes abrasives qui rayent la finition
- de mouvements circulaires de frottage sur les surfaces en acier inoxydable polies
- de nettoyants à base de chlore, d'iodure, d'ammoniaque, 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 zones doivent être nettoyées uniquement à l'aide de méthodes appropriées et sécuritaires pour l'acier inoxydable.

Inspection des zones des brûleurs et des veilleuses



AVERTISSEMENT !

Le réglage des brûleurs, veilleuses, volets d'air, régulateurs, robinets 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 charpie et de débris afin d'assurer un allumage adéquat, une flamme stable et un fonctionnement sécuritaire.

Inspection au niveau de l'opérateur :

- Effectuez l'inspection 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 l'accumulation de graisse, les débris libres ou les signes d'obstruction.
- Gardez l'avant, le dessous, la zone arrière du conduit d'évacuation et les ouvertures d'air de combustion dégagés.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de produits de nettoyage dans les zones des brûleurs ou des veilleuses.
- Ne retirez pas le panneau avant pour le nettoyage à moins d'être qualifié pour le faire.
- Ne tentez pas de nettoyer les orifices des brûleurs, d'ajuster les veilleuses, d'ajuster les volets d'air ou de régler les brûleurs.

Communiquez avec du personnel de service qualifié si :

- la flamme de veilleuse est faible, instable, trop grande ou s'éteint de façon répétée
- la flamme du brûleur est jaune, décollée, vacillante, 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
- les orifices des brûleurs semblent obstrués et ne peuvent pas être nettoyés de façon sécuritaire dans le cadre du nettoyage normal effectué par l'opérateur

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

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

- Effectuez l'inspection 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 de compensation ou à de forts courants d'air. Communiquez avec un professionnel qualifié du service ou de la ventilation si la condition persiste.

Remontage et séchage

Après le nettoyage ou l'entretien :

- Confirmez que les grilles en fonte sont propres, sèches et bien en place.
- Confirmez que le bac de récupération est propre, sec, entièrement installé et correctement positionné.
- Confirmez que les zones des brûleurs, veilleuses, commandes et composants de gaz sont sèches.
- 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 en position OFF avant d'ouvrir le robinet d'arrêt manuel du gaz.
- Confirmez que l'appareil est stable et que les grilles ne basculent pas et ne bougent pas.

N'utilisez pas l'appareil avec des composants mouillés, un bac de récupération manquant, des grilles manquantes, 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 sanitaires, la difficulté de nettoyage, les risques liés aux parasites et les risques d'incendie.

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

Entretien préventif et limites de service

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

Les opérateurs peuvent effectuer :

- la surveillance des déversements et le retrait des débris pendant l'utilisation
- le nettoyage quotidien des grilles
- une légère application d'huile sur les grilles pour prévenir la rouille
- le retrait et le nettoyage du bac de récupération
- le nettoyage des surfaces extérieures en acier inoxydable
- l'inspection visuelle de base de l'état des surfaces, de l'accumulation de graisse, de l'apparence des flammes, des obstructions de circulation d'air et des obstructions du conduit d'évacuation
- l'observation de base de la constance de la chaleur et du comportement des flambées pendant la cuisson normale

Le personnel de service qualifié doit effectuer :

- le réglage des veilleuses
- le réglage des brûleurs ou des volets d'air
- l'ajustement ou le remplacement du régulateur
- l'ajustement, l'entretien ou le remplacement des robinets de gaz
- l'inspection, le remplacement ou le nettoyage des orifices des brûleurs au-delà de l'accès externe de routine
- l'inspection interne du système de gaz
- la vérification et l'ajustement de la pression
- la conversion entre le gaz naturel et le propane LP
- la réparation de 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 incidence sur la couverture de garantie.

Calendrier d'entretien recommandé

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

Tâche	Fréquence recommandée
Surveiller les débordements, la graisse et les débris alimentaires	Pendant le fonctionnement
Surveiller l'accumulation dans le bac de récupération	Pendant le fonctionnement
Réduire la chaleur pendant les périodes d'inactivité	Pendant le fonctionnement
Nettoyer les grilles en fonte	Fin de journée
Huiler légèrement les grilles en fonte pour prévenir la rouille, si nécessaire	Après le nettoyage et le séchage
Retirer, vider, laver, rincer, sécher et réinstaller le bac de récupération	Chaque jour ou plus souvent lors d'une utilisation intensive
Essuyer les surfaces extérieures en acier inoxydable	Chaque jour
Nettoyer la zone autour de l'appareil	Chaque jour
Inspecter les grilles pour détecter l'accumulation de carbone, les fissures, la rouille ou les dommages	Chaque jour

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

Utilisez le guide ci-dessous pour identifier les symptômes courants, les causes probables et les mesures correctives recommandées. Si le problème persiste après avoir effectué les étapes recommandées, cessez d'utiliser l'appareil 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, réparer, démonter ou modifier les composants de gaz, brûleurs, veilleuses, régulateurs ou commandes à moins d'être qualifié pour le faire.

Avant de faire appel au service

Avant d'effectuer un dépannage spécifique, confirmez les points suivants :

- L'alimentation en gaz est ouverte.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz est ouvert pendant le fonctionnement et accessible pour un arrêt d'urgence.
- Le type de gaz correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique.
- Le régulateur de pression du gaz est installé et orienté correctement.
- Tous les boutons de commande sont dans la bonne position.
- Chaque veilleuse est allumée et stable avant l'ouverture de la commande du brûleur correspondant.
- Les commandes des brûleurs n'ont pas été ouvertes à moins que la flamme de veilleuse correspondante soit allumée et stable.
- Les zones des brûleurs et des veilleuses sont sèches et n'ont pas été exposées à l'eau, au nettoyant ou à la graisse.
- La hotte de ventilation fonctionne et n'est pas obstruée.
- L'air de compensation est disponible et de forts courants d'air n'affectent pas l'appareil.
- L'appareil est de niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.
- Les grilles sont installées et correctement positionnées.
- Le bac de récupération est installé, correctement positionné et non plein.
- La zone de cuisson est exempte d'excès de graisse, de débris alimentaires, d'accumulation de carbone et de matériaux d'emballage.
- Les ustensiles de cuisson sont stables, de taille appropriée et ne bloquent pas la circulation d'air des brûleurs.
- 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 l'appareil.

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

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
Odeur de gaz et conditions de gaz dangereuses		
Odeur de gaz présente	Fuite de gaz ou condition dangereuse liée au gaz	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire, ne rallumez pas l'appareil, évacuez les lieux au besoin et suivez les procédures d'urgence du site en cas de fuite de gaz.
Veilleuse et allumage		
La veilleuse ne s'allume pas	Le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé	Ouvrez le robinet d'arrêt manuel du gaz seulement lorsque vous êtes prêt à allumer immédiatement les veilleuses.
	L'alimentation en gaz n'est pas disponible	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, vérifiez que

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
		l'alimentation en gaz est disponible et communiquez avec le fournisseur de gaz ou du personnel de service qualifié si nécessaire.
	Présence d'air dans la conduite de gaz lors du démarrage initial ou après un arrêt prolongé	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes, puis répétez la procédure Allumage des veilleuses.
	La source d'allumage n'atteint pas la veilleuse	Utilisez une source d'allumage longue appropriée uniquement par l'ouverture avant d'accès pour l'allumage des veilleuses. N'allumez pas par le dessus.
	L'ouverture de la veilleuse, le tube de veilleuse ou l'ensemble de veilleuse est obstrué, mouillé, endommagé ou ne fonctionne pas correctement	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
La veilleuse s'allume mais ne reste pas allumée	La flamme de veilleuse est faible ou instable	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes et rallumez. Si le problème persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Courant d'air, déséquilibre de la hotte ou problème d'air de compensation	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, vérifiez la ventilation et éliminez les forts courants d'air lorsque possible. Si le problème persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié ou un professionnel de la ventilation.
La veilleuse s'éteint pendant le fonctionnement	Courant d'air, interruption de l'alimentation en gaz, zone de veilleuse sale ou problème d'ajustement de la veilleuse	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes et rallumez seulement lorsque les conditions sont sécuritaires. Si le problème se répète, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le brûleur ne s'allume pas	La veilleuse correspondante n'est pas allumée ou n'est pas stable	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes, puis rallumez les veilleuses avant d'ouvrir les commandes des brûleurs.
	Le bouton de commande n'est pas ouvert correctement	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si vous interrompez le dépannage, puis consultez la section Commandes des brûleurs avant de réessayer.
	Le brûleur, la veilleuse ou un composant de gaz est mouillé après le nettoyage	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et laissez les composants sécher complètement. Si l'allumage demeure irrégulier, communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Problème du brûleur, du robinet, de la veilleuse ou d'un composant interne de gaz	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Échec répété d'allumage	La séquence de démarrage n'a pas été suivie correctement	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes, puis recommencez exactement selon les instructions.
	La veilleuse n'est pas stable avant l'ouverture de la commande du brûleur	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Ne poursuivez pas les tentatives d'allumage avec une veilleuse instable.
Allumage retardé ou bruit de détonation	La flamme de veilleuse est faible, instable ou n'atteint pas correctement le brûleur	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Zone du brûleur affectée par la graisse, les débris, les débordements ou l'humidité	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, nettoyez les zones accessibles et séchez complètement.
Apparence des flammes et performance des brûleurs		
La flamme du brûleur est jaune, orange ou produit de la suie	Zone du brûleur sale, accumulation de graisse, résidus de débordement ou circulation d'air obstruée	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et nettoyez les zones accessibles.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
	Type de gaz incorrect, pression de gaz incorrecte, problème d'ajustement du brûleur ou problème de volet d'air	N'ajustez pas les brûleurs ni les volets d'air. Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
La flamme se décolle, vacille, flotte ou semble instable	Fort courant d'air, déséquilibre de la hotte ou mouvement d'air excessif	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si la condition est dangereuse, vérifiez la hotte et les conditions d'air de compensation, et éliminez les forts courants d'air lorsque possible.
	Circulation d'air obstruée, pression de gaz incorrecte, problème de mélange air-gaz ou problème interne du système de gaz	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
La flamme est faible sur tous les brûleurs	Le robinet d'arrêt manuel du gaz n'est pas complètement ouvert	Si cela peut être fait de façon sécuritaire, confirmez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est complètement ouvert pendant le fonctionnement. Si le dépannage se poursuit, tournez tous les boutons de commande à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz.
	Le débit d'alimentation en gaz est insuffisant	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et communiquez avec du personnel de service qualifié ou le fournisseur de gaz afin de vérifier la capacité d'alimentation.
La flamme est faible sur un seul brûleur	Le réglage de commande est trop bas	Ajustez le réglage de commande selon les besoins de la tâche de cuisson.
	Problème du brûleur, du robinet, de la veilleuse ou de l'orifice	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Accumulation excessive de carbone autour de la zone du brûleur	Mauvaise combustion, circulation d'air obstruée, zone du brûleur sale ou résidus de débordement	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, nettoyez les zones accessibles et vérifiez la circulation d'air.
	Type de gaz incorrect, pression incorrecte ou ajustement incorrect du brûleur	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Performance de cuisson et ustensiles de cuisson		
Les aliments cuisent inégalement	Le réchaud n'est pas complètement préchauffé	Préchauffez avant d'y placer les ustensiles de cuisson ou les aliments.
	Chargement inégal des ustensiles ou différents types d'ustensiles	Utilisez un positionnement constant des ustensiles et des méthodes de cuisson uniformes.
	Les ustensiles sont déformés, instables, surdimensionnés ou non adaptés aux brûleurs à gaz ouverts	Utilisez des ustensiles stables à fond plat adaptés à la cuisson sur brûleurs commerciaux à gaz.
	L'appareil n'est pas de niveau	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé, laissez refroidir et remettez l'appareil de niveau
	Les grilles ne sont pas correctement positionnées	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et réinstallez solidement les grilles.
Un brûleur cuit différemment d'un autre	Différents réglages de commande, tailles d'ustensiles ou modes de chargement	Confirmez les réglages des brûleurs, la taille des ustensiles et le mode de chargement.
	Problème du brûleur, de la veilleuse ou du système de gaz	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et communiquez avec du personnel de service qualifié.
La récupération de chaleur est lente après le chargement	Charge alimentaire importante, ustensiles froids, produit congelé ou préchauffage insuffisant	Réduisez la taille des lots, préchauffez plus longtemps et prévoyez un temps de récupération.
	Problème d'alimentation en gaz ou de ventilation	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si la condition est dangereuse, vérifiez le fonctionnement de la hotte et l'air de compensation, et communiquez avec du personnel de service qualifié si le problème n'est pas résolu.
Les ustensiles de	Les ustensiles sont déformés,	Fermez le brûleur concerné à OFF. Si la condition est

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
cuisson sont instables	surdimensionnés, trop petits ou mal positionnés sur la grille	dangereuse, tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et remplacez les ustensiles par des ustensiles stables appropriés.
	La grille n'est pas correctement positionnée, est endommagée ou manquante	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et réinstallez ou remplacez la grille avant l'utilisation.
Fumée, odeurs, bac de récupération et problèmes liés au nettoyage		
Fumée excessive lors de la première utilisation	Revêtement protecteur, résidus de fabrication ou brûlage initial	Effectuez le brûlage initial complet avec la ventilation en fonction. Si l'odeur ressemble à du gaz, tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et suivez les procédures d'urgence en cas de fuite de gaz.
Fumée excessive pendant l'utilisation normale	Graisse, débris alimentaires, débordements ou accumulation de carbone	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et nettoyez les grilles, le bac de récupération et les surfaces accessibles.
	Réglage de chaleur trop élevé pour les ustensiles ou la charge alimentaire	Réduisez le réglage de la flamme. Si la fumée persiste, tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et inspectez l'état de propreté.
Odeur persistante pendant le fonctionnement	Graisse, débris alimentaires, bac de récupération sale, débordements ou accumulation de carbone	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz après l'utilisation, laissez refroidir et nettoyez soigneusement.
	Résidus de nettoyant non éliminés	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, nettoyez selon les méthodes approuvées, rincez et séchez complètement.
Le bac de récupération déborde	Le bac n'est pas vidé assez fréquemment	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis videz, lavez, rincez, séchez et réinstallez le bac de récupération.
	Débordements importants ou charge élevée de graisse	Augmentez la fréquence de surveillance et de vidage après l'arrêt et le refroidissement.
Accumulation de graisse ou de débris sous l'appareil	Bac de récupération manquant, plein, endommagé ou mal positionné	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, nettoyez la zone et réinstallez ou remplacez le bac de récupération.
L'appareil ne fonctionne pas correctement après le nettoyage	Zone du brûleur, de la veilleuse, des commandes ou des composants de gaz exposée à l'eau ou au nettoyant	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et laissez sécher complètement. Si la condition persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Problèmes d'allumage après le nettoyage	Eau, nettoyant, graisse ou débris ayant pénétré dans la zone de la veilleuse ou du brûleur	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et laissez les composants sécher complètement. Si l'allumage demeure irrégulier, communiquez avec du personnel de service qualifié.
De la rouille apparaît sur les grilles en fonte	Les grilles ont été laissées mouillées après le nettoyage ou n'ont pas été légèrement huilées lorsque nécessaire	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, nettoyez les grilles, séchez-les soigneusement et appliquez légèrement de l'huile sur les grilles au besoin.
Taches ou corrosion sur l'acier inoxydable	Utilisation de nettoyants agressifs, de chlore, d'iode, d'ammoniaque, de brome ou exposition à des outils inadéquats	Cessez d'utiliser le nettoyant inadéquat. Nettoyez et rincez soigneusement selon les méthodes approuvées.
Rayures sur l'acier inoxydable	Mauvais outil ou mauvaise direction de frottage	Utilisez des nettoyants non abrasifs et frottez dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
Ventilation, installation et problèmes liés à la chaleur		
La flamme du brûleur devient instable lorsque la hotte fonctionne	Fort courant d'air ou déséquilibre de l'air de compensation	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz si la condition est dangereuse, vérifiez le fonctionnement de la hotte et de l'air de compensation, et éliminez les forts courants d'air lorsque possible.
La veilleuse s'éteint lorsque la ventilation fonctionne	Courant d'air, déséquilibre de l'air de compensation ou problème de ventilation	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié ou un

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
		professionnel de la ventilation.
Chaleur excessive autour de l'appareil	Dégagement inadéquat, circulation d'air obstruée ou emplacement inapproprié	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et vérifiez les dégagements requis ainsi que la ventilation.
Mauvaise récupération de chaleur ou surchauffe	Zone du conduit d'évacuation obstruée ou circulation d'air restreinte	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir et dégagez l'obstruction si cela peut être fait de façon sécuritaire et accessible.
L'appareil fonctionne mal après avoir été déplacé	Raccordement de gaz perturbé	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et n'utilisez pas l'appareil avant que l'installation et le raccordement de gaz aient été vérifiés par du personnel qualifié.
	L'appareil n'est plus de niveau	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé, laissez refroidir et remettez l'appareil de niveau.
L'appareil semble instable	Les pieds ne sont pas correctement installés ou le comptoir n'est pas stable	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et cessez l'utilisation jusqu'à ce que l'installation soit corrigée.
Dommages causés par la chaleur près des surfaces environnantes	Dégagement inadéquat, ventilation obstruée ou présence de matériaux sensibles à la chaleur à proximité	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, retirez les matériaux et vérifiez que l'installation est adéquate.
Fonctionnement des commandes		
Le bouton de commande colle, coince, semble desserré ou ne tourne pas normalement	Robinet de commande endommagé, contaminé ou usé	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le bouton de commande ne ferme pas normalement	Défaillance du robinet ou de la commande	Fermez immédiatement le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le brûleur demeure allumé lorsque le bouton est à OFF	Défaillance du robinet ou condition dangereuse liée au gaz	Fermez immédiatement le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait de façon sécuritaire. N'utilisez pas l'appareil. Communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le marquage de la commande est illisible ou le bouton est endommagé	Bouton ou marquage endommagé	Tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé et remplacez les pièces endommagées avant l'utilisation.

Quand arrêter l'utilisation et faire appel au 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 conditions suivantes se produit :

- une odeur de gaz est présente
- la veilleuse refuse continuellement de s'allumer ou de rester allumée
- le brûleur ne s'allume pas après les vérifications normales de démarrage
- un allumage retardé, des détonations, de la suie ou des flammes instables répétées se produisent
- une flamme jaune, décollée, vacillante, bruyante ou produisant de la suie persiste après le nettoyage et la vérification de la circulation d'air
- un bouton de commande colle, coince, semble desserré ou ne s'éteint pas normalement
- un brûleur demeure allumé lorsque le bouton est à OFF
- des dommages visibles à la conduite de gaz, un raccord desserré ou une fuite soupçonnée sont présents
- l'appareil a été endommagé, échappé, déplacé incorrectement ou exposé à une quantité excessive d'eau
- une conversion de gaz, un ajustement de pression, un entretien du régulateur, un ajustement de veilleuse, un réglage de brûleur ou des travaux internes sur le système de gaz sont requis

GARANTIE

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

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

Pour enregistrer votre produit en ligne, visitez :

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

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

Numérisez pour enregistrer votre produit en ligne :



INFORMATIONS 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 uniquement 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 actuels de pièces de rechange et les ressources d'identification des pièces sont disponibles à l'adresse suivante :

www.noriota.ca

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

Remarques importantes concernant les pièces de rechange

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

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

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

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

Informations sur le service et la commande de pièces

Pour les commandes de pièces, les questions 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, régulateurs ou pièces liées à la sécurité. Une installation inadéquate peut entraîner des dommages à l'équipement, un fonctionnement dangereux, une fuite de gaz, une mauvaise combustion ou une incidence sur la couverture de garantie.

Informations de 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
- puissance d'entrée
- exigences de pression du collecteur
- exigences de dégagement
- informations de certification, incluant les normes de sécurité et de salubrité applicables

Vérifiez toujours que le type de gaz, 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 un emplacement visible et 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 par-dessus 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 interventions de service futures et peut contribuer à l'évaluation de la garantie. Conservez cette page dans vos dossiers.

INFORMATIONS SUR L'APPAREIL ET L'ACHAT

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Acheté auprès de (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): _____ <input type="checkbox"/> Vérifié conforme à la plage indiquée sur la plaque signalétique ou dans le manuel</p> <p>Pression du collecteur (mesurée): _____ <input type="checkbox"/> Vérifié 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 les fuites: <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 ÉTAT DE L'APPAREIL</p> <p>Mise à niveau de l'appareil confirmée: <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 / de la 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>Matériaux d'emballage, film protecteur et matériaux d'expédition retirés: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Bac de récupération correctement positionné: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p>
VÉRIFICATION INITIALE DU FONCTIONNEMENT	
<p>Les veilleuses s'allument et demeurent stables: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Les brûleurs s'allument et fonctionnent correctement : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Les flammes des brûleurs sont stables et majoritairement bleues: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Présence d'odeur de gaz: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No — si oui, ne pas utiliser l'appareil et corriger immédiatement la condition avant la mise en service.</p>	<p>Les boutons de commande fonctionnent en douceur et ferment correctement: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Brûlage initial effectué: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Les zones de brûleurs actives chauffent et réagissent normalement: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Les ustensiles de cuisson reposent solidement sur les grilles pendant l'essai: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Température ambiante lors de l'installation: _____</p> <p>Bruit ou vibration anormale: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p>

REMARQUES / 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.