



FOUR COMMERCIAL SALAMANDRE À GAZ 36 PO

FCMGS0114-36



ANSI Z83.11 • CSA 1.8-(2016) Équipement de restauration.
Conforme à la norme ANSI STD Z83.11-2016. Certifié conforme à la
norme CSA STD 1.8-2016 Équipement de restauration. CON-
FORME À LA NORME NSF/ANSI 4:2020

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les soigneusement.
Si vous suivez les instructions, votre appareil vous offrira de nombreuses années de bon service.

TABLE DES MATIÈRES

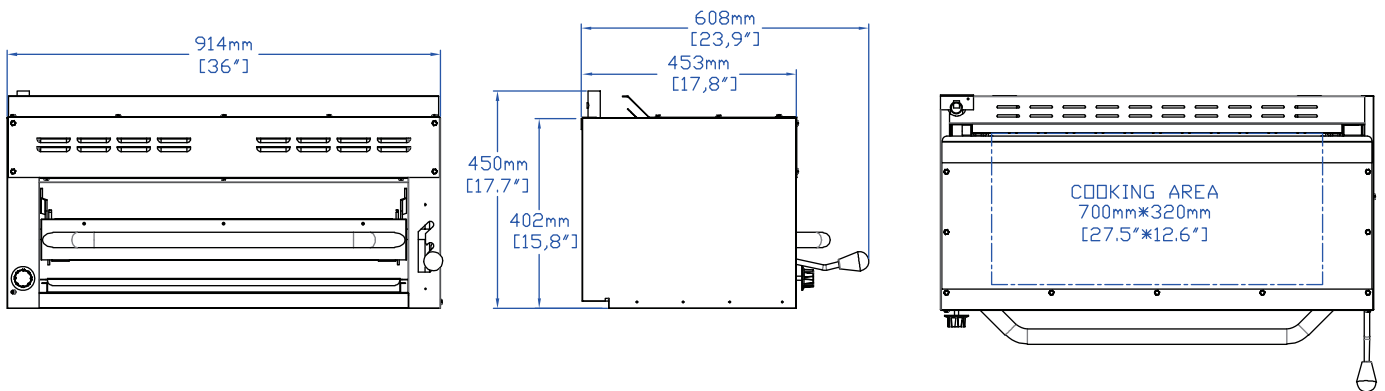
Service clientèle	4
Installation et fonctionnement	6
Conversion à l'orifice pour gaz de pétrole liquéfié	11
Garantie	12

FOUR COMMERCIAL 36" SALAMANDRE À GAZ



FCMGS0114-36

DESSIN AU TRAIT



Service clientèle

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Forno. Veuillez lire l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Que vous soyez un utilisateur occasionnel ou un expert, il vous sera utile de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre appareil.

Le modèle et le numéro de série sont indiqués à l'intérieur du produit. Pour les besoins de la garantie, vous aurez également besoin de la date d'achat.

Notez ces informations ci-dessous pour référence ultérieure.

Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série :

Date d'achat : _____

Adresse d'achat et téléphone : _____

Informations sur les services

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou appel de service concernant votre produit.

Si vous avez reçu un produit endommagé, contactez immédiatement Forno.

Pour gagner du temps et de l'argent, avant de faire appel à un réparateur, consultez le guide de dépannage. Il énumère les causes des problèmes mineurs de fonctionnement que vous pouvez corriger vous-même.



"Besoin d'une aide rapide ? Il vous suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours là pour vous aider. questions ou préoccupations que vous pourriez avoir. N'hésitez donc pas à nous contacter !"

Services au Canada et aux États-Unis

Conservez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin de plus d'aide, visitez notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous indiquer votre nom, votre numéro, votre adresse, le numéro de série du produit en question, une preuve d'achat et une brève description du problème. Un représentant du service clientèle vous contactera dès que possible. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service clientèle de FORNO. Tous nos services autorisés

sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ RÉDIGÉ À L'INTENTION DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR INSTALLER DES ÉQUIPEMENTS À GAZ, QUI DOIT EFFECTUER LA MISE EN SERVICE INITIALE SUR SITE ET LES RÉGLAGES DES ÉQUIPEMENTS COUVERTS PAR CE MANUEL.

AFFICHEZ À UN ENDROIT BIEN VISIBLE LES INSTRUCTIONS À SUIVRE EN CAS DE DÉTECTION D'UNE ODEUR DE GAZ. CES INFORMATIONS PEUVENT ÊTRE OBTENUES AUPRÈS DU FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

IMPORTANT

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ, FERMEZ LES APPAREILS AU NIVEAU DE LA VANNE D'ARRÊT PRINCIPALE ET CONTACTEZ LA COMPAGNIE DE GAZ OU LE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL POUR OBTENIR DE L'AIDE.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE STOCKEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

AVERTISSEMENT

Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

INSTALLATION ET FONCTIONNEMENT

GÉNÉRAL

Les grils Salamander sont fabriqués avec des matériaux et une main-d'œuvre de qualité. Une installation, une utilisation et un entretien appropriés de votre gril vous garantiront de nombreuses années de performances satisfaisantes.

Il est recommandé de lire attentivement l'intégralité de ce manuel et de suivre scrupuleusement toutes les instructions fournies.

Paramètres du produit :

Model FCMGS0114-36	BTU	Taille de l'orifice		Pression du régulateur	
		Nat.	LP	Nat.	LP
GRIL SALAMANDRE 36 POUCES	35000	#31	#52	5"WC	10"WC

INSTALLATION

Avant l'installation, vérifiez que le type d'alimentation en gaz (gaz naturel ou propane) correspond aux spécifications figurant sur la plaque signalétique située sous le plateau collecteur du gril.






Si l'alimentation en gaz et les exigences de l'appareil ne correspondent pas, n'effectuez pas l'installation. Contactez immédiatement votre revendeur.

DÉBALLAGE

Immédiatement après le déballage, vérifiez s'il y a des dommages possibles dus au transport. Si le gril (broiler) est endommagé, conservez le matériau d'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours suivant la livraison.

Avant l'installation, vérifiez que le type de gaz (naturel ou propane) et les distances de dégagement (voir ci-dessous) correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique, située sous le plateau à miettes du côté droit.

Pièces et Accessoires

N°	Accessoire	QTÉ	Fig
1	Pieds de support	4	
2	Grille plate	1	
3	Manuel	1	
4	Régulateur	1	
5	Orifice	1	

EMPLACEMENT

La zone où se trouvent les équipements doit être maintenue libre et exempte de substances combustibles.

Dégagement minimal	Construction combustible	Construction incombustible
Arrière	2"	0"
Côtés	2"	0"
Bas	0"	0"

L'emplacement d'installation doit permettre un dégagement adéquat pour l'entretien et le bon fonctionnement.

Un dégagement minimal de 24" (61 cm) est requis.

Ne pas obstruer l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation. Un dégagement adéquat pour les ouvertures d'air menant à la chambre de combustion doit être prévu. Assurez-vous qu'il y a une arrivée d'air suffisante dans la pièce pour remplacer l'air évacué par le système de ventilation. Ne laissez pas les ventilateurs souffler directement sur le gril. Évitez les ventilateurs de type hélice, qui créent des courants d'air dans la pièce. Évitez d'ouvrir des fenêtres à côté du gril. Maintenez un dégagement de 18" (46 cm) entre le haut de la sortie du gril et les filtres du système d'extraction

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Le gril doit être installé conformément à :

Aux États-Unis :

1. State and local codes.

Aux États-Unis :

1. Les codes nationaux et locaux.

2. National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1 / NFPA #54 (dernière édition).

Cela comprend, sans s'y limiter : NFPA #54 Section 10.3.5.2 sur la ventilation.

Des copies peuvent être obtenues auprès de :

The American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400N. Capital St. NW, Washington, DC 20001
ou Secretary Standards Council, NFPA, 1 Battery March Park, Quincy, MA 02169-7471.

NOTE : Dans le Commonwealth du Massachusetts

Tous les appareils à gaz ventilés par une hotte ou un système d'évacuation doté d'un registre ou d'un dispositif motorisé d'évacuation doivent être conformes au 248 CMR.

3. NFPA Standard #96 – Évacuation des vapeurs provenant des équipements de cuisson (dernière édition)

Disponible auprès de :

National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada :

1. Les codes locaux.

2. CAN/CSA-B149.1 – Installation des appareils à gaz naturel (dernière édition).

3. CAN/CSA-B149.2 – Installation des appareils au propane (dernière édition).

Disponible auprès de :

Canadian Gas Association, 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

Installation et Fonctionnement

RACCORDEMENTS DE GAZ

Les codes exigent qu'une vanne d'arrêt de gaz soit installée sur la conduite de gaz en amont du grill.

GAZ NATUREL :

Les orifices standard sont réglés à 5" C.E. (Colonne d'Eau). Un régulateur de pression est fourni et doit être installé lorsque le grill est raccordé à l'alimentation en gaz.

GAZ PROPANE (LP) :

Les orifices standard sont réglés à 10" C.E. (Colonne d'Eau). Un régulateur de pression est fourni et doit être installé lorsque le grill est raccordé à l'alimentation en gaz.

La conduite de gaz doit être de ½" ou plus. Si des raccords flexibles ou semi-rigides sont utilisés, le diamètre intérieur doit être équivalent à celui d'un tuyau en fer de ½" ou plus. Tous les raccords de types flexible et semi-rigide doivent être conformes aux exigences nationales et locales. Assurez-vous que la tuyauterie de gaz est propre, sans saleté, composé d'étanchéité ou obstruction.

⚠ AVERTISSEMENT : AVANT L'ALLUMAGE, VÉRIFIEZ TOUTES LES JONCTIONS DE LA LIGNE D'ALIMENTATION EN GAZ POUR DÉTECTER D'ÉVENTUELLES FUITES. UTILISEZ UNE SOLUTION SAVONNEUSE. N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE.

Une fois la tuyauterie vérifiée et exempte de fuites, tout le réseau alimentant l'appareil doit être complètement purgé pour éliminer l'air.

INSTALLATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

La pression du régulateur est réglée à 5" C.E. pour le gaz naturel et 10" C.E. pour le propane.

Pour le gaz propane, de légers ajustements peuvent être nécessaires selon la pression spécifique au site.

Installez le régulateur le plus près possible du grill salamandre sur la conduite d'arrivée de gaz. Assurez-vous que la flèche située sous le régulateur est orientée dans le sens de l'écoulement du gaz vers le salamandre (Fig. 1), et que le régulateur est positionné avec le bouchon de ventilation et la vis de réglage en position verticale (Fig. 2).

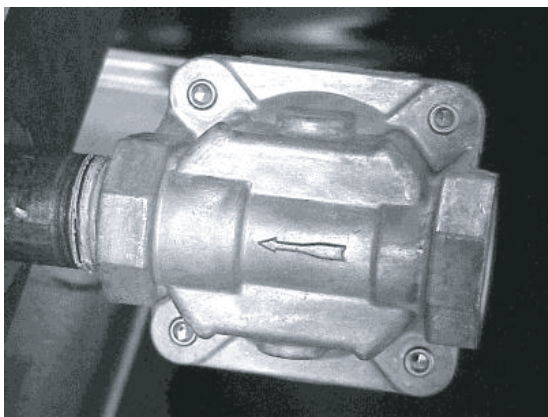


Fig.1

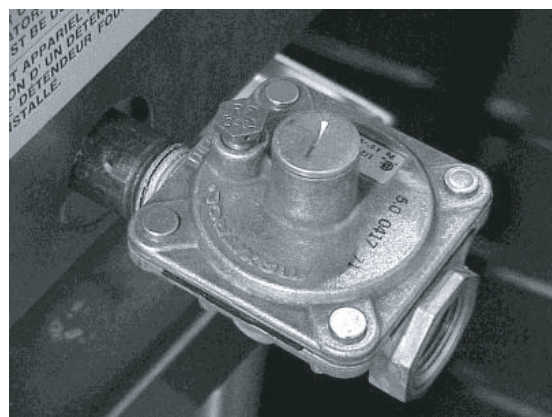


Fig.2

Installation et Fonctionnement

La pression d'alimentation minimale (en amont du régulateur) doit être de 7 à 9" C.E. pour le gaz naturel et de 11 à 12" C.E. pour le gaz propane. À aucun moment le régulateur ne doit être raccordé à une pression d'alimentation supérieure à ½ psi (3,5 kPa) ou 14" C.E.

RACCORDEMENTS DE LA CHEMINÉE

NE PAS obstruer l'évacuation des gaz de combustion provenant de la sortie située à l'arrière du gril. Il est recommandé que les gaz d'évacuation soient expulsés vers l'extérieur du bâtiment au moyen d'un système de ventilation installé par du personnel qualifié.

Des informations concernant la construction et l'installation des hottes de ventilation peuvent être obtenues dans la norme "Vapor Removal from Cooking Equipment", NFPA No. 96 (dernière édition), disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269

ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE

Placer le gril salamandre sur un comptoir.

1. Déballer le kit de pieds ; il doit se trouver à l'intérieur du salamandre.
2. Visser fermement les quatre pieds sous le salamandre.
3. Placer le salamandre sur une table ou un autre comptoir.
4. Ajuster les pieds afin que le salamandre soit de niveau et stable.
5. Raccorder le tuyau d'alimentation en gaz au raccord d'entrée du salamandre.

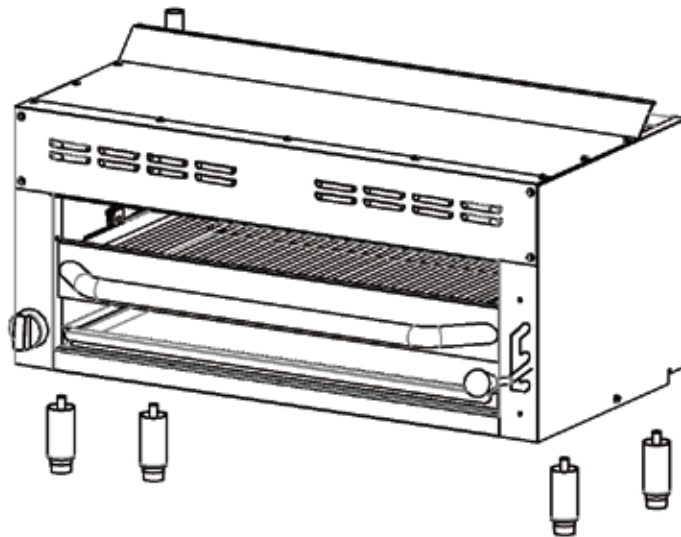


Fig.3

FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT : LE GRIL ET SES PIÈCES SONT CHAUDS. SOYEZ PRUDENT LORS DE L'UTILISATION, DU NETTOYAGE OU DE L'ENTRETIEN DU GRIL.

COMMANDES

Poignée inclinée :

— Permet de lever ou d'abaisser la grille de cuisson à différentes positions. Saisir la poignée et tirer vers la cavité du gril. Cela libère le mécanisme et permet à la poignée de levage de se déplacer vers la position souhaitée.

Vanne du brûleur :

— Régule le débit de gaz vers les brûleurs. Le débit de gaz augmente en tournant la vanne dans le sens antihoraire.

Plateau d'égouttement :

— Collecte la graisse et les déchets qui sont dirigés par l'inclinaison du déflecteur.

NE PAS laisser le plateau d'égouttement déborder. Vider le plateau lorsqu'il est rempli aux trois quarts pour réduire les risques de déversement.

Poignée de la grille :

— Fait glisser la grille vers l'avant pour faciliter le chargement et le déchargement. Pour l'utiliser, tirer tout droit.

ALLUMAGE, RALLUMAGE ET ARRÊT

Mettre la vanne du brûleur en position OFF et attendre 5 minutes.

Allumer la veilleuse adjacente au brûleur principal. Ajuster la vis de réglage de la veilleuse jusqu'à ce que la flamme ait une légère pointe jaune.

Une fois la veilleuse allumée, tourner la vanne du brûleur en position ON.

Si les brûleurs ne s'allument pas, mettre toutes les vannes en position OFF, attendre 5 minutes et répéter les étapes 1 à 3.

Pour éteindre l'appareil, mettre la vanne du brûleur en position OFF.

POSITION DE LA GRILLE ET RÉGLAGE DU GAZ

Chaque opérateur trouvera la position optimale de la grille et le réglage de gaz adaptés à divers produits. Cependant, il est recommandé de réduire d'abord l'apport en gaz lorsque des températures plus faibles sont souhaitées.

Si une réduction supplémentaire de la température de la grille est nécessaire, il est possible d'abaisser la position de la grille.

Le brûleur infrarouge doit utiliser le réglage de gaz maximal.

Les températures maximales et minimales peuvent être obtenues selon les réglages suivants :

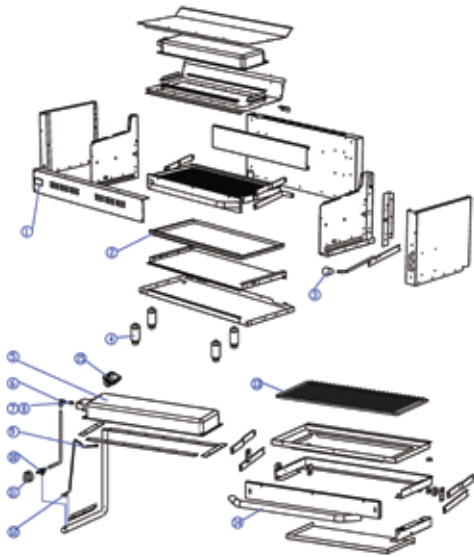
NETTOYAGE

Laisser le gril refroidir.

Pour retirer la grille du gril pour le nettoyage, ajuster la grille au centre.

Schéma des pièces

Conversion à l'orifice pour gaz de pétrole liquéfié



Liste des pièces détachées et schéma éclaté du salamandre		
N°	Pièce	Qté
1	Plaque signalétique	1
2	Plateau	1
3	Bouton pour poignée	1
4	Brûleur	4
5	Brûleur	1
6	Coude	1
7	Gaz naturel	1
8	Gaz propane	1
9	Tube et tête de veilleuse	1
10	Valve de gaz	1
11	Bouton	1
12	Valve de veilleuse	1
13	Grille	1
14	Poignée de grille	1
15	Régulateur	1

Conversion à l'orifice pour gaz de pétrole liquéfié

1. Retirez les vis du couvercle supérieur, puis retirez le couvercle supérieur. Vous pouvez voir que l'orifice se trouve sur le côté gauche du gril à salamandre, comme le montre la figure 7 ci-dessous.



Fig.7



Fig.8

2. Comme le montre la figure 8, dévissez et retirez l'orifice pour gaz naturel [n° 31 (ϕ 3,2 mm)] en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis vissez l'orifice pour gaz de pétrole liquéfié [n° 52 (ϕ 1,68 mm)] dans le sens des aiguilles d'une montre.

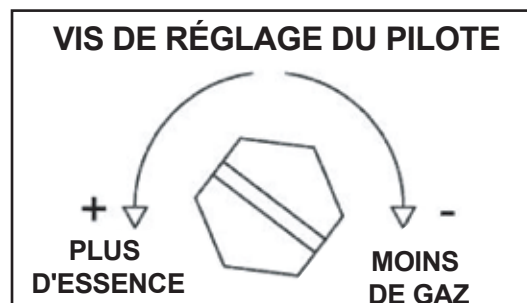
3. Remplacer le kit de ressort du régulateur de pression par un modèle pour gaz LP, réglé à 10 pouces de colonne d'eau (W.C.).



Fig.9



Fig.10



4. Tournez la vis de réglage du pilote dans le sens des aiguilles d'une montre, puis allumez le pilote permanent et réglez la flamme à une hauteur de 1/4 po.

Garantie

Ce que couvre cette garantie limitée :

- Cette garantie limitée offerte par Forno Appliances s'applique exclusivement à l'appareil Forno original Forno appliance (« Produit ») vendu à l'acheteur initial (« Acheteur ») par un détaillant, distributeur ou revendeur Forno autorisé, et installé aux États-Unis ou au Canada. Le Produit doit demeurer dans le pays d'achat d'origine.
- Cette garantie est valide pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat au détail initial et couvre les pièces et la main-d'œuvre.
- Cette garantie est strictement limitée à un usage commercial. Toute utilisation résidentielle du Produit annulera cette garantie.
- Forno Appliances réparera ou remplacera, à sa seule discrétion, toute pièce ou composant défectueux en raison d'un défaut de fabrication, de matériaux ou de main-d'œuvre dans le cadre d'une utilisation commerciale normale pendant la période de garantie. La réparation ou le remplacement sera effectué par un fournisseur de service autorisé Forno pendant les heures normales de travail.
- Cette garantie ne couvre pas l'installation, la mauvaise utilisation, l'abus, l'entretien inadéquat ou l'usure normale. L'Acheteur est responsable de s'assurer que le Produit est raisonnablement accessible pour le service.
- La garantie est non transférable. En cas de remplacement de pièces ou du Produit complet, le remplacement assumera la période de garantie restante à partir de la date d'achat initiale. La période de garantie ne sera pas prolongée.

Important

Conservez la preuve d'achat originale afin d'établir la période de garantie. La responsabilité de Forno, pour toute réclamation de quelque nature que ce soit relative aux biens et/ou services fournis, ne pourra en aucun cas excéder la valeur du produit, du service ou de la pièce ayant donné lieu à la réclamation.

Garantie esthétique de 30 jours

L'Acheteur doit inspecter le Produit au moment de la livraison. Forno garantit que le Produit est exempt de défauts esthétiques liés à la fabrication, incluant les matériaux et la main-d'œuvre, pour une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat au détail initial.

Cette couverture comprend :

- Imperfections de la peinture
- Éclats
- Défauts visibles de la finition

La garantie esthétique NE couvre PAS :

- Dommages résultant d'un transport, d'une manutention ou d'une installation inadéquats (y compris bosses, gauchissement, déformation ou composants endommagés, ainsi que les composants en verre fissurés ou endommagés)
- Légères variations de couleur des pièces peintes ou émaillées
- Différences causées par les conditions d'éclairage, l'emplacement d'installation ou des facteurs similaires.
- Taches, corrosion ou décoloration causées par des substances externes ou des conditions environnementales
- Coûts de main-d'œuvre
- Modèles d'exposition, modèles de plancher, produits de catégorie B (B-stock), produits en boîte ouverte, vendus « tels quels » ou unités de démonstration

Exclusions : ce qui n'est pas couvert

- Services d'installation au moment de l'achat ou lors du remplacement du Produit.
- Utilisation du Produit dans un cadre résidentiel ou non commercial.
- Utilisation du Produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Entretien ou réparations effectués par toute personne autre qu'un fournisseur de service autorisé Forno.
- Dommages ou interventions nécessaires pour corriger des travaux effectués par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non approuvées
- Installation non conforme aux codes locaux, provinciaux ou nationaux applicables, y compris les codes de prévention des incendies, les codes électriques, de gaz, de plomberie, de construction, ainsi que les lois et règlements en vigueur.
- Défauts ou dommages résultant d'un entreposage inadéquat du Produit.
- Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de leur emballage d'origine ou provenant de modèles d'exposition.
- Appels de service ou réparations visant à corriger une installation incorrecte du Produit et/ou des accessoires connexes.
- Remplacement de pièces ou appels de service visant à raccorder, convertir ou réparer le câblage électrique et/ou les conduites de gaz afin de permettre une utilisation adéquate du Produit.
- Remplacement de pièces ou appels de service visant à fournir des instructions ou des informations sur l'utilisation du Produit.
- Remplacement de pièces ou appels de service visant à corriger des problèmes résultant d'une utilisation du Produit non conforme à un usage commercial normal et habituel.
- Remplacement de pièces ou appels de service résultant de l'usure normale de composants tels que joints, boutons, supports de casseroles, tablettes, paniers à ustensiles, commandes, écrans tactiles, ou surfaces en vitrocéramique rayées ou brisées.
- Remplacement de pièces ou appels de service résultant d'un manque d'entretien ou d'un entretien inadéquat, y compris, sans s'y limiter : accumulation de résidus, taches, rayures, décoloration ou corrosion.
- Défauts ou dommages résultant d'accidents, de modifications, d'une mauvaise utilisation, d'abus ou d'une installation inadéquate.
- Défauts ou dommages résultant du transport, de la logistique ou de la manutention du Produit. Le Produit doit être inspecté au moment de la livraison. Après réception et inspection, tout problème lié au transport, à la manutention ou à la logistique doit être signalé au détaillant ou à la société de livraison.
- Défauts ou dommages résultant de forces externes indépendantes de la volonté de Forno Appliances, y compris, sans s'y limiter, le vent, la pluie, le sable, le feu, les inondations, les glissements de terrain, le gel, l'humidité excessive ou une exposition prolongée à l'humidité, les surtensions électriques, la foudre, les défaillances structurelles environnantes ou d'autres phénomènes naturels.
- Produits dont le numéro de série a été modifié, endommagé ou altéré. En aucun cas, Forno ne pourra être tenu responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les meubles, armoires, planchers, panneaux et autres structures entourant le Produit. Forno ne pourra être tenu responsable si le Produit est installé dans une zone éloignée ou dans un endroit où des techniciens certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'Acheteur doit assumer tous les frais de transport et de livraison du Produit jusqu'au centre de service autorisé le plus proche, ainsi que tout frais de déplacement supplémentaire d'un technicien certifié.

EXCLUSION DE GARANTIES ET LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

Il n'existe aucune garantie, expresse ou implicite, autre que celles énoncées et décrites ci-dessus, y compris, sans s'y limiter, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, qui s'appliquerait après la période de garantie expresse indiquée ci-dessus.

Aucune autre garantie ou déclaration, qu'elle soit donnée par une personne, une société ou une entité, concernant ce produit ne sera opposable à Forno.

Forno ne pourra être tenu responsable de toute perte de revenus ou de profits, de l'impossibilité de réaliser des économies ou d'autres avantages, du temps d'arrêt de travail, de la perte de nourriture ou de boissons, des frais de déplacement ou d'hébergement, des coûts liés à la location ou à l'achat d'appareils de remplacement, ni des frais de rénovation ou de construction.

Forno ne pourra également être tenu responsable de tout dommage indirect, incidentel, particulier ou consécutif résultant de l'utilisation, d'une mauvaise utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser ce produit, quelle que soit la base juridique de la réclamation, et même si Forno a été informé de la possibilité de tels dommages.

En aucun cas, la responsabilité totale de Forno ne pourra excéder le prix d'achat du produit à l'origine de la réclamation.

L'Acheteur assume tous les risques et responsabilités liés à toute perte, tout dommage ou toute blessure affectant l'Acheteur, ses biens ou des tiers et leurs biens, résultant de l'utilisation, d'une mauvaise utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser ce produit, sauf dans les cas où ces dommages sont directement causés par la négligence de Forno.

Cette garantie limitée est non transférable, et s'applique uniquement à l'Acheteur d'origine et constitue le recours exclusif de l'Acheteur.



POUR
SERVICE RAPIDE
COURRIEL À **INFO@FORNO.CA** 

Service client : Appelez le 1-866-231-8893 ou envoyez un courriel à : info@forno.ca