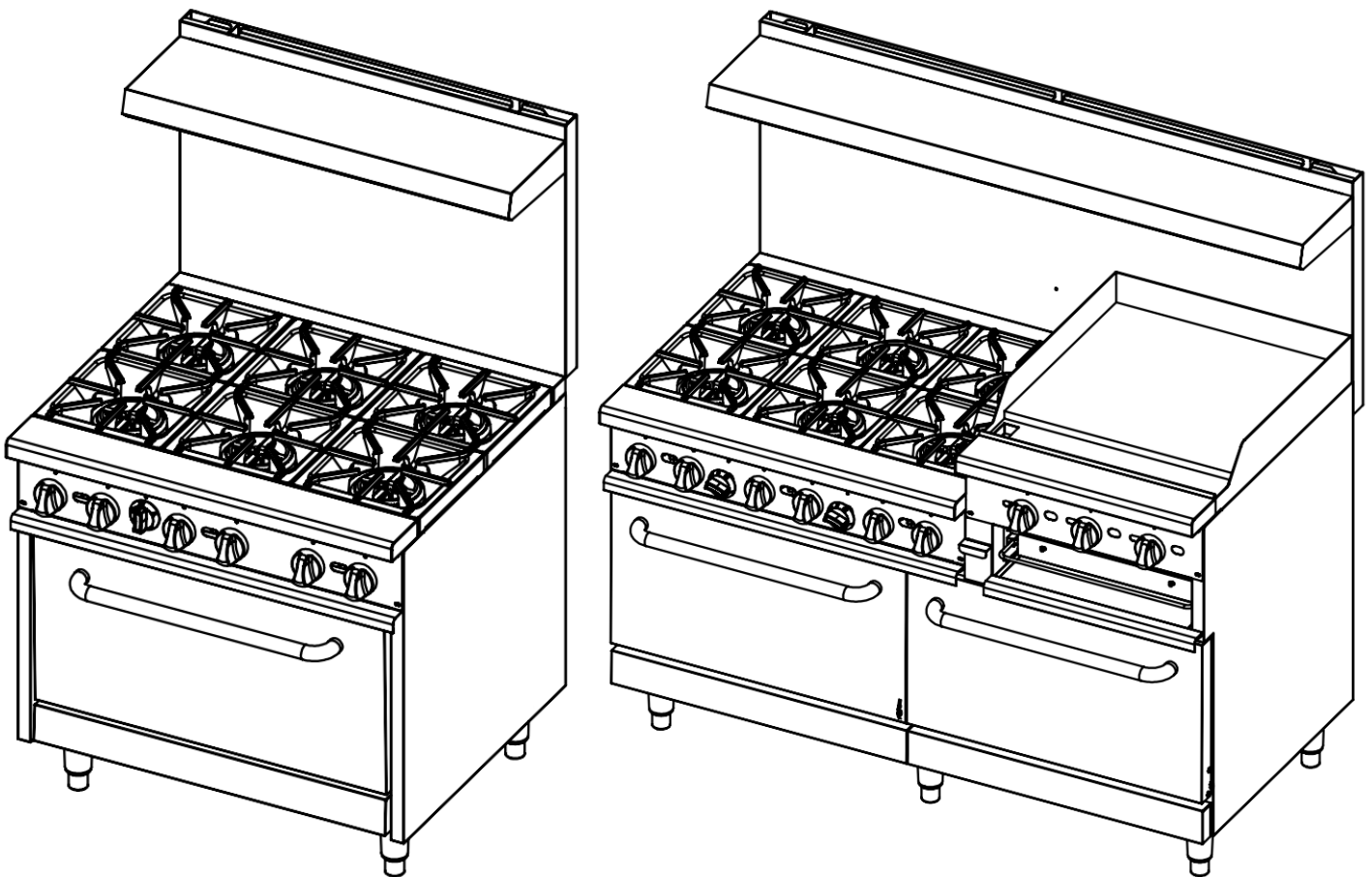


NORIOTA

MANUEL D'INSTALLATION ET D'INSTRUCTIONS



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

RANGE ET SÉRIE NR CUISINIÈRE AU GAZ AVEC FOUR

SÉCURITÉ DE L'OPÉRATEUR ET CONSEILS D'UTILISATION

Référence rapide seulement — suivre le manuel d'utilisation complet



AVIS !

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



AVERTISSEMENT !

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

Avant chaque utilisation

- Vérifiez que l'appareil est de niveau, stable, et installé sous une hotte de ventilation fonctionnant correctement.
- Vérifiez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est accessible et fonctionnel.
- Vérifiez que les brûleurs, grilles, et surfaces autour de l'appareil sont propres et exempts d'accumulation de graisse.
- Vérifiez que tous les boutons de commande sont à OFF avant d'ouvrir le robinet d'arrêt du gaz.
- Vérifiez que rien ne bloque la circulation d'air à l'avant, sous l'appareil, à l'arrière, à la sortie du conduit de fumée, ou dans la zone de la hotte.
- Vérifiez que la zone autour de l'appareil est libre de matériaux combustibles.

N'utilisez pas l'appareil si les conditions d'installation, de ventilation, d'alimentation en gaz, de composants, ou de nettoyage ne sont pas correctes.

Rappels de sécurité critiques



WARNING!

S'il y a une odeur de gaz, arrêtez la cuisinière si cela peut être fait sans danger en tournant tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, évacuez la zone, et suivez les procédures d'urgence du site en cas de fuite de gaz. Ne tentez pas de rallumer ni de reprendre l'utilisation avant que la condition soit corrigée et que la zone soit déclarée sécuritaire.



WARNING!

Tous les brûleurs, sauf celui du four, ne sont pas équipés de dispositifs de sécurité de défaillance de flamme. Si une veilleuse s'éteint, l'alimentation en gaz du système de brûleur ne sera pas automatiquement coupée. Vérifiez que les veilleuses sont allumées et stables avant de mettre une commande de brûleur à ON. Si une veilleuse de brûleur ouvert s'éteint, arrêtez immédiatement la cuisinière en tournant tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz. Ne continuez pas d'utiliser la cuisinière.

- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- N'entrez et n'utilisez jamais de liquides inflammables près de cet équipement.
- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Gardez les mains, les vêtements, et les outils loin des flammes nues et des surfaces chaudes.

Conseils de cuisson, d'utilisation, et de nettoyage

- Préchauffez avant de charger les ustensiles de cuisson ou les aliments.
- Utilisez des ustensiles de cuisson de taille appropriée qui reposent solidement sur les grilles.
- Ne laissez pas les brûleurs allumés lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Évitez de surcharger le four ou de bloquer la circulation d'air autour des aliments.
- Gardez les ouvertures des brûleurs, les grilles, et les surfaces de cuisson propres.
- Réduisez ou fermez les commandes des brûleurs lorsqu'ils ne sont pas utilisés activement afin de limiter l'accumulation de chaleur et de prolonger la durée de vie de l'équipement.
- Laissez les surfaces chaudes refroidir avant le nettoyage.

Fonctionnement normal

- Veilleuses permanentes qui restent allumées pendant l'utilisation
- Flamme des brûleurs qui changent selon le réglage des commandes
- Léger délai d'allumage possible au premier allumage ou après un arrêt prolongé en raison de l'air dans la conduite de gaz
- Cycle de température du four pendant l'utilisation
- Baisse temporaire de température après le chargement des aliments
- Légère fumée ou odeur lors de la première utilisation ou du rodage du four
- Décoloration thermique des surfaces de cuisson

Ces caractéristiques de fonctionnement sont normales.

Besoin d'aide

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



Site Web
www.noriota.ca



Téléphone
1-877-NORIOTA



Courriel
support@noriota.ca

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

INTRODUCTION.....	4
RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT	6
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	7
Risque d'incendie - Pour votre sécurité.....	7
Risque de brûlure	7
En cas d'odeur de gaz	7
Sécurité générale	8
Instructions générales de sécurité.....	8
Sécurité liée au gaz.....	8
Risque d'incendie pendant la cuisson	9
Sécurité d'installation	9
Sécurité de ventilation et de circulation d'air	9
Sécurité pendant la cuisson	10
Sécurité liée aux flammes nues et aux ustensiles de cuisson	10
Sécurité de nettoyage et d'entretien.....	10
Sécurité de service et de réparation.....	11
Exigences relatives au raccordement au gaz.....	11
Conformité à la ventilation et aux codes d'incendie	11
Sécurité liée aux brûleurs ouverts, aux ustensiles, et aux flammes	12
Mise au rebut de l'appareil	12
INSTALLATION.....	13
Responsabilité d'installation et conformité aux codes	13
Liste de vérification avant l'installation	13
Exigences relatives à l'emplacement	13
Exigences de dégagement.....	13
Exigences relatives à la ventilation et à la hotte	14
Installation du dossier et de la tablette	14
Installation des pattes, mise à niveau, et stabilité	15
Dispositif de retenue et mobilité	15
Exigences relatives à l'alimentation en gaz.....	15
Procédure de raccordement au gaz	16
Régulateur de pression du gaz	16
Procédure d'essai d'étanchéité	16
Vérification des veilleuses et des brûleurs pendant l'installation	17
Vérifications finales de l'installation	17
UTILISATION.....	19
Vue d'ensemble du système de commande	19
Fonctionnement des brûleurs ouverts	19
Fonctionnement du four	20
Avant la première utilisation	20
Procédure initiale de rodage	20
Entretien et assaisonnement des grilles en fonte.....	21
Préparation de la plaque chauffante avant la première utilisation (si l'appareil en est équipé)	21
Allumage des veilleuses.....	21
Procédures de démarrage.....	23
Guide d'utilisation de la plaque chauffante (si l'appareil en est équipé)	25
Utilisation de la salamandre (si l'appareil en est équipé)	25
Meilleures pratiques d'utilisation	25
Conditions d'utilisation anormales.....	26
Procédure d'arrêt	26
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	28
Sécurité de nettoyage et d'entretien.....	28
Directives générales d'entretien	28
Nettoyage pendant l'utilisation	29
Nettoyage de fin de journée	29
Nettoyage du bac d'égouttement, du bac à graisse, et du plateau ramasse-miettes	30
Nettoyage extérieur et de l'acier inoxydable.....	30
Nettoyage des brûleurs ouverts	31
Nettoyage du four.....	31
Nettoyage de la plaque chauffante (si l'appareil en est équipé).....	31
Nettoyage de la salamandre / salamandre surélevée (si l'appareil en est équipé).....	32
Inspection du conduit de fumée et de la zone de ventilation	32
Réassemblage et séchage.....	33
Zone autour et sous l'appareil	33
Vérification de la température et contrôle d'étalonnage	33
Calendrier d'entretien recommandé	34
Rappel final d'entretien	34
Registre d'entretien	34
GUIDE DE DÉPANNAGE	36
GARANTIE.....	44
INFORMATIONS SUR LES PIÈCES DE RECHANGE ET LE SERVICE	45
REGISTRE DE MISE EN SERVICE	46

INTRODUCTION

Ce manuel fournit les instructions d'installation, d'utilisation, de nettoyage, et d'entretien pour les cuisinières commerciales au gaz NORIOTA. Une installation, une utilisation, et un entretien appropriés sont essentiels pour assurer une utilisation sécuritaire, une cuisson uniforme, et une longue durée de vie de l'équipement.

Ce manuel s'applique aux modèles de cuisinières au gaz NORIOTA RANGE424, RANGE636, RANGE1060, RANGE436G12, RANGE236G24, RANGE660G24, RANGE660G24B, NR24, NR36, NR60, NR36G12, NR36G24, NR60G24, et NR60GB24. Consultez toujours la plaque signalétique de l'appareil pour obtenir les renseignements techniques exacts, y compris le type de gaz, les exigences de pression, la puissance d'entrée, les renseignements de certification, et les exigences de dégagement.

Les brûleurs ouverts, ainsi que les brûleurs de plaque chauffante et de salamandre lorsque l'appareil en est équipé, sont commandés par des boutons de commande manuels individuels. Ces brûleurs ne sont pas équipés de dispositifs de sécurité de défaillance de flamme. Les opérateurs doivent vérifier que la veilleuse applicable est allumée et stable avant de mettre une commande de brûleur à ON. Si une veilleuse de brûleur ouvert s'éteint, arrêtez immédiatement la cuisinière en tournant tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz.

La section du four est équipée d'un dispositif de sécurité de défaillance de flamme. Ce dispositif est conçu pour couper l'alimentation en gaz du brûleur du four si la veilleuse du four n'est pas correctement établie ou s'éteint. Le dispositif de sécurité du four ne protège pas les brûleurs ouverts, ni les brûleurs de plaque chauffante ou de salamandre lorsque l'appareil en est équipé.

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

Renseignements importants pour les propriétaires et les opérateurs

- Lisez entièrement ce manuel avant d'installer ou d'utiliser l'équipement.
- L'installation, le raccordement au gaz, et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié conformément aux codes et règlements locaux applicables.
- Cet équipement est conçu uniquement pour une utilisation commerciale en restauration. Il n'est pas destiné à un usage domestique, résidentiel, ou autre usage non commercial.
- Une installation, une utilisation, ou un entretien inadéquat peut entraîner des blessures, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement, des conditions d'utilisation dangereuses, ou une réduction des performances.
- N'utilisez pas l'appareil si les veilleuses ne s'allument pas correctement, si les brûleurs ne s'allument pas rapidement, si la flamme semble instable, ou si la ventilation ne fonctionne pas correctement.
- Les brûleurs ouverts ne comprennent pas de dispositifs automatiques de sécurité de défaillance de flamme. Les opérateurs doivent vérifier que les veilleuses sont allumées et stables avant d'ouvrir les commandes des brûleurs.
- Si une veilleuse de brûleur ouvert s'éteint, arrêtez la cuisinière en tournant tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz. Ne continuez pas d'utiliser la cuisinière.
- Le four comprend un dispositif de sécurité de défaillance de flamme, mais ce dispositif s'applique uniquement au système du four.
- Les performances de cuisson, le choix des ustensiles, la gestion de la chaleur, le chargement du four, les pratiques de nettoyage, l'état du bac d'égouttement de la plaque chauffante lorsque l'appareil en est équipé, et la ventilation influencent directement la sécurité, la qualité des aliments, et la durée de vie de l'équipement.
- Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible pour les opérateurs et le personnel de service.

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

Utilisation prévue

Les cuisinières commerciales au gaz NORIOTA sont conçues et fabriquées pour les environnements commerciaux de restauration, y compris les restaurants, cafés, bars, services de traiteur, cuisines institutionnelles, cuisines centrales, et applications similaires. Ces appareils sont destinés aux tâches de cuisson commerciale utilisant des brûleurs à gaz ouverts, des fours, et des surfaces ou fonctions de cuisson propres à certains modèles lorsque l'appareil en est équipé.

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

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

Toute utilisation non conforme à l'application prévue peut entraîner des conditions dangereuses, des dommages à l'équipement, un risque d'incendie, une mauvaise performance, ou une incidence sur la couverture de garantie.

Considérations relatives à l'installation résidentielle

Les cuisinières commerciales au gaz NORIOTA sont conçues et fabriquées uniquement pour une utilisation commerciale en restauration. Elles ne sont pas destinées à un usage résidentiel ou domestique.

Les cuisinières commerciales au gaz diffèrent considérablement des appareils de cuisson résidentiels en ce qui concerne la puissance thermique, l'exposition aux flammes nues, les exigences de ventilation, les exigences de dégagement, les exigences d'alimentation en gaz, la puissance thermique du four, l'environnement d'utilisation, le cycle de fonctionnement, et les considérations générales de sécurité. Ces appareils sont conçus pour être installés et utilisés dans des cuisines commerciales ou des environnements professionnels similaires où une alimentation en gaz appropriée, une ventilation commerciale, des mesures de sécurité incendie, des opérateurs formés, et des conditions d'installation conformes aux codes sont en place.

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

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

Portée et mises à jour du manuel

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

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

NORIOTA se réserve le droit de modifier la conception des produits, les spécifications, et la documentation sans préavis. Bien que des efforts raisonnables soient déployés pour assurer l'exactitude des renseignements, 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 dès la livraison et avant de signer le reçu de livraison du transporteur. Inspectez l'emballage extérieur pour tout signe visible de dommage, y compris bosses, perforations, coins écrasés, composants brisés, dommages à la palette, ou autres signes de mauvaise manutention pendant le transport. Si des dommages visibles sont observés, inscrivez-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, inspectez l'appareil pour tout dommage dissimulé. Vérifiez les panneaux extérieurs, la porte du four, les brûleurs, les grilles en fonte, l'intérieur du four, les grilles du four, les composants du conduit de fumée, les pattes ou castors, le dossier, la tablette, les plateaux ramasse-miettes, le bac d'égouttement, le raccord de gaz, le régulateur, et les commandes visibles pour tout dommage lié au transport ou toute pièce manquante. Si des dommages dissimulés sont découverts, avisez rapidement le transporteur livreur et demandez une inspection. Toutes les réclamations pour dommages de transport doivent être déposées auprès du transporteur, car les dommages d'expédition relèvent de la responsabilité du transporteur et ne sont pas couverts par la garantie.

N'installez pas l'appareil, ne raccordez pas le gaz, et ne mettez pas la cuisinière en service avant que l'inspection soit terminée. 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

- Gardez l'appareil en position verticale pendant la manutention lorsque possible. Ne le laissez pas tomber, ne le traînez pas, et ne le soumettez pas à des impacts.
- Ne retirez pas l'appareil de la zone de livraison et ne commencez pas l'installation avant d'avoir terminé l'inspection.
- N'utilisez pas la porte du four, la poignée de porte, les boutons de commande, le dossier, la tablette, la zone du collecteur de gaz, le régulateur, ou le bac d'égouttement pour soulever ou déplacer l'appareil.
- L'appareil est lourd. Utilisez l'équipement de manutention approprié et un nombre suffisant de personnes pour déplacer, soulever, ou positionner l'appareil de façon sécuritaire.
- Si le transporteur ne peut pas ou ne veut pas permettre un temps d'inspection adéquat, inscrivez-le clairement sur le reçu de livraison avant de signer.
- Conservez tous les matériaux d'emballage jusqu'à ce que l'inspection soit terminée.

Signalement des dommages

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

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

Avant l'installation

- La plaque signalétique est présente et lisible.
- Le numéro de modèle correspond à votre bon de commande.
- Le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique correspond aux exigences du site d'installation.
- L'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- Tous les accessoires et composants expédiés sont présents.
- Les brûleurs, les grilles en fonte, les grilles du four, les plateaux ramasse-miettes, les pattes, le dossier, la tablette, le régulateur, et les autres pièces fournies sont présents et non endommagés.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz et les exigences de raccordement au gaz du site ont été examinés par du personnel d'installation qualifié avant le début de l'installation.

Renseignements sur le numéro de série

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

Rappel final à la réception

Ne procédez pas à l'installation avant que l'appareil ait été entièrement inspecté 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.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Les cuisinières commerciales au gaz fonctionnent à haute température et utilisent des brûleurs à gaz ouverts, des veilleuses permanentes et des flammes exposées. Une installation, une utilisation ou un entretien inadéquat peut entraîner un incendie, des brûlures, une explosion, une exposition au monoxyde de carbone, des dommages à l'équipement ou des conditions de fonctionnement dangereuses. Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité de ce manuel avant d'installer, d'utiliser, de nettoyer ou d'entretenir cet équipement.



Voici le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole signale des dangers potentiels pouvant causer des blessures graves ou la mort pour vous-même ou d'autres personnes. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité ainsi que des mentions « **DANGER** », « **AVERTISSEMENT** » ou « **ATTENTION** ».



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



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



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



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

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



Risque d'incendie - Pour votre sécurité

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



Risque de brûlure

- Le contact avec les flammes nues, les surfaces de cuisson chaudes, l'intérieur du four, les grilles, les ustensiles de cuisson, les composants du conduit de fumée, ou les surfaces métalliques peut causer de graves brûlures.
- Faites preuve de prudence lors de l'utilisation des brûleurs, du chargement ou du déchargement du four, du retrait des grilles, du nettoyage des surfaces de cuisson, ou de la manipulation d'ustensiles ou de composants chauds.
- Utilisez toujours un équipement de protection approprié lors de la manipulation d'ustensiles chauds, de grilles du four, de grilles, de bacs d'égouttement, ou d'accessoires de cuisson.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, les composants du conduit de fumée, l'intérieur du four, les zones graisseuses, les zones de brûleurs, ou les pièces métalliques pendant ou immédiatement après l'utilisation.



En cas d'odeur de gaz

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

AVERTISSEMENT !

Sécurité générale

- Assurez-vous qu'une ventilation adéquate est maintenue en tout temps pendant l'utilisation. N'utilisez pas l'appareil si le système de ventilation ne fonctionne pas correctement.
- N'utilisez pas l'appareil si les brûleurs ne s'allument pas correctement ou si la flamme semble instable, décollée, jaune, ou produit de la suie.
- Ne laissez pas les brûleurs sans surveillance pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'entreposage.
- Gardez le bac d'égouttement propre, bien en place, et exempt de débordement.

AVIS !

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

Instructions générales de sécurité

- Cet équipement doit être installé, utilisé, et entretenu conformément à ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé, s'il présente un mauvais fonctionnement, ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Cet équipement est lourd. Utilisez un équipement de levage approprié et un nombre suffisant de personnes lors du déplacement ou du positionnement de l'appareil. Une manutention inadéquate peut entraîner des blessures ou des dommages à l'équipement.
- 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, des fuites de gaz, un régulateur manquant ou mal installé, ou une conversion incorrecte peuvent entraîner un incendie, une explosion, une exposition au monoxyde de carbone, des dommages à l'équipement, des blessures graves, ou la mort. Vérifiez le type de gaz, l'installation du régulateur, et l'essai d'étanchéité avant l'utilisation.

AVERTISSEMENT !

Tous les brûleurs, sauf celui du four, ne sont pas équipés de dispositifs de sécurité de défaillance de flamme. Si une veilleuse s'éteint, l'alimentation en gaz du système de brûleur ne sera pas automatiquement coupée. Vérifiez que les veilleuses sont allumées et stables avant de mettre une commande de brûleur à ON. Si une veilleuse s'éteint, sauf la veilleuse du four, arrêtez immédiatement l'appareil en tournant tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz.

ATTENTION !


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

- Vérifiez que le type de gaz fourni correspond au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.
- Cet appareil peut être converti sur place entre le gaz naturel et le gaz propane (LP) uniquement par du personnel de service qualifié utilisant des composants et des procédures approuvés.
- Ne tentez pas d'effectuer une conversion de gaz, un réglage du régulateur, des brûleurs, des veilleuses, du thermostat, ou de la pression, sauf si vous êtes qualifié pour le faire.
- Le régulateur de pression du gaz fourni doit être installé correctement avant l'utilisation. N'utilisez pas l'appareil si le régulateur est manquant, contourné, endommagé, mal installé, ou soupçonné de mauvais fonctionnement.
- Tous les raccordements de gaz doivent faire l'objet d'un essai d'étanchéité avant la mise en service de la cuisinière.
- Utilisez uniquement des composants d'alimentation en gaz et des pratiques d'installation approuvés.
- Assurez-vous que le robinet d'arrêt manuel du gaz demeure accessible en tout temps.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

- N'utilisez pas l'appareil si les raccordements de gaz sont desserrés, endommagés, ou présentent une fuite.
- Utilisez uniquement une solution d'eau savonneuse ou une autre méthode approuvée de détection des fuites.
- Si une veilleuse s'éteint, si l'allumage échoue, ou si une commande de gaz a été mise à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et attendez au moins 5 minutes avant de tenter un rallumage afin de permettre la dissipation du gaz non brûlé.

Risque d'incendie pendant la cuisson


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


En cas d'incendie de cuisson ou d'embrasement incontrôlé :

- Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF si cela peut être fait sans danger.
- Coupez l'alimentation en gaz au robinet d'arrêt si cela peut être fait sans danger.
- Utilisez le système d'extinction d'incendie ou un extincteur approprié au type d'incendie.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse.
- Ne tentez pas de déplacer l'appareil, de retirer les ustensiles, les grilles, d'ouvrir le four, ou de retirer le bac d'égouttement pendant un incendie.
- Suivez les procédures d'urgence du site et communiquez avec les services d'urgence si nécessaire.

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


Sécurité d'installation

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

 **AVERTISSEMENT !** N'installez pas et n'utilisez pas l'appareil sans que toutes les pattes ou tous les castors soient correctement installés. L'utilisation de l'appareil sans pattes ou castors peut entraîner des conditions instables, un dégagement inadéquat, une mauvaise alimentation en air de combustion, et un risque accru d'incendie ou de blessure.

- Installez l'appareil uniquement sur une surface de niveau et stable capable de supporter l'équipement et la charge normale de cuisson. L'appareil peut être installé sur un plancher combustible lorsque tous les dégagements requis sont respectés et que toutes les pattes ou castors approuvés sont correctement installés.
- L'appareil doit être de niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.
- Les pattes ou castors doivent être correctement installés avant l'utilisation. Si des castors sont installés, un dispositif de retenue approuvé doit être installé et raccordé avant l'utilisation.
 - o Si un dispositif de retenue, un raccord à déconnexion rapide, ou un autre dispositif de sécurité lié à la mobilité est débranché pour le nettoyage, l'entretien, ou le repositionnement, il doit être correctement rebranché avant la remise en service normale de l'appareil.
- Maintenez en tout temps les dégagements requis par rapport aux matériaux combustibles et non combustibles.
- Installez l'appareil sous un système de ventilation commerciale conçu adéquatement.
- Ne bloquez pas et ne restreignez pas les ouvertures du conduit de fumée ou de ventilation.
- L'appareil ne doit pas être installé dans des endroits exposés à l'eau, aux conditions extérieures, ou à une humidité excessive.

Sécurité de ventilation et de circulation d'air

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

- Ne raccordez pas directement la sortie du conduit de fumée à un conduit ou système d'évacuation.
- Maintenez un dégagement adéquat entre la sortie du conduit de fumée et les filtres de la hotte.
- Assurez une circulation d'air suffisante pour permettre la combustion et l'évacuation de la chaleur.
- Assurez-vous qu'un apport d'air compensatoire adéquat est disponible afin que le système

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

d'évacuation ne crée pas une forte pression négative dans la cuisine.

- Ne bloquez pas l'avant, le dessous, l'arrière, la zone du conduit de fumée, les ouvertures d'air de combustion, ou la zone de la hotte de l'appareil.
- Ne placez pas les mains, les bras, ou d'autres parties du corps directement au-dessus de la sortie du conduit de fumée pendant l'utilisation. Les gaz d'échappement chauds peuvent causer des brûlures.
- Évitez les conditions créant de forts courants d'air ou courants descendants autour de l'appareil.

Sécurité pendant la cuisson



ATTENTION !

Les flammes nues, les surfaces chaudes, les ustensiles chauds, la graisse, et les déversements d'aliments peuvent causer des brûlures, un incendie, ou des conditions d'utilisation dangereuses.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Gardez la zone autour de l'appareil libre de matériaux combustibles.
- Utilisez des ustensiles de cuisson qui reposent solidement sur les grilles et qui conviennent à la taille des brûleurs.
- Ne laissez pas les poignées, ustensiles, serviettes, ou vêtements amples dépasser au-dessus des flammes nues.
- Ne surchargez pas les grilles du four et ne bloquez pas la circulation d'air à l'intérieur du four.
- Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte du four, du chargement des aliments, ou du retrait de casseroles chaudes.
- Réduisez ou mettez les commandes des brûleurs à OFF lorsqu'ils ne sont pas utilisés activement.
- Gardez les zones de cuisson, les bacs d'égouttement, le four, et les zones autour de l'appareil propres et exempts d'accumulation excessive de graisse.
- Vérifiez toujours que les veilleuses sont allumées et stables avant d'ouvrir les commandes des brûleurs. Les brûleurs ouverts ne sont pas équipés d'un arrêt automatique du gaz si la veilleuse n'est pas allumée.

Sécurité liée aux flammes nues et aux ustensiles de cuisson



AVERTISSEMENT !

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

- Utilisez des ustensiles stables à fond plat adaptés aux brûleurs commerciaux au gaz.
- N'utilisez pas d'ustensiles surdimensionnés qui bloquent la circulation d'air, couvrent les zones des veilleuses, emprisonnent la chaleur, ou dépassent au-dessus des zones de commande.
- Ne laissez pas d'ustensiles vides sur une chaleur élevée pendant de longues périodes.
- Ne placez pas de contenants scellés sur les brûleurs, plaques chauffantes, salamandres, ou dans le four.
- Gardez les poignées des casseroles et poêles positionnées de façon sécuritaire afin d'éviter le basculement ou le contact accidentel.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'entreposage.
- Ne recouvrez pas le fond du four, les grilles, ou les surfaces intérieures avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut bloquer la circulation d'air, nuire à la distribution de chaleur, endommager les surfaces, ou entraîner de mauvais résultats de cuisson.

Sécurité de nettoyage et d'entretien



ATTENTION !

Un nettoyage inadéquat des surfaces chaudes, brûleurs, veilleuses, intérieurs du four, grilles, bacs d'égouttement, ou zones de commande peut entraîner des brûlures, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement, une accumulation de gaz, une mauvaise combustion, ou une utilisation dangereuse. Arrêtez correctement l'appareil et laissez toutes les surfaces refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage.

- Arrêtez l'appareil conformément à la procédure d'arrêt complet avant le nettoyage.
- Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz avant le nettoyage, l'entretien, ou une période prolongée de non-utilisation.
- Laissez les brûleurs, grilles, intérieurs du four, composants du conduit de fumée, bacs d'égouttement, surfaces de plaque chauffante, zones de salamandre, et surfaces extérieures refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage.
- Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés aux équipements de cuisson commerciaux et à la surface à nettoyer.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

- N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs, à base de chlore, ou fortement abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable.
- N'utilisez pas de laine d'acier ordinaire, de brosses métalliques, ou d'outils en acier au carbone sur les surfaces en acier inoxydable.
- Ne vaporisez pas de liquides ou de produits de nettoyage sur les commandes, brûleurs, veilleuses, composants de gaz, régulateur, ou l'extérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyage au boyau et n'immergez aucune partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que tous les composants sont secs et correctement installés avant de remettre l'appareil en service.

Un nettoyage et un entretien réguliers sont nécessaires pour assurer une utilisation sécuritaire et prévenir les accumulations pouvant nuire aux performances.

Sécurité de service et de réparation



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

- Fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz avant d'effectuer tout service ou entretien.
- Ne tentez pas de réparer ou de régler les composants de gaz sans formation appropriée.
- Ne tentez pas de régler les veilleuses, brûleurs, régulateurs, valves de gaz, thermostat, ou réglages de pression, sauf si vous êtes qualifié pour le faire.
- Utilisez uniquement des pièces de remplacement approuvées.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque des panneaux sont retirés ou que des dispositifs de sécurité sont contournés.
- La conversion de gaz doit être effectuée uniquement par du personnel de service qualifié utilisant des composants et des procédures approuvés.

Tout service ou toute modification non autorisé peut entraîner des conditions dangereuses et peut avoir une incidence sur la couverture de garantie.

Exigences relatives au raccordement au gaz



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

- Vérifiez que le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique correspond à l'alimentation en gaz avant le raccordement.
- Cet appareil peut être converti sur place entre le gaz naturel et le gaz propane (LP) uniquement par du personnel de service qualifié utilisant des composants et des procédures approuvés.
- Ne tentez pas d'effectuer une conversion de gaz, un réglage du régulateur, des brûleurs, ou de la pression, sauf si vous êtes qualifié pour le faire.
- Tous les raccordements de gaz doivent être installés et vérifiés par du personnel qualifié.
- Installez un robinet d'arrêt manuel du gaz dans un endroit accessible.
- 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 faire l'objet d'un essai d'étanchéité avant l'utilisation en utilisant uniquement des méthodes approuvées.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Assurez-vous que tous les raccordements demeurent sécuritaires et exempts de dommages pendant l'utilisation.
- Respectez toutes les exigences relatives aux essais de pression et à l'isolation de l'alimentation en gaz pendant les essais du système.

Conformité à la ventilation et aux codes d'incendie



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

- Cet appareil doit être installé sous un système de ventilation commerciale conçu adéquatement.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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



AVERTISSEMENT !

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

- N'utilisez pas l'appareil si une veilleuse est éteinte, instable, ou difficilement visible.
- N'ouvrez aucune commande de brûleur sauf si la veilleuse correspondante est allumée et stable.
- Vérifiez que le bac d'égouttement est installé avant d'utiliser l'appareil.
- Vérifiez que les grilles en fonte sont installées et correctement en place avant d'utiliser l'appareil.
- Videz et nettoyez régulièrement le bac d'égouttement après que l'appareil ait refroidi à une température sécuritaire de manipulation.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux équipements commerciaux au gaz à brûleurs ouverts.
- N'utilisez pas d'ustensiles instables, endommagés, déformés, ou surdimensionnés.
- Ne placez pas les ustensiles de façon à bloquer la circulation d'air des brûleurs, la flamme de la veilleuse, les zones de commande, ou l'évacuation du conduit de fumée.
- Ne placez pas de contenants scellés, bombes aérosol, serviettes, produits de papier, emballages, ou matériaux combustibles sur ou près de l'appareil.

Mise au rebut de l'appareil



AVERTISSEMENT !


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

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

INSTALLATION

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

Responsabilité d'installation et conformité aux codes

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

- L'installation, y compris le réglage initial des veilleuses, brûleurs, volets d'air, régulateur, ou pression, doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié.
- L'installation doit être conforme à tous les codes et règlements locaux applicables.
- Lorsque les codes locaux ne sont pas disponibles, l'installation doit être conforme aux normes suivantes :
 - Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1 (Canada)
 - National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 (États-Unis)
 - L'installateur est responsable de vérifier le type de gaz, la pression, la ventilation, et les conditions du site avant la mise en service de l'appareil.


Liste de vérification avant l'installation

Avant l'installation, confirmez ce qui suit :

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

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

Exigences relatives à l'emplacement

 **AVERTISSEMENT !** Un emplacement inadéquat peut entraîner un risque d'incendie, une mauvaise combustion, une surchauffe, ou des conditions d'utilisation dangereuses.

- Installez l'appareil sur une surface stable et de niveau capable de supporter le poids de l'équipement et la charge normale de cuisson.
- L'appareil doit être de niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.
- Ne placez aucun objet entre le dessous de l'appareil et le plancher.
- Installez l'appareil à l'intérieur seulement, dans un environnement de cuisine commerciale bien ventilé.
- N'installez pas l'appareil à un endroit où des ventilateurs, fenêtres ouvertes, sorties d'air, ou forts courants d'air pourraient souffler directement sur les veilleuses ou les flammes des brûleurs.
- N'installez pas l'appareil dans des endroits exposés à l'eau, à une humidité excessive, ou aux conditions extérieures.
- Ne bloquez pas l'accès au robinet d'arrêt du gaz.

Exigences de dégagement

 **AVERTISSEMENT !** Le non-respect des dégagements requis peut entraîner un risque d'incendie ou une utilisation dangereuse. Maintenez les dégagements minimaux par rapport aux matériaux combustibles indiqués ci-dessous.

Dégagements minimaux :

- **Construction combustible:**

Gauche: 6 in (15 cm)	Arrière: 6 in (15 cm)	Droite: 6 in (15 cm)
----------------------	-----------------------	----------------------
- **Construction non combustible:**

Gauche: 0 in (0 cm)	Arrière: 0 in (0 cm)	Droite: 0 in (0 cm)
---------------------	----------------------	---------------------
- **Plancher:** L'appareil peut être installé sur des planchers combustibles lorsque tous les dégagements

INSTALLATION

requis sont respectés et que toutes les pattes fournies en usine ou les castors approuvés sont correctement installés. N'installez pas l'appareil directement sur le plancher ou sans pattes ni castors.

Respectez toujours la plaque signalétique de l'appareil et les exigences des codes locaux applicables.

Des dégagements inadéquats peuvent entraîner une accumulation excessive de chaleur, une mauvaise combustion, et un risque accru d'incendie. Maintenez toujours les dégagements requis et assurez-vous que la sortie du conduit de fumée n'est pas obstruée.

Exigences relatives à la ventilation et à la hotte

AVERTISSEMENT ! Une ventilation inadéquate peut entraîner une surchauffe, une mauvaise combustion, une exposition au monoxyde de carbone, une réduction des performances, ou des conditions d'utilisation dangereuses.

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

Installation du dossieret et de la tablette

AVERTISSEMENT ! Une installation inadéquate du dossieret et de la tablette peut entraîner des composants instables, un mauvais ajustement, ou une utilisation dangereuse. Installez le dossieret et la tablette avant de mettre l'appareil en service.

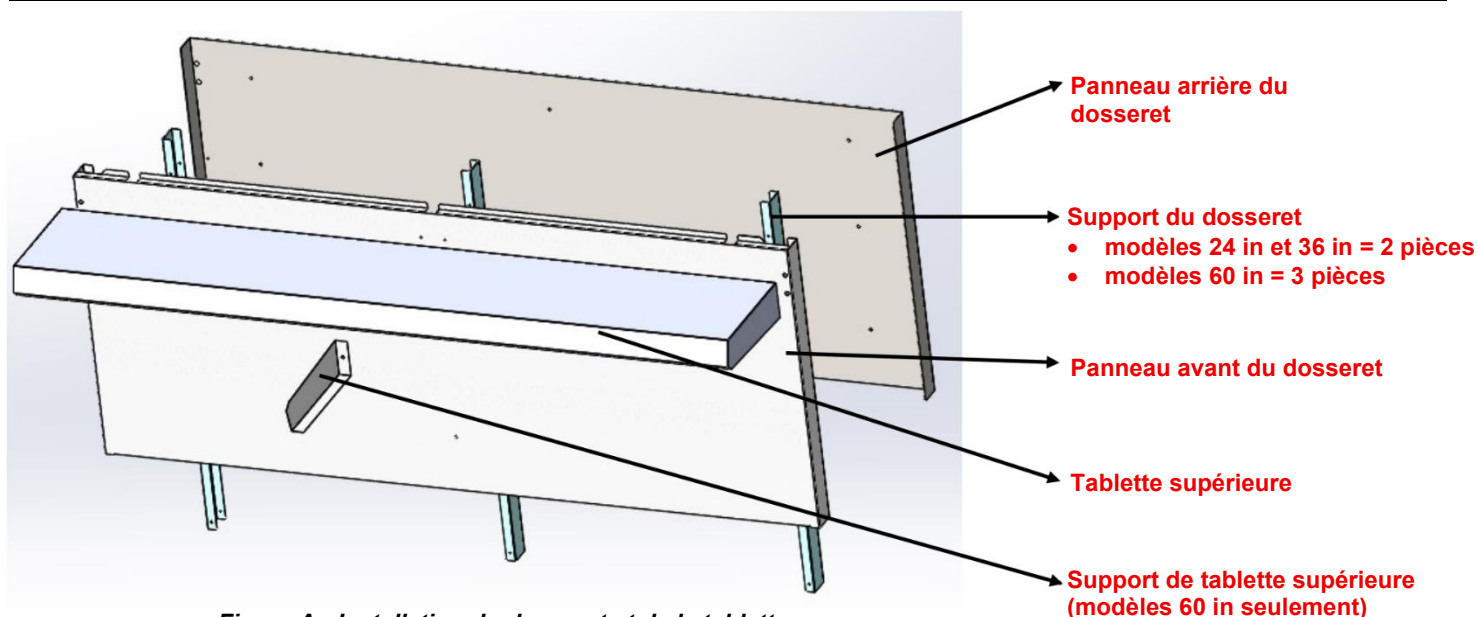


Figure A - Installation du dossieret et de la tablette

1. Positionnez ensemble le panneau arrière du dossieret et le panneau avant du dossieret. Assurez-vous que le panneau avant enveloppe correctement le panneau arrière.
2. Fixez ensemble les panneaux avant et arrière du dossieret à l'aide des quatre (4) vis autotaraudeuses 10-24 incluses.
3. Installez les supports du dossieret à l'aide des vis autotaraudeuses 10-24 incluses.
 - i. Les modèles 24 in et 36 in utilisent deux (2) supports de dossieret.
 - ii. Les modèles 60 in utilisent trois (3) supports de dossieret.
4. Pour les modèles 60 in seulement, laissez ouvert le trou supérieur avant du support central du dossieret. Ce trou sert à fixer le support de tablette supérieure.
5. Installez la tablette supérieure sur l'assemblage du dossieret à l'aide des quatre (4) boulons et écrous en acier inoxydable M8 x 60 inclus.
 - i. Pour les modèles 60 in seulement, installez le support de tablette supérieure et fixez-le en place.
6. Vérifiez que toutes les vis, tous les boulons, écrous, panneaux, supports, et la tablette supérieure sont

bien alignés et serrés solidement.

N'utilisez pas l'appareil sauf si l'assemblage du dossier est entièrement installé et solidement fixé.

Installation des pattes, mise à niveau, et stabilité



AVERTISSEMENT !

N'installez pas et n'utilisez pas l'appareil sans que toutes les pattes ou tous les castors soient correctement installés. L'utilisation de l'appareil sans pattes ni castors peut entraîner des conditions instables, un dégagement inadéquat par rapport au plancher, et un risque accru d'incendie ou de blessure.



AVERTISSEMENT !

Un équipement lourd peut causer des blessures, un basculement, un écrasement, ou des dommages à l'équipement s'il est manipulé inadéquatement. Utilisez un équipement de levage approprié et un nombre suffisant de personnes lors du levage, du déplacement, ou du positionnement de la cuisinière. Ne soulevez pas et ne supportez pas l'appareil par la porte du four, la poignée de porte, les boutons de commande, le dossier, la tablette, ou les composants de gaz.

- Installez chaque patte en vissant la tige de la patte dans le trou de montage fileté à la base de l'appareil.
- Serrez solidement chaque patte et vérifiez que toutes les pattes sont entièrement en place avant de redresser l'appareil.
- Après l'installation, vérifiez que l'appareil est de niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.
- Ajustez les pattes au besoin pour obtenir une mise à niveau adéquate.
- Après l'installation, vérifiez que l'appareil est stable, ne bascule pas, et est de niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.
- Ne faites pas glisser l'appareil lorsque les pattes sont installées. Soulevez l'appareil de façon sécuritaire à l'aide d'un équipement approprié ou d'un nombre suffisant de personnes. Ne soulevez pas l'appareil par les pattes.

Une mise à niveau adéquate aide à maintenir un support stable des ustensiles de cuisson, une performance uniforme du four, un bon écoulement de la graisse, et un fonctionnement correct.

Dispositif de retenue et mobilité



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT !

Lorsque cet appareil est installé avec des castors, il doit être installé à l'aide d'un raccord de gaz commercial conforme à ANSI Z21.69 ou CSA 6.16 et d'un dispositif de déconnexion rapide conforme à 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 castors sont installés, assurez-vous qu'ils sont correctement fixés à la place des pattes.
- Si le dispositif de retenue ou le raccordement de gaz est débranché pour le nettoyage ou l'entretien, il doit être correctement rebranché avant la remise en service de l'appareil.
- Pour les installations avec castors, assurez-vous que le plancher est de niveau et que la cuisinière est stable avant l'utilisation.
- Ne déplacez pas la cuisinière lorsque les brûleurs, le four, ou les surfaces de cuisson sont chauds.

Exigences relatives à l'alimentation en gaz



AVERTISSEMENT !

Un type de gaz incorrect, une pression inadéquate, ou une alimentation en gaz insuffisante peut entraîner un incendie, une explosion, ou un mauvais fonctionnement. Vérifiez la pression d'alimentation avant de raccorder l'appareil.

- Vérifiez que le type de gaz correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil peut être converti sur place entre le gaz naturel et le gaz propane (LP) uniquement par du personnel de service qualifié utilisant des composants et des procédures approuvés.
- Ne tentez pas d'effectuer une conversion de gaz, un réglage du régulateur, des brûleurs, ou de la pression, sauf si vous êtes qualifié pour le faire.
- La pression d'alimentation en gaz doit respecter les exigences indiquées sur la plaque signalétique.
- La pression au collecteur doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique et doit être vérifiée par du personnel qualifié.
- Pour les nouvelles installations, les installations de remplacement, ou les installations comportant plusieurs appareils au gaz sur la même conduite, l'installateur doit vérifier que le compteur de gaz et la

INSTALLATION

tuyauterie d'alimentation sont correctement dimensionnés pour la charge totale raccordée.

- Un robinet d'arrêt manuel du gaz doit être installé dans un endroit accessible.
- Une installation à une altitude supérieure à 610 m (2 000 ft) peut nécessiter une vérification par du personnel de service qualifié afin d'assurer une combustion et des performances adéquates.

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

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

Procédure de raccordement au gaz



AVERTISSEMENT !

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

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

Régulateur de pression du gaz



AVERTISSEMENT !

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

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

Procédure d'essai d'étanchéité



AVERTISSEMENT !

Les fuites de gaz peuvent entraîner un incendie, une explosion, une exposition au monoxyde de carbone, des blessures graves, ou la mort. Tous les raccordements de gaz doivent faire l'objet d'un essai d'étanchéité par du personnel qualifié avant l'utilisation.

- Après le raccordement au gaz, vérifiez que tous les boutons de commande sont à OFF.
- Ouvrez le robinet d'arrêt manuel du gaz.

INSTALLATION

- Appliquez une solution d'eau savonneuse ou une solution approuvée de détection des fuites sur tous les joints et raccords.
- Vérifiez la présence de bulles ou d'autres signes indiquant une fuite.
- Si une fuite est détectée, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Le raccordement doit être corrigé et testé de nouveau par du personnel qualifié avant l'utilisation.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier les fuites.

Vérification des veilleuses et des brûleurs pendant l'installation



Les brûleurs ouverts, plaques chauffantes, et salamandres ne sont pas équipés de dispositifs automatiques de sécurité d'arrêt en cas de défaillance de flamme. Si une veilleuse s'éteint, l'alimentation en gaz de ces systèmes de brûleurs ne sera pas automatiquement coupée. L'ouverture d'une commande sans veilleuse stable peut permettre l'accumulation de gaz non brûlé et peut entraîner un incendie, une explosion, des blessures graves, ou la mort.

La vérification des veilleuses et des brûleurs doit être effectuée par du personnel d'installation ou de service qualifié avant la mise en service de l'appareil. Consultez la section Allumage des veilleuses.

- Vérifiez que la hotte de ventilation fonctionne avant l'allumage.
- Vérifiez que tous les boutons de commande sont à OFF avant d'ouvrir le robinet d'arrêt manuel du gaz.
- Vérifiez que les veilleuses des brûleurs ouverts s'allument par les ouvertures d'accès avant prévues pour l'allumage des veilleuses. Chaque veilleuse de brûleur ouvert dessert une paire de brûleurs.
- Vérifiez que la veilleuse du four s'allume par la zone d'accès de la veilleuse située sous la base du four. La veilleuse du four dessert un brûleur de four.
- Vérifiez que les veilleuses des plaques chauffantes, lorsque l'appareil en est équipé, desservent chacune un brûleur. Sur les modèles équipés d'une salamandre, la salamandre partage le même système de brûleurs que la section de plaque chauffante.
- Vérifiez que les veilleuses du système de brûleurs de la plaque chauffante / salamandre sont allumées par les ouvertures d'accès avant prévues pour l'allumage des veilleuses.
- Vérifiez que chaque veilleuse est stable avant d'ouvrir la commande du brûleur correspondant.
- Vérifiez que chaque brûleur s'allume rapidement à partir de sa veilleuse correspondante.
- Vérifiez que les flammes des brûleurs sont stables et principalement bleues.
- Vérifiez que les brûleurs s'éteignent correctement lorsque les boutons de commande sont tournés à OFF.
- Vérifiez que toutes les veilleuses s'éteignent lorsque le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé pendant l'arrêt complet.
- Vérifiez que le dispositif de sécurité de défaillance de flamme du four fonctionne correctement et coupe l'alimentation en gaz si la veilleuse du four s'éteint.
- Si une veilleuse ne s'allume pas, ne reste pas allumée, n'allume pas correctement son brûleur ou sa paire de brûleurs, ou si le comportement de la flamme est anormal, arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz. Ne mettez pas l'appareil en service tant que la condition n'a pas été corrigée par du personnel qualifié.

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

Vérifications finales de l'installation

Avant d'ouvrir l'alimentation en gaz, confirmez ce qui suit :

- L'appareil est installé au bon emplacement et respecte toutes les exigences de dégagement.
- L'appareil est de niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.
- Les pattes ou castors sont correctement installés et fixés.
 - Si des castors sont installés, le dispositif de retenue est correctement installé et raccordé.
- Le plancher est stable et approprié pour l'appareil et la charge normale de cuisson.
- 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 essai d'étanchéité.
- Le régulateur de pression du gaz est installé correctement et orienté dans le sens de circulation du gaz.
- L'ouverture d'évent du régulateur est libre et protégée contre la graisse, les débris, les liquides de nettoyage, et les dommages physiques.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz est accessible à l'opérateur.
- Le système de ventilation est installé, fonctionnel, et non obstrué.

INSTALLATION

- La sortie du conduit de fumée n'est pas bloquée et respecte le dégagement requis par rapport aux filtres de la hotte.
- Les brûleurs, grilles, intérieur du four, grilles du four, plateaux ramasse-miettes, dossier, tablette, tous les composants amovibles requis, et les surfaces de cuisson sont propres et correctement installés.
- L'appareil est propre et exempt de matériaux d'emballage ou de débris.
- Tous les films protecteurs, emballages, et matériaux d'expédition ont été retirés.
- Vérifiez que tous les boutons de commande sont à OFF avant d'ouvrir l'alimentation en gaz.

Ne tentez pas d'allumer ou d'utiliser l'appareil avant que toutes les vérifications d'installation aient été effectuées.

Responsabilité d'installation et conditions de garantie

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

- Dommages résultant d'un déballage, d'une manutention, ou d'une installation inadéquats.
- Problèmes causés par l'installation avec le mauvais type de gaz, une conversion de gaz inadéquate, ou une pression d'alimentation en gaz ne correspondant pas à la plaque signalétique.
- Problèmes causés par un raccordement au gaz inadéquat, l'absence d'essai d'étanchéité, l'utilisation de composants d'alimentation en gaz non approuvés, l'installation incorrecte du régulateur fourni, ou l'absence d'un robinet d'arrêt manuel du gaz accessible lorsque requis.
- Problèmes de performance ou de sécurité causés par une ventilation inadéquate, un apport d'air de combustion restreint, une évacuation du conduit de fumée bloquée, une installation inadéquate de la hotte, un apport d'air compensatoire insuffisant, de forts courants d'air, ou le non-respect des dégagements requis.
- Dommages, instabilité, ou problèmes de performance causés par une mise à niveau inadéquate, l'installation incorrecte des pattes ou castors, ou l'absence des dispositifs de retenue requis pour les installations mobiles.
- Problèmes causés par une installation dans des environnements inadéquats, y compris une installation extérieure, une exposition à l'eau, une humidité excessive, ou d'autres conditions incompatibles avec ce manuel.
- Dommages ou conditions dangereuses résultant de modifications non autorisées, de pièces non approuvées, d'un entretien inadéquat, ou d'un réglage non autorisé du système de gaz.
- Problèmes causés par des grilles, brûleurs, veilleuses, boutons de commande, régulateurs, bacs d'égouttement, ou autres composants manquants, mal placés, bloqués, endommagés, mouillés, ou mal installés.

UTILISATION

Cette section fournit les instructions pour le démarrage, l'utilisation, et l'arrêt sécuritaires des cuisinières au gaz NORIOTA. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Seul le personnel formé doit utiliser cet équipement.



Les brûleurs ouverts, plaques chauffantes, et salamandres ne sont pas équipés de dispositifs de sécurité d'arrêt en cas de défaillance de flamme. Si une veilleuse s'éteint, l'alimentation en gaz de ces systèmes de brûleurs ne sera pas automatiquement coupée.

- Vérifiez toujours que les veilleuses sont allumées et stables avant de mettre une commande de brûleur à ON.
- Si une veilleuse de brûleur ouvert ou de plaque chauffante / salamandre s'éteint, tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez immédiatement le robinet d'arrêt manuel du gaz.
- Ne continuez pas l'utilisation avant que la condition soit corrigée.

Vue d'ensemble du système de commande

La cuisinière est équipée d'un système de commande manuelle du gaz utilisant des veilleuses permanentes, des commandes manuelles du gaz pour les brûleurs ouverts, et des thermostats de four. La cuisinière ne nécessite pas d'alimentation électrique externe pour le fonctionnement de base.

- Les brûleurs ouverts sont commandés par des boutons de commande manuels du gaz.
- Chaque veilleuse de brûleur ouvert dessert une paire de brûleurs.
- Les brûleurs de plaque chauffante / salamandre, lorsque l'appareil en est équipé, sont commandés manuellement et utilisent une veilleuse par brûleur. Le même système de brûleurs chauffe la plaque chauffante au-dessus et la zone de salamandre en dessous.
- Le four est commandé par un thermostat de four et utilise une veilleuse pour le brûleur du four.
- Le four comprend un dispositif de sécurité de défaillance de flamme.
- Les brûleurs ouverts et les brûleurs de plaque chauffante / salamandre ne sont pas équipés de dispositifs automatiques de sécurité d'arrêt en cas de défaillance de flamme.
- Le régulateur de pression du gaz fourni doit être installé correctement avant l'utilisation.

Les brûleurs ouverts, plaques chauffantes, et salamandres dépendent de veilleuses stables et d'un contrôle correct par l'opérateur. Les opérateurs doivent vérifier que la veilleuse applicable est allumée et stable avant de mettre une commande de brûleur à ON. Si une veilleuse de brûleur ouvert, de plaque chauffante, ou de salamandre s'éteint, arrêtez immédiatement l'appareil en tournant tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz. Ne continuez pas l'utilisation avant que la condition ait été corrigée.

Les opérateurs peuvent utiliser les boutons de commande externes et effectuer les procédures normales de démarrage, d'arrêt, de nettoyage, et les vérifications visuelles décrites dans ce manuel. Les réglages du système de gaz, du régulateur, des brûleurs, des veilleuses, l'étalonnage du thermostat, ou le service interne doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié.

Fonctionnement des brûleurs ouverts

Comprendre le fonctionnement des brûleurs ouverts supérieurs aide à améliorer les performances et à réduire les erreurs d'utilisation.

- La puissance du brûleur est réglée manuellement par l'opérateur.
- La chaleur des brûleurs ouverts n'est pas contrôlée par thermostat.
- Chaque brûleur chauffe les ustensiles placés sur la grille en fonte au-dessus.
- Chaque brûleur commandé indépendamment peut être utilisé pour des tâches de cuisson distinctes.
- Chaque paire de brûleurs partage une veilleuse permanente située entre les deux brûleurs.
- Une fois la veilleuse allumée et stable, chaque brûleur de cette paire peut être allumé à l'aide de son propre bouton de commande.
- Les brûleurs ouverts fournissent une flamme directe aux ustensiles. Le transfert de chaleur dépend fortement du réglage de la flamme, du choix des ustensiles, de la taille des lots, de la ventilation, et de la propreté.
- Les déversements d'aliments, les débordements, la graisse, et les débris peuvent tomber à travers les grilles et s'accumuler dans le bac d'égouttement.

Les brûleurs ouverts ne comprennent pas de dispositifs de sécurité de défaillance de flamme. Si une veilleuse de brûleur ouvert s'éteint, l'alimentation en gaz ne sera pas automatiquement coupée à cette paire de brûleurs. Si une veilleuse de brûleur ouvert s'éteint, arrêtez immédiatement l'appareil en tournant tous les boutons de

commande des brûleurs à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz. Ne continuez pas l'utilisation avant que la veilleuse soit rallumée en toute sécurité et confirmée stable.

Fonctionnement du four

- Le four utilise une seule veilleuse située sous le brûleur du four.
- La veilleuse doit être allumée avant que le brûleur du four puisse fonctionner.
- Lorsque le thermostat du four est réglé à une température, le gaz circule vers le brûleur du four.
- Le thermostat du four fait automatiquement fonctionner le brûleur par cycles afin de maintenir la température sélectionnée.
- Le dispositif de sécurité exige que la veilleuse soit correctement établie avant que l'alimentation en gaz du brûleur soit maintenue.
- Si la veilleuse du four s'éteint, l'alimentation en gaz du brûleur du four est automatiquement coupée.

Une baisse temporaire de température après l'ouverture de la porte du four ou le chargement des aliments est normale. Prévoyez un temps de préchauffage et de récupération adéquat pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Si la veilleuse du four ne reste pas allumée, si le brûleur ne s'allume pas, ou si le comportement de la flamme semble anormal, tournez la commande du four à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Avant la première utilisation

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

1. Vérifiez que l'installation est terminée et que toutes les vérifications d'installation ont été effectuées.
2. Vérifiez que la hotte de ventilation fonctionne.
3. Retirez tous les matériaux d'emballage, films protecteurs, étiquettes non destinées à demeurer sur l'appareil, et dispositifs de retenue d'expédition.
4. Nettoyez les grilles en fonte, les grilles du four, le bac d'égouttement, les plateaux ramasse-miettes, et les composants amovibles avec de l'eau tiède et un détergent doux, puis rincez et séchez soigneusement.
5. Vérifiez que le bac d'égouttement est installé et correctement en place.
6. Vérifiez que les grilles en fonte, les grilles du four, les plateaux ramasse-miettes, et les autres composants requis sont installés et correctement en place.
7. Vérifiez que les brûleurs, les zones des veilleuses, les zones de commande, la cavité du four, le bac d'égouttement, et les composants amovibles sont secs et exempts d'emballage, de débris, de graisse, ou de solution de nettoyage.
8. Effectuez la procédure initiale de rodage avant la cuisson des aliments.
9. Pour les modèles avec plaque chauffante, nettoyez et assaisonnez-la avant usage.

Ne faites pas cuire d'aliments sur la cuisinière avant que l'appareil, les grilles en fonte, l'intérieur du four, les grilles du four, le bac d'égouttement, et les composants amovibles requis aient été correctement nettoyés et que le rodage initial ait été effectué.

Procédure initiale de rodage

Lors de la première utilisation, il est normal qu'une certaine odeur ou une légère fumée se produise pendant que les résidus de fabrication, huiles protectrices, et matériaux isolants chauffent pour la première fois. Vérifiez que la hotte de ventilation fonctionne.

1. Vérifiez que toutes les grilles, grilles du four, plateaux ramasse-miettes, et le bac d'égouttement sont correctement installés.
2. Allumez les veilleuses conformément à la section Allumage des veilleuses.
3. Mettez les commandes des brûleurs à ON à un réglage moyen et laissez les brûleurs fonctionner pendant au moins 15 minutes.
4. Allumez le four conformément à la section Démarrage du four.
5. Réglez le four à 288 °C (550 °F).
6. Laissez le four chauffer jusqu'à ce que l'odeur initiale diminue.
7. Tournez toutes les commandes des brûleurs et la commande du four à OFF.
8. Fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz.
9. Laissez l'appareil refroidir au besoin avant d'essuyer ou de manipuler les composants.

Une certaine fumée ou odeur peut se produire lors de la première utilisation. Cela est normal pendant le rodage initial. Si l'odeur ressemble à une odeur de gaz, arrêtez immédiatement l'appareil en tournant toutes les commandes à OFF, en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz, et en suivant les procédures d'urgence du site en cas de fuite de gaz.

Entretien et assaisonnement des grilles en fonte

Les grilles en fonte peuvent être légèrement enduites d'un revêtement de protection contre la corrosion pendant l'expédition. Retirez tous les revêtements protecteurs et nettoyez les grilles avant la première utilisation. L'assaisonnement des grilles en fonte aide à réduire la formation de rouille et améliore les performances à long terme.

1. Retirez les grilles et lavez-les avec de l'eau tiède et un détergent doux.
2. Rincez soigneusement et séchez complètement.
3. Appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur toutes les surfaces des grilles.
4. Remplacez les grilles sur la cuisinière.
5. Chauffez les brûleurs à feu doux ou moyen afin de permettre à l'huile de se fixer sur la surface.
6. Laissez les grilles refroidir avant l'utilisation normale pour la cuisson.

Un séchage adéquat et une légère application d'huile après le nettoyage aideront à maintenir l'état des grilles et à prolonger leur durée de vie.

Préparation de la plaque chauffante avant la première utilisation (si l'appareil en est équipé)



La surface de la plaque chauffante peut être endommagée par un grattage agressif ou des impacts. Utilisez des outils appropriés et évitez de frapper, creuser, ou couper directement sur la surface. N'utilisez pas de brosses métalliques en acier au carbone ou d'outils abrasifs pouvant endommager le fini.

La plaque chauffante est en acier et doit être nettoyée et assaisonnée avant la première utilisation afin d'améliorer les performances de cuisson et d'aider à prévenir le collage. Retirez tous les revêtements protecteurs et nettoyez la surface de la plaque avant le chauffage.

1. Vérifiez que le bac d'égouttement est installé avant d'utiliser la plaque chauffante. Lavez la surface de la plaque chauffante avec de l'eau tiède et un détergent doux adapté à la surface.
2. Rincez soigneusement et séchez complètement.
3. Chauffez la plaque chauffante à feu doux ou moyen.
4. Appliquez une légère couche uniforme d'huile de cuisson sur toute la surface.
5. Laissez l'huile chauffer et adhérer à la surface, puis tournez la commande de la plaque chauffante à OFF. Lorsque la surface a refroidi à une température sécuritaire de manipulation, essuyez l'excès d'huile à l'aide d'un chiffon de nettoyage résistant à la chaleur ou d'une serviette pour plaque chauffante ainsi que d'un équipement de protection approprié.
6. Répétez au besoin jusqu'à ce que la surface développe un fini lisse et légèrement assaisonné.

Pendant ce processus, une certaine décoloration de la surface de la plaque chauffante peut se produire. Cela est normal et n'affecte pas les performances. Pour maintenir les performances, conservez une légère pellicule d'huile pendant l'utilisation et réassaisonnez au besoin après le nettoyage ou si des aliments collent.

Allumage des veilleuses



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

Renseignements généraux sur les veilleuses

Cet appareil utilise des veilleuses permanentes.

- Les brûleurs ouverts utilisent une veilleuse par paire de brûleurs.
- Le four utilise une veilleuse et comprend un dispositif de sécurité de défaillance de flamme.
- Les brûleurs de plaque chauffante, lorsque l'appareil en est équipé, utilisent une veilleuse par brûleur.
- Sur les modèles équipés d'une salamandre, la salamandre partage le même système de brûleurs que la section de plaque chauffante.
- Les brûleurs ouverts, les brûleurs de plaque chauffante, et les systèmes de salamandre ne comprennent pas de dispositifs de sécurité de défaillance de flamme.

Toutes les veilleuses requises doivent être allumées et stables avant d'ouvrir une commande.

Procédure avant l'allumage (tous les modèles)

1. Vérifiez que la hotte de ventilation fonctionne.
2. Vérifiez que tous les boutons de commande sont à OFF.
3. Vérifiez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé.
4. Attendez au moins 5 minutes afin de permettre la dissipation de tout gaz accumulé.
5. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel du gaz et procédez immédiatement à l'allumage des veilleuses requises ci-dessous. Ne laissez pas le gaz non brûlé s'accumuler.

Allumage des veilleuses des brûleurs ouverts

Ne mettez aucune commande de brûleur à ON avant que les veilleuses soient confirmées stables.

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

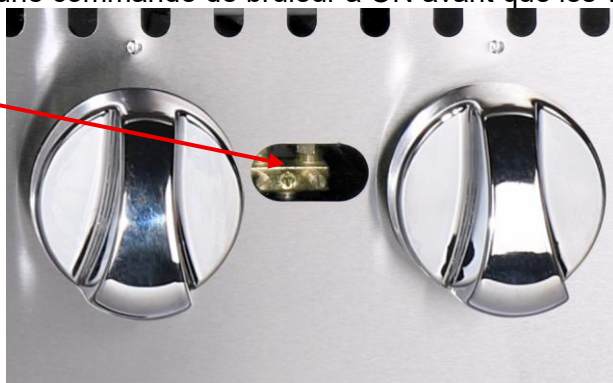


Figure B - Emplacement des veilleuses des brûleurs supérieurs, accès avant

1. À l'aide d'une source d'allumage longue appropriée, allumez chaque veilleuse par l'ouverture d'accès avant prévue pour l'allumage des veilleuses.
2. Chaque veilleuse dessert une paire de brûleurs.
3. Lorsque la flamme de la veilleuse est établie, retirez la source d'allumage.
4. Répétez pour chaque veilleuse de brûleur ouvert.
5. Vérifiez que chaque flamme de veilleuse est allumée et stable.

Allumage de la veilleuse du four

Ne mettez pas le thermostat du four à ON avant que les veilleuses soient confirmées stables. La veilleuse du four est située derrière le panneau d'accès inférieur avant et s'allume par l'orifice d'accès pour l'allumage de la veilleuse. Une source d'allumage longue est requise.

Emplacement de la veilleuse, derrière le panneau inférieur avant

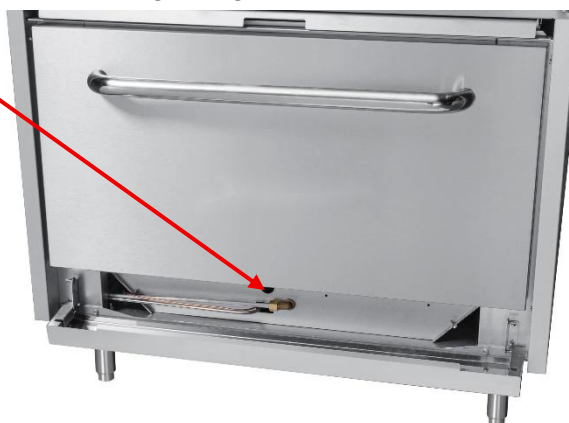


Figure C - Emplacement de la veilleuse du four, sous le panneau d'accès inférieur avant

Symbole de veilleuse



Figure D - Bouton du thermostat du four à la position OFF

1. Ouvrez le panneau d'accès inférieur avant pour exposer l'orifice d'accès d'allumage de la veilleuse.
 2. Appuyez sur le bouton du thermostat du four et tournez-le à la position d'allumage de la veilleuse indiquée par le symbole de veilleuse.
 3. Appuyez sur le bouton du thermostat du four et maintenez-le enfoncé.
 4. À l'aide d'une source d'allumage longue appropriée, insérez la flamme dans l'orifice d'accès d'allumage de la veilleuse et allumez la veilleuse.
 5. Continuez à maintenir le bouton enfoncé pendant environ 20 secondes afin de chauffer le dispositif de sécurité de défaillance de flamme, puis relâchez-le.
 6. Vérifiez que la flamme de la veilleuse demeure allumée.
 7. Refermez le panneau d'accès inférieur avant.
 8. Si la veilleuse s'éteint après avoir relâché le bouton du thermostat du four, tournez le bouton du thermostat du four à OFF, attendez au moins 5 minutes afin de permettre la dissipation du gaz, puis répétez les étapes 2 à 6. Si la veilleuse s'éteint continuellement, tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, et communiquez avec du personnel de service qualifié.
- La veilleuse du four est protégée par un dispositif de sécurité de défaillance de flamme. Cette protection s'applique uniquement au four et ne s'applique pas aux brûleurs ouverts ni aux brûleurs de plaque chauffante / salamandre.

Allumage des veilleuses de la plaque chauffante et de la salamandre (si l'appareil en est équipé)

Ne mettez aucune commande de plaque chauffante à ON avant que les veilleuses soient confirmées stables.

Orifice
d'accès
d'allumage
de la
veilleuse et
zone de la
flamme de
veilleuse

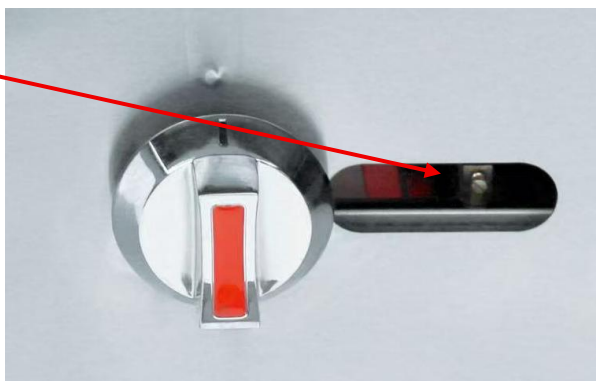


Figure E - Emplacement des veilleuses de la plaque chauffante et de la salamandre, si l'appareil en est équipé, accès avant

1. À l'aide d'une source d'allumage longue appropriée, allumez chaque veilleuse par l'ouverture d'accès avant prévue pour l'allumage des veilleuses.
2. Chaque veilleuse dessert un brûleur.
3. Lorsque la flamme de la veilleuse est établie, retirez la source d'allumage.
4. Répétez pour chaque veilleuse.
5. Vérifiez que chaque flamme de veilleuse est allumée et stable.
6. Si la veilleuse ne s'allume pas ou s'éteint après l'allumage, tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes afin de permettre la dissipation du gaz, puis répétez la procédure d'allumage. Si le problème persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.

Apparence des flammes

Les flammes des brûleurs doivent être stables et principalement bleues. Des flammes jaunes, orange, décollées, roulantes, instables, bruyantes, ou produisant de la suie peuvent indiquer une mauvaise combustion, des brûleurs sales, des conditions inadéquates d'alimentation en gaz, une circulation d'air bloquée, une ventilation inadéquate, ou un problème nécessitant du service.

Si des conditions de flamme anormales sont observées, tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, consultez le guide de dépannage, ou communiquez avec du personnel de service qualifié. Le réglage des veilleuses, des brûleurs, des volets d'air, des bagues de mélange, le remplacement des orifices, le réglage du régulateur, et l'entretien des composants de gaz doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié.

Procédures de démarrage

AVERTISSEMENT ! Si la veilleuse s'éteint, si l'allumage échoue, ou si la commande de gaz a été mise à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz et attendez au moins 5 minutes avant de tenter un rallumage afin de permettre la dissipation du gaz non brûlé.

Avant le démarrage, vérifiez que le système de ventilation fonctionne, que le robinet d'arrêt manuel du gaz est ouvert, que les veilleuses sont allumées selon les besoins, et que tous les boutons de commande sont à OFF.

Démarrage des brûleurs supérieurs



Figure F - Boutons de commande des brûleurs supérieurs à la position OFF
Bouton de commande du brûleur

Position du bouton de commande du brûleur

Indicateur vers le HAUT - OFF

Indicateur vers la GAUCHE - ON/Flamme MAX

Indicateur vers le BAS - Flamme MIN

Avant d'utiliser un brûleur ouvert, vérifiez que la veilleuse applicable est allumée et stable. Les brûleurs supérieurs ouverts ne sont pas équipés de dispositifs de sécurité de défaillance de flamme.

1. Vérifiez que la hotte de ventilation fonctionne.
2. Vérifiez que le bac d'égouttement est installé et correctement en place.
3. Vérifiez que la veilleuse du brûleur ouvert applicable a été allumée conformément à la section Allumage des veilleuses.

UTILISATION

4. Vérifiez que la flamme de la veilleuse est stable avant d'ouvrir la commande du brûleur.
5. Tournez le bouton de commande du brûleur correspondant dans le sens antihoraire de OFF vers ON/Flamme MAX.
6. Vérifiez que le brûleur s'allume rapidement et que la flamme est stable et principalement bleue.
7. Ajustez la flamme du brûleur au besoin pour la cuisson en tournant le bouton.
8. Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton de commande dans le sens horaire à OFF.

Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes, puis réessayez seulement après la dissipation du gaz. Si l'allumage échoue continuellement, cessez l'utilisation, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Démarrage du four

1. Vérifiez que la hotte de ventilation fonctionne.
2. Vérifiez que la veilleuse du four est allumée et stable selon la section Allumage des veilleuses.
3. Vérifiez que le panneau d'accès inférieur avant est fermé.
4. Vérifiez que la porte du four est fermée.
5. Tournez le bouton du thermostat du four de OFF à la température désirée.
6. Vérifiez que le four commence à chauffer. La flamme du brûleur est visible par l'orifice d'accès d'allumage de la veilleuse du four et doit être stable et principalement bleue.
7. Laissez le four préchauffer avant de charger les aliments.
8. Pour éteindre le four, tournez le bouton du thermostat du four à OFF.

Pendant l'utilisation, le brûleur du four fonctionnera par cycles sous le contrôle du thermostat. Cela est normal.

Si le four ne chauffe pas, si le brûleur du four ne s'allume pas, ou si un comportement anormal de la flamme est suspecté, tournez le bouton du thermostat du four à OFF, attendez au moins 5 minutes, puis réessayez seulement après la dissipation du gaz. Si le problème persiste, cessez l'utilisation du four, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Démarrage de la plaque chauffante et de la salamandre (si l'appareil en est équipé)



Position du bouton de commande du brûleur

Indicateur vers le HAUT - OFF

Indicateur vers la GAUCHE - ON/Flamme MAX

Indicateur vers le BAS - Flamme MIN

Figure G - Bouton de commande de la plaque chauffante et de la salamandre à la position OFF Bouton de commande du brûleur

Avant l'utilisation, vérifiez que les veilleuses applicables sont allumées et stables.

1. Vérifiez que la hotte de ventilation fonctionne.
2. Vérifiez que le bac d'égouttement est installé et correctement en place.
3. Vérifiez que la veilleuse applicable a été allumée conformément à la section Allumage des veilleuses.
4. Tournez le bouton de commande correspondant de OFF vers ON.
5. Vérifiez que le brûleur s'allume rapidement et que la flamme est stable et principalement bleue.
6. Ajustez la flamme au besoin pour la cuisson en tournant le bouton.
7. Laissez la surface de la plaque chauffante ou la salamandre préchauffer avant l'utilisation.
8. Pour éteindre les brûleurs, tournez le bouton de commande dans le sens horaire à OFF.

Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, attendez au moins 5 minutes, puis réessayez seulement après la dissipation du gaz. Si l'allumage échoue continuellement, cessez l'utilisation, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Pour l'utilisation de la plaque chauffante :

- Surveillez l'écoulement de la graisse et assurez-vous que le bac d'égouttement ne déborde pas.

Pour les modèles équipés d'une salamandre :

- Faites preuve de prudence en raison de la chaleur radiante élevée.
- Surveillez les aliments attentivement afin d'éviter qu'ils brûlent.

Guide d'utilisation de la plaque chauffante (si l'appareil en est équipé)

La plaque chauffante est commandée manuellement et nécessite un préchauffage, un assaisonnement, et un nettoyage adéquats pour obtenir les meilleures performances.

- Vérifiez que le bac d'égouttement est installé avant l'utilisation.
- Préchauffez graduellement avant de charger les aliments.
- Maintenez une légère pellicule d'huile sur la surface de cuisson.
- Ne surchauffez pas une plaque chauffante vide.
- Utilisez des outils appropriés sans creuser ou endommager la surface.
- Retirez régulièrement la graisse et les débris pendant l'utilisation.

Une décoloration due à la chaleur est normale. Si des aliments collent ou si une accumulation se produit, nettoyez et réassaisonnez la surface avant de continuer l'utilisation.

Utilisation de la salamandre (si l'appareil en est équipé)

La salamandre produit une chaleur radiante intense par le haut pour la finition, le brunissage, et la cuisson sous chaleur directe.

- Vérifiez que la hotte de ventilation fonctionne.
- Gardez la zone propre et exempte de graisse et de matériaux combustibles.
- Préchauffez seulement au besoin.
- Utilisez des ustensiles adaptés aux températures élevées.
- Ne laissez pas les aliments sans surveillance.
- Utilisez des outils et un équipement de protection résistants à la chaleur.
- Tournez les commandes à OFF lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

Meilleures pratiques d'utilisation

De bonnes pratiques d'utilisation sont essentielles pour obtenir des résultats de cuisson constants, une utilisation sécuritaire, et une longue durée de vie de l'équipement.

- Préchauffez les brûleurs, les surfaces de plaque chauffante, et le four au besoin avant de charger les aliments.
- Utilisez des ustensiles stables qui reposent solidement sur les grilles et conviennent à la taille du brûleur.
- N'utilisez pas d'ustensiles surdimensionnés qui bloquent la circulation d'air, couvrent les zones des veilleuses, emprisonnent une chaleur excessive, ou dépassent la zone de cuisson.
- Gardez les poignées, serviettes, ustensiles, vêtements amples, emballages, et matériaux combustibles loin des flammes nues et des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance pendant l'utilisation.
- Réduisez ou mettez les commandes des brûleurs à OFF lorsqu'ils ne sont pas utilisés activement.
- Chargez les grilles du four uniformément et évitez de bloquer la circulation d'air autour des aliments.
- Prévoyez un temps de récupération après l'ouverture de la porte du four ou le chargement de produits froids.
- Gardez les brûleurs, grilles, plateaux ramasse-miettes, bac d'égouttement, surfaces de cuisson, zone du conduit de fumée, et ouvertures de ventilation propres et non obstrués.
- N'utilisez pas la cuisinière comme surface d'entreposage.
- Ne placez pas de contenants scellés, bombes aérosol, matériaux inflammables, ou articles combustibles sur ou près de la cuisinière.
- Ne vaporisez pas d'eau ou de produits chimiques de nettoyage dans les brûleurs, veilleuses, commandes, régulateur, ou composants de gaz.
- Surveillez l'apparence des flammes pendant l'utilisation. Les flammes doivent être stables et principalement bleues.
- Cessez l'utilisation si une odeur de gaz, une flamme instable, un allumage retardé, de la suie, des extinctions répétées de veilleuse, ou un comportement anormal du brûleur est observé.

Conditions d'utilisation anormales

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

- odeur de gaz
- veilleuse qui ne s'allume pas ou ne reste pas allumée
- veilleuse qui s'éteint pendant l'utilisation ou n'est pas stable avant l'utilisation du brûleur

- brûleur qui ne s'allume pas en quelques secondes
- allumage retardé ou bruit de détonation
- flamme jaune, décollée, roulante, instable, bruyante, ou produisant de la suie
- fumée excessive non liée à la cuisson normale ou au rodage initial
- ustensile instable ou dangereux sur la grille
- grilles manquantes, endommagées, instables, ou mal installées
- bac d'égouttement manquant, plein, endommagé, ou mal installé
- bouton de commande qui colle, coince, semble desserré, ou ne s'éteint pas normalement
- vibration, bruit inhabituel, ou dommage visible
- eau, solution de nettoyage, ou graisse entrée dans les zones de brûleur, veilleuse, commande, ou composants de gaz
- appareil déplacé, échappé, endommagé, ou exposé à une quantité excessive d'eau
- ventilation ne fonctionnant pas correctement
- forts courants d'air affectant la veilleuse ou la flamme du brûleur

Procédure d'arrêt



AVERTISSEMENT !

Ne commencez pas le nettoyage, l'entretien, le déplacement des ustensiles, le retrait des grilles, la manipulation du bac d'égouttement, ou le contact avec les zones des brûleurs avant que l'appareil ait été arrêté et refroidi à une température sécuritaire. Les grilles, brûleurs, ustensiles, contenus du bac d'égouttement, et surfaces métalliques chauds peuvent causer de graves brûlures.

L'appareil peut être arrêté de deux façons selon la durée de non-utilisation :

- **Arrêt en veille** - pour les courtes périodes d'inactivité lorsque l'appareil demeure surveillé et pourrait être remis en service rapidement
- **Arrêt complet** - pour la fin de journée, le nettoyage, l'entretien, les périodes d'inactivité prolongées, ou lorsque l'appareil ne doit pas rester prêt à une utilisation immédiate

Arrêt en veille

Utilisez l'arrêt en veille seulement pour les courtes périodes lorsque l'appareil demeure surveillé.

1. Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF.
2. Tournez le bouton de commande du four à OFF.
3. Vérifiez que tous les brûleurs sont éteints et que seules les veilleuses restent allumées.
4. Vérifiez qu'aucun aliment, accumulation de graisse, ustensile, serviette, emballage, ou matériau combustible ne reste sur ou près de la surface de cuisson.

En mode veille, les veilleuses restent allumées, mais les brûleurs ne fonctionneront pas tant que les boutons de commande ne seront pas rallumés.

Arrêt complet

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

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

Arrêt en cas de panne de courant



AVERTISSEMENT !

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

Conversion de gaz



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

Cet appareil peut être configuré pour une utilisation au gaz naturel ou au gaz propane (LP), selon ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. La conversion de gaz doit être effectuée uniquement par du personnel de service qualifié utilisant des composants et des procédures approuvés.

- Ne tentez pas de convertir le type de gaz de cet appareil.
- Ne tentez pas de changer les dimensions des orifices, de régler les régulateurs, de modifier les brûleurs, de régler les veilleuses, ou d'altérer les composants de gaz.
- La conversion de gaz exige des connaissances spécialisées, des outils, et des procédures vérifiées.
- Une conversion incorrecte peut entraîner une flamme instable, une mauvaise combustion, une surchauffe, un allumage retardé, une fuite de gaz, ou une utilisation dangereuse.
- Après la conversion, le type de gaz, la pression au collecteur, le fonctionnement des brûleurs, le fonctionnement des veilleuses, et l'essai d'étanchéité doivent être vérifiés par du personnel de service qualifié.

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Seuls le nettoyage courant et l'utilisation de base doivent être effectués par l'opérateur. Tous les réglages, réparations, et services internes doivent être effectués par du personnel de service qualifié.

Sécurité de nettoyage et d'entretien



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



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

- Arrêtez l'appareil conformément à la procédure d'arrêt complet avant le nettoyage.
- Laissez les grilles en fonte, brûleurs, intérieurs du four, grilles du four, bac d'égouttement, surfaces de plaque chauffante, zones de salamandre, zone du conduit de fumée, et surfaces extérieures refroidir à une température sécuritaire de manipulation.
- Utilisez un équipement de protection approprié lors de la manipulation de grilles tièdes, d'un bac d'égouttement tiède, de graisse, d'ustensiles, ou d'outils de nettoyage.
- Appliquez la solution de nettoyage sur un chiffon, un tampon, ou un outil approuvé. Ne vaporisez pas directement dans les zones de commande, brûleur, veilleuse, ou ventilation. Gardez tous les composants de gaz secs.
- Vérifiez que toutes les zones nettoyées et tous les composants amovibles sont secs avant de remettre l'appareil en service.
- Si de l'eau, un nettoyant, ou de la graisse entre dans les zones de brûleur, veilleuse, commande, ou composants de gaz, cessez l'utilisation jusqu'à ce que la condition soit corrigée par du personnel de service qualifié.

Directives générales d'entretien

La graisse, les débris alimentaires, les débordements, et les accumulations de carbone sont des causes majeures de mauvaises performances. Ils peuvent augmenter la fumée, affecter la stabilité de la flamme, réduire l'uniformité de la chaleur, nuire à l'allumage, créer des odeurs, attirer les nuisibles, et réduire la durée de vie des grilles, brûleurs, et surfaces métalliques environnantes.

Le nettoyage courant et l'entretien préventif aident à réduire le risque d'incendie, améliorer l'uniformité de cuisson, réduire la fumée et les odeurs, protéger les grilles en fonte contre les fortes accumulations de carbone, soutenir un allumage stable et une bonne apparence de flamme, réduire le risque de corrosion, préserver l'apparence de l'acier inoxydable, réduire les appels de service inutiles, et prolonger la durée de vie de l'équipement.

À ne pas faire :

- utiliser des nettoyants corrosifs, à base de chlore, à base de sulfates, à base de sulfures, ou agressifs non destinés aux équipements de cuisson commerciaux
- utiliser de la laine d'acier ordinaire, des brosses métalliques en acier au carbone, des limes, ou des outils en acier au carbone sur les pièces ou surfaces
- utiliser des outils qui entaillent, plient, fissurent, ou endommagent les grilles de cuisson, brûleurs, composants du four, surfaces de plaque chauffante, plateaux ramasse-miettes, bacs d'égouttement, ou surfaces en acier inoxydable

- frapper les grilles, brûleurs, composants du four, zones de commande, surfaces de plaque chauffante, ou plateaux amovibles avec des ustensiles ou outils
- couvrir les grilles de cuisson, surfaces de plaque chauffante, ou zones du four avec du papier d'aluminium ou d'autres objets pour « brûler » les débris
- verser de l'eau sur les grilles chaudes, surfaces de plaque chauffante, brûleurs, veilleuses, intérieurs du four, ou zones graisseuses
- vaporiser de l'eau, des nettoyants, ou des assainissants dans les brûleurs, veilleuses, commandes, composants de gaz, ou ouvertures de ventilation, ou immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide
- utiliser l'appareil avec des brûleurs mouillés, veilleuses mouillées, composants de gaz mouillés, bacs d'égouttement manquants, plateaux ramasse-miettes manquants, ou composants amovibles mal installés
- contourner les procédures d'arrêt, de refroidissement, de séchage, ou de réassemblage

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

Nettoyage pendant l'utilisation



AVERTISSEMENT !

Les surfaces chaudes, flammes nues, graisses, et ustensiles en mouvement peuvent causer des brûlures ou un incendie. Faites preuve de prudence et utilisez un équipement de protection approprié lors de tout nettoyage pendant l'utilisation.

Le nettoyage pendant l'utilisation doit se limiter à des actions sécuritaires et accessibles visant à réduire la graisse, les débordements, la fumée, et les accumulations de fin de journée.

- Essuyez les déversements uniquement sur les surfaces extérieures accessibles lorsque cela peut être fait sans risque de brûlure.
- Ne mettez pas les mains dans les zones des brûleurs, veilleuses, grilles, four, salamandre, ou conduit de fumée pendant l'utilisation.
- Ne retirez pas les grilles, grilles du four, pièces de brûleur, ou bacs d'égouttement pendant que l'appareil fonctionne ou est chaud.
- Surveillez les débordements, la graisse, la fumée, les débris alimentaires, et l'accumulation dans le bac d'égouttement.
- Réduisez la chaleur en cas de débordement, déversement excessif, fumée, ou accumulation de graisse.
- Pour les surfaces de plaque chauffante, retirez la graisse et les débris alimentaires à l'aide d'outils appropriés seulement lorsque cela peut être fait en toute sécurité depuis la position normale d'utilisation.
- Surveillez les déversements dans le four et les débris dans la salamandre pendant l'utilisation, mais effectuez leur retrait seulement après l'arrêt et le refroidissement, sauf si une intervention immédiate peut être effectuée en toute sécurité sans atteindre des zones chaudes ou exposées aux flammes.
- Ne versez pas d'eau sur les surfaces chaudes, brûleurs, surfaces de plaque chauffante, zones de salamandre, intérieurs du four, ou accumulations de graisse.
- Ne vaporisez pas de nettoyants ou de liquides dans les brûleurs, veilleuses, commandes, régulateur, brûleur du four, ou composants de gaz.
- Gardez les serviettes, ustensiles, emballages, produits de papier, et matériaux combustibles loin des zones de cuisson.

Le nettoyage pendant l'utilisation ne remplace pas le nettoyage de fin de journée. Un nettoyage complet doit être effectué après l'arrêt et le refroidissement.

Nettoyage de fin de journée

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

1. Arrêtez la cuisinière conformément à la section Procédure d'arrêt de ce manuel.
2. Laissez les surfaces chaudes refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage.
3. Essuyez la graisse, les déversements, et les débris alimentaires des surfaces extérieures pendant que les résidus sont encore plus faciles à enlever.
4. Nettoyez les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux.
5. Utilisez un tampon à récurer non abrasif seulement au besoin pour les dépôts tenaces.
6. Retirez les miettes, débris libres, et particules alimentaires des zones intérieures accessibles et des composants amovibles.
7. Nettoyez les grilles, plateaux ramasse-miettes, grilles du four, zones d'égouttement, et autres pièces

amovibles selon le cas.

8. Assurez-vous que les brûleurs, veilleuses, commandes, et composants de gaz demeurent secs et exempts de résidus de nettoyage.
9. Nettoyez et assainissez la zone autour de la cuisinière conformément aux pratiques du site.

Le nettoyage quotidien doit empêcher l'accumulation de graisse, miettes, et débris alimentaires autour des brûleurs, grilles, zones du four, zones du conduit de fumée, et plateaux amovibles. Le fait de laisser des débris dans la cuisinière peut augmenter la formation de carbone, réduire les performances des brûleurs, créer des odeurs ou de la fumée, et rendre le nettoyage plus difficile.

Nettoyage du bac d'égouttement, du bac à graisse, et du plateau ramasse-miettes



La graisse chaude, les débris alimentaires chauds, et les composants métalliques chauds peuvent causer de graves brûlures. Faites preuve d'une extrême prudence lors de la manipulation des bacs d'égouttement, des zones de bac à graisse, ou des plateaux ramasse-miettes. Ne retirez pas, ne videz pas, et ne nettoyez pas les plateaux lorsque leur contenu ou les composants sont à une température dangereuse.

Les brûleurs ouverts comprennent un bac d'égouttement. Les modèles avec plaque chauffante comprennent un bac à graisse de plaque chauffante et un bac d'égouttement. Les modèles avec salamandre comprennent un plateau ramasse-miettes. Ces composants recueillent la graisse, les débris alimentaires, les débordements, les miettes, et les liquides. Ils doivent être nettoyés régulièrement afin de réduire les risques d'incendie, de fumée, d'odeurs, de problèmes sanitaires, de nuisibles, et de débordement. Pendant l'utilisation :

- Surveillez l'accumulation dans le bac d'égouttement, le bac à graisse, et le plateau ramasse-miettes.
- Ne laissez pas la graisse, les débris alimentaires, les miettes, ou les résidus liquides déborder.
- Augmentez la surveillance lors de cuisson à volume élevé, de forte charge de graisse, de cuisson à la salamandre, ou de débordements.
- Si une accumulation excessive est observée, arrêtez la section concernée et laissez les composants refroidir avant de retirer les plateaux.

Chaque jour ou plus souvent lors d'un usage intensif :

1. Vérifiez que l'appareil a été complètement arrêté.
2. Vérifiez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé.
3. Laissez la graisse, les débris, les plateaux, et les surfaces métalliques environnantes refroidir à une température sécuritaire de manipulation.
4. Retirez soigneusement le bac d'égouttement ou le plateau ramasse-miettes applicable.
5. Éliminez la graisse, les débris alimentaires, les miettes, et les résidus liquides conformément aux procédures du site et aux règlements applicables.
6. Nettoyez le bac à graisse de la plaque chauffante, lorsque l'appareil en est équipé, à l'aide d'outils et de méthodes de nettoyage appropriés.
7. Lavez les plateaux avec de l'eau tiède et un détergent doux.
8. Rincez et séchez soigneusement.
9. Inspectez les plateaux pour détecter tout dommage, gauchissement, corrosion excessive, ou mauvais ajustement.
10. Réinstallez tous les plateaux complètement avant de remettre l'appareil en service.

N'utilisez pas l'appareil sauf si le bac d'égouttement est entièrement installé et correctement en place.

Nettoyage extérieur et de l'acier inoxydable

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



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

Procédure de nettoyage

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

Ne pas utiliser :

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

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

Nettoyage des brûleurs ouverts

Les brûleurs ouverts doivent être gardés propres afin d'assurer un allumage adéquat, une flamme stable, et un fonctionnement efficace. Les déversements alimentaires, la graisse, et les débris peuvent bloquer les orifices des brûleurs et affecter le mélange air-gaz.

- Laissez la cuisinière et les brûleurs refroidir avant le nettoyage.
- Retirez les grilles et les plateaux ramasse-miettes avant de nettoyer les zones des brûleurs.
- Si les têtes de brûleurs sont amovibles, retirez-les soigneusement et nettoyez les orifices accessibles à l'aide d'une brosse douce ou d'un outil approprié ne causant pas de dommages.
- Lavez les têtes de brûleurs amovibles avec de l'eau tiède et un détergent doux en cas d'accumulation de graisse.
- Rincez et séchez complètement les têtes de brûleurs avant de les réinstaller.
- Réinstallez les têtes de brûleurs dans leur position correcte et vérifiez qu'elles sont entièrement en place avant l'utilisation.
- Après la réinstallation des têtes de brûleurs amovibles, vérifiez que chaque tête est entièrement en place et correctement alignée avant l'utilisation. Des têtes de brûleurs mal alignées peuvent entraîner un allumage retardé, une flamme instable, une mauvaise combustion, ou une utilisation dangereuse.
- Après le nettoyage, vérifiez que les flammes des brûleurs sont stables et principalement bleues.

N'utilisez pas la cuisinière avec des têtes de brûleurs mouillées, desserrées, mal alignées, ou mal installées. Ne réglez pas les volets d'air, veilleuses, ou composants de gaz. Si la flamme du brûleur demeure jaune, décollée, instable, retardée, ou produit de la suie après le nettoyage, communiquez avec du personnel de service qualifié.

Entretien des grilles en fonte

Un entretien adéquat des grilles en fonte aide à maintenir les performances et à réduire le risque de rouille.

- Séchez complètement les grilles après le nettoyage.
- Appliquez une légère couche d'huile de cuisson afin d'aider à prévenir la rouille.
- Réassaisonnez les grilles au besoin après le nettoyage ou si les surfaces semblent sèches ou sujettes au collage.
- Vérifiez que les grilles sont entièrement en place et correctement positionnées avant l'utilisation.

La fonte peut foncer ou changer d'apparence pendant l'utilisation normale. Cela est normal et n'affecte pas les performances.

Nettoyage du four

Un nettoyage régulier du four aide à maintenir les performances de cuisson, réduire la fumée et les odeurs, et prévenir une accumulation excessive de carbone.

- Laissez le four refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage.
- Retirez les grilles du four et nettoyez-les séparément avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Essuyez les surfaces intérieures avec de l'eau tiède et un détergent doux adapté à la surface à nettoyer.
- Retirez régulièrement la graisse, les résidus alimentaires, et les accumulations de carbone.
- Évitez une quantité excessive d'eau pouvant pénétrer dans les brûleurs ou composants de gaz.
- N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs ou fortement abrasifs à l'intérieur du four.
- Séchez complètement toutes les surfaces avant de remettre le four en service.

Les fortes accumulations peuvent nécessiter un nettoyage plus fréquent selon les conditions d'utilisation.

Nettoyage de la plaque chauffante (si l'appareil en est équipé)

La plaque chauffante nécessite des procédures particulières de nettoyage et d'entretien afin de maintenir ses performances et l'état de sa surface.



La surface de la plaque chauffante peut être endommagée par un grattage agressif, des impacts, ou des méthodes de nettoyage inadéquates. Utilisez des outils appropriés et évitez d'entailler ou de frapper la surface.

Pendant l'utilisation

- Retirez régulièrement les débris alimentaires à l'aide d'un grattoir adapté aux surfaces de plaque chauffante.
- Maintenez une légère pellicule d'huile afin de soutenir les performances de cuisson.

Nettoyage quotidien

1. Tournez les commandes de la plaque chauffante à OFF et laissez la surface refroidir à une température sécuritaire.
2. Retirez la graisse et les débris alimentaires à l'aide d'un grattoir ou d'un outil approprié.
3. Essuyez la surface avec un chiffon ou une méthode approuvée pour le nettoyage des plaques chauffantes.
4. Appliquez une légère couche d'huile de cuisson après le nettoyage.
5. Retirez, videz, nettoyez, rincez, et séchez le bac d'égouttement avant de le réinstaller.
6. Vérifiez que le bac d'égouttement est entièrement en place avant de remettre la plaque chauffante en service.

Nettoyage en profondeur / Réassaisonnement

Si une forte accumulation ou un collage se produit :

- Nettoyez soigneusement la surface à l'aide de méthodes appropriées pour le nettoyage des plaques chauffantes.
- Réassaisonnez la surface conformément à la procédure de préparation avant la première utilisation.

Une certaine décoloration de la surface de la plaque chauffante peut se produire pendant l'utilisation normale. Cela n'affecte pas les performances.

Nettoyage de la salamandre / salamandre surélevée (si l'appareil en est équipé)

Nettoyez régulièrement la salamandre / salamandre surélevée afin de réduire l'accumulation de graisse, la fumée, les odeurs, et les risques d'incendie.

- Mettez la section à OFF et laissez toutes les surfaces refroidir avant le nettoyage.
- Retirez les miettes, la graisse, et les débris alimentaires des zones accessibles de cuisson, d'égouttement, et des surfaces environnantes.
- Nettoyez les surfaces accessibles en acier inoxydable avec de l'eau tiède, un détergent doux, et un chiffon doux.
- Nettoyez les plateaux, grilles, ou composants d'égouttement amovibles lorsque l'appareil en est équipé.
- Séchez complètement toutes les surfaces nettoyées et les pièces amovibles avant de remettre la section en service.
- Ne vaporisez pas d'eau ou de produits chimiques de nettoyage dans les brûleurs, veilleuses, composants de gaz, ou zones de commande.
- N'utilisez pas la section surélevée ou la tablette comme surface d'entreposage.

Si une forte accumulation de graisse, une flamme anormale, un allumage retardé, de la suie, de la fumée, ou une odeur inhabituelle persistent après le nettoyage, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Inspection du conduit de fumée et de la zone de ventilation

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

- Effectuez l'inspection seulement lorsque l'appareil est à OFF, refroidi, et que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé.
- Vérifiez la présence d'obstruction, d'accumulation de graisse, de débris, de corrosion, ou de signes d'exposition anormale à la chaleur dans la zone du conduit de fumée.
- Ne placez aucun objet sur, au-dessus, derrière, ou autour de la sortie du conduit de fumée.
- Ne bloquez pas l'avant, le dessous, l'arrière, la zone du conduit de fumée, ou les ouvertures d'air de combustion de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la zone du conduit de fumée est bloquée ou si la circulation d'air est restreinte.
- Vérifiez que la hotte de ventilation est propre, fonctionne correctement, et n'est pas obstruée conformément aux procédures du site.

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

Réassemblage et séchage

Après le nettoyage ou l'entretien :

- Vérifiez que tous les composants nettoyés sont complètement secs avant le réassemblage.
- Vérifiez que les brûleurs, grilles en fonte, grilles du four, plateaux ramasse-miettes, bacs d'égouttement, et pièces amovibles sont correctement installés et bien en place.
- Vérifiez que les orifices des brûleurs, zones des veilleuses, zones de commande, zones du bac d'égouttement, et surfaces environnantes sont propres, sèches, et non obstruées.
- N'utilisez pas la cuisinière avec des composants mouillés, des brûleurs desserrés, des grilles mal alignées, des plateaux manquants, ou des résidus de solution de nettoyage présents.
- Vérifiez que tous les boutons de commande sont à OFF avant d'ouvrir le robinet d'arrêt manuel du gaz.

L'utilisation de l'appareil avec des composants mouillés, bloqués, mal alignés, manquants, ou mal installés peut entraîner un mauvais allumage, une flamme instable, un débordement de graisse, des dommages à l'équipement, ou une utilisation dangereuse.

Zone autour et sous l'appareil

La graisse, les débris alimentaires, et l'encombrement combustible autour de la cuisinière peuvent augmenter les problèmes sanitaires, les risques de nuisibles, la difficulté de nettoyage, et les risques d'incendie.

- Nettoyez autour de la cuisinière chaque jour.
- Nettoyez derrière et sous la cuisinière selon un horaire adapté à l'utilisation.
- Gardez la zone environnante exempte d'accumulation de graisse, de débris alimentaires, d'emballages, de serviettes, de produits de papier, et de matériaux combustibles.
- N'entrez aucun article sur, derrière, sous, ou contre la cuisinière.
- Ne bloquez pas la circulation d'air autour de l'avant, du dessous, de l'arrière, de la zone du conduit de fumée, ou des ouvertures de ventilation.
- Si la cuisinière est installée sur roulettes, remettez-la à sa position correcte après le nettoyage ou le repositionnement.
- Rebranchez tout dispositif de retenue avant de remettre la cuisinière en service.

Vérification de la température et contrôle d'étalonnage

Une vérification régulière de la température aide à confirmer que le four chauffe, fonctionne par cycles, et récupère correctement dans des conditions normales d'utilisation.

Vérification de température au niveau de l'opérateur

- Vérifiez périodiquement la température du four à l'aide d'un thermomètre de four calibré ou d'un appareil de mesure de température adapté aux équipements de cuisson commerciaux.
- Placez le thermomètre à un endroit représentatif à l'intérieur du four, sans contact direct avec les parois du four, les grilles du four, les plaques, ou les zones des brûleurs.
- Laissez le four préchauffer complètement avant d'évaluer la température.
- Comparez le comportement de température observé avec le réglage du thermostat sur plusieurs cycles de chauffage.
- Évaluez la température uniquement dans des conditions normales de charge et de ventilation.

Si le four surchauffe constamment, chauffe insuffisamment de façon importante, ne fonctionne pas normalement par cycles, ou produit des résultats instables dans des conditions normales de charge, consultez le guide de dépannage ou communiquez avec du personnel de service qualifié.

Limites d'étalonnage et de réglage

L'étalonnage du thermostat, le réglage du thermostat, le réglage des brûleurs, le réglage de la pression du gaz, et le réglage du régulateur doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié.

Entretien préventif et limites de service

L'entretien préventif est un programme documenté de vérifications et de nettoyage courants visant à soutenir une utilisation sécuritaire, sanitaire, et efficace de l'équipement.

Les opérateurs peuvent effectuer :

- le nettoyage quotidien extérieur et le retrait des débris
- le nettoyage des grilles, grilles du four, plateaux ramasse-miettes, et pièces amovibles
- le nettoyage et l'assaisonnement de la plaque chauffante, lorsque l'appareil en est équipé
- l'inspection visuelle de base du conduit de fumée, des brûleurs, des surfaces de cuisson, et des pièces

amovibles

- la vérification de base de la température du four

Le personnel de service qualifié doit effectuer :

- l'étalonnage ou le réglage du thermostat
- le réglage des brûleurs ou de la pression
- le réglage ou le remplacement des valves de gaz ou du régulateur
- le diagnostic ou le réglage des veilleuses
- le nettoyage des orifices de brûleurs au-delà de l'accès externe courant
- l'inspection ou l'essai des dispositifs de sécurité
- la réparation des composants usés, fuyants, endommagés, ou instables
- la conversion du gaz naturel au gaz propane (LP) ou inversement

Un entretien inadéquat peut entraîner une utilisation dangereuse, une réduction des performances, ou des problèmes de garantie.

Calendrier d'entretien recommandé

Utilisez le calendrier ci-dessous comme référence de base. Augmentez la fréquence selon le volume quotidien, la charge de graisse, le type de produits, les déversements, les débris, ou les conditions du site.

Tâche	Fréquence recommandée
Essuyer les surfaces extérieures	Quotidien
Nettoyer les grilles, plateaux ramasse-miettes, grilles du four, et pièces amovibles	Quotidien
Retirer les débris des zones de brûleurs et des surfaces intérieures accessibles	Quotidien
Nettoyer la zone autour de la cuisinière	Quotidien
Nettoyer l'intérieur du four (nettoyage léger)	Quotidien ou au besoin
Nettoyer la surface de la plaque chauffante et maintenir l'assaisonnement (si l'appareil en est équipé)	Quotidien
Nettoyer derrière et sous la cuisinière	Hebdomadaire
Effectuer un nettoyage approfondi des composants amovibles	Hebdomadaire
Inspecter et nettoyer les zones accessibles des brûleurs	Hebdomadaire
Inspecter la zone du conduit de fumée pour détecter graisse ou obstruction	Inspection visuelle hebdomadaire
Vérifier que les brûleurs s'allument correctement et que la flamme est stable	Hebdomadaire
Effectuer un nettoyage plus approfondi du four pour retirer les accumulations	Hebdomadaire ou au besoin
Inspecter le système du conduit de fumée pour détecter obstruction ou accumulation de graisse	Mensuel
Inspecter les zones des brûleurs et veilleuses pour détecter charpie, graisse, ou débris	Mensuel
Vérifier les performances de température du four à l'aide d'un thermomètre calibré	Mensuel
Inspecter les grilles et composants amovibles pour détecter usure ou dommages	Mensuel
Inspecter les raccordements de gaz et les composants visibles pour détecter usure ou dommages	Mensuel
Faire inspecter l'appareil par du personnel de service qualifié	Au moins une fois par année, ou plus souvent dans les applications à usage intensif


Rappel final d'entretien


Une inspection régulière, un nettoyage adéquat, et la correction rapide des problèmes mineurs aideront à prévenir des réparations coûteuses, réduire les temps d'arrêt, maintenir des performances de cuisson constantes, et prolonger la durée de vie de l'appareil.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Si l'appareil ne semble pas fonctionner correctement, consultez d'abord les sections Utilisation, Procédure d'arrêt, et Nettoyage et entretien. De nombreux problèmes sont causés par la séquence de démarrage, l'alimentation en gaz, la ventilation, les pratiques de chargement, la propreté des brûleurs, ou les besoins de nettoyage et peuvent souvent être corrigés sans service.

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

	WARNING!	<p>Si le problème concerne une odeur de gaz, une fuite visible, une flamme instable, un allumage retardé, des flambées excessives, des flammes incontrôlées, une surchauffe, ou toute autre condition dangereuse, tournez tous les boutons de commande à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, et ne reprenez pas l'utilisation tant que le problème n'a pas été corrigé.</p>
---	----------	---

	WARNING!	<p>Arrêtez l'appareil en tournant tous les boutons de commande à OFF et en fermant le robinet d'arrêt manuel du gaz. Laissez l'appareil refroidir avant l'inspection, le nettoyage, ou l'entretien. Ne tentez pas de régler, réparer, démonter, ou modifier les composants de gaz, brûleurs, veilleuses, régulateur, ou commandes, sauf si vous êtes qualifié pour le faire.</p>
---	----------	--

Avant d'appeler le service

Avant de dépanner des problèmes précis, vérifiez ce qui suit :

- L'alimentation en gaz est ouverte.
- Le robinet d'arrêt manuel du gaz est ouvert pendant l'utilisation et accessible pour l'arrêt d'urgence.
- Le type de gaz correspond à la plaque signalétique.
- Le régulateur de pression du gaz est installé et orienté correctement.
- Tous les boutons de commande sont à la bonne position.
- Les zones des brûleurs et veilleuses sont sèches et n'ont pas été exposées à l'eau, au nettoyant, ou à la graisse.
- Les têtes de brûleurs, grilles, grilles du four, bacs d'égouttement et plateaux ramasse-miettes, et pièces amovibles sont correctement installés.
- Les orifices des brûleurs et les zones accessibles des brûleurs sont propres et non obstrués.
- Le thermostat du four est réglé correctement.
- Le système de ventilation fonctionne et n'est pas obstrué.
- L'appareil est de niveau et correctement positionné.
- Chaque veilleuse est allumée et stable avant l'ouverture de la commande du brûleur correspondant.
- La zone de cuisson est exempte de graisse excessive, de débris alimentaires, d'accumulation de carbone, et de matériaux d'emballage.
- Les ustensiles de cuisson sont stables, de taille appropriée, et ne bloquent pas la circulation d'air du brûleur.
- Si d'autres appareils au gaz raccordés à la même alimentation en gaz ne fonctionnent pas correctement non plus, le problème peut être lié à l'alimentation en gaz du bâtiment plutôt qu'à la cuisinière.

De nombreux problèmes apparents de l'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	Alimentation en gaz coupée	Vérifiez que l'alimentation en gaz est disponible et que le robinet d'arrêt manuel du gaz est ouvert.
	Robinet d'arrêt manuel du gaz fermé	Ouvrez le robinet d'arrêt manuel du gaz si cela peut être fait en toute sécurité.
	Le bouton de commande n'est pas à la bonne position d'allumage	Suivez exactement la procédure de démarrage.
	Présence d'air dans la conduite de gaz lors du premier démarrage ou après un arrêt prolongé	Attendez au moins 5 minutes, puis répétez la procédure de démarrage. L'allumage initial peut prendre plus de temps.
	La source d'allumage n'atteint pas la veilleuse	Réappliquez correctement la source d'allumage pendant la procédure d'allumage de la veilleuse.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
	Ensemble de veilleuse bloqué, sale, ou mal aligné	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
La veilleuse s'allume mais ne reste pas allumée (four)	Le bouton de commande n'a pas été maintenu assez longtemps	Maintenez le bouton enfoncé pendant la durée requise indiquée dans la procédure de démarrage.
	Le dispositif de sécurité de défaillance de flamme n'a pas été chauffé correctement pendant l'allumage	Répétez la procédure de démarrage du four et vérifiez que la flamme de la veilleuse du four est établie avant de relâcher le bouton de commande.
	Flamme de veilleuse faible ou instable	Répétez la procédure de démarrage. Si le problème persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Problème de courant d'air ou de ventilation affectant la flamme de la veilleuse	Vérifiez le fonctionnement de la hotte et éliminez les forts courants d'air lorsque possible.
	Interruption ou instabilité de l'alimentation en gaz	Vérifiez que l'alimentation en gaz est disponible et stable. Si le problème persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
La veilleuse du brûleur ouvert est éteinte	La veilleuse du brûleur ouvert s'est éteinte en raison d'un courant d'air, du nettoyage, ou d'une interruption de gaz	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF. Fermez immédiatement le robinet d'arrêt manuel du gaz. Attendez au moins 5 minutes. Rallumez la veilleuse conformément à la procédure Allumage des veilleuses seulement après la dissipation du gaz.
	Flamme de veilleuse faible ou instable	N'utilisez pas la section de brûleur concernée tant que la flamme de la veilleuse n'est pas stable. Si le problème persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Commande du brûleur ouverte sans flamme de veilleuse présente	Tournez immédiatement tous les boutons de commande des brûleurs à OFF. Fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Attendez au moins 5 minutes. Rallumez la veilleuse avant de tenter l'utilisation.
Le brûleur supérieur ne s'allume pas	La veilleuse n'est pas allumée	Rallumez la veilleuse conformément à la procédure de démarrage.
	La commande du brûleur correspondante est à OFF ou n'est pas complètement ouverte	Tournez le bon bouton de commande du brûleur conformément à la procédure de démarrage.
	La tête de brûleur est mouillée, desserrée, mal alignée, ou mal installée	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, et laissez refroidir. Séchez et réinstallez correctement la tête de brûleur avant de réessayer.
	Les orifices du brûleur sont bloqués par de la graisse, des débris alimentaires, ou des résidus	Nettoyez les orifices accessibles du brûleur conformément à la section Nettoyage et entretien.
	Problème d'alimentation en gaz ou de composant interne du système de gaz	Si les vérifications normales ne corrigent pas le problème, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le brûleur du four ne s'allume pas	La veilleuse du four n'est pas allumée	Allumez la veilleuse du four conformément à la procédure de démarrage.
	Le bouton de commande du four n'est pas réglé correctement	Suivez la procédure de démarrage du four et réglez la température désirée.
	La veilleuse du four n'est pas demeurée allumée	Répétez la procédure de démarrage du four. Si la veilleuse ne reste pas allumée, tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Le système de sécurité du four n'a pas été chauffé correctement pendant l'allumage	Maintenez le bouton de commande du four enfoncé pendant la durée requise lors de l'allumage de la veilleuse.
	Problème de commande du four ou du système de gaz	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Échec d'allumage répété	La séquence de démarrage n'a pas été suivie correctement	Répétez la procédure complète de démarrage exactement comme indiquée.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
	Brûleur, veilleuse, ou composant du four sale, mouillé, ou mal installé	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, nettoyez et séchez les composants accessibles, puis réinstallez-les correctement.
	Problème de ventilation, de courant d'air, ou d'alimentation en gaz	Vérifiez le fonctionnement de la hotte, l'air de compensation, et les conditions d'alimentation en gaz.
	Problème interne du système de gaz	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Présence d'une odeur de gaz	Fuite ou condition dangereuse liée au gaz	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, coupez l'alimentation en gaz si cela peut être fait en toute sécurité, 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.
Brûleurs ouverts et performance des flammes		
Flamme du brûleur jaune, orange, ou produisant de la suie	Orifices du brûleur sales ou accumulation de graisse	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis laissez refroidir. Nettoyez les zones accessibles des brûleurs et les orifices des brûleurs.
	Condition incorrecte de type de gaz ou de pression	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Mauvaise ventilation ou air de combustion restreint	Vérifiez le fonctionnement de la hotte, l'air de compensation, et la circulation d'air non obstruée autour de la cuisinière.
	Sortie du conduit de fumée obstruée	Retirez l'obstruction si cela est accessible et sécuritaire. Si la condition persiste, tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Problème de réglage du brûleur ou du système de gaz	Ne réglez pas les brûleurs ou les composants de gaz. Communiquez avec du personnel de service qualifié.
Flamme décollée, roulante, flottante, ou instable	Courant d'air ou mouvement d'air excessif	Éliminez les forts courants d'air lorsque possible et vérifiez que le système de ventilation fonctionne correctement.
	Évacuation restreinte ou zone du conduit de fumée obstruée	Vérifiez que la sortie arrière du conduit de fumée et la zone de la hotte ne sont pas obstruées.
	Tête de brûleur mal installée	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis laissez refroidir. Réinstallez correctement la tête de brûleur.
	Pression de gaz incorrecte, mélange air-gaz incorrect, ou problème interne du système de gaz	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Flamme faible sur tous les brûleurs	Robinet d'alimentation en gaz pas complètement ouvert	Vérifiez que le robinet d'arrêt manuel du gaz est complètement ouvert.
	Volume d'alimentation en gaz insuffisant	Communiquez avec du personnel de service qualifié ou le fournisseur de gaz afin de vérifier la capacité d'alimentation.
	Pression de gaz incorrecte ou problème de régulateur	Ne réglez pas le régulateur. Communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Type de gaz incorrect	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Cessez l'utilisation et vérifiez la plaque signalétique et l'alimentation en gaz.
Flamme faible sur un seul brûleur	Orifices du brûleur obstrués	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis laissez refroidir. Nettoyez les orifices accessibles du brûleur.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
	Tête de brûleur mal installée	Réinstallez correctement la tête de brûleur.
	Problème de valve de commande, d'orifice, ou de composant interne	Communiquez avec du personnel de service qualifié.
Allumage retardé ou bruit de détonation	Présence d'air dans la conduite de gaz pendant le démarrage	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Attendez au moins 5 minutes et répétez la procédure de démarrage.
	Orifices du brûleur sales ou partiellement obstrués	Nettoyez les zones accessibles des brûleurs et les orifices.
	Tête de brûleur mal alignée ou mal installée	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, puis réinstallez correctement.
	Problème de pression de gaz, de veilleuse, ou de réglage du brûleur	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Dépôts excessifs de carbone sur les brûleurs ou les ustensiles	Mauvaise combustion	Cessez l'utilisation de la section concernée et vérifiez la ventilation et la propreté des brûleurs.
	Type de gaz ou pression incorrects	Communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Orifices de brûleur obstrués ou ensemble de brûleur sale	Nettoyez les zones accessibles des brûleurs. Si la condition persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Ustensile inapproprié emprisonnant la chaleur ou bloquant la circulation d'air	Utilisez des ustensiles de taille appropriée qui ne bloquent pas la circulation d'air.
Problèmes liés aux ustensiles / à la charge		
Les ustensiles causent de mauvaises performances ou une flamme instable	Ustensile surdimensionné bloquant la circulation d'air	Utilisez des ustensiles adaptés à la taille du brûleur et évitez de couvrir la zone environnante du brûleur.
	Base d'ustensile inégale ou déformée	Utilisez des ustensiles à fond plat reposant solidement sur la grille.
	Débordement ou déversement excessif	Réduisez le niveau de remplissage et surveillez la cuisson afin d'éviter les débordements.
	Ustensile emprisonnant une chaleur excessive	Utilisez des ustensiles de taille appropriée et évitez d'enfermer la flamme du brûleur.
Chauffage du four et performances de cuisson		
Le four ne chauffe pas	La veilleuse du four est éteinte	Allumez la veilleuse du four conformément à la procédure de démarrage.
	La commande du four est à OFF ou réglée trop bas	Réglez la commande du four à la température désirée.
	Problème d'alimentation en gaz	Vérifiez l'alimentation en gaz et le robinet d'arrêt manuel du gaz.
	Problème de sécurité ou de commande du four	Communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le four chauffe lentement	Condition de démarrage à froid	Laissez suffisamment de temps de préchauffage avant de charger les aliments.
	Four surchargé	Réduisez la charge et laissez le temps de récupération.
	Ouverture fréquente de la porte	Évitez les ouvertures inutiles de la porte pendant la cuisson.
	Restriction de ventilation ou du conduit de fumée	Vérifiez le fonctionnement de la hotte et retirez toute obstruction du conduit de fumée si cela peut être fait en toute sécurité.
	Problème de pression de gaz ou de brûleur	Communiquez avec du personnel de service qualifié.
Température du four trop basse	Temps de préchauffage insuffisant	Laissez le four préchauffer complètement avant d'évaluer les performances.
	Charge alimentaire lourde ou froide	Réduisez la taille de la charge et laissez le temps de récupération.
	Position des plaques bloquant la circulation de chaleur	Repositionnez les plaques et laissez un espace pour la circulation d'air.
	Porte du four ne fermant pas correctement	Vérifiez que les grilles et plaques n'empêchent pas la fermeture de la porte.
	Problème d'étalonnage du thermostat ou du système de gaz	Vérifiez la température en utilisant la procédure de ce manuel. Si le problème persiste, tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
		robinet d'arrêt manuel du gaz. Cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Température du four trop élevée Température du four instable	Thermostat réglé trop haut	Réduisez le réglage du thermostat.
	Problème d'étalonnage du thermostat ou de commande	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Cessez d'utiliser le four et communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Ouvertures fréquentes de la porte ou chargement irrégulier	Réduisez les ouvertures de porte et utilisez des pratiques de chargement constantes.
	Four surchargé ou circulation d'air bloquée	Réduisez la charge et laissez un espace autour des plaques.
	Problème de thermostat ou de commande	Si l'instabilité persiste dans des conditions normales de chargement, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Cuisson inégale	Four non préchauffé	Préchauffez le four avant de charger les aliments.
	Grilles surchargées ou plaques trop rapprochées	Chargez uniformément et laissez un espace pour la circulation de chaleur.
	Cuisinière non de niveau	Remettez la cuisinière de niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
	Porte ouverte trop souvent	Réduisez les ouvertures de porte pendant la cuisson.
	Mauvaise position de grille ou type de plaque inadéquat	Ajustez la position des grilles et utilisez des ustensiles appropriés.
	Problème persistant de performance du four	Communiquez avec du personnel de service qualifié.
Odeur ou fumée provenant du four	Débris alimentaires, graisse, ou accumulation de carbone	Nettoyez l'intérieur du four conformément à la section Nettoyage et entretien.
	Rodage initial non effectué	Effectuez la procédure de rodage initial du four.
	Débordement ou résidus alimentaires	Arrêtez l'appareil lorsque cela peut être fait en toute sécurité et nettoyez après refroidissement.
	Odeur de gaz	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, coupez l'alimentation en gaz si cela peut être fait en toute sécurité, 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.
Performance de la plaque chauffante, si l'appareil en est équipé		
Les aliments collent à la plaque chauffante Chauffage inégal de la plaque chauffante	Plaque chauffante non assaisonnée ou assaisonnement usé	Nettoyez et réassaisonnez la plaque chauffante conformément à la procédure de préparation avant la première utilisation.
	Surface sèche	Maintenez une légère pellicule d'huile pendant l'utilisation.
	Accumulation de carbone sur la surface	Nettoyez soigneusement la surface et réassaisonnez au besoin.
	Préchauffage insuffisant	Laissez la plaque chauffante préchauffer avant de charger les aliments.
	Zones de chaleur normales dues au contrôle manuel	Utilisez les zones de cuisson appropriées et laissez un préchauffage adéquat.
	Surface surchargée	Réduisez la charge et évitez l'encombrement.
	Accumulation de graisse ou de carbone affectant le transfert de chaleur	Nettoyez la surface de la plaque chauffante.
	Cuisinière non de niveau	Remettez l'appareil de niveau.
	Problème de brûleur ou de gaz	Si le chauffage inégal est important ou persistant, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Décoloration ou rouille sur la plaque chauffante	Exposition normale à la chaleur	La décoloration due à la chaleur est normale et n'affecte pas les performances.
	Résidus brûlés sur la surface	Nettoyez à l'aide de méthodes appropriées pour plaques chauffantes.
	Surface laissée mouillée après le nettoyage	Séchez soigneusement après le nettoyage.
	Pellicule d'huile insuffisante	Appliquez une légère couche d'huile de cuisson après le nettoyage.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
	Entreposage inadéquat ou longue période d'inactivité	Nettoyez, séchez, et appliquez une légère couche d'huile avant une période prolongée de non-utilisation.
La graisse ne s'écoule pas correctement	Cuisinière non de niveau	Remettez la cuisinière de niveau conformément à la section Installation.
	Passage de graisse ou plateau obstrué	Nettoyez le passage de graisse et les zones de collecte amovibles après l'arrêt et le refroidissement.
	Bac d'égouttement avant manquant, plein, ou mal installé	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis laissez refroidir. Videz, nettoyez, séchez, et réinstallez le bac d'égouttement avant l'utilisation.
	Accumulation excessive de graisse ou de débris alimentaires	Nettoyez la plaque chauffante et les zones de collecte de graisse.
	Plaque chauffante laissée sans surveillance à chaleur élevée	Réduisez la chaleur et surveillez l'utilisation.
	Fréquence de nettoyage inadéquate	Augmentez la fréquence de nettoyage.
Performance de la plaque chauffante surélevée et de la salamandre, si l'appareil en est équipé		
Les aliments brûlent rapidement	La section produit une chaleur intense	Réduisez le temps d'exposition et surveillez les aliments en continu.
	Aliments placés trop près de la source de chaleur	Repositionnez les aliments ou utilisez des ustensiles appropriés.
	Appareil laissé sans surveillance	Ne laissez pas les aliments sans surveillance sous une chaleur élevée.
Fumée excessive	Accumulation de graisse ou de débris alimentaires	Nettoyez la zone concernée après l'arrêt et le refroidissement.
	Produit trop près de la source de chaleur	Ajustez la position des aliments et le temps de cuisson.
	Utilisation inadéquate comme tablette d'entreposage	N'utilisez pas la section surélevée ni la tablette comme surface d'entreposage.
Brunissage ou finition insuffisant	Préchauffage insuffisant	Laissez un temps de préchauffage adéquat.
	Aliments trop éloignés de la source de chaleur	Ajustez la position des aliments.
	Problème de brûleur ou de flamme	Vérifiez l'apparence de la flamme. Si elle est anormale, tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Problèmes liés à la ventilation, au conduit de fumée, et à l'installation		
La flamme du brûleur devient instable lorsque la hotte fonctionne	Fort courant d'air ou déséquilibre de l'air de compensation	Vérifiez le fonctionnement de la hotte et de l'air de compensation. Éliminez les forts courants d'air lorsque possible.
	Mauvais équilibre de l'air dans la cuisine	Communiquez avec un professionnel qualifié en ventilation si la condition persiste.
Récupération lente ou surchauffe	Sortie du conduit de fumée obstruée	Retirez l'obstruction si cela est accessible et sécuritaire. Vérifiez le dégagement de la hotte.
	Ventilation restreinte ou air de compensation insuffisant	Vérifiez le fonctionnement de la hotte et de l'air de compensation.
	Charge de cuisson élevée	Réduisez la charge et laissez le temps de récupération.
La cuisinière fonctionne mal après avoir été déplacée	Dispositif de retenue ou raccordement de gaz mal reconnecté	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, puis vérifiez que l'appareil est correctement positionné et que le dispositif de retenue est raccordé.
	Roulettes non verrouillées ou cuisinière instable	Stabilisez la cuisinière avant l'utilisation.
	Connecteur de gaz sous tension	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel qualifié.
La cuisinière semble instable	Pieds ou roulettes mal installés	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz. Cessez l'utilisation jusqu'à ce que l'installation soit corrigée.
	Sol inégal ou cuisinière non de niveau	Remettez la cuisinière de niveau.
	Dispositif de retenue non raccordé sur une installation mobile	Rebranchez le dispositif de retenue avant l'utilisation.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
L'installation semble dangereuse	Dégagements non respectés, ventilation inadéquate, ou raccordement de gaz douteux	N'utilisez pas l'appareil avant que l'installation ait été inspectée et corrigée par du personnel qualifié.
Chaleur excessive autour des surfaces voisines	Dégagement inadéquat ou ventilation obstruée	Vérifiez les dégagements requis et la ventilation.
	Utilisation d'ustensiles surdimensionnés emprisonnant la chaleur	Utilisez des ustensiles de taille appropriée.
	Problème de conduit de fumée ou de hotte	Vérifiez que la sortie du conduit de fumée n'est pas obstruée et que la hotte fonctionne correctement.
Problèmes liés au nettoyage et à l'entretien		
Les orifices du brûleur se bouchent fréquemment	Déversements fréquents ou accumulation de débris	Augmentez la fréquence de nettoyage et essuyez rapidement les déversements.
	Ustensiles ou utilisation causant des débordements	Utilisez des ustensiles de taille appropriée et réduisez les débordements.
	Composants du brûleur non séchés après le nettoyage	Séchez complètement avant la réinstallation.
Flamme anormale après le nettoyage	Tête de brûleur mouillée, desserrée, ou mal alignée	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF et fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, laissez refroidir, séchez, puis réinstallez correctement la tête de brûleur.
	Résidus présents dans les orifices du brûleur	Nettoyez de nouveau les orifices accessibles à l'aide d'une méthode approuvée.
	Problème interne de gaz ou de réglage	Si la flamme anormale persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Problèmes d'allumage après le nettoyage	Eau ou solution de nettoyage entrée dans la veilleuse, le brûleur, ou la zone de commande	Laissez les composants sécher complètement. N'utilisez pas l'appareil si une condition dangereuse existe.
	Zone du brûleur ou de la veilleuse mal réassemblée	Vérifiez que les pièces accessibles sont installées et correctement positionnées.
	Composant de gaz affecté par l'humidité ou les résidus	Communiquez avec du personnel de service qualifié.
Accumulation importante de carbone	Nettoyage peu fréquent ou accumulation excessive de graisse et de débris	Augmentez la fréquence de nettoyage et retirez les accumulations.
	Problème de flamme ou de combustion	Si l'accumulation revient rapidement, vérifiez l'apparence de la flamme et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Accumulation excessive de graisse sur l'extérieur	Nettoyage d'entretien inadéquat	Nettoyez quotidiennement les surfaces extérieures à l'aide de méthodes approuvées.
Taches incrustées sur l'acier inoxydable	Graisse cuite sur les surfaces chaudes	Nettoyez à l'aide de méthodes non abrasives sécuritaires pour l'acier inoxydable.
Rouille ou taches sur les grilles	Grilles laissées mouillées ou sans huile après le nettoyage	Séchez complètement et appliquez une légère couche d'huile.
	Assaisonnement d'entretien non maintenu	Réassaisonnez au besoin.
Odeur persistante pendant l'utilisation	Graisse, débris alimentaires, ou accumulation de carbone	Nettoyez le four, les zones de brûleurs, la plaque chauffante, la zone du conduit de fumée, et les pièces amovibles.
	Rodage initial non effectué	Effectuez la procédure de rodage initial du four.
	Odeur de gaz	Tournez tous les boutons de commande des brûleurs à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, coupez l'alimentation en gaz si cela peut être fait en toute sécurité, 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.
La cuisinière ne fonctionne pas correctement après le nettoyage	Composants non complètement secs	Laissez tous les composants sécher complètement avant l'utilisation.
	Têtes de brûleurs mal réinstallées	Réinstallez correctement les têtes de brûleurs et les grilles avant l'utilisation.

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective
	Eau ou solution de nettoyage entrée dans la zone du brûleur ou de la veilleuse	Laissez les composants sécher complètement. Si la condition persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
	Résidus ou débris laissés dans les orifices des brûleurs	Nettoyez de nouveau les orifices accessibles des brûleurs à l'aide de méthodes approuvées.

Quand arrêter l'utilisation et appeler le service

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

- odeur de gaz présente
- veilleuse qui refuse continuellement de s'allumer ou de rester allumée
- brûleur qui ne s'allume pas après les vérifications normales de démarrage
- allumage retardé, détonations, suie, ou flamme instable répétée
- flamme jaune, décollée, roulante, bruyante, ou produisant de la suie qui persiste après le nettoyage et les vérifications de circulation d'air
- bouton de commande qui colle, coince, semble desserré, ou ne s'éteint pas normalement
- brûleur qui demeure allumé lorsque le bouton est à OFF
- dommage visible à la conduite de gaz, raccord desserré, ou fuite soupçonnée
- appareil endommagé, échappé, déplacé inadéquatement, ou exposé à une quantité excessive d'eau
- conversion de gaz, réglage de pression, service du régulateur, réglage des veilleuses, réglage des brûleurs, ou travail interne sur le système de gaz requis

Si le dépannage indique un réglage du système de gaz, un réglage de veilleuse, un réglage de brûleur, un service du régulateur, une réparation de composant interne, ou toute condition nécessitant le retrait d'un panneau ou un démontage interne, tournez toutes les commandes à OFF, fermez le robinet d'arrêt manuel du gaz, cessez l'utilisation, et communiquez avec du personnel de service qualifié.

GARANTIE

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

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

Pour enregistrer votre produit en ligne, visitez :

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

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

Numérisez pour enregistrer votre produit en ligne :



INFORMATIONS SUR LES PIÈCES DE RECHANGE ET LE SERVICE

Identification des pièces de rechange

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

Ces schémas sont fournis à titre de référence et d'identification uniquement et sont destinés à être utilisés par du personnel de service qualifié et des concessionnaires autorisés lors de l'identification des composants de remplacement.

Accès aux schémas de pièces de rechange

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

www.noriota.ca

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

Remarques importantes concernant les pièces de rechange

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

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

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

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

Informations sur le service et la commande de pièces

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

Seul le personnel de service qualifié doit installer les composants de remplacement, en particulier les pièces liées au système de gaz, aux brûleurs, aux veilleuses, aux commandes du four, au régulateur, ou à la sécurité. Une installation inadéquate peut entraîner des dommages à l'équipement, une utilisation dangereuse, une fuite de gaz, une mauvaise combustion, ou une incidence sur la couverture de garantie.

Informations de la plaque signalétique

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

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

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

Emplacement de la plaque signalétique

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

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

REGISTRE DE MISE EN SERVICE

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

INFORMATIONS SUR L'APPAREIL ET L'ACHAT

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Acheté auprès de (concessionnaire / fournisseur): _____

Coordonnées du concessionnaire (si disponibles): _____

DÉTAILS DE L'INSTALLATION

Date d'installation: _____

Lieu d'installation (site / adresse): _____

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

Coordonnées de l'installateur (si disponibles): _____

<p>VÉRIFICATION DE L'ALIMENTATION EN GAZ</p> <p>Type de gaz (gaz naturel / gaz propane): _____</p> <p>Pression d'alimentation (mesurée): _____</p> <p><input type="checkbox"/> Vérifié conforme à la plage indiquée sur la plaque signalétique ou dans le manuel</p> <p>Pression du collecteur (mesurée): _____</p> <p><input type="checkbox"/> Vérifié conforme aux spécifications de la plaque signalétique</p> <p>Régulateur de pression du gaz installé correctement : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Raccordement de gaz vérifié pour les fuites: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Robinet d'arrêt manuel accessible: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p>	<p>CONFIGURATION ET ÉTAT DE L'APPAREIL</p> <p>Appareil confirmé de niveau: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Pieds ou roulettes installés correctement: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Si des roulettes sont installées, dispositif de retenue raccordé: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Dégagements vérifiés: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Ventilation / fonctionnement de la hotte vérifiés: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Zone du conduit de fumée non obstruée: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Matériaux d'emballage, pellicule protectrice, et matériaux d'expédition retirés: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p>
VÉRIFICATION INITIALE DU FONCTIONNEMENT	
<p>Cavité du four propre et vide avant la première utilisation: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Veilleuses allumées et stables: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Brûleurs qui s'allument et fonctionnent correctement: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Thermostat du four fonctionne par cycles normalement: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Flammes des brûleurs stables et principalement bleues: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Odeur de gaz présente: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non - si oui, ne pas utiliser</p>	<p>Grilles en fonte nettoyées et assaisonnées avant la première utilisation: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Rodage initial du four effectué: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Plaque chauffante nettoyée et assaisonnée avant la première utilisation, si l'appareil en est équipé: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Température ambiante au moment de l'installation: _____</p> <p>Bruit ou vibration anormal: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Dispositif de sécurité de flamme du four vérifié (le gaz se coupe si la veilleuse s'éteint): <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p>

REMARQUES / OBSERVATIONS

CONFIRMATION DE L'INSTALLATEUR

Nom de l'installateur: _____

Signature: _____

Date: _____

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

© 2026 NORIOTA. Tous droits réservés.