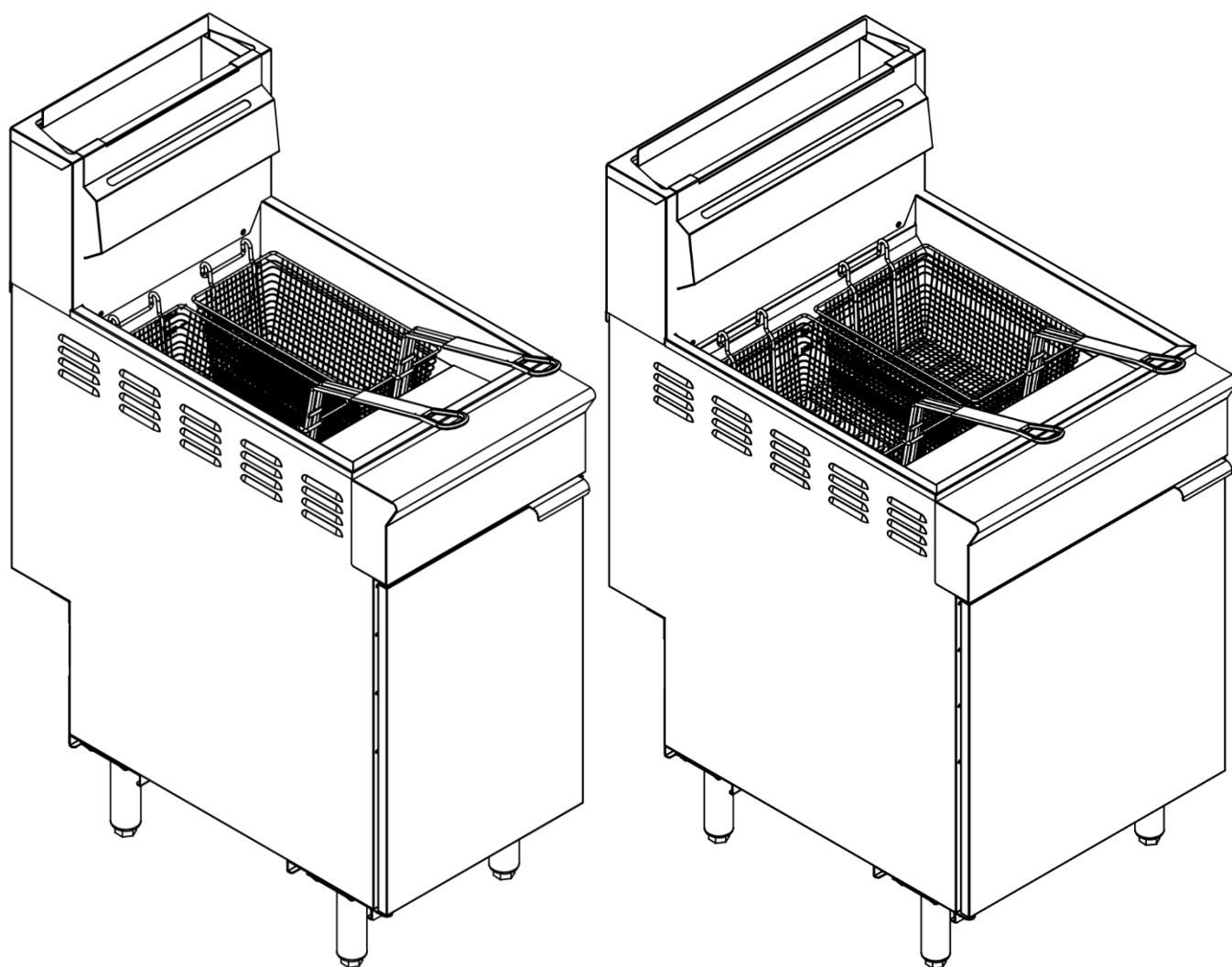


NORIOTA

MANUEL D'INSTALLATION ET D'INSTRUCTIONS



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

**SÉRIES FRYOP ET NFFOP
FRITEUSE À CUVE OUVERTE AU GAZ**

SÉCURITÉ DE L'OPÉRATEUR ET CONSEILS D'UTILISATION

Référence rapide uniquement - Suivez le manuel d'utilisation complet



AVIS !

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



AVERTISSEMENT !

Une installation inadéquate, un raccordement au gaz, une ventilation ou une utilisation incorrects peuvent entraîner un incendie, une explosion, une exposition au monoxyde de carbone, des blessures graves ou la mort. Seul du personnel qualifié doit installer ou entretenir cet équipement. N'utilisez pas cet appareil si des conditions dangereuses sont présentes.

Avant chaque utilisation

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



AVERTISSEMENT !

N'utilisez pas la friteuse à moins que la cuve ne soit remplie au niveau d'huile approprié entre les repères MIN et MAX.

Rappels de sécurité essentiels

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



AVERTISSEMENT !

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

Conseils de cuisson, d'huile et de nettoyage

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

Fonctionnement normal

- Cycle de marche et d'arrêt des brûleurs
- Bouillonnement et mouvement de l'huile pendant la cuisson
- Baisse temporaire de la température après le chargement
- Légères variations de température pendant le cycle

Ces caractéristiques sont normales en fonctionnement.

Besoin d'aide

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



Site Web
www.noriota.ca



Téléphone
1-877-NORIOTA



Courriel
support@noriota.ca

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

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	3
Informations importantes pour les propriétaires et les opérateurs.....	3
Utilisation prévue.....	4
Considérations relatives à l'installation résidentielle	4
Portée et mises à jour du manuel.....	4
RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT	5
Notes importantes de manutention	5
Signalement des dommages.....	5
Avant l'installation	5
Information sur le numéro de série.....	5
INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ	6
En cas d'odeur de gaz détectée	6
Niveau d'huile adéquat.....	7
Consignes générales de sécurité	7
Sécurité liée au gaz.....	7
Risque d'incendie causé par la graisse	7
Sécurité relative à l'installation	8
Sécurité relative à la ventilation et à la circulation d'air	8
Sécurité relative à la manipulation de l'huile et à l'utilisation	8
Sécurité relative au nettoyage et à l'entretien	9
Sécurité relative au service et aux réparations.....	9
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	10
Exigences relatives au raccordement au gaz.....	10
Conformité relative à la ventilation et aux codes de prévention des incendies	10
Élimination de l'huile	10
Mise au rebut de l'appareil	10
INSTALLATION.....	11
Liste de vérification avant l'installation	11
Exigences relatives à l'emplacement	11
Exigences relatives aux dégagements.....	11
Exigences relatives à l'alimentation en gaz.....	11
Exigences relatives à la ventilation et à la hotte.....	12
Installation du conduit d'évacuation et de la cheminée arrière	12
Installation des pieds, mise à niveau et stabilité.....	12
Dispositif de retenue et mobilité	13
Procédure de raccordement au gaz	13
Procédure de vérification des fuites	13
Vérifications finales de l'installation	13
Responsabilités relatives à l'installation	14
FONCTIONNEMENT	15
Comportement normal de fonctionnement	15
Bonnes pratiques d'utilisation pour la friture	15
Doctrine de gestion de l'huile	16
Vue d'ensemble du système de commande	17
Avant la première utilisation	18
Remplissage de la cuve de friture	18
Allumage et fonctionnement des brûleurs	19
Procédure de démarrage	20
Procédure d'arrêt	20
Procédure de vidange	22
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23
Directives générales d'entretien	23
Nettoyage quotidien	23
Nettoyage des surfaces extérieures et de l'acier inoxydable.....	23
Directives pour la filtration et le remplacement de l'huile	24
Nettoyage de la cuve de friture après la vidange	24
Procédure de nettoyage par ébullition.....	24
Inspection du conduit d'évacuation et de la zone des brûleurs	25
Vérification de la température et contrôle de calibration	26
Entretien préventif et limites de service.....	26
Paniers de friture, support et accessoires	26
Zone autour et sous la friteuse.....	26
Calendrier d'entretien recommandé	27
Rappel final concernant l'entretien	27
Journal d'entretien.....	27
GUIDE DE DÉPANNAGE	28
Avant d'appeler le service	28
Directives de service	31
GARANTIE.....	32
INFORMATION SUR LES PIÈCES DE RECHANGE ET LE SERVICE	33
DOSSIER DE MISE EN SERVICE.....	34

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi les friteuses à cuve ouverte au gaz NORIOTA. Ce manuel fournit des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien sécuritaires des modèles de friteuses à cuve ouverte au gaz NORIOTA. Ces appareils sont conçus et fabriqués pour les applications commerciales de restauration et sont destinés à offrir des performances de friture constantes lorsqu'ils sont installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions de ce manuel.

Ce manuel s'applique aux modèles de friteuses à cuve ouverte au gaz NORIOTA, incluant FRYOP40, FRYOP50, NFFOP40 et NFFOP50, en versions gaz naturel et propane. Les spécifications peuvent varier selon le modèle. Consultez toujours la plaque signalétique de l'appareil pour obtenir les informations techniques exactes, notamment le type de gaz, la puissance d'entrée, la pression et les exigences de dégagement.

Les friteuses à cuve ouverte au gaz sont des appareils de cuisson haute performance conçus pour chauffer et maintenir de grands volumes d'huile à des températures contrôlées. La conception à cuve ouverte offre une zone de cuisson dégagée pour la friture générale et facilite le nettoyage comparativement aux friteuses de type à tubes. Comme les friteuses commerciales fonctionnent à une puissance thermique élevée et sont conçues pour une utilisation continue ou intensive, une installation appropriée, une bonne gestion de l'huile, une ventilation adéquate et des pratiques d'utilisation quotidiennes appropriées sont essentielles afin d'assurer un fonctionnement sécuritaire, une qualité alimentaire constante et une longue durée de vie de l'équipement.

Une installation ou une utilisation inadéquate peut entraîner une réduction des performances, une dégradation excessive de l'huile, des conditions dangereuses ou des dommages à l'équipement. Une attention particulière doit être portée à l'alimentation en gaz, à la ventilation, au maintien du niveau d'huile et aux procédures de nettoyage. Comprendre le fonctionnement de la friteuse, notamment le cycle des brûleurs, le transfert de chaleur à travers la cuve, le contrôle du niveau d'huile et les exigences de nettoyage de la cuve ouverte, aidera à réduire les erreurs de l'opérateur et les appels de service inutiles.

Informations importantes pour les propriétaires et les opérateurs

- Lisez ce manuel en entier avant d'installer ou d'utiliser l'équipement.
- L'installation, le raccordement au gaz et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié conformément aux codes et règlements locaux applicables.
- Cet équipement est destiné uniquement à une utilisation commerciale en restauration. Il n'est pas conçu pour une utilisation domestique, résidentielle ou non commerciale.
- Une installation, une utilisation ou un entretien inadéquat peut entraîner des blessures, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement ou une réduction des performances.
- N'utilisez jamais la friteuse avec une cuve vide ou insuffisamment remplie. Le non-respect du niveau d'huile approprié peut entraîner des dommages à la cuve et des conditions d'utilisation dangereuses.
- L'état de l'huile et les pratiques de manipulation influencent directement la qualité des aliments, les performances de l'équipement et sa durée de vie.
- Ces friteuses sont conçues pour être utilisées uniquement avec de l'huile de cuisson liquide. L'huile solide ou le shortening solide ne doivent pas être utilisés dans la cuve.
- Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible pour consultation par les opérateurs et le personnel de service.

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

En plus de l'installation, les pratiques des opérateurs jouent un rôle important dans les performances de la friteuse. Une surcharge des paniers, l'introduction de produits humides, l'accumulation de débris ou l'absence de filtration régulière de l'huile peuvent entraîner une instabilité de température, une dégradation excessive de l'huile et une réduction de l'uniformité de cuisson. Un nettoyage régulier et un entretien préventif sont essentiels afin de maintenir un fonctionnement adéquat.

Utilisation prévue

Les friteuses à cuve ouverte au gaz NORIOTA sont conçues et fabriquées pour les environnements commerciaux de restauration, notamment les restaurants, cafés, services de traiteur, cuisines institutionnelles et applications similaires. Ces appareils sont destinés à la friture profonde de produits alimentaires dans de l'huile de cuisson alimentaire liquide sous des conditions de température contrôlées.

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

Cet équipement ne doit pas être utilisé à d'autres fins que la friture profonde de produits alimentaires. Il ne doit pas être utilisé pour chauffer des matériaux non alimentaires, traiter des produits chimiques ou pour toute application incompatible avec les instructions de ce manuel. Une utilisation non conforme peut entraîner des conditions dangereuses, des dommages à l'équipement ou l'annulation de la garantie.

Considérations relatives à l'installation résidentielle

Les friteuses à cuve ouverte au gaz NORIOTA sont conçues et fabriquées uniquement pour une utilisation commerciale en restauration. Elles ne sont pas destinées à une utilisation résidentielle ou domestique.

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

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

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

Portée et mises à jour du manuel

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

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

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

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

RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT

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

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

Après la livraison et le déballage de l'appareil, inspectez la friteuse elle-même afin de détecter tout dommage caché. Vérifiez les panneaux extérieurs, la porte, la cuve de friture, les paniers, les composants du conduit d'évacuation, les pieds ou roulettes, les composants de vidange et les commandes visibles afin de détecter tout dommage lié au transport ou toute pièce manquante. Si des dommages cachés sont découverts, avisez rapidement le transporteur et demandez une inspection. Toutes les réclamations liées aux dommages de transport doivent être soumises au transporteur, car les dommages d'expédition relèvent de sa responsabilité et ne sont pas couverts par la garantie.

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

Notes importantes de manutention

- Ne retirez pas la friteuse de la zone de livraison et ne procédez pas à l'installation avant d'avoir terminé l'inspection.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée de porte pour soulever ou déplacer la friteuse.
- Si le transporteur n'est pas en mesure ou refuse de permettre un temps d'inspection adéquat, notez-le clairement sur le reçu de livraison avant de signer.
- Conservez tous les matériaux d'emballage jusqu'à la fin du processus d'inspection.

Signalement des dommages

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

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

Avant l'installation

Confirmez les points suivants avant de procéder :

- Le numéro de modèle correspond à votre bon de commande.
- Le type de gaz correspond à l'appareil commandé.
- La friteuse n'a pas été endommagée pendant le transport.
- Tous les accessoires et composants expédiés sont présents.
- La plaque signalétique est présente et lisible.
- 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.

Information sur le numéro de série

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

Rappel final concernant la réception

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

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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



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



DANGER!

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



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

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



AVIS !

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

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie — Pour votre sécurité

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



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure

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



AVERTISSEMENT !

En cas d'odeur de gaz détectée

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



AVERTISSEMENT !

Niveau d'huile adéquat

- N'utilisez jamais la friteuse avec une cuve vide ou insuffisamment remplie.
- Ne chauffez jamais une cuve vide.
- Maintenez le niveau d'huile entre les lignes de remplissage minimum et maximum en tout temps.
- L'huile solide ou le shortening solide ne doivent pas être utilisés dans cette friteuse.



AVIS !

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

Consignes générales de sécurité

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

Sécurité liée au gaz



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

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

- Vérifiez que le type de gaz fourni correspond au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.
- Cet appareil ne peut pas être converti sur place d'un type de gaz à un autre.
- Tous les raccordements de gaz doivent être vérifiés afin de détecter les fuites avant la mise en service de la friteuse.
- 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 la friteuse si les raccordements de gaz sont desserrés, endommagés ou présentent des fuites.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz. Utilisez uniquement une solution d'eau savonneuse ou une autre méthode de détection de fuites approuvée.
- Si la veilleuse s'éteint, si l'allumage échoue ou si la commande de gaz a été mise à OFF, attendez au moins 5 minutes avant de tenter de rallumer l'appareil. Cette période d'attente permet au gaz non brûlé de se dissiper.

Risque d'incendie causé par la graisse



AVERTISSEMENT !

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

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

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

N'essayez jamais de déplacer la friteuse pendant un incendie.

Sécurité relative à l'installation



Une installation inadéquate peut entraîner un incendie, un basculement ou un fonctionnement dangereux.

L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié conformément aux codes applicables et aux instructions de ce manuel.



N'installez pas et n'utilisez pas la friteuse sans que tous les pieds ou roulettes soient correctement installés.

L'utilisation de la friteuse sans pieds ou roulettes peut entraîner des conditions instables, un dégagement inadéquat par rapport au sol et un risque accru d'incendie ou de blessure.

- Installez la friteuse uniquement sur une surface stable et de niveau capable de supporter le poids de l'équipement et de la charge d'huile. La friteuse peut être installée sur des planchers combustibles lorsque tous les dégagements requis sont respectés et que tous les pieds ou roulettes approuvées sont correctement installés.
 - La friteuse doit être de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
 - Les pieds ou roulettes doivent être correctement installés avant la mise en service. Si des roulettes sont installées, un dispositif de retenue approuvé doit être installé et raccordé avant l'utilisation.
- Maintenez en tout temps les dégagements requis par rapport aux matériaux combustibles et non combustibles.
- Installez la friteuse sous un système de ventilation commerciale correctement conçu.
- Ne bloquez pas et ne restreignez pas les ouvertures du conduit d'évacuation ou de ventilation.
- La friteuse ne doit pas être installée dans des zones exposées à l'eau, aux conditions extérieures ou à une humidité excessive.

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



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



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

- Si un dispositif de retenue, un raccord à déconnexion rapide ou tout autre dispositif de sécurité lié à la mobilité est débranché pour le nettoyage, le service ou le repositionnement, il doit être correctement reconnecté avant que la friteuse soit remise en fonctionnement normal.
- Ne raccordez pas directement la sortie du conduit d'évacuation à un conduit ou système d'échappement.
- Maintenez un dégagement approprié entre la sortie du conduit d'évacuation et les filtres de hotte.
- Assurez un débit d'air adéquat afin de soutenir la combustion et l'évacuation de la chaleur.
- Ne bloquez pas la sortie du conduit d'évacuation et ne restreignez pas les ouvertures d'air de combustion.
- Ne placez pas les mains, les bras ou toute autre partie du corps directement au-dessus de la sortie du conduit d'évacuation lorsque la friteuse est en fonctionnement. Les gaz d'échappement chauds peuvent causer des brûlures.
- Évitez les conditions créant de forts courants d'air ou des refoulements d'air autour de la friteuse.

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



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

- Maintenez le niveau d'huile entre les lignes de remplissage minimum et maximum en tout temps.
- Ne remplissez pas excessivement la cuve de friture. L'huile se dilate lorsqu'elle chauffe et peut déborder.
- Retirez l'excès d'humidité des produits alimentaires avant de les placer dans l'huile. Ne chargez pas de produits humides ou fortement glacés dans l'huile chaude. Un excès d'humidité peut provoquer des éclaboussures violentes ou un débordement par ébullition.
- Abaissez les paniers lentement afin de prévenir les éclaboussures.
- Ne surchargez pas les paniers, car cela peut entraîner une chute excessive de température, des

éclaboussures d'huile ou un débordement.

- N'essayez pas de déplacer ou de repositionner la friteuse lorsqu'elle contient de l'huile chaude, une solution d'ébullition de nettoyage ou tout autre liquide chaud. Un déversement de liquide chaud peut causer de graves brûlures et créer un risque de glissade.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Gardez la zone autour de la friteuse libre de tout matériau combustible.

Sécurité relative au nettoyage et à l'entretien



ATTENTION !

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

- Laissez la friteuse refroidir avant de vidanger l'huile ou d'effectuer des procédures de nettoyage.
- Utilisez des contenants et des méthodes de manipulation appropriés lors de la vidange d'huile chaude. Vidangez l'huile chaude uniquement dans des contenants métalliques appropriés conçus pour la manipulation d'huile chaude. N'utilisez pas de seaux en plastique, de contenants en verre ou de tout autre contenant non conçu pour l'huile chaude.
- Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé avant de remplir de nouveau la cuve de friture.
- Assurez-vous que la cuve de friture est complètement sèche avant d'ajouter de l'huile. Toute eau restante dans la cuve peut provoquer des éclaboussures dangereuses lorsque l'huile est chauffée.
- Utilisez uniquement des produits de nettoyage approuvés convenant aux applications de friteuses commerciales.
- N'utilisez pas d'outils abrasifs ni de produits chimiques corrosifs pouvant endommager les surfaces.
- Ne vaporisez pas de liquides ou de produits de nettoyage sur les commandes, les brûleurs ou l'extérieur de la friteuse.

Un nettoyage et un entretien réguliers sont requis afin d'assurer un fonctionnement sécuritaire et de prévenir l'accumulation de résidus pouvant affecter les performances.

Sécurité relative au service et aux réparations



AVERTISSEMENT !

L'entretien de cet équipement sans formation adéquate peut entraîner des blessures graves ou la mort. Tous les travaux de service et de réparation doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié.

- Coupez l'alimentation en gaz avant d'effectuer tout service ou entretien.
- N'essayez pas de réparer ou d'ajuster les composants de gaz sans formation adéquate.
- Utilisez uniquement des pièces de remplacement approuvées.
- N'utilisez pas la friteuse lorsque les panneaux sont retirés ou que les dispositifs de sécurité sont contournés.

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

Rappel final concernant la sécurité

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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

Exigences relatives au raccordement au gaz



AVERTISSEMENT !

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

- Vérifiez que le type de gaz correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique.
- Cet appareil ne peut pas être converti sur place d'un type de gaz à un autre.
- 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 afin de détecter les fuites avant la mise en service en utilisant uniquement des méthodes approuvées.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz.
- Assurez-vous que tous les raccordements demeurent sécuritaires et exempts de dommages pendant le fonctionnement.
- Respectez toutes les exigences relatives aux essais de pression du système d'alimentation en gaz et à l'isolation pendant les essais du système.

Conformité relative à la ventilation et aux codes de prévention des incendies



AVERTISSEMENT !

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

- Cette friteuse doit être installée sous un système de ventilation commerciale correctement conçu.
- Ne raccordez pas directement la sortie du conduit d'évacuation à un conduit ou système d'échappement.
- Maintenez un dégagement adéquat entre la sortie du conduit d'évacuation et les filtres de hotte.

- Assurez-vous qu'un apport adéquat d'air de combustion est disponible en tout temps.
- Ne bloquez pas la circulation d'air et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- L'installation doit être conforme à tous les codes locaux applicables en matière de prévention des incendies et de bâtiment.

Élimination de l'huile



ATTENTION !

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

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

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

Mise au rebut de l'appareil



AVIS !

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

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

- Assurez-vous que tous les raccordements de gaz sont débranchés de façon sécuritaire avant la mise au rebut.
- Respectez les directives applicables pour le recyclage ou la mise au rebut des matériaux.

INSTALLATION

Cette section fournit les exigences et les procédures relatives à l'installation adéquate de la friteuse. L'installation, le raccordement au gaz et la mise en service initiale doivent être effectués par du personnel qualifié conformément aux codes et règlements locaux applicables.



AVIS !

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

Liste de vérification avant l'installation

Avant l'installation, confirmez les points suivants:

- ☐ Le numéro de modèle et le type de gaz correspondent à la commande et aux exigences du site.
- ☐ L'emplacement d'installation respecte toutes les exigences relatives aux dégagements, à la ventilation et aux services publics.
- ☐ L'alimentation en gaz est disponible et correctement dimensionnée pour l'équipement.
- ☐ Tous les composants, accessoires ainsi que la plaque signalétique sont présents.

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

Exigences relatives à l'emplacement

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

Exigences relatives aux dégagements



AVERTISSEMENT !

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

Dégagements minimums :

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

Exigences relatives à l'alimentation en gaz



AVERTISSEMENT !

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

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

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

Exigences relatives à la ventilation et à la hotte

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

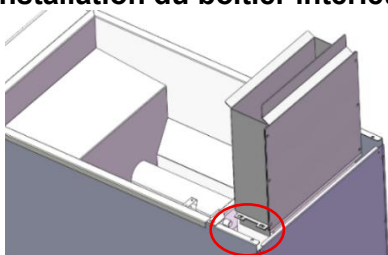
- Les systèmes de ventilation et de protection incendie doivent être conformes aux exigences des codes locaux applicables ainsi qu'à la norme NFPA 96 lorsqu'elle est adoptée.
- Ne raccordez pas directement le conduit d'évacuation de la friteuse à un conduit ou système d'échappement.
- Maintenez un dégagement approprié entre la sortie du conduit d'évacuation et les filtres de hotte.
- Assurez un débit d'air adéquat pour la combustion et l'évacuation de la chaleur.

Installation du conduit d'évacuation et de la cheminée arrière

AVERTISSEMENT ! Une installation inadéquate du conduit d'évacuation ou l'utilisation de l'appareil sans les composants du conduit installés peut entraîner une mauvaise combustion, une surchauffe et des conditions dangereuses liées aux gaz d'échappement.

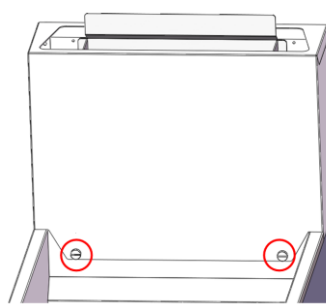
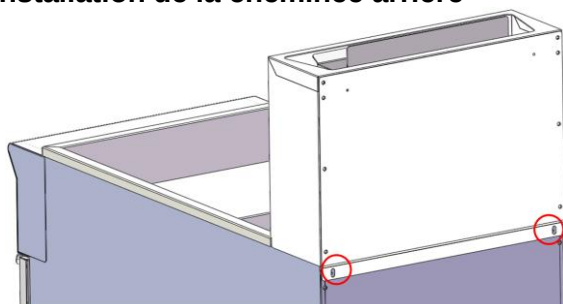
La friteuse est expédiée avec les composants du conduit d'évacuation et la cheminée arrière emballés séparément. Ces composants doivent être installés avant de mettre la friteuse en service.

Installation du boîtier intérieur du conduit d'évacuation



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

Installation de la cheminée arrière



1. Positionnez la cheminée arrière au-dessus de l'ensemble du conduit d'évacuation installé à l'arrière de la friteuse.
2. Alignez les trous de fixation arrière de la cheminée avec l'armoire de la friteuse.
3. Fixez l'arrière de la cheminée à l'aide des deux (2) vis 10-24 fournies.
4. Alignez les fentes de fixation avant de la cheminée avec la friteuse.
5. Fixez l'avant de la cheminée à l'aide des deux (2) vis à tête fendue fournies.

Vérification finale

- Assurez-vous que toutes les vis sont solidement serrées.
- Confirmez que l'ouverture du conduit d'évacuation n'est pas obstruée.
- Vérifiez que la cheminée et les composants du conduit d'évacuation sont stables et correctement positionnés.

Installation des pieds, mise à niveau et stabilité

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

- Installez chaque pied en vissant la tige du pied dans le trou de fixation fileté situé à la base de la friteuse.
- Serrez solidement chaque pied et assurez-vous que tous les pieds sont entièrement en place avant de remettre la friteuse en position verticale.
- Après l'installation, vérifiez que la friteuse est de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Ajustez les pieds au besoin afin d'obtenir une mise à niveau adéquate.

Dispositif de retenue et mobilité

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

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

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

Procédure de raccordement au gaz

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

Procédure de vérification des fuites

AVERTISSEMENT ! Les fuites de gaz peuvent entraîner un incendie ou une explosion. Tous les raccordements doivent être vérifiés afin de détecter les fuites avant la mise en service.

- Après le raccordement au gaz, assurez-vous 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 de fuites sur tous les joints et raccordements.
- Vérifiez la présence de bulles ou d'autres signes indiquant une fuite.
- Si une fuite est détectée, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Le raccordement doit être corrigé et vérifié de nouveau par du personnel qualifié avant la mise en service.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier la présence de fuites.

Vérifications finales de l'installation

Avant de tenter d'allumer ou d'utiliser la friteuse, confirmez les points suivants:

- ☐ La friteuse est installée 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, avec les pieds ou roulettes correctement installés et fixés.
- ☐ Si l'appareil est équipé de roulettes, le dispositif de retenue est correctement installé et raccordé.
- ☐ Le type de gaz correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique.
- ☐ L'alimentation en gaz est solidement raccordée et a fait l'objet d'un test de détection des fuites.
- ☐ Le robinet d'arrêt manuel du gaz est accessible.

- ☐ Le système de ventilation est installé, fonctionnel et non obstrué.
- ☐ La sortie du conduit d'évacuation n'est pas bloquée et respecte le dégagement approprié par rapport aux filtres de hotte.
- ☐ Le robinet de vidange est complètement fermé et la cuve de friture est sèche et propre.
- ☐ La friteuse est propre et exempte de matériaux d'emballage, pellicules ou débris.

Responsabilités relatives à l'installation

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 ou une affectation de la couverture de garantie. Les conditions suivantes ne sont pas couvertes par la garantie:

- Dommages résultant d'un déballage, d'une manutention ou d'une installation inadéquats.
- Problèmes causés par une installation avec un mauvais type de gaz ou une pression d'alimentation en gaz ne correspondant pas à la plaque signalétique.
- Problèmes causés par un raccordement au gaz inadéquat, l'absence de test de détection des fuites, l'utilisation de composants d'alimentation en gaz non approuvés ou l'absence d'installation d'un robinet d'arrêt manuel du gaz accessible lorsque requis.
- Problèmes de performance ou de sécurité causés par une ventilation inadéquate, un apport d'air de combustion restreint, une évacuation du conduit obstruée, une installation inadéquate de la hotte ou le non-respect des dégagements requis.
- Dommages, instabilité ou fonctionnement dangereux causés par une mauvaise mise à niveau, l'installation inadéquate des pieds ou roulettes, le non-respect des dégagements requis ou l'absence d'utilisation des dispositifs de retenue requis pour les installations mobiles.
- Problèmes causés par une installation dans des environnements inappropriés, notamment une installation extérieure, une exposition à l'eau ou d'autres conditions incompatibles avec ce manuel.
- Dommages ou conditions dangereuses résultant de modifications non autorisées, de pièces non approuvées ou d'un service inadéquat.

FONCTIONNEMENT

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

Seul le personnel formé doit utiliser cet équipement.

Comportement normal de fonctionnement

Pendant le fonctionnement normal, la friteuse chauffe l'huile au moyen de brûleurs à gaz dirigés vers la partie inférieure de la cuve de friture. Le thermostat active et désactive automatiquement les brûleurs afin de maintenir la température d'huile sélectionnée. De légères variations de température pendant le fonctionnement sont normales et n'indiquent pas un problème.

Lorsque la friteuse est démarrée à froid, un certain temps est nécessaire pour amener l'huile à la température réglée. Une fois la température cible atteinte, les brûleurs s'éteignent puis se rallument au besoin afin de maintenir la température de cuisson. Ce cycle des brûleurs fait partie du fonctionnement normal.

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

- la taille des lots
- la température des produits et leur teneur en humidité
- le niveau et l'état de l'huile
- la taille de la friteuse et la puissance des brûleurs
- la rapidité à laquelle les lots consécutifs sont chargés

Les charges importantes ou humides provoqueront une baisse plus marquée de la température de l'huile et pourront augmenter le temps de récupération. Des lots plus petits et constants permettent généralement une meilleure constance de cuisson et une récupération plus rapide.

La veilleuse demeure allumée pendant le fonctionnement normal, sauf si la friteuse est complètement arrêtée ou si une condition de sécurité provoque une coupure. Les brûleurs principaux s'activent et se désactivent sous le contrôle du thermostat pendant le fonctionnement de la friteuse.

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

L'état de l'huile a une influence majeure sur le comportement de la friteuse. Une huile foncée, dégradée ou chargée de débris peut produire davantage de fumée, récupérer moins efficacement, donner de mauvais résultats de friture et entraîner des odeurs, une accumulation de résidus ou un excès de mousse. Ces conditions n'indiquent pas nécessairement une défaillance de l'équipement et doivent être évaluées dans le cadre de la gestion normale de l'huile.

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

Bonnes pratiques d'utilisation pour la friture

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

- Préchauffez la friteuse à la température désirée avant d'ajouter les aliments.
- Ne surchargez pas les paniers de friture. Des lots plus petits et constants améliorent la stabilité de la température et la récupération.
- Abaissez les paniers lentement afin de prévenir les éclaboussures d'huile.
- Retirez l'excès d'humidité des aliments avant la friture. L'eau et la glace peuvent provoquer des éclaboussures et accélérer la dégradation de l'huile.

- Laissez la friteuse revenir à la température réglée entre les lots.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant le fonctionnement ou pendant le chauffage de l'huile.
- Gardez la zone autour de la friteuse propre et exempte de matériaux combustibles.

Pour une performance de cuisson optimale:

- Chargez les paniers uniformément afin d'assurer une cuisson constante.
- Évitez de mélanger différents types d'aliments pouvant affecter la qualité ou la saveur de l'huile.
- Évitez les chargements fréquents de gros lots qui provoquent une chute excessive de température.
- Surveillez les résultats de cuisson et ajustez la taille des lots ou le temps de cuisson au besoin.
- La charge maximale recommandée est de 2,5 lb (1,1 kg) par panier pour les modèles avec cuve de 40 lb et de 3,0 lb (1,4 kg) par panier pour les modèles avec cuve de 50 lb.

Pour un fonctionnement sécuritaire et efficace:

- Maintenez le niveau d'huile approprié en tout temps.
- N'utilisez pas la friteuse avec une cuve vide ou insuffisamment remplie.
- Ne placez pas de produits humides ou fortement glacés dans l'huile chaude. L'excès d'humidité peut provoquer des éclaboussures violentes et des débordements par ébullition. Respectez les limites de chargement recommandées pour le modèle spécifique.
- Évitez d'introduire des corps étrangers ou des débris dans la cuve de friture.
- Gardez les ouvertures du conduit d'évacuation et de ventilation dégagées et non obstruées.

Des pratiques d'utilisation constantes amélioreront la qualité des aliments, réduiront la consommation d'huile et aideront à maintenir une performance stable de la friteuse.

Doctrine de gestion de l'huile

Une bonne gestion de l'huile est l'un des facteurs les plus importants influençant la performance de la friteuse, la qualité des aliments, les coûts d'exploitation et la durée de vie de l'équipement. Une huile propre et correctement entretenue produit des résultats de friture plus constants, favorise une récupération stable de la température, réduit l'accumulation de résidus et aide à protéger la cuve de friture ainsi que les surfaces de transfert thermique. Une mauvaise gestion de l'huile entraîne de la fumée, de la mousse, des saveurs indésirables, une apparence foncée des aliments, une récupération lente, une accumulation de carbone et des problèmes de service inutiles.

Pour un fonctionnement normal:

- Maintenez le niveau d'huile entre les lignes de remplissage minimum et maximum en tout temps.
- Ajoutez de l'huile au besoin pour remplacer l'huile perdue par absorption des aliments, filtration et utilisation normale.
- N'utilisez pas la friteuse avec un niveau d'huile sous le minimum ou avec une cuve insuffisamment remplie.
- Filtrez l'huile régulièrement, et au minimum chaque jour dans des conditions normales d'utilisation. Les utilisations intensives peuvent nécessiter une filtration plus fréquente.
- Retirez les miettes et débris libres pendant le fonctionnement afin de réduire la formation de carbone et la dégradation prématurée de l'huile.
- Gardez le sel, les assaisonnements, les résidus de panure et autres contaminants hors de la cuve de friture autant que possible. Ne salez pas les aliments directement au-dessus de la friteuse.
- Retirez l'excès d'eau, de glace ou d'humidité de surface des produits avant la friture. L'eau accélère la dégradation de l'huile, augmente les éclaboussures et peut contribuer à la formation de mousse.
- Utilisez la température de friture appropriée pour le produit préparé. Une température plus élevée que nécessaire réduit la durée de vie de l'huile et peut diminuer la qualité des aliments.

La qualité de l'huile doit être surveillée en continu pendant l'utilisation. L'huile doit être filtrée, rafraîchie ou remplacée selon son état réel, et non uniquement selon un calendrier fixe. Les signes indiquant que l'huile peut nécessiter un remplacement comprennent:

- fumée persistante à des températures normales de friture
- assombrissement excessif
- fortes odeurs désagréables
- mousse excessive
- récupération insuffisante ou performance de friture instable
- accumulation excessive de sédiments, gomme ou carbone
- mauvaise couleur, saveur ou finition de surface des aliments

Les différents types d'aliments affectent l'huile de manière différente. Les aliments très humides, fortement panés, fortement assaisonnés ou à saveur intense peuvent réduire plus rapidement la durée de vie de l'huile.

Lorsque cela est possible, évitez d'utiliser la même huile pour des produits qui transfèrent des saveurs fortes ou des contaminants à d'autres aliments.

Lorsque la friteuse est inutilisée, une bonne discipline de gestion de l'huile demeure importante:

- Ne laissez pas une quantité excessive de débris dans la cuve de friture.
- Couvrez l'huile lorsque cela est pratique afin de réduire la contamination par la poussière, la lumière et les débris en suspension dans l'air. Si vous utilisez un couvercle de cuve compatible, assurez-vous qu'il est installé uniquement lorsque la friteuse est arrêtée, refroidie et sécuritaire à couvrir.
- Ne laissez pas la friteuse fonctionner à la température de friture plus longtemps que nécessaire pendant les périodes d'inactivité.

Si un couvercle de cuve compatible est utilisé, couvrir l'huile lorsque la friteuse est inutilisée peut aider à réduire la contamination et prolonger la durée de vie de l'huile.

Une bonne gestion de l'huile n'est pas un entretien optionnel. Elle constitue une partie essentielle du fonctionnement normal de la friteuse et l'un des principaux facteurs influençant la constance de cuisson, le contrôle des coûts d'huile, la charge de nettoyage et la fiabilité à long terme de l'équipement.

Restriction concernant l'huile solide et le shortening solide

Cette friteuse est conçue pour être utilisée uniquement avec de l'huile de cuisson liquide. L'huile solide ou le shortening solide ne doivent pas être utilisés dans la cuve de friture. Faire fondre de l'huile solide ou du shortening solide dans la cuve peut endommager l'appareil, nuire au transfert thermique adéquat et affecter la couverture de garantie.

Vue d'ensemble du système de commande

La friteuse est équipée d'un système de commande manuel au gaz utilisant une veilleuse permanente et un circuit de brûleurs contrôlé par thermostat, et ne nécessite aucune alimentation électrique externe pour le fonctionnement de base.

Le système de commande comprend les principaux composants suivants:

- Thermostat pour le contrôle de la température
- Robinet de gaz combiné pour la commande de la veilleuse et des brûleurs principaux
- Ensemble de veilleuse permanente
- Thermopile (générateur millivolt)
- Dispositif de sécurité de surchauffe

Ces composants fonctionnent ensemble afin de contrôler le fonctionnement des brûleurs, maintenir la température de l'huile et fournir une protection de base par coupure de sécurité.

Fonctionnement du thermostat

Le thermostat régule la température de l'huile en activant et désactivant les brûleurs principaux.

- Lorsque la température de l'huile est inférieure à la température réglée, le thermostat permet l'alimentation en gaz vers les brûleurs principaux.
- Lorsque l'huile atteint la température réglée, le thermostat coupe le gaz des brûleurs.
- Les brûleurs s'activent et se désactivent au besoin afin de maintenir la température sélectionnée.

Ce cycle est normal et nécessaire pour maintenir des conditions de cuisson stables.

Système de veilleuse permanente

La friteuse utilise une veilleuse permanente qui demeure allumée pendant le fonctionnement.

- La veilleuse fournit l'allumage des brûleurs principaux.
- La veilleuse doit être allumée manuellement lors du démarrage.
- Une fois allumée, la veilleuse demeure allumée sauf si l'appareil est arrêté ou si un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz.

Si la veilleuse s'éteint, la friteuse ne permettra pas le fonctionnement des brûleurs principaux.

Thermopile (système millivolt)

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

- Ce signal alimente le robinet de gaz et le circuit de sécurité.
- Si la flamme de la veilleuse s'éteint, la thermopile refroidit et cesse de produire une tension.
- Lorsque cela se produit, le robinet de gaz se ferme automatiquement pour couper le gaz.

Cela assure un arrêt automatique en cas de défaillance de la veilleuse.

Fonction du robinet de gaz

Le robinet de gaz combiné contrôle l'alimentation en gaz vers la veilleuse ainsi que vers les brûleurs principaux.

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

Dispositif de sécurité de surchauffe

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

La friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité de surchauffe afin de protéger contre la surchauffe.

- Si la température de l'huile dépasse une limite sécuritaire, le dispositif de sécurité de surchauffe coupera l'alimentation en gaz du système de brûleurs. Dans la plupart des cas, la veilleuse s'éteindra également.
- La friteuse doit être laissée à refroidir avant que le dispositif de sécurité de surchauffe puisse être réinitialisé.
- Si la friteuse s'arrête en raison d'une surchauffe, ne tentez pas de rallumer la veilleuse avant que la température de l'huile soit inférieure à 300 °F (149 °C).

Ne tentez pas de contourner ou de réinitialiser le dispositif de sécurité de surchauffe sans avoir identifié la cause de la condition de surchauffe.

Comportement normal du système

Pendant le fonctionnement normal:

- La veilleuse demeure allumée.
- Les brûleurs principaux s'activent et se désactivent selon la demande du thermostat.
- La température de l'huile fluctue légèrement autour du point de réglage.
- La thermopile alimente continuellement le circuit de sécurité tant que la veilleuse est allumée.

Ces conditions indiquent un fonctionnement normal.

Conditions anormales

Les conditions suivantes peuvent indiquer un problème nécessitant une attention:

- La veilleuse ne demeure pas allumée
- Les brûleurs ne s'allument pas lorsque le thermostat est activé
- Les brûleurs demeurent allumés en continu sans cycle
- Arrêts fréquents du dispositif de sécurité de surchauffe
- Allumage retardé ou flamme instable

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

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la friteuse pour la préparation des aliments pour la première fois:

1. Confirmez que la friteuse est correctement installée et que toutes les vérifications d'installation sont complétées.
2. Lavez l'intérieur de la cuve de friture, les paniers, le support et les autres accessoires en contact avec les aliments avec de l'eau tiède et un détergent doux.
3. Rincez soigneusement avec de l'eau propre.
4. Séchez complètement toutes les pièces.
5. Assurez-vous que la cuve de friture est complètement sèche avant d'ajouter l'huile.

N'ajoutez pas d'huile dans une cuve de friture humide. L'eau résiduelle peut provoquer des éclaboussures dangereuses lorsque l'huile est chauffée.

Remplissage de la cuve de friture

 AVERTISSEMENT !	N'utilisez jamais la friteuse avec une cuve vide ou insuffisamment remplie. Le chauffage d'une cuve vide ou incorrectement remplie peut entraîner un incendie, des dommages graves à l'équipement ou des conditions de fonctionnement dangereuses.
---	--



AVIS !

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

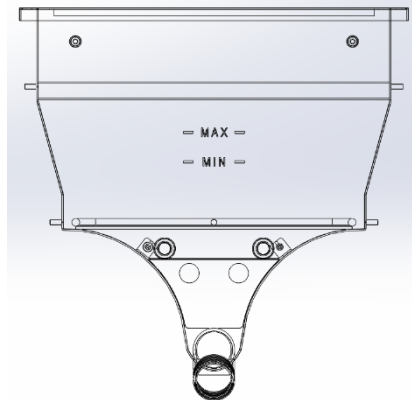


Figure A - Lignes de remplissage MIN et MAX de la cuve de friture

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

1. Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé.
2. Remplissez la cuve de friture avec de l'huile de cuisson liquide uniquement.
3. Maintenez le niveau d'huile entre les lignes de remplissage MIN et MAX.
4. Ne remplissez pas au-delà de la ligne MAX. L'huile se dilate lorsqu'elle chauffe et peut déborder.
5. Ajoutez de l'huile fraîche au besoin pendant le fonctionnement afin de maintenir le niveau d'huile approprié.
6. N'utilisez jamais la friteuse à moins que la cuve de friture soit remplie au niveau approprié.

Après le remplissage:

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

Allumage et fonctionnement des brûleurs

La friteuse utilise un système de veilleuse permanente. La veilleuse doit être allumée avant que les brûleurs principaux puissent fonctionner. Une fois la veilleuse établie et le robinet de commande du gaz placé en position ON, les brûleurs principaux fonctionnent sous le contrôle du thermostat.

Pendant le fonctionnement normal:

- la veilleuse demeure allumée
- le système de brûleurs s'allume à partir de la flamme de la veilleuse lorsque le thermostat demande de la chaleur
- le système de brûleurs s'active et se désactive automatiquement afin de maintenir la température d'huile sélectionnée

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

Apparence de la flamme du brûleur

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

- Des flammes jaunes ou orange peuvent indiquer une mauvaise combustion, des brûleurs sales ou des conditions inadéquates d'alimentation en gaz.
- Des flammes qui se soulèvent, roulent ou sont instables peuvent indiquer une pression de gaz inadéquate, une évacuation obstruée du conduit ou une mauvaise ventilation.

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

Procédure de démarrage

AVERTISSEMENT ! Si la veilleuse s'éteint, si l'allumage échoue ou si la commande de gaz a été placée en position OFF, attendez au moins 5 minutes avant de tenter de rallumer l'appareil. Cela permet au gaz non brûlé de se dissiper.

Avant de démarrer la friteuse, assurez-vous que la cuve de friture a été correctement remplie avec de l'huile de cuisson liquide au niveau approprié.

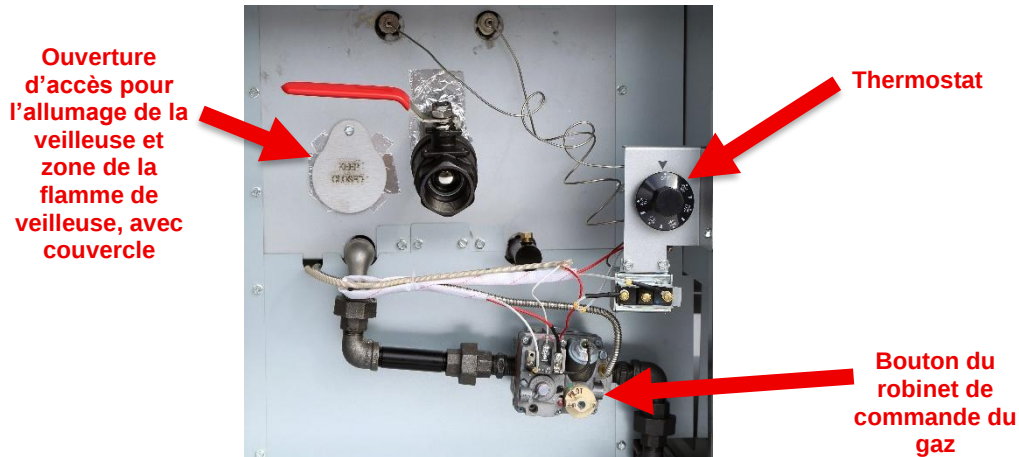


Figure B - Thermostat et robinet de commande du gaz

1. Ouvrez la porte d'accès avant.
2. Tournez le thermostat à la position OFF. Le thermostat est situé derrière la porte.
3. Enfoncez et tournez le bouton du robinet de commande du gaz à la position OFF.
 - i. Attendez au moins 5 minutes afin de permettre l'évacuation de tout gaz non brûlé.
4. Enfoncez et tournez le bouton du robinet de commande du gaz à la position PILOT.
5. À l'aide d'une source d'allumage longue appropriée, allumez la veilleuse par l'ouverture d'accès avant prévue pour l'allumage de la veilleuse.
 - i. Lorsque la flamme de la veilleuse est établie, retirez la source d'allumage.
 - ii. Continuez à maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que la veilleuse demeure allumée lorsque le bouton est relâché.
 - iii. Si la veilleuse ne demeure pas allumée, répétez les étapes 3 à 5.
6. Faites pivoter le couvercle de l'ouverture d'accès de la veilleuse afin de couvrir complètement l'ouverture une fois que la veilleuse est confirmée stable.
7. Enfoncez et tournez le bouton du robinet de commande du gaz à la position ON.
8. Réglez le thermostat à la température désirée.
 - i. Les brûleurs principaux s'allumeront et fonctionneront automatiquement sous le contrôle du thermostat.
9. Laissez la friteuse atteindre la température de fonctionnement avant d'ajouter des aliments. Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant le chauffage de l'huile.

Si l'alimentation en gaz est interrompue, placez le thermostat en position OFF, tournez le robinet de commande du gaz à OFF, attendez au moins 5 minutes, puis répétez la procédure complète de démarrage.

Procédure d'arrêt

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas la friteuse si la hotte de ventilation ou les systèmes requis du bâtiment ne fonctionnent pas. Si une panne de courant empêche une ventilation adéquate, arrêtez la friteuse et ne reprenez pas le fonctionnement tant que la ventilation requise et les conditions normales de fonctionnement n'ont pas été rétablies.

La friteuse peut être arrêtée de deux façons selon la durée pendant laquelle elle restera hors service:

- **Arrêt de veille** — pour de courtes périodes entre les cycles de cuisson ou de brèves périodes d'inactivité
- **Arrêt complet** — pour la fin de journée, le nettoyage, l'entretien, les longues périodes d'inactivité ou chaque fois que la friteuse ne doit pas demeurer prête à être utilisée immédiatement

Arrêt de veille

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

1. Tournez le thermostat à la position OFF.

2. Tournez le robinet de commande du gaz de la position ON à la position PILOT.
3. Confirmez que les brûleurs principaux sont éteints et que seule la veilleuse demeure allumée.

En mode veille, la veilleuse demeure allumée, mais les brûleurs ne fonctionneront pas tant que le thermostat ne sera pas remis en marche.

Arrêt complet

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

1. Tournez le thermostat à la position OFF.
2. Enfoncez et tournez le bouton du robinet de commande du gaz à la position OFF.
3. Confirmez que la flamme de la veilleuse est éteinte et que toute alimentation en gaz vers la friteuse a été coupée.

Après un arrêt complet, laissez la friteuse et l'huile refroidir avant de vidanger, filtrer, nettoyer ou effectuer un entretien. Si vous utilisez un couvercle de cuve compatible, installez-le uniquement après que la friteuse ait été arrêtée et refroidie. Ne couvrez pas la friteuse pendant le fonctionnement des brûleurs ou lorsque l'appareil est à la température de friture.

Arrêt prolongé

Pour un arrêt prolongé ou une mise hors service:

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

Couvercle de cuve de friture (utilisation optionnelle)

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

1. Installez le couvercle uniquement après que la friteuse ait été arrêtée et refroidie à une température sécuritaire.
2. N'installez pas le couvercle pendant le fonctionnement des brûleurs ou lorsque la friteuse est à la température de friture.
3. Assurez-vous que le couvercle est solidement positionné sur la cuve de friture avant de laisser l'appareil sans surveillance.

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

Remarques importantes concernant l'arrêt

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

Arrêt en cas de panne de courant



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

Procédure de vidange

AVERTISSEMENT ! L'huile chaude peut causer de graves brûlures. Laissez la friteuse refroidir à une température sécuritaire avant la vidange. Utilisez un équipement de protection approprié ainsi que des contenants conçus pour l'huile chaude.

Avant de vidanger la cuve de friture:

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

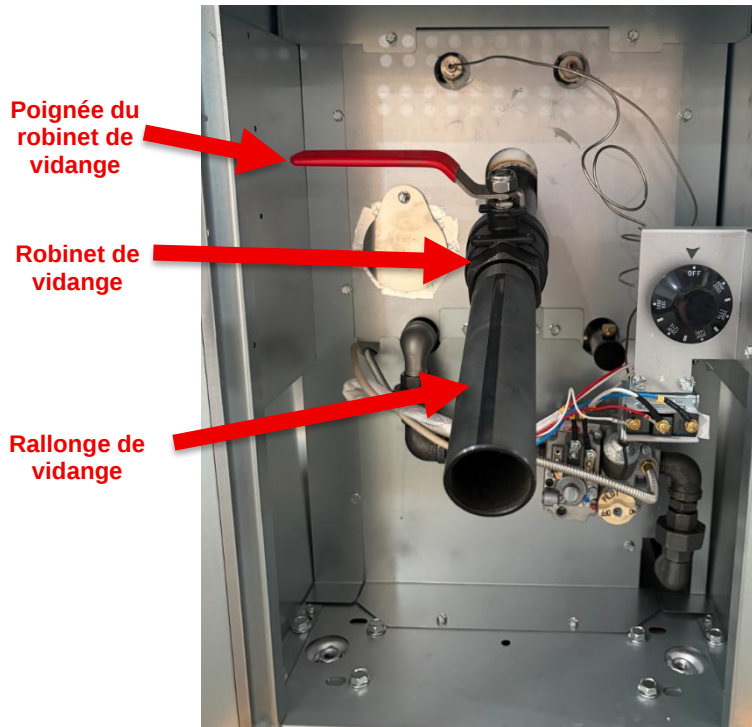


Figure C - Rallonge de vidange installée sur le robinet de vidange

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

Après la vidange

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

N'utilisez jamais la friteuse avec le robinet de vidange ouvert ou mal fermé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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



AVERTISSEMENT !

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

Directives générales d'entretien

Le nettoyage de routine et l'entretien préventif aident à :

- maintenir des températures de friture stables
- améliorer la qualité et la constance des aliments
- prolonger la durée de vie de l'huile
- réduire l'accumulation de carbone et de graisse
- préserver l'apparence de l'armoire
- réduire les appels de service inutiles
- prolonger la durée de vie de l'équipement

Ne pas :

- utiliser des nettoyeurs corrosifs, à base de chlore ou de sulfate/sulfure, ni des produits chimiques agressifs qui ne sont pas spécifiquement conçus pour le nettoyage des friteuses commerciales
- utiliser des brosses métalliques, de la laine d'acier ordinaire, des limes ou d'autres outils en acier au carbone sur les surfaces en acier inoxydable
- utiliser des outils tranchants pouvant rayer la cuve de friture ou les surfaces de l'armoire
- laisser de l'eau dans la cuve de friture avant de la remplir de nouveau avec de l'huile
- contourner les procédures d'arrêt, de vidange ou de refroidissement pendant le nettoyage
- immerger la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide

La fréquence de nettoyage dépend du type de produits préparés, de l'état de l'huile, du volume quotidien, de la quantité de panure, des assaisonnements et de l'environnement général de la cuisine. Les opérations intensives, les produits panés et les conditions très grasses ou à forte accumulation de carbone peuvent nécessiter un nettoyage plus fréquent que les intervalles minimaux indiqués dans ce manuel.

Nettoyage quotidien

1. Arrêtez la friteuse conformément à la section Procédure d'arrêt de ce manuel.
2. Essuyez toute éclaboussure ou déversement d'huile sur les surfaces extérieures pendant que les résidus sont encore plus faciles à enlever.
3. Nettoyez les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux.
4. Utilisez un tampon à récurer non abrasif uniquement lorsque nécessaire pour les dépôts tenaces.
5. Retirez les miettes, débris libres et particules alimentaires des zones intérieures accessibles et des composants amovibles.
6. Nettoyez les paniers de friture, le support à paniers et les autres pièces amovibles.
7. Nettoyez et assainissez la zone autour de la friteuse conformément aux pratiques du site.

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

Nettoyage des surfaces extérieures et de l'acier inoxydable

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



ATTENTION !

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

Procédure de nettoyage

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

N'utilisez pas:

- de laine d'acier ordinaire
- de brosses métalliques
- de grattoirs, limes ou outils en acier au carbone
- de méthodes abrasives qui rayent le fini
- de mouvements circulaires de récurage sur les surfaces polies en acier inoxydable

Des zones foncées causées par la chaleur peuvent apparaître sur l'acier inoxydable après une exposition répétée à la chaleur. Ces zones ne sont pas nécessairement nuisibles, mais doivent être nettoyées uniquement à l'aide de méthodes appropriées pour l'acier inoxydable.

Directives pour la filtration et le remplacement de l'huile

La filtration de l'huile est l'une des activités d'entretien quotidiennes ou fréquentes les plus importantes. Filtrez l'huile au minimum chaque jour dans des conditions normales d'utilisation. Les opérations à haut volume, particulièrement celles qui font frire des produits panés ou fortement assaisonnés, peuvent nécessiter une filtration deux fois par jour ou davantage.

Directives générales

- Filtrez l'huile au minimum chaque jour dans des conditions normales d'utilisation.
- Filtrez plus souvent lors de la friture de produits fortement panés, très assaisonnés ou à haut volume.
- Retirez les débris pendant l'utilisation afin de réduire la contamination et l'accumulation de carbone.
- Remplacez l'huile lorsque son état indique qu'elle n'est plus appropriée à l'utilisation.

L'état de l'huile doit être évalué selon les résultats réels de fonctionnement et son apparence, notamment la fumée, l'assombrissement, la mousse, les odeurs désagréables, l'accumulation excessive de sédiments ou une mauvaise performance de friture.

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

Nettoyage de la cuve de friture après la vidange

Une fois l'huile vidangée:

- Utilisez la brosse de cuve fournie afin de retirer les résidus, sédiments et débris restants de la cuve de friture.
- Nettoyez soigneusement le fond de la cuve, les coins et les zones inférieures accessibles afin d'éliminer le carbone, les miettes et l'accumulation de résidus.
- Assurez-vous que le robinet est complètement fermé avant d'ajouter de l'huile.
- Ne remettez pas la friteuse en service tant que la cuve de friture n'est pas propre et correctement remplie avec de l'huile de cuisson liquide.

Cette étape de nettoyage après la vidange est importante même lorsqu'un nettoyage complet par ébullition n'est pas effectué. Elle réduit le transfert de contamination et améliore la durée de vie de l'huile.

Procédure de nettoyage par ébullition

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



AVERTISSEMENT !

Arrêtez complètement la friteuse lorsque l'huile est remplacée par de l'eau, puis de nouveau lorsque la portion chauffante du nettoyage par ébullition est terminée. Cela empêche tout fonctionnement involontaire des brûleurs pendant la vidange, le rinçage ou le remplissage.



AVERTISSEMENT !

L'huile chaude, l'eau chaude, la solution de nettoyage par ébullition et les surfaces chaudes de la friteuse peuvent causer de graves brûlures. Arrêtez la friteuse et laissez l'huile refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation avant la vidange. Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant le nettoyage par ébullition.

Procédure de nettoyage par ébullition

1. Effectuez la procédure d'arrêt complet.
2. Laissez la friteuse et l'huile refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
3. Vidangez la cuve de friture conformément à la procédure de vidange de la cuve de friture.
4. Une fois l'huile vidangée, éliminez les résidus et sédiments à l'aide d'une brosse de cuve appropriée.
5. Fermez le robinet de vidange.
6. Remplissez la cuve de friture avec de l'eau et un nettoyant ou dégraissant à faible moussage convenant au nettoyage par ébullition. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant.
 - i. N'utilisez pas de nettoyants chlorés ni de nettoyants à base de sulfate / sulfure dans la cuve de friture.
7. Assurez-vous que le niveau de solution demeure entre les lignes de remplissage MIN et MAX de la cuve de friture.
8. Allumez la friteuse conformément à la procédure de démarrage.
9. Réglez le thermostat à 200 °F (93 °C), ou à la température recommandée par le fabricant du nettoyant si elle est inférieure.
10. Laissez la solution atteindre seulement un léger frémissement. Ne laissez pas la cuve bouillir vigoureusement, car une mousse excessive ou un débordement pourrait se produire.
11. Maintenez le frémissement pendant environ 15 à 20 minutes, ou selon les besoins afin d'assouplir les dépôts de graisse, de gomme et de carbone.
12. Tournez le thermostat à la position OFF et effectuez la procédure d'arrêt complet.
13. Laissez agir brièvement afin de faciliter le retrait des résidus décollés.
14. Frottez les parois, le fond, les coins et les surfaces accessibles de la cuve de friture à l'aide de la brosse de cuve.
15. Vidangez la solution de nettoyage dans un contenant approprié ou un emplacement de vidange approuvé selon les procédures du site. Ne vidangez pas la solution de nettoyage par ébullition dans une unité d'élimination de shortening ou un équipement de filtration d'huile.
16. Fermez le robinet de vidange et remplissez de nouveau la cuve de friture avec de l'eau propre.
17. Ajoutez 1 tasse (1/4 L) de vinaigre afin d'aider à neutraliser les résidus alcalins du nettoyant.
18. Allumez la friteuse conformément à la procédure de démarrage.
19. Amenez uniquement la solution de rinçage à un léger frémissement.
20. Tournez le thermostat à la position OFF et effectuez la procédure d'arrêt complet.
21. Laissez la solution de rinçage reposer pendant quelques minutes.
22. Vidangez de nouveau la cuve de friture.
23. Rincez à l'eau chaude propre jusqu'à élimination complète des résidus de nettoyant.
24. Séchez soigneusement la cuve de friture avec des chiffons propres. Toute l'eau doit être retirée avant de remplir de nouveau avec de l'huile.
25. Fermez le robinet de vidange et remplissez la friteuse conformément à la procédure de remplissage de la cuve de friture.



AVERTISSEMENT !

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

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

La zone du conduit d'évacuation doit être inspectée régulièrement afin de détecter toute obstruction, accumulation de graisse ou corrosion. Une évacuation obstruée du conduit peut affecter à la fois la sécurité et la performance.

Directives d'inspection du conduit d'évacuation

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

Les zones des brûleurs doivent être maintenues exemptes de charpie, de graisse et de débris. Un nettoyage mensuel autour des brûleurs et des orifices est recommandé lorsqu'une accumulation de charpie ou de débris est présente.

Des vérifications visuelles de la flamme des brûleurs peuvent également être utiles. Une flamme adéquate est généralement stable et bleue. Une flamme présentant des pointes jaunes, un soulèvement ou un comportement instable peut indiquer un problème d'ajustement ou de service. Ces vérifications sont uniquement visuelles, sauf

si elles sont effectuées par du personnel de service qualifié.

Vérification de la température et contrôle de calibration

Une vérification régulière de la température aide à confirmer que la friteuse chauffe et fonctionne par cycles correctement.

Vérification de la température par l'opérateur

- Vérifiez périodiquement la température avec un thermomètre adapté à l'huile chaude.
- Placez la sonde du thermomètre dans l'huile à un emplacement représentatif de mesure, sans contact direct avec les parois ou le fond de la cuve de friture.
- Comparez la température observée au réglage du thermostat sur plusieurs cycles.

Si la friteuse surchauffe constamment, chauffe insuffisamment, ne fonctionne pas normalement par cycles ou produit des résultats instables sous une charge normale, consultez le guide de dépannage ou communiquez avec du personnel de service qualifié.

Limites de calibration et d'ajustement

La calibration et l'ajustement du thermostat doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié. Ne tentez pas d'ajuster, recalibrer ou modifier le thermostat à moins d'être qualifié pour le faire.

Entretien préventif et limites de service

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

Les opérateurs peuvent effectuer:

- le nettoyage quotidien des surfaces extérieures
- le retrait quotidien des débris
- la filtration et le remplacement de l'huile
- le nettoyage par ébullition
- l'inspection visuelle de base du conduit d'évacuation, des brûleurs, des paniers et des pièces amovibles
- la vérification de base de la température

Le personnel de service qualifié doit effectuer:

- la calibration ou l'ajustement du thermostat
- le réglage des brûleurs ou l'ajustement de la pression
- l'ajustement ou le remplacement du robinet de gaz
- le diagnostic de la thermopile, de la veilleuse ou du dispositif de sécurité de surchauffe
- le nettoyage des orifices de brûleurs au-delà de l'accès externe de routine
- l'inspection ou les essais des dispositifs de sécurité
- la réparation des composants usés, qui fuient, endommagés ou instables

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

Paniers de friture, support et accessoires

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

- Nettoyez les paniers de friture et le support à paniers quotidiennement ou selon les besoins.
- Retirez les miettes et résidus alimentaires des supports de paniers et des accessoires internes.
- Inspectez les paniers et poignées pour détecter l'usure, le desserrage ou les dommages.
- Remplacez les accessoires endommagés avant de remettre la friteuse en service normal.

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

Zone autour et sous la friteuse

L'accumulation de graisse et de débris autour de la friteuse augmente la difficulté de nettoyage et peut contribuer à des risques sanitaires ou d'incendie.

- Nettoyez régulièrement autour de la friteuse.
- Nettoyez derrière et sous la friteuse selon un calendrier adapté à l'exploitation.
- Gardez la zone environnante exempte d'accumulation de graisse, de débris alimentaires et de matières combustibles.

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

Calendrier d'entretien recommandé

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

Tâche	Fréquence recommandée
Essuyer les surfaces extérieures	Quotidiennement
Nettoyer les paniers de friture, le support et les pièces amovibles	Quotidiennement
Retirer les débris de la cuve de friture et des zones intérieures accessibles	Quotidiennement
Filtrer l'huile	Quotidiennement au minimum, plus souvent selon les besoins
Vérifier le niveau et l'état de l'huile	Quotidiennement et pendant le fonctionnement
Nettoyer la zone autour de la friteuse	Quotidiennement
Nettoyage par ébullition	Hebdomadairement ou selon les besoins
Nettoyer derrière et sous la friteuse	Hebdomadairement
Inspecter la zone du conduit d'évacuation afin de détecter toute obstruction ou accumulation de graisse	Vérification visuelle mensuelle par l'opérateur; inspection formelle par du personnel de service qualifié au minimum une fois par année
Inspecter la zone des brûleurs afin de détecter la présence de charpie ou de débris	Mensuellement
Vérifier le comportement de la température à l'aide d'un thermomètre calibré	Mensuellement
Confirmer l'écoulement du drain et éliminer toute restriction du drain	Mensuellement
Inspecter les paniers et accessoires afin de détecter l'usure ou les dommages	Mensuellement
Faire inspecter l'appareil par du personnel de service qualifié	Au moins tous les six mois, ou plus souvent dans les applications à usage intensif

Rappel final concernant l'entretien

Une inspection régulière, un nettoyage, une filtration et la correction rapide des problèmes mineurs aideront à prévenir les réparations coûteuses, réduire les temps d'arrêt, améliorer la qualité des aliments, préserver la durée de vie de l'huile et prolonger la durée de fonctionnement de la friteuse.

Journal d'entretien

Consignez tout entretien effectué sur cette friteuse dans le journal ci-dessous. Le maintien de dossiers précis favorise un fonctionnement sécuritaire, aide à identifier les problèmes récurrents et peut contribuer à la planification du service ou à l'évaluation de la garantie. Consultez la section Nettoyage et entretien de ce manuel pour les procédures et directives.

Date	Entretien effectué	Notes / Observations	Effectué par (initiales)

GUIDE DE DÉPANNAGE

Si la friteuse ne semble pas fonctionner correctement, consultez d'abord les sections Fonctionnement, Procédure d'arrêt, Vidange de la cuve de friture et Nettoyage et entretien. Plusieurs problèmes sont causés par l'état de l'huile, la séquence de démarrage, la ventilation, les pratiques de chargement ou les besoins de nettoyage, et peuvent souvent être corrigés sans intervention de service.

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



AVERTISSEMENT !

Si le problème implique une odeur de gaz, une flamme instable, une fuite visible, une surchauffe ou toute autre condition dangereuse, arrêtez immédiatement la friteuse et ne reprenez pas le fonctionnement avant que le problème ait été corrigé.



AVERTISSEMENT !

Arrêtez la friteuse et laissez-la refroidir avant de tenter toute inspection ou entretien. Ne tentez pas d'ajuster, de réparer ou de démonter les composants de gaz ou de commande à moins d'être qualifié pour le faire.

Avant d'appeler le service

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

- La cuve de friture est remplie d'huile de cuisson liquide au niveau approprié.
- Le robinet de vidange est complètement fermé.
- L'alimentation en gaz est ouverte.
- Le robinet de commande du gaz est dans la position appropriée.
- Le thermostat est correctement réglé.
- La flamme de la veilleuse est allumée et stable.
- Le système de ventilation fonctionne et n'est pas obstrué.
- L'état de l'huile est acceptable.

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
Échec répété de l'allumage	La séquence de démarrage n'a pas été suivie correctement	Répétez la procédure complète de démarrage exactement telle qu'écrite
Présence d'odeur de gaz	Fuite ou condition de gaz dangereuse	Arrêtez immédiatement la friteuse, coupez l'alimentation en gaz, ne tentez pas de rallumer l'appareil et suivez les procédures d'urgence du site en cas d'odeur de gaz. Communiquez avec le fournisseur de gaz ou du personnel de service qualifié, selon le cas.
Température et performance de chauffage		
La friteuse n'atteint pas la température	Taille de lot importante causant une chute excessive de température	Réduisez la taille des lots et laissez le temps de récupération nécessaire
	Niveau d'huile trop bas	Remplissez avec de l'huile de cuisson liquide jusqu'au niveau approprié
	Huile dégradée ou contaminée	Filtrez ou remplacez l'huile
	Problème de ventilation ou de circulation d'air	Vérifiez que la hotte fonctionne et que la zone du conduit d'évacuation n'est pas obstruée
	Condition de démarrage à froid	Accordez un temps de préchauffage suffisant
	Chargement important de produits	Réduisez le chargement et laissez plus de temps de récupération entre les lots
La friteuse surchauffe	Thermostat réglé trop élevé	Réduisez le réglage du thermostat
	Huile dégradée ou excessivement sale	Remplacez l'huile et nettoyez la friteuse selon les besoins
	Sortie du conduit d'évacuation obstruée ou circulation d'air restreinte	Dégagez l'obstruction et vérifiez que le système de ventilation fonctionne
La friteuse s'arrête de façon inattendue	Le dispositif de sécurité de surchauffe peut s'être activé en raison d'une surchauffe ou d'une condition de fonctionnement dangereuse	Laissez la friteuse refroidir. Ne reprenez pas le fonctionnement avant que la cause ait été identifiée et corrigée. Si la condition se répète, communiquez avec du personnel de service qualifié
Le cycle des brûleurs semble fréquent	Fonctionnement normal du thermostat	Ceci est normal si la friteuse maintient correctement la température
La température de la friteuse semble instable	Charges importantes et humides ou tailles de lots irrégulières	Réduisez la taille des lots et améliorez la constance de la préparation des produits
Qualité de l'huile et résultats de friture		
L'huile mousse excessivement	Eau ou humidité pénétrant dans l'huile	Séchez soigneusement les produits avant la friture
	L'huile est dégradée	Remplacez l'huile
L'huile fume à une température normale de friture	L'huile est dégradée ou surchauffée	Remplacez l'huile et vérifiez la température de fonctionnement
L'huile se dégrade rapidement	Contamination excessive par des débris, de la panure ou des assaisonnements	Filtrez plus fréquemment et retirez les débris pendant l'utilisation
	Température de friture réglée plus élevée que nécessaire	Utilisez uniquement la température requise pour le produit
Les aliments cuisent inégalement	Taille de lot ou taille de produit irrégulière	Chargez les paniers uniformément et utilisez des lots plus petits et constants
La couleur des aliments est trop foncée	L'huile est dégradée ou la température est trop élevée	Remplacez l'huile et vérifiez le réglage du thermostat
Les aliments sont gras ou de mauvaise qualité	Température de l'huile trop basse ou récupération incomplète	Laissez la friteuse récupérer avant d'ajouter le prochain lot
Odeurs désagréables ou transfert de saveur indésirable	Huile contaminée par un produit précédent	Filtrez ou remplacez l'huile et évitez de mélanger des produits à saveur forte lorsque cela est possible

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
Manipulation de l'huile, vidange et problèmes de cuve de friture		
L'huile fuit de la friteuse	Le robinet de vidange n'est pas complètement fermé	Fermez solidement le robinet de vidange et vérifiez que la fuite cesse
	Composants de vidange desserrés ou endommagés	Si la fuite persiste après avoir confirmé que le robinet de vidange est fermé, cessez d'utiliser l'appareil et communiquez avec du personnel de service qualifié
La cuve de friture ne se vidange pas correctement	Débris obstruant le passage de vidange	Laissez l'huile refroidir. Fermez le robinet de vidange et dégagez l'obstruction depuis l'intérieur de la cuve de friture uniquement lorsqu'il est sécuritaire de le faire. Ne tentez jamais de dégager un drain obstrué depuis l'avant du robinet de vidange
L'huile se vidange lentement	Accumulation de sédiments ou de débris dans la cuve de friture ou la zone de vidange	Nettoyez la cuve de friture et la zone de vidange après un arrêt approprié
Le niveau d'huile baisse pendant l'utilisation	Absorption normale par les aliments et perte d'huile par entraînement	Ajoutez de l'huile au besoin afin de maintenir le niveau approprié
L'huile déborde	Cuve de friture trop remplie avant le chauffage	Ne remplissez pas au-delà de la ligne MAX
Des débris excessifs demeurent après la vidange	Nettoyage inadéquat après la vidange	Utilisez une brosse de cuve afin de retirer les sédiments et résidus avant le remplissage
Ventilation, conduit d'évacuation et problèmes liés à l'installation		
La flamme du brûleur semble instable	Courants d'air ou mauvaise ventilation	Vérifiez le fonctionnement de la hotte et éliminez les forts courants d'air lorsque possible. Si la flamme demeure instable, arrêtez la friteuse et communiquez avec du personnel de service qualifié
Le brûleur ne s'allume pas uniformément sur l'ensemble du brûleur	Les ports du brûleur, déflecteurs ou passages d'air peuvent être obstrués	Arrêtez la friteuse et laissez-la refroidir. Vérifiez la présence d'obstructions visibles autour de la zone des brûleurs et du conduit d'évacuation. Si la condition persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié
Présence de suie ou de dépôts de carbone près de la zone des brûleurs	Alimentation en gaz incorrecte, mauvaise combustion, conduit d'évacuation obstrué ou pression de gaz inadéquate	Arrêtez la friteuse et communiquez avec du personnel de service qualifié. Ne poursuivez pas l'utilisation avant que la cause ait été corrigée
Récupération insuffisante ou surchauffe	Sortie du conduit d'évacuation obstruée	Retirez l'obstruction et vérifiez le dégagement approprié autour du conduit d'évacuation
La friteuse fonctionne mal après avoir été déplacée	Dispositif de retenue ou raccordement au gaz non reconnecté correctement	Vérifiez que la friteuse est correctement positionnée et que tous les raccordements requis sont rétablis
La friteuse semble inégale pendant le fonctionnement	La friteuse n'est pas de niveau	Remettez la friteuse de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre
Résultats de friture inégaux d'un côté à l'autre	Mauvaise mise à niveau affectant la distribution de l'huile	Remettez correctement la friteuse de niveau
L'installation semble dangereuse ou instable	Pieds ou roulettes mal installés	Cessez l'utilisation jusqu'à ce que l'installation soit corrigée
Problèmes liés au nettoyage et à l'entretien		
Accumulation importante de carbone dans la cuve de friture	Filtration ou nettoyage peu fréquent	Augmentez la fréquence de filtration et effectuez un nettoyage par ébullition
Résidus persistants après le nettoyage	Le nettoyage quotidien n'est pas suffisant	Effectuez une procédure complète de nettoyage par ébullition
Accumulation excessive de graisse sur les surfaces extérieures	Nettoyage de routine inadéquat	Nettoyez quotidiennement les surfaces extérieures avec des méthodes approuvées
Taches brûlées sur l'acier inoxydable	Accumulation de graisse au fil du temps	Nettoyez avec des méthodes non abrasives sécuritaires pour l'acier inoxydable
Éclaboussures d'eau lors du réchauffage	Présence d'eau dans la cuve de friture après le nettoyage ou le nettoyage par ébullition	Ne reprenez pas l'utilisation avant que la cuve de friture soit complètement sèche

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
Difficulté répétée de vidange ou de nettoyage	Débris laissés trop longtemps dans la cuve de friture	Augmentez la fréquence de nettoyage et retirez les débris après la vidange
Quand arrêter l'utilisation et appeler le service technique		
La veilleuse ne demeure pas allumée de façon répétée	Défaillance de la thermopile, du robinet de gaz ou composant lié à la veilleuse	Communiquez avec du personnel de service qualifié
Les brûleurs ne s'allument pas après les vérifications normales de démarrage	Défaillance du système de commande ou du système de gaz	Communiquez avec du personnel de service qualifié
La friteuse surchauffe de façon répétée ou déclenche le dispositif de sécurité de surchauffe	Problème de contrôle de température ou de circulation d'air	Cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié
Fuite d'huile visible provenant de la cuve de friture, du robinet de vidange ou des raccords	Dommages ou fuite d'un composant	Cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié
Flamme instable répétée ou allumage retardé	Problème de brûleur, de veilleuse, de pression de gaz ou de commande	Communiquez avec du personnel de service qualifié
Une condition dangereuse ne peut pas être corrigée par les vérifications normales	Défaillance inconnue	Arrêtez la friteuse et communiquez avec du personnel de service qualifié

Directives de service

Seul le personnel de service qualifié doit effectuer:

- l'ajustement du système de gaz
- la calibration du thermostat
- l'entretien des brûleurs ou des orifices
- le diagnostic ou le remplacement du dispositif de sécurité de surchauffe
- la réparation interne des commandes ou du robinet
- la réparation des composants qui fuient, sont usés ou endommagés

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

GARANTIE

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

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

Pour enregistrer votre produit en ligne, visitez :

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

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

Numérisez pour enregistrer votre produit en ligne :



INFORMATION SUR LES PIÈCES DE RECHANGE ET LE SERVICE

Identification des pièces de rechange

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

Ces schémas sont fournis à titre de référence et d'identification 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 de pièces de rechange actuels 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 et les assemblages des composants, mais ne remplacent pas une formation professionnelle en service technique.

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 la performance, la sécurité et la couverture de garantie.

Directives concernant le service et les commandes de pièces

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

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

Information sur la plaque signalétique

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

- numéro de modèle
- numéro de série
- type de gaz
- puissance nominale
- exigences de pression du collecteur
- exigences de dégagement
- information de certification, y compris les normes applicables de sécurité et de salubrité

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

Emplacement de la plaque signalétique

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

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

DOSSIER DE MISE EN SERVICE

Consignez les informations ci-dessous au moment de l'installation. Ce dossier aide à confirmer les conditions d'installation appropriées, soutient les futurs travaux de service et peut contribuer à l'évaluation de la garantie. Conservez cette page dans vos dossiers.

INFORMATION SUR L'APPAREIL ET L'ACHAT

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Acheté auprès de (concessionnaire / fournisseur) : _____

Coordonnées du concessionnaire (si disponibles) : _____

DÉTAILS DE L'INSTALLATION

Date d'installation : _____

Lieu d'installation (site / adresse) : _____

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

Coordonnées de l'installateur (si disponibles) : _____

VÉRIFICATION DE L'ALIMENTATION EN GAZ Type de gaz (gaz naturel / gaz propane) : _____ Pression d'alimentation (mesurée) : _____ ☐ Vérifiée conforme à la plage indiquée sur la plaque signalétique ou dans le manuel Pression du collecteur (mesurée) : _____ ☐ Vérifiée conforme aux spécifications de la plaque signalétique Raccordement de gaz vérifié pour détection de fuite : ☐ Oui ☐ Non Robinet d'arrêt accessible : ☐ Oui ☐ Non	CONFIGURATION ET ÉTAT DE L'APPAREIL Mise à niveau de l'appareil confirmée : ☐ Oui ☐ Non Pieds ou roulettes correctement installés : ☐ Oui ☐ Non Si des roulettes sont installées, dispositif de retenue raccordé : ☐ Oui ☐ Non Dégagements vérifiés : ☐ Oui ☐ Non Fonctionnement de la ventilation / de la hotte vérifié : ☐ Oui ☐ Non Zone du conduit d'évacuation dégagée: ☐ Oui ☐ Non Température ambiante lors de l'installation : _____
CONFIGURATION DE L'HUILE ET DE LA CUVE DE FRITURE Cuve de friture remplie entre les lignes de remplissage MIN et MAX : ☐ Oui ☐ Non Robinet de vidange fermé et sans fuite : ☐ Oui ☐ Non Cuve de friture confirmée propre, sèche et exempte d'eau avant le remplissage avec l'huile : ☐ Oui ☐ Non Type d'huile (huile de cuisson liquide uniquement) : _____	VÉRIFICATION INITIALE DU FONCTIONNEMENT La veilleuse s'allume et demeure stable : ☐ Oui ☐ Non Les brûleurs s'allument et fonctionnent correctement : ☐ Oui ☐ Non Le thermostat fonctionne normalement par cycles : ☐ Oui ☐ Non Réponse de température vérifiée : ☐ Oui ☐ Non Bruit ou vibration anormale : ☐ Oui ☐ Non Présence d'odeur de gaz : ☐ Oui ☐ Non — si oui, ne pas utiliser l'appareil

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

Nom de l'installateur: _____

Signature: _____

Date: _____

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

© 2026 NORIOTA. Tous droits réservés.