

**Ensemble de cuisine d'extérieur FORNO, 5 + 1 infrarouge
Brûleur BBQ, avec granit noir**

NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE :
FODKT2520BLK

MANUEL D'INSTRUCTION & GUIDE D'INSTALLATION

UTILISATION À **L'EXTÉRIEUR** UNIQUEMENT

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les soigneusement.
Si vous suivez les instructions, votre appareil vous donnera satisfaction pendant de nombreuses années.

TABLE DES MATIÈRES

Service clientèle	3
Avertissement	4
Consignes de sécurité importante	5
Emplacement adéquat du gril	7
Données techniques du produit	9
Dimensions du produit	10
Nom des pièces et accessoires	11
Installations	13
Connexion	16
Utilisation du gril	18
Nettoyage et entretien	21
Dépannage	24
Conversion au gaz naturel	25
Garantie	31
Rôtisserie	33

Service à la 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 les produits

Numéro de modèle : _____

Numéro de série :

Date d'achat : _____

Adresse et téléphone de l'acheteur : _____

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.

Consultez le guide de dépannage avant de faire appel au service après-vente. Il répertorie 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 à répondre à vos questions ou à vos préoccupations. 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 fournir vos nom, numéro, adresse, numéro de série du produit en panne, votre 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 prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

Avertissement

Danger

Si vous sentez une odeur de gaz

- Couper le gaz de l'appareil
- Éteindre toute flamme
- Ouvrir le couvercle
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Avertissement

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Une bouteille de GPL non raccordée ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

California Proposition 65 Warning :

Les produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme étant à l'origine de cancers, de malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction se trouvent dans le gaz naturel, le propane, le butane et d'autres combustibles et/ou sont créés par la combustion de ceux-ci. Utilisez toujours cet appareil comme décrit dans le manuel d'utilisation et dans des endroits bien ventilés.

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre gril. Conservez ces instructions !

Placement et localisation

Pour usage extérieur uniquement.

- Ne jamais placer cet appareil dans une pièce fermée, sous une structure aérienne scellée, ou dans toute un type d'espace clos tel qu'un garage, une remise ou un passage couvert. Ne pas s'approcher des arbres et des arbustes.
- Ne placez pas ce gril sous ou à proximité de fenêtres ou de bouches d'aération pouvant s'ouvrir dans votre maison.
- Les grils ne sont pas destinés à être installés dans ou sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- Maintenir une distance suffisante pour ne pas surchauffer un matériau combustible situé au-dessus, tel qu'une couverture de terrasse.
- La zone entourant votre nouveau gril doit rester propre et exempte de liquides inflammables et d'autres matériaux combustibles tels que des serpillières, des chiffons, les balais, ainsi que les solvants, les liquides de nettoyage et l'essence.
- N'utilisez pas le gril, le meuble du gril ou la zone entourant le gril comme lieu de stockage pour les produits suivants des objets inflammables ou en plastique. Ne stockez pas la bouteille de propane liquide (LP) à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Mise en place

- Avant d'installer des grils encastrés dans des enceintes, copiez toutes les informations relatives au produit, telles que le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gril (par exemple, gaz naturel, ou LP) et conservez les informations en lieu sûr. Ces informations figurent sur une plaque située derrière la grille et est visible lorsque le capot est baissé ou sur le côté droit du châssis. La couverture arrière de ce manuel comporte un espace où vous pouvez noter ces informations.

DANGER

Que faire si vous sentez une odeur de gaz ?

- Couper le gaz de l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Ouvrir le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

- Nous recommandons qu'un entrepreneur agréé installe votre gril Cal Flame™. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au *National Fuel Gas Code*, ANSI Z223.1 / NFPA54, au *Natural Gas and Propane Installation Code*, CSA B149.1, ou au *Propane Storage and Handling Code*, B149.2), selon le cas.
- Votre gril Cal Flame™ doit être branché sur une prise permanente mise à la terre avec un disjoncteur GFCI conformément aux codes locaux ou au *Code national de l'électricité*, ANSI/NFPA 70, ou au *Code canadien de l'électricité*, CSA C22.1.
- N'utilisez pas de rallonge pour alimenter votre gril Cal Flame™. Une telle utilisation peut entraîner un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures corporelles. N'installez pas de fusible dans le circuit neutre ou de mise à la terre. Un fusible dans le circuit neutre ou de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique. Ne mettez pas cet appareil à la terre sur un tuyau d'alimentation en gaz ou un tuyau d'eau chaude. Maintenez les cordons d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.
- Pour éviter tout risque d'incendie ou de fumée, retirez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser le gril.
- Avant de commencer à cuisiner, nettoyez soigneusement l'ensemble du gril à l'eau chaude savonneuse. Cette opération est nécessaire pour éliminer les résidus de solvants, d'huile et de graisse utilisés dans le processus de fabrication. Les grilles doivent également être soigneusement nettoyées de la même manière.

Fonctionnement

- Ne pas utiliser le gril à d'autres fins que celles prévues.
- Si un brûleur s'éteint, tournez les boutons des brûleurs en position d'arrêt complet, ouvrez complètement le capot du gril et laissez-le s'aérer. N'essayez pas d'utiliser le gril tant que le gaz n'a pas eu le temps de se dissiper.
- N'utilisez jamais le gril si la lèchefrite n'est pas correctement installée. La lèchefrite doit être poussée jusqu'à la grille située juste sous le gril. Une lèchefrite mal installée peut provoquer un incendie ou une explosion.
- Conservez tous les cordons d'alimentation électrique et la rôtissoire.
- Le cordon du moteur doit être éloigné des zones chauffées du gril.

Consignes de sécurité importante

- N'utilisez jamais le gril ou le brûleur latéral lorsqu'il y a du vent. En cas d'utilisation dans une zone constamment venteuse, un brise-vent sera nécessaire. Respectez toujours les distances spécifiées dans ce manuel.
- Ne recouvrez jamais le gril ou les brûleurs latéraux d'une feuille d'aluminium.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, veillez à couper le gaz au niveau du réservoir de GPL.
- N'installez pas et n'utilisez pas votre gril de manière à bloquer les ouvertures de ventilation transversale. L'air frais doit pouvoir passer par les orifices de ventilation installés afin d'éviter l'accumulation de gaz résiduel. Une ventilation insuffisante peut provoquer un incendie ou une explosion.
- Lors de la manipulation des tuyaux et des connecteurs de gaz de pétrole liquéfié, ne les laissez pas entrer en contact avec les surfaces métalliques de l'armoire. Ne faites pas tomber les connecteurs de gaz de pétrole liquéfié.
- N'utilisez pas de combustible tel que des briquettes de charbon de bois dans les grils à gaz.
- Les sources de gaz du gril et des brûleurs latéraux doivent être régulées. Ne faites pas fonctionner le gril ou les brûleurs latéraux si les régulateurs ont été retirés, car un incendie ou une explosion pourrait se produire.
- Ne laissez jamais le gril et les brûleurs latéraux sans surveillance lorsqu'ils sont utilisés. Lorsque vous utilisez des casseroles et des poêles, les débordements provoquent de la fumée et les débordements graisseux peuvent s'enflammer.
- Utilisez toujours une casserole de taille appropriée. Choisissez des ustensiles dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir le brûleur. L'utilisation d'ustensiles de taille insuffisante expose les côtés des ustensiles à un contact direct avec une partie de la flamme. Cela peut brûler les ustensiles et gêner le nettoyage. Des flammes excessives sur de grandes casseroles en acier inoxydable peuvent entraîner une décoloration permanente. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser des poêles et des ustensiles en aluminium de qualité commerciale.
- Placez toujours les poignées des ustensiles de manière à ce qu'elles ne dépassent pas des zones de travail ou de cuisson adjacentes. Cela réduit le risque de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversement en cas de contact accidentel avec les ustensiles.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne ramassez jamais une casserole enflammée. Éteignez l'appareil et étouffez la casserole enflammée à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau plat. Si la graisse enflammée se trouve à l'extérieur de la casserole, étouffez-la avec du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Ne laissez jamais des vêtements, des maniques ou d'autres matériaux inflammables entrés en contact ou se trouver à proximité d'une grille, d'un brûleur ou d'une surface chaude avant qu'ils n'aient complètement refroidi. Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus lorsque vous utilisez votre barbecue. Le tissu peut s'enflammer et provoquer des blessures. Lorsque vous

utilisez le gril, ne touchez pas la grille du gril, la grille du brûleur ou les environs immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez les poignées ou les boutons.

- N'utilisez que des maniques sèches et ne remplacez pas les maniques par une serviette ou un autre tissu volumineux. Des maniques humides ou mouillées utilisées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.
- Ne faites pas chauffer un récipient en verre ou en métal non ouvert sur le gril. La pression pourrait s'accumuler et faire éclater le récipient, ce qui pourrait entraîner des blessures graves ou endommager le gril.
- Ne passez pas la main au-dessus du gril ou de toute autre surface lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.

Entretien et réparation

Les araignées et autres insectes peuvent faire leur nid dans les brûleurs du gril et bloquer le flux de gaz et d'air vers les orifices des brûleurs. Cela crée une situation dangereuse qui peut provoquer un incendie derrière le panneau des vannes. Inspectez et nettoyez les brûleurs régulièrement et suivez les instructions de la section Nettoyage et entretien de ce manuel.

Sauf indication contraire dans le présent manuel, ne réparez ni ne remplacez aucune pièce du gril. Tous les travaux d'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié. Toute réparation effectuée par un technicien non agréé par LMS annulera votre garantie.

Stockage

Lorsque vous n'utilisez pas votre gril à gaz, coupez le gaz au niveau de la bouteille d'alimentation.

L'entreposage d'un gril à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille d'alimentation est déconnectée et enlevée.

Précautions concernant les enfants

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la zone où le gril est utilisé. Une surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité d'eux.

Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants autour ou en dessous du gril.

Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque du gril.

Emplacement correct du grill

Voici quelques considérations d'ordre général à prendre en compte pour déterminer l'emplacement de votre nouvel îlot de barbecue. Assurez-vous que votre installation est conforme à tous les codes et exigences de sécurité locaux et municipaux.

Lorsque vous planifiez l'emplacement de votre grill, vous devez tenir compte de l'accès aux conduites de gaz et aux sources d'alimentation électrique de 110V. Si vous utilisez du gaz naturel, il est recommandé de choisir l'emplacement où la conduite de gaz est la plus courte. Il se peut que vous ayez besoin d'une source d'alimentation 110V GFCI de 15A avec mise à la terre pour l'utilisation de vos appareils (lampes, rôtisserie, réfrigérateur, prises de courant, etc.)

Pour déterminer un emplacement approprié, il faut tenir compte de facteurs tels que l'exposition au vent, la proximité des voies de circulation et les fenêtres qui s'ouvrent sur la maison.

Placez l'enceinte du barbecue à un endroit où la ventilation est suffisante. La taille et la configuration de votre maison et de votre jardin détermineront l'emplacement de votre enceinte à grillades, mais en règle générale, ne la placez pas sous ou à proximité de fenêtres pouvant être ouvertes dans votre maison. La ventilation est abordée plus en détail dans la section suivante.

Assurer une bonne ventilation

N'installez pas votre îlot barbecue dans un espace clos, c'est-à-dire dans un espace couvert entouré de murs sur deux, trois ou quatre côtés. Il peut s'agir d'un garage, d'une remise, d'un passage couvert, d'un patio, d'une cabane, etc.

Bien que certaines zones fermées puissent être équipées de fenêtres, d'écrans ou de systèmes de ventilation, elles sont néanmoins considérées comme dangereuses et peuvent causer des dommages ou des blessures, ou la mort. Les zones fermées ne sont PAS autorisées pour un îlot de barbecue.

Les côtés, le fond et l'arrière de l'enceinte du grill ne doivent pas se trouver à moins de 36 pouces d'une construction combustible.

Pour réduire le risque de blessures en passant la main au-dessus d'un appareil chaud, évitez de placer l'armoire de rangement directement au-dessus du grill d'extérieur.

Les grills sont conçus pour être utilisés à l'extérieur uniquement.



Risque lié au monoxyde de carbone Cet appareil peut produire du monoxyde de carbone qui n'a pas d'odeur.

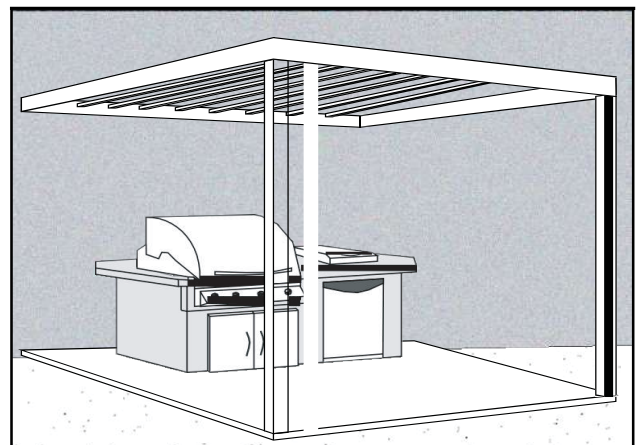


L'utiliser dans un espace clos peut vous tuer.

N'utilisez jamais cet appareil dans un espace clos tel qu'un camping-car, une

Ne placez pas votre îlot barbecue sous une structure aérienne étanche. Les structures aériennes acceptables permettent la circulation de l'air, comme un écran ou un treillis.

Vous pouvez installer un auvent au-dessus de votre îlot de barbecue, à condition de veiller à ce qu'il soit suffisamment haut pour éviter tout dommage ou incendie. Nous recommandons une distance minimale de six pieds entre le sommet de la hotte et l'auvent.



Emplacement adéquat du grill

- Une base solide
- Ouvert sur trois côtés
- Distance minimale de six pieds au-dessus de la tête par rapport aux matériaux combustibles
- Le plafond n'est pas étanche
- Ne pas placer près des fenêtres
- Pas de stockage en hauteur
- Matériaux non combustibles stockés à proximité

Des informations explicites précisant la nécessité de maintenir des distances appropriées par rapport aux constructions combustibles, les distances minimales spécifiques entre ces constructions et les côtés et l'arrière de l'appareil de cuisson à gaz pour extérieur, et le fait que l'appareil de cuisson à gaz pour extérieur ne doit pas être utilisé sous une construction combustible située au-dessus de la tête.

Matériaux de construction

Forno ne sera pas tenu responsable des dommages matériels, des blessures ou de la mort résultant de l'installation d'une enceinte de grill dans un endroit non approuvé ou de l'utilisation de matériaux de construction non approuvés.

N'utilisez PAS de matériaux combustibles pour la construction de l'appareil.



Matériaux de construction acceptables :

Brique, parpaing, ossature métallique, panneau dur, granit, tuile, brique de verre, béton, ciment, stuc, pierre.



Matériaux de construction inacceptables :

Bois de toute sorte, matériaux stratifiés ou synthétiques, plastiques, linoléum, fibre de verre.

En outre, nous déconseillons l'utilisation de matériaux susceptibles d'être endommagés ou décomposés par les intempéries, tels que les cloisons sèches ou le plâtre.

Distance du produit par rapport au mur

Des informations explicites précisant la nécessité de maintenir des distances appropriées par rapport aux constructions combustibles, les distances minimales spécifiques entre ces constructions et les côtés et l'arrière de l'appareil de cuisson à gaz en plein air, et le fait que l'appareil de cuisson à gaz en plein air ne doit pas être utilisé sous une construction combustible en surplomb.

AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques tels que le chrome (composés hexavalents), qui sont reconnus par l'État de Californie comme étant à l'origine de cancers et de malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.p65Warnings.ca.gov

Données techniques du produit

<p>BARBECUE À GAZ</p> <p>ANS Z21. 58-2015. CSA 1.6-2015</p> <p>Appareils de cuisson au gaz pour l'extérieur ;</p> <p>POUR LE GAZ PROPANE ET LE GAZ NATUREL</p> <p>PIN NO.80195589</p>	<p>MODÈLE : FODKT2520</p> <p>CAPACITÉ D'ENTRÉE : 95,000BTU/H</p> <p>NUMÉRO DE SÉRIE <input type="text"/></p> <p>Pour utilisation à l'extérieur uniquement. En cas de stockage à l'intérieur, détachez la bouteille et laissez-la à l'extérieur.</p>
--	---

- * Ne rangez pas de bouteille de gaz de pétrole liquéfié de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
 - * Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 %.
 - * Si les informations ci-dessous ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.
 - * Distance minimale entre les côtés et l'arrière de l'appareil et la construction combustible : 36 pouces des côtés et 36 pouces de l'arrière.
 - * Ne pas utiliser cet appareil sous des surfaces combustibles aériennes.
 - * ATTENTION : Utilisez uniquement le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil. Ce régulateur est réglé pour une pression de sortie de 11 iwc (LPG 27.4kPA / NG17.4kPA).
 - * Coupez l'alimentation en GPL au niveau de la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
 - * Le couvercle supérieur doit être ouvert lorsque le(s) brûleur(s) principal(aux) fonctionne(nt).
 - * **Instructions d'éclairage**
1. Lire les instructions avant d'allumer
 2. Ouvrir le couvercle pendant l'allumage.
 3. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, arrêtez la ou les commandes du brûleur, attendez 5 minutes et recommencez la procédure d'allumage.

*** AVERTISSEMENT**

Instructions pour la mise à la terre

1. Cet appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.
2. N'utiliser qu'avec un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre.
3. N'utilisez que des rallonges approuvées pour un usage extérieur, marquées W-A et prévues pour la puissance de cet appareil.

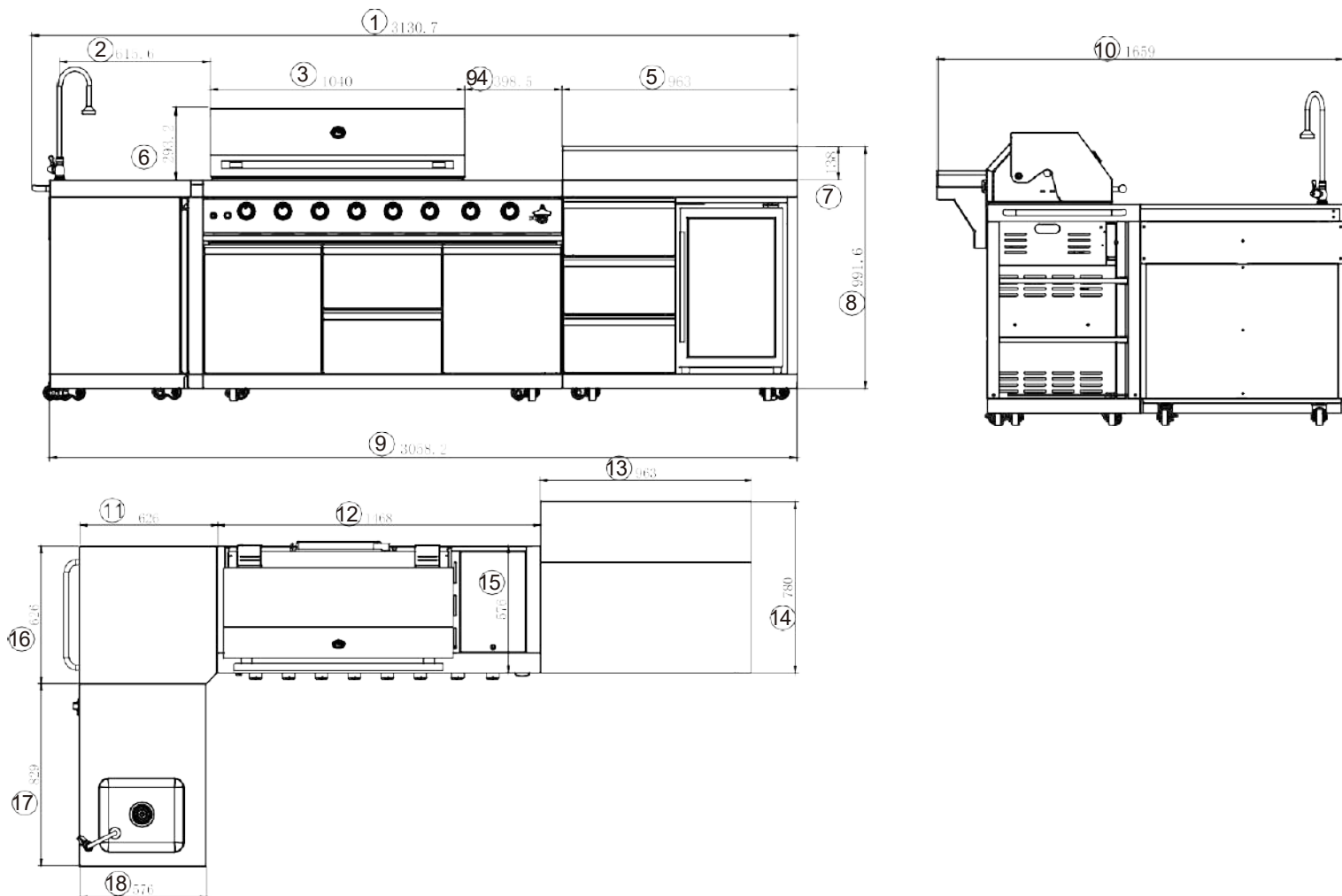


	LP	NG	TAUX BTU ENTRÉE
Composants	Tailles des orifices	Tailles des orifices	
Brûleur principal	1.02MM	1.67MM	12000
Brûleur infrarouge	1.05MM	1.71MM	12500
Brûleur arrière	1.04MM	1.67MM	11500
Brûleur latéral	1.02MM	1.67MM	11000

	Transformateur	Moteur à courant alternatif	Lampe halogène	Lumière LED
Tension	120v	120V	12V	3V
Fréquence	60Hz	60Hz	60Hz	_____
Puissance	24W	4W	10W	

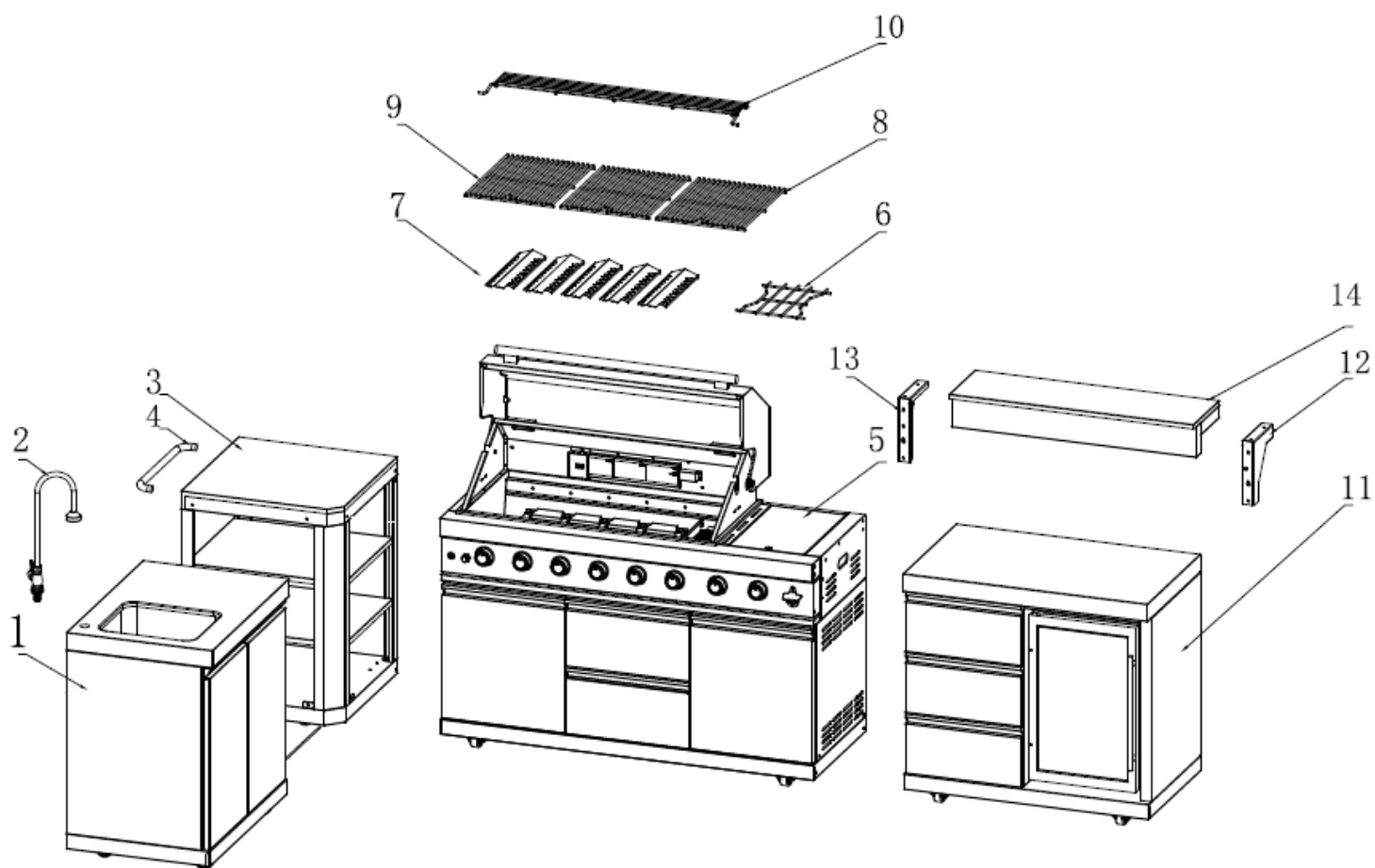
CTM Household Appliances Inc 11420 Albert
Hudon, Montréal, Québec, Canada H1G 3J6

Dimensions du produit



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Longueur totale	Dépt de la table de bar	Largeur du capot	Avec le brûleur latéral	Avec de la table de bar	Hauteur de la hotte	Hauteur de la barre	Hauteur de la table de bar	Longueur totale sans la poignée	Largeur totale de la cuisine de gauche
123 1/4"	24 1/4"	40 15/16"	15 11/16"	37 15/16"	11 9/16"	5 7/16"	39 1/16"	120 3/8"	64 1/2"
3130.7mm	615.6 mm	1040mm	398.5mm	963mm	293.2 mm	138mm	991,6 mm	3058.2mm	1639mm

11	12	13	14	15	16	17	18
Largeur du coin	Longueur du grill	Longueur de la table de bar	Profondeur de la table de bar	Profondeur du grill	Profondeur du coin	Longueur de l'évier	Profondeur de l'évier
24 5/16"	57 13/16"	37 15/16"	30 11/16"	22 11/16"	24 5/8"	32 5/8"	22 11/16"
626mm	1468mm	963mm	780mm	576mm	626mm	829mm	576mm













Nom des pièces et accessoires

Pièces pour barbecue

NON.	Pic.	Nom de l'article	Qté
1		Modèle de barbecue	1
2		Dompteur de flammes	6
3		Grils de cuisson	2
4		Plaque de cuisson en fonte	1
5		Étagère chauffante	1
6		Gril à brûleur latéral	1
7		Moteur de rôtisserie	1
8		Collier de tige	1
9		Collier de rôtisserie	1
10		Poignée	1
11		Boulon et écrou	2
12		Fourchette à rôtisserie	2
13		Équilibre des poids	1
14		Support de moteur	1
15		Tige de rôtisserie	1
16		Rondelle	2

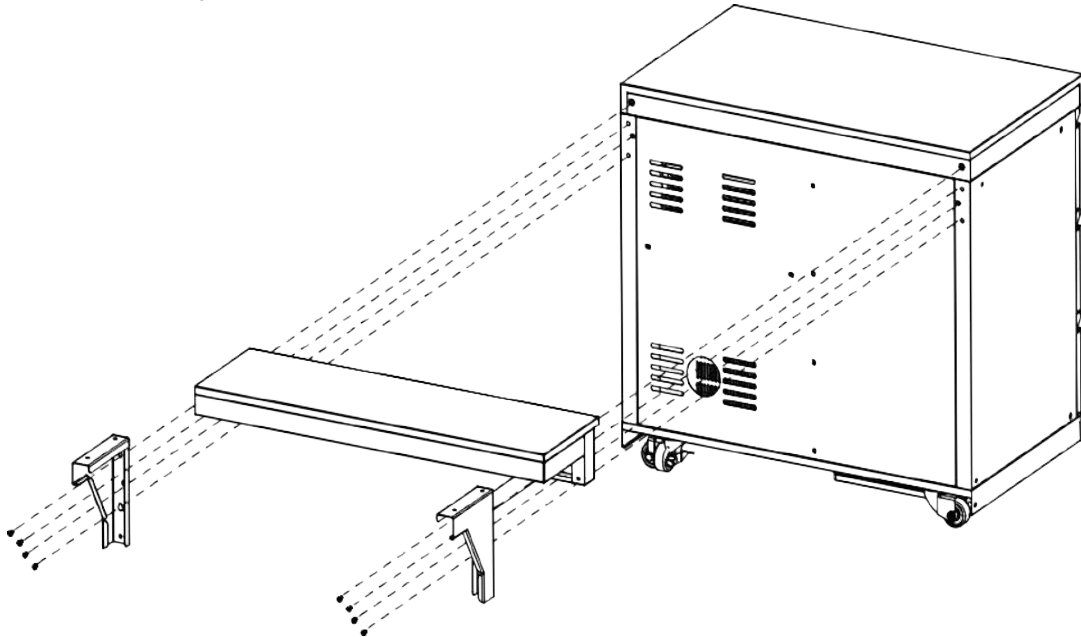
Pièces pour armoires

NON.	Pic.	Nom de l'article	Qté
1		Support droit de la table de bar	1
2		Panneau arrière pour la table de bar	1
3		Evier	1
4		Coin à 90°	1
5		Unité de réfrigération	1
6		Robinet	1
7		Poignée d'angle	1
8		Support gauche de la table de bar	1
9		M6x12	12
10		M8x25	2

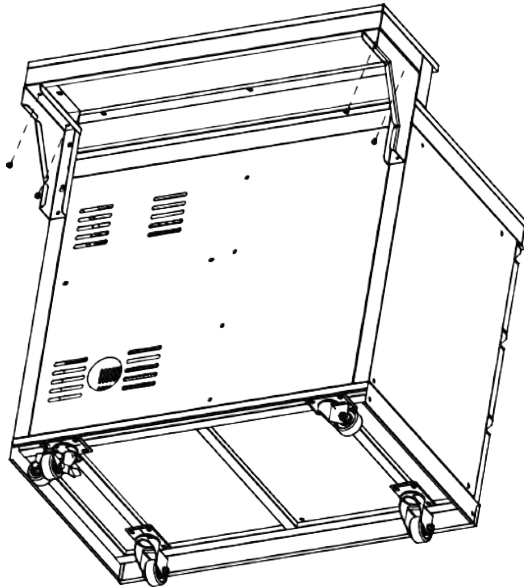
Installation

 M6x12 12PCS

1. Fixez les supports gauche et droit ainsi que le panneau arrière à l'armoire à l'aide de 8 vis M6X12.

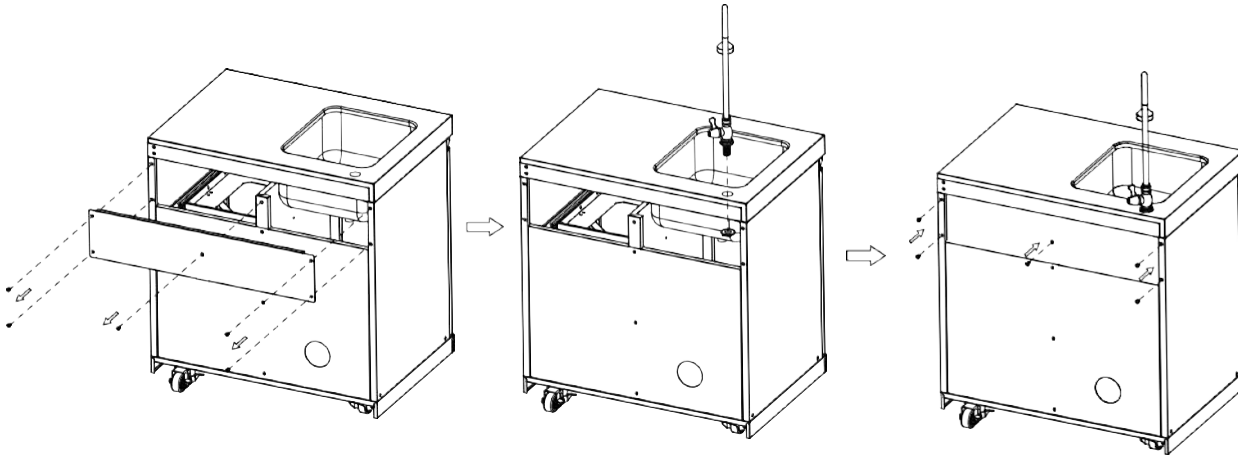


2. Verrouiller le panneau arrière et le support gauche et droit avec 4 vis M6X12.



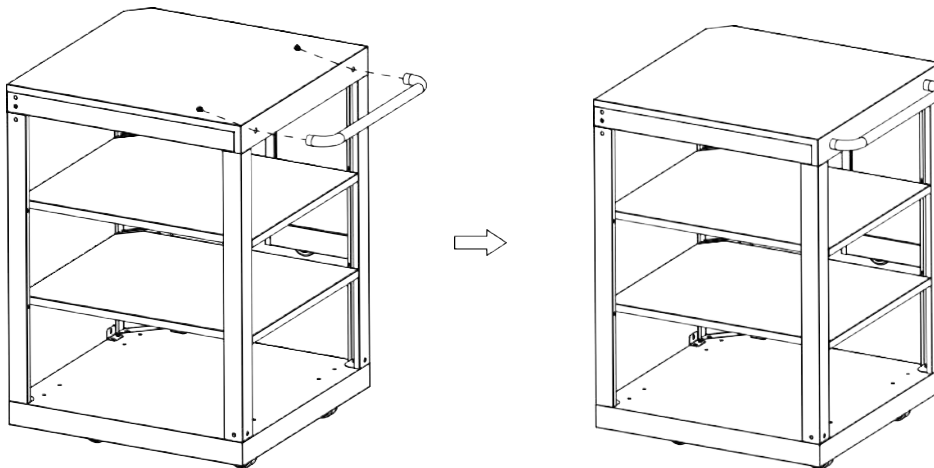
Installation

3. Dévisser la petite plaque arrière, fixer le robinet. Assembler ensuite la plaque arrière.



4.  M6x25 2PCS

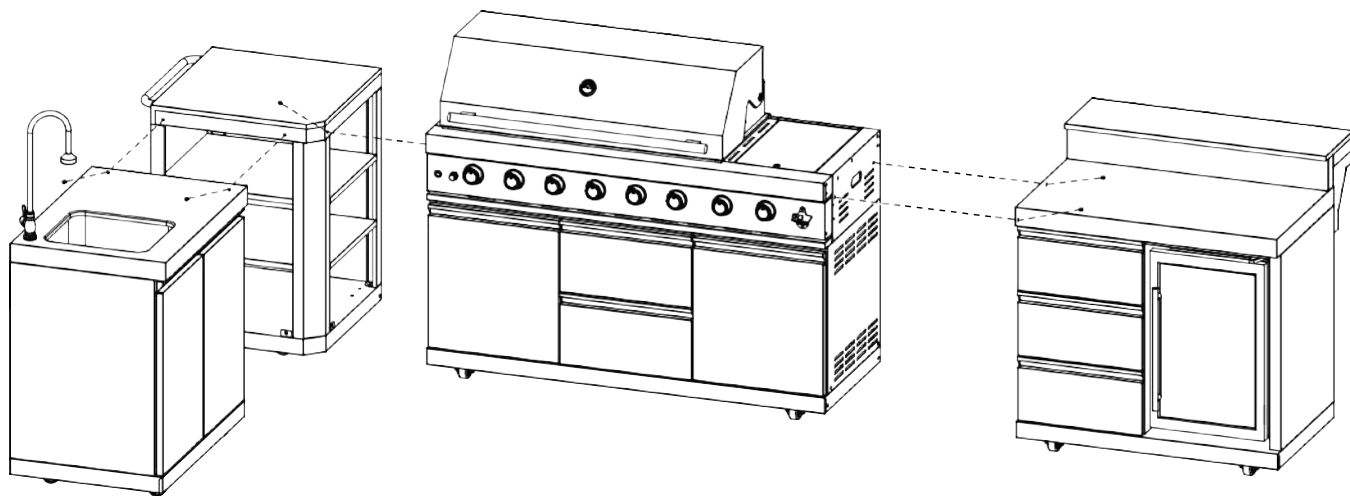
Assembler la poignée sur le coin avec 2 vis M6x25.



Installation

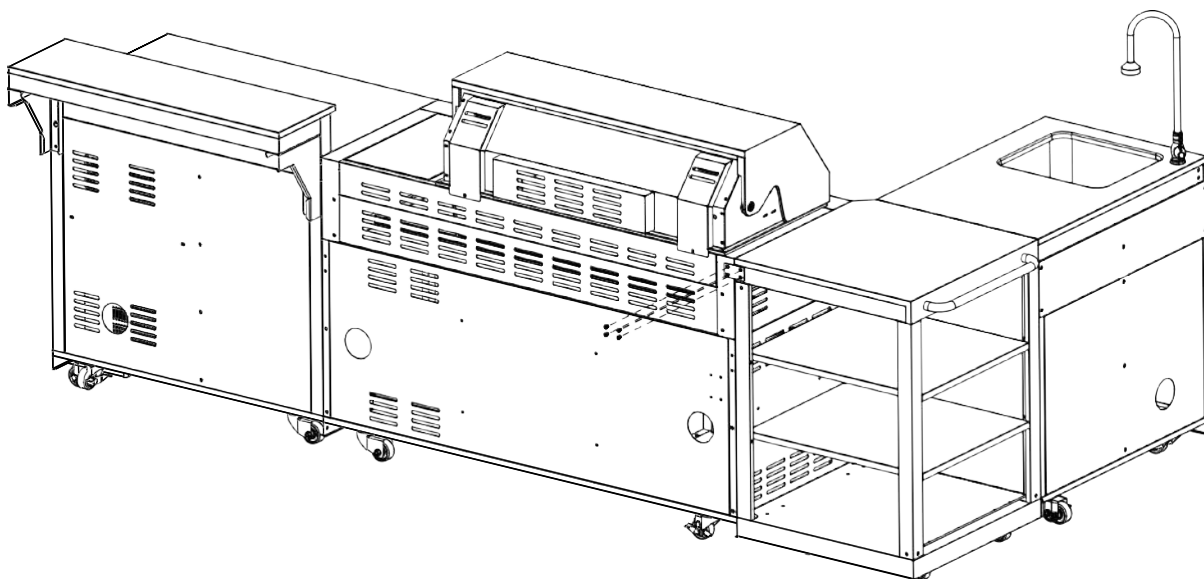
 M6x12 5PCS

5. Connectez les armoires et les grilles de gauche à droite, l'unité de l'évier, le coin à 90 degrés, la grille et la table de bar avec 5 vis M6x12.



 M6x12 4PCS

6. Relier l'angle à 90 degrés à la grille avec le support à l'aide de 4 vis M6x12.



2. Raccordement de la conduite de gaz au grill

Remarque : Assurez-vous d'avoir converti le grill au gaz naturel avant de raccorder la conduite de gaz au régulateur.

Raccordement du grill

Raccordez la conduite de gaz au grill en utilisant le raccord approprié pour votre type de gaz.

D'autres bouteilles peuvent être utilisées avec l'appareil fourni, à condition qu'elles soient compatibles avec la rétention de l'appareil. Les bouteilles sont montées sur l'appareil par l'intermédiaire de la rétention.

Voir l'illustration



3. Connexion à une source de gaz

Raccordement au propane liquide

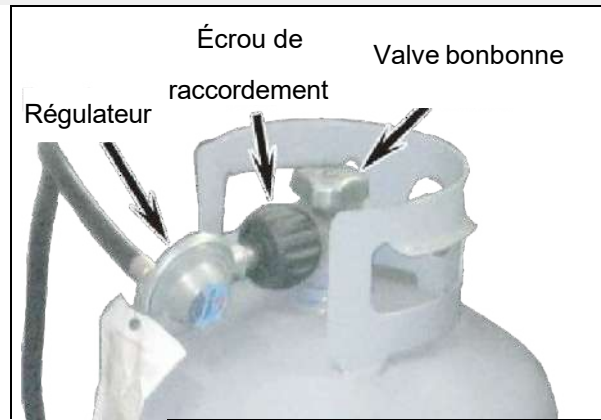
Utilisez le détendeur et le tuyau fournis avec le gril ou un détendeur et un tuyau ayant les mêmes caractéristiques. Le détendeur et le tuyau de remplacement doivent être munis d'un écrou de couplage qui se connectera à un robinet de bouteille QCC-1 à une extrémité et d'un raccord femelle qui se connectera à un raccord conique de 3/8" sur le collecteur du gril. Voir les figures ci-dessous.

Relier le raccord en laiton au collecteur situé derrière le gril. N'utilisez pas de ruban téflon ou de colle de plombier. Ne retirez PAS le régulateur de gaz naturel du collecteur. Raccordez l'écrou d'accouplement au robinet de la bouteille de GPL.

Une fois le raccordement à la source de gaz terminé, effectuez un test d'étanchéité.

Raccordement au gaz naturel

Raccordez la conduite de gaz à l'embout NG situé à l'intérieur de l'îlot barbecue. Une fois le raccordement à la source de gaz terminé, effectuez un test d'étanchéité.



Test d'étanchéité/ Procédure

Effectuez un test d'étanchéité au moins une fois par an, que la bouteille de gaz ait été débranchée ou non. En outre, chaque fois que la bouteille de gaz est raccordée au détendeur ou qu'une partie du système d'alimentation en gaz est déconnectée ou remplacée, effectuez un test d'étanchéité.

Par mesure de sécurité, n'oubliez pas de toujours tester l'étanchéité de votre gril à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Ne fumez jamais et ne laissez jamais de sources d'inflammation dans la zone pendant que vous effectuez un test d'étanchéité. N'utilisez pas de flamme, telle qu'une allumette allumée, pour vérifier l'étanchéité. Utilisez une solution d'eau savonneuse.

1. Préparez une solution de test d'étanchéité avec de l'eau savonneuse en mélangeant dans un flacon pulvérisateur une part de savon liquide avec une part d'eau.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position OFF.
3. Ouvrez le gaz.
 - a. Sur les systèmes de gaz naturel, ouvrez la vanne d'alimentation principale du gril.
 - b. Sur les systèmes au propane, tournez le bouton de la vanne du cylindre dans le sens antihoraire d'un tour pour ouvrir.
4. Appliquez la solution de test d'étanchéité en la

pulvérisant sur les joints du système de distribution de gaz. L'apparition de bulles dans la solution savonneuse indique la présence d'une fuite.

5. Arrêtez une fuite en serrant le joint lâche ou en remplaçant la pièce défectueuse par une pièce de rechange recommandée par le fabricant. N'essayez pas de réparer la vanne du cylindre si elle est endommagée. Le cylindre doit être remplacé.

6. Remettez tous les boutons de commande en position OFF.

Si vous ne pouvez pas arrêter une fuite :

1. Remettez tous les boutons de commande en position OFF.

2. Coupez l'alimentation en gaz du gril et relâchez la pression dans le tuyau et le collecteur en enfonçant et en tournant l'une des vannes de commande d'un quart de tour dans le sens antihoraire.

3. Sur les systèmes au propane, retirez le cylindre du gril.

4. Appelez un technicien de service autorisé pour les appareils à gaz ou un revendeur de gaz propane.

N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'est pas corrigée

Utilisation de votre grill

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre grill.

Nous vous recommandons de laver l'ensemble de votre grill avec de l'eau et du savon avant de l'allumer pour la première fois. Des huiles sont utilisées au cours du processus de fabrication et des résidus d'huile peuvent encore se trouver sur les pièces en acier inoxydable.

de votre grill. Le lavage réduit le risque de décoloration. Nous vous recommandons également de couvrir votre grill lorsqu'il n'est pas utilisé. Vous réduirez ainsi la quantité de poussière et de saleté qui s'accumule sur votre grill et prolongerez sa durée de vie.

N'oubliez pas d'utiliser votre grill en toute sécurité en suivant ces quelques conseils :

- Il est dangereux d'utiliser les grilles de barbecue et les brûleurs latéraux à d'autres fins que celles pour lesquelles ils ont été conçus.
- N'utilisez pas de charbon de bois dans un grill à gaz ou un brûleur latéral.

Ne chauffez pas de récipients hermétiques tels que des boîtes de conserve ou des bocaux sur des grills ou des brûleurs latéraux. Une explosion peut se produire et entraîner des blessures ou la mort. Tout récipient scellé, tel qu'un autocuiseur, doit être muni d'une soupape de décompression fonctionnant correctement afin de minimiser les risques d'explosion.

- Ne placez jamais de matériaux combustibles tels que du papier, du tissu ou des liquides inflammables sur le grill. N'utilisez pas le grill, les étagères latérales, les armoires ou toute autre zone autour du grill pour stocker des matériaux inflammables.

Ne faites jamais fonctionner les brûleurs principaux et les brûleurs de convection infrarouge arrière en même temps. Il en résulterait une température excessive du grill.

Fonctionnement de base du grill

Avant d'allumer, assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs sont éteintes. N'essayez pas d'allumer les brûleurs en cas d'odeur de gaz. Vérifiez le raccordement avec une solution d'eau et de savon après avoir fixé le tuyau. Pour les appareils au gaz de pétrole liquéfié, assurez-vous que le réservoir contient du gaz et qu'il est en position verticale. Pour les appareils au gaz naturel, assurez-vous que le robinet d'arrêt est ouvert.

1. Assurez-vous que le bac de récupération est en place.
2. Allumez les brûleurs du grill en suivant les instructions de la page précédente.

3. Tournez le bouton de commande sur HIGH et préchauffez le grill pendant 15 minutes. Fermez le couvercle supérieur pendant la période de préchauffage de l'appareil.

4. Placez les aliments sur le grill et faites-les cuire jusqu'à l'obtention de la température désirée (•). Ajustez le réglage de la chaleur si nécessaire. Vous pouvez placer le bouton de commande sur n'importe quelle position entre HIGH et LOW.

5. Laissez le grill refroidir et nettoyez le bac de récupération après chaque utilisation.

Ne laissez pas le grill sans surveillance pendant la cuisson.

Orientation des cylindres à gaz

La bouteille de gaz de pétrole liquéfié doit être orientée vers le haut pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'assurer une bonne évacuation des vapeurs. Si vous utilisez le grill avec la bouteille sur le côté, le gaz liquide s'écoulera dans le détendeur. Un débit de gaz erratique se produira, entraînant des risques de flambée ou d'explosion.



Avertissement

Ne recouvrez **JAMAIS** la totalité de la surface de cuisson ou de gril avec des plaques ou des casseroles. Une surchauffe se produira et les brûleurs ne fonctionneront pas correctement si la chaleur de combustion est piégée sous la surface de cuisson.

Allumer les brûleurs

Chaque fois que vous allumez le gril, vérifiez les points suivants :

- Inspectez le tuyau avant d'utiliser le gril. En cas d'abrasion ou d'usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant d'utiliser le gril. Si vous avez besoin d'un tuyau de remplacement, contactez votre revendeur.
- Veillez à ce que la zone autour du barbecue soit exempte de substances inflammables telles que l'essence, le débris de jardin, le bois, etc.
- Veillez à ce que le flux d'air ne soit pas bloqué par l'espace d'aération situé sous la face de l'appareil.
- Lorsque vous utilisez du gaz propane, veillez à ce que les ouvertures de ventilation spéciales du boîtier soient exemptes de débris.
- Si l'appareil est raccordé à une bouteille de propane, inspectez soigneusement le tuyau en caoutchouc fixé au régulateur avant chaque utilisation.
- Assurez-vous que la bouteille de propane, le détendeur et le tuyau en caoutchouc sont installés dans un endroit qui n'est pas soumis à une chaleur supérieure à 125° F (51° C).
- Assurez-vous que les flammes du brûleur brûlent uniformément des deux côtés de chaque brûleur et qu'elles sont régulières (principalement bleues avec des pointes jaunes). Si les flammes du brûleur ne sont pas normales, vérifiez que l'orifice et le brûleur ne sont pas obstrués par des insectes ou des nids d'insectes.
- Veillez à ce que le robinet de gaz en ligne ou le robinet de la bouteille de gaz soit toujours fermé lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
- Ne pas faire fonctionner le brûleur latéral avec son couvercle fermé ou le brûleur arrière avec son couvercle installé.

Allumage électronique des brûleurs

1. Ouvrez le capot.
2. Tenez votre visage aussi loin que possible des brûleurs.
3. Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour passer de la position d'allumage à la position HAUTE. Vous entendrez un clic sonore lorsque le briquet électronique produira une étincelle.
4. Écoutez le son de l'allumage du gaz. Si le brûleur ne s'allume pas du premier coup, recommencez immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, tournez les boutons de commande en position OFF. Attendez cinq minutes jusqu'à ce que le gaz disparaisse avant d'essayer de l'allumer à nouveau.
6. Répétez la procédure ou essayez la procédure d'éclairage manuel ci-dessous.
7. Une fois l'allumage réussi, répétez l'opération sur les autres brûleurs que vous souhaitez allumer.

Allumage manuel des brûleurs

8. Pour éteindre les brûleurs, tournez le bouton et mettez-le sur OFF.
9. Il est normal d'entendre un bruit sec lorsque les brûleurs sont éteints.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas d'allumettes standard ou de briquets pour effectuer les procédures d'allumage. De graves brûlures peuvent survenir et les briquets peuvent exploser.

1. Ouvrez le capot.
2. Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur, attendez cinq minutes pour que le gaz accumulé se dissipe.
3. Retirez le bac de récupération du grill en le faisant glisser.
4. Tenez votre visage aussi loin que possible des brûleurs.
5. Allumez et insérez une allumette à longue tige, en la tenant près des orifices du brûleur.
6. Enfoncez et tournez le bouton de commande juste après la position LIGHT pour le mettre en position HIGH.
7. Écoutez le son de l'allumage du gaz. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de cinq secondes, tournez les boutons de commande en position OFF. Attendez cinq minutes jusqu'à ce que le gaz disparaisse avant d'essayer de le rallumer.
8. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, voir le guide de dépannage au dos de ce manuel.

Cuisiner avec la rôtissoire

Branchez la rôtissoire sur une prise de courant de 110 V. Le moteur de la rôtissoire est doté d'un interrupteur marche/arrêt qui contrôle le moteur de la rôtissoire. à une vitesse qui tourne dans les deux sens. Vous pouvez changer le sens de rotation en l'éteignant et en le rallumant.

La rôtissoire cuit avec le brûleur arrière à infrarouge, qui fournit une chaleur radiante intense et brûlante. L'emplacement de la rôtissoire et du brûleur permet de placer une rôtissoire (NON incluse) sous les aliments pour recueillir les jus et les gouttes afin de les arroser et d'en faire une sauce.

Avant de pouvoir utiliser la rôtissoire, vous devez monter les supports et le moteur sur le grill. Voir les instructions à la page 18.

Chargement des aliments sur la tige de la rôtissoire

1. Tenez fermement la poignée tout en faisant glisser l'un des assemblages de fourche (dents tournées vers l'extérieur de la poignée) sur la tige.
2. Poussez la tige à travers le centre de la nourriture, puis faites glisser l'autre support (dents tournées vers la nourriture) sur la tige.
3. Centrez la viande sur la tige et poussez fermement les assemblages de fourche ensemble.
4. Serrez les vis à oreilles.
5. Pour sécuriser les portions lâches de votre viande, utilisez de la ficelle de boucher (n'utilisez jamais de ficelle en nylon ou en plastique).
6. Placez un plat à badigeonner sous la nourriture pour recueillir les gouttes.

Cuisson avec la rôtisserie

1. Retirez la grille de réchauffage.
2. Placez l'extrémité pointue de la tige de la rôtissoire dans le moteur et reposez l'extrémité filetée sur le support situé sur le côté du grill. Lorsque la tige est poussée aussi loin que possible dans le moteur, l'extrémité rainurée de la tige doit reposer sur le support du côté droit.
3. Si nécessaire, pour compenser les charges déséquilibrées, faites glisser le contrepoids sur la tige. Avec le contrepoids desserré, laissez la tige chargée tourner et s'arrêter. Maintenant, faites pivoter le contrepoids au-dessus de la tige en position verticale et serrez la vis à oreilles. Vous pouvez faire glisser le contrepoids plus loin ou plus près de la tige de la rôtissoire selon les besoins pour une opération équilibrée.
4. Allumez le brûleur arrière infrarouge. Il atteindra la température de cuisson en environ une minute. La lueur orange/rouge s'uniformisera en environ cinq minutes. La flamme du brûleur arrière peut être ajustée au niveau d'intensité que vous préférez.

Pour garantir un entretien sûr et adéquat, nous vous recommandons de suivre attentivement ces instructions.

Nettoyez régulièrement les parties internes du gril en fonction de l'utilisation et des aliments cuits. L'ensemble du gril doit être nettoyé au moins une fois par an.

En outre, veillez à ce que la zone autour de votre gril soit dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation.

DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE NETTOYER TOUTE PARTIE DU GRIL.

Ces instructions décrivent la meilleure façon d'entretenir l'acier inoxydable. Elles s'appliquent aux grils et aux îlots de barbecue dotés d'accessoires en acier inoxydable.

Bien que les grilles en acier inoxydable se décolorent et s'encrassent en cas d'utilisation régulière, elles peuvent conserver leur éclat d'origine grâce à un nettoyage périodique. Nous recommandons vivement l'utilisation d'un produit de protection de la surface pour éviter l'accumulation de taches et de rouille en surface.

La façon la plus simple de nettoyer le gril est de le faire immédiatement après la fin de la cuisson. Vous prolongerez ainsi la durée de vie de votre gril, éviterez les incendies de graisse et présenterez un aspect agréable pendant que vous faites des grillades.

Acier inoxydable Entretien et nettoyage

Toutes les surfaces exposées en acier inoxydable doivent faire l'objet d'une attention particulière si l'on veut qu'elles restent propres et brillantes. En suivant ces instructions simples, vous éviterez de rayer ou d'endommager la finition et vous conserverez l'attrait de l'acier inoxydable.

Les instructions de nettoyage de l'intérieur du gril, y compris les grilles et les brûleurs, sont décrites après cette section.

1. Nettoyer

Nettoyez soigneusement les taches, la nourriture et la saleté à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide avec de l'eau tiède et un produit de vaisselle doux. Utilisez Fantastik ou Formula 409 pour éliminer les salissures plus importantes.

2. Rincer

Rincez soigneusement toutes les surfaces et séchez-les complètement avec une serviette propre. Ne laissez pas l'acier inoxydable sécher à l'air libre.

3. Polissage

Nous vous recommandons vivement d'appliquer un produit de protection sur toutes les surfaces exposées en acier inoxydable.

Vaporisez une petite quantité de WD-40 ou de Sheila Shine sur un morceau d'essuie-tout et frottez la surface de l'appareil dans le sens du grain. À l'aide d'un tissu éponge ou d'une serviette en papier propre, polissez l'appareil en frottant avec le grain sur la surface de l'appareil jusqu'à ce que l'excès de liquide soit éliminé et que la surface brille. Il ne doit pas être gras au toucher, mais quelques résidus sont acceptables.

Un poli pour meubles, tel que Old English, peut être efficace

Produits et matériaux de nettoyage

N'UTILISEZ PAS ces produits et matériaux de nettoyage courants - ils endommageront la surface de votre acier inoxydable.

- CLR
- Lime-Away
- Nettoyant pour four
- Nettoyants tels qu'Ajax ou Comet
- Ammoniac
- Eau de Javel
- Chlore
- Tampons de laine d'acier
- Brosses métalliques
- Grattoirs
- Pierre ponce

Nous recommandons ces produits pour nettoyer votre acier inoxydable :

- Détergent doux pour la vaisselle tel que Dawn
- Formula 409
- Fantastik
- Instant Rust Out (extérieur UNIQUEMENT)
- WD-40 (extérieur UNIQUEMENT)
- Sheila Shine (extérieur UNIQUEMENT)

Nous avons obtenu les meilleurs résultats avec Instant Rust Out, mais le WD-40 fonctionne également très bien. Instant Rust Out est disponible dans certains magasins de bricolage. Le WD-40 est largement disponible.

Le bicarbonate de soude, l'huile de citron, l'huile d'olive, le vinaigre ou le soda peuvent également être efficaces pour nettoyer les salissures légères sur toutes les surfaces en acier inoxydable.

N'utilisez pas de laine d'acier ou de brosses métalliques pour frotter votre grille.

Pour les salissures légères, utilisez une éponge ou un chiffon humide.

Pour les taches plus tenaces, utilisez un tampon à récurer Scotch-Brite ou un produit similaire.

Nettoyage et entretien

pour polir l'acier inoxydable et protéger la surface.

2. Enlever la rouille avec WD-40 ou Sheila Shine :

Vaporisez les surfaces extérieures en acier inoxydable avec du WD-40 ou du Sheila Shine et essuyez-les avec un chiffon sec ou une serviette en papier jusqu'à ce que la surface soit exempte de rouille. En cas de rouille ou de corrosion importante, utilisez un récurateur Scotch-Brite.

Ces deux produits agissent comme un protecteur de surface et aident à résister aux taches, aux salissures et à la rouille.



ATTENTION

N'utilisez pas « Instant Rust Out », « WD-40 » ou « Sheila Shine » à proximité d'aliments ou sur des surfaces de préparation des aliments, car ces produits présentent un risque pour la santé. Cela inclut l'intérieur du grill, les grilles du grill, les éviers en acier inoxydable, l'intérieur des armoires, les tiroirs chauffants et les fours.



**RISQUE
D'INCENDIE**

Ne vaporisez JAMAIS de WD-40 ou de Sheila Shine à proximité d'une flamme nue ! Ces produits sont extrêmement inflammables sous forme d'aérosols.



ATTENTION

Bien que l'acide nitrique (également appelé eau-forte) puisse être efficace pour enlever la rouille, c'est un produit chimique hautement corrosif. En raison du risque de blessures ou de dommages à l'acier inoxydable, nous ne recommandons pas l'utilisation de l'acide nitrique.

Nettoyage de l'intérieur du grill

1. Nettoyez soigneusement les taches, les résidus alimentaires et la saleté à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide avec de l'eau tiède et un savon à vaisselle doux. Utilisez Fantastik ou Formula 409 pour enlever les saletés plus tenaces.

2. Rincez soigneusement toutes les surfaces et séchez-les complètement avec une serviette propre. Ne laissez pas l'eau s'accumuler et former des flaques sur l'acier inoxydable. L'eau provenant de diverses sources telles que les tuyaux d'arrosage contient du fer, ce qui donnera l'apparence de rouille sur l'acier inoxydable. Si elle est laissée pendant de longues périodes sur l'acier inoxydable, cela provoquera des piqûres.

3. Les grilles, les protecteurs de flamme et les barres de saveur peuvent tous être retirés pour le nettoyage et sont compatibles avec le lave-vaisselle.

Enlèvement de la rouille

On croit souvent à tort que l'acier inoxydable ne rouille pas. Il n e s e tache pas, ne se corrode pas et ne rouille pas aussi facilement que l'acier ordinaire (il *se tache moins*), mais il n'est pas à l'abri des taches. S'il n'est pas correctement protégé et entretenu, il peut se corroder, se piquer et se décolorer.



IMPORTANT

Étant donné que le sel accélère la rouille et la corrosion, les propriétaires de grill ou de barbecue vivant près de la plage doivent être diligents dans l'entretien de leur matériel en acier inoxydable. Vous devez nettoyer et polir fréquemment votre acier inoxydable, appliquer un produit protecteur et veiller à ce que l'eau ne s'accumule pas et ne forme pas de flaques.

Deux méthodes d'élimination de la rouille sont recommandées :

1. Élimination de la rouille avec Instant Rust Out :

Vaporisez les surfaces extérieures en acier inoxydable avec Instant Rust Out. Laissez agir pendant environ 30 secondes, puis essuyez avec un chiffon propre. Appliquez une deuxième fois si nécessaire.

Instant Rust Out laisse un résidu blanc qui peut être rincé à l'eau. Essuyez le grill avec un chiffon propre et appliquez Sheila Shine ou WD-40 pour protéger la surface.

Brûleurs

Il arrive que des araignées et de petits insectes s'installent ou fassent leur nid dans les tubes du brûleur, obstruant ainsi le flux de gaz. Il en résulte parfois un type d'incendie à l'intérieur et autour des tubes de gaz, appelé "retour de flamme". Pour réduire le risque de retour de flamme, cette procédure doit être suivie au moins une fois par mois ou lorsque le grill n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.

IMPORTANT : Avant de commencer cette procédure, désactivez tous les boutons de commande du gaz, coupez l'alimentation en combustible et débranchez la conduite de combustible.

Les brûleurs peuvent être retirés en retirant les goupilles de verrouillage et en les soulevant. Les goupilles de verrouillage sont situées sous le grill, à l'arrière. Ils servent à maintenir les brûleurs en place pendant le transport et ne sont pas nécessaires au fonctionnement du grill. Retirez les brûleurs du grill en les soulevant avec précaution et en les éloignant de l'orifice du robinet de gaz.

Nettoyage et entretien

Utilisez une brosse métallique pour nettoyer la surface extérieure de chaque brûleur afin d'éliminer les résidus alimentaires et la saleté. Nettoyez les orifices obstrués à l'aide d'un fil métallique rigide tel qu'un trombone ouvert.

Inspectez chaque brûleur pour vérifier qu'il n'est pas endommagé (fissures et trous). Si vous constatez des dommages, cessez d'utiliser le gril jusqu'à ce que vous remplaciez le brûleur.

Lors de la réinstallation, vérifiez la propreté et l'état des orifices de la vanne de gaz ainsi que l'emplacement des allumeurs. Lorsque vous remplacez les brûleurs, il n'est pas nécessaire de remplacer les goupilles de verrouillage.

Grilles de cuisson

Utilisez une solution composée à parts égales de détergent et d'eau chaude, comme vous le feriez pour n'importe quel équipement de cuisine. Une brosse métallique rigide ou de la laine d'acier peuvent également être utiles pour éliminer la saleté et les dépôts de nourriture.



N'utilisez pas de brosse métallique ou d'acier inoxydable sur une autre partie de votre gril ou sur toute autre surface en acier inoxydable, à l'exception de la plaque de cuisson.

Notez les grilles de cuisson ou la plaque de cuisson !

Lèche-frite (Bac à graisse)

La lèche-frite pleine recueille la graisse de la zone principale du gril. La lèche-frite doit être nettoyée après chaque utilisation afin d'éviter tout risque d'incendie de graisse. Veillez à laisser refroidir la lèche-frite avant de la nettoyer. Vous pouvez nettoyer la lèche-frite avec une solution d'eau chaude savonneuse. Veillez à rincer abondamment pour éviter les taches.

Gril (Plaque de cuisson)

Pour éviter les brûlures ou les blessures, assurez-vous que la plaque est complètement refroidie avant de la nettoyer.

La plaque est fabriquée en acier inoxydable 304 non magnétique. Il existe différents nettoyants pour l'acier inoxydable. Commencez toujours par la procédure de nettoyage la plus douce et frottez toujours dans le sens du grain. Utilisez de l'eau savonneuse pour la plupart des nettoyages. Une brosse non abrasive peut également s'avérer utile pour enlever les taches.

la saleté et les dépôts alimentaires. La laine d'acier peut être utilisée pour les endroits particulièrement difficiles. Essayez toutes les surfaces avant de les ranger.

Nettoyage à la vapeur de votre gril

Le nettoyage à la vapeur de l'intérieur de votre gril est très efficace et n'annule pas votre garantie. Les nettoyeurs à vapeur portatifs sont peu coûteux et ne nécessitent pas de produits chimiques. Vous pouvez nettoyer à la vapeur toutes les parties de votre gril, y compris les brûleurs. Lorsque vous avez terminé, assurez-vous d'essuyer toutes les surfaces.

Si vous pulvérisiez les brûleurs, allumez-les et laissez-les brûler pendant environ 10 minutes pour éviter que de l'eau ne s'accumule à l'intérieur.

Couvrir votre gril

Lorsque vous n'utilisez pas votre gril et qu'il a refroidi, recouvrez-le de notre housse latérale en toile, zippée sur toute sa longueur (voir votre revendeur Cal Flame pour plus de détails). (La housse permet de protéger votre gril des effets néfastes des intempéries et des polluants environnementaux. Ne jamais mettre une housse sur un gril chaud. Laissez le gril refroidir avant de le couvrir.

Dépannage

Problème : orifice bouché

Solution : Débouchez l'orifice en procédant comme suit :

- Enlever les grilles de cuisson, le dompteur de flammes et le bac à graisse.
- Retirez les brûleurs du fond de la chambre de combustion en tirant sur la goupille de verrouillage située sous la cheville du brûleur à l'aide d'un tournevis standard ou d'une pince à bec effilé.
- Soulever avec précaution chaque brûleur et l'éloigner de l'orifice du gaz.
- Retirer l'orifice de la valve de contrôle.
- Dégagez délicatement toute obstruction à l'aide d'un fil de fer fin.
- Réinstallez l'orifice, réinstallez les brûleurs sur les orifices et placez chaque cheville de brûleur dans le trou de position situé sur le rebord inférieur de la boîte à feu.
- Remplacer les éléments de cuisson et les collecteurs de graisse.

Si vous pensez qu'il y a une obstruction dans la vanne de contrôle, contactez votre revendeur local pour obtenir de l'aide.

Problème : Mauvais alignement de l'allumeur sur le brûleur

Solution : - Vérifiez la bonne position de la pointe de l'électrode, qui doit être orientée vers l'avant en direction du brûleur. Le brûleur doit être placé à l'avant du brûleur et exempt de graisse afin de permettre la production d'étincelles.

- Le fil d'allumage doit être fermement connecté au dispositif d'allumage de la valve et à l'électrode. Remplacer le fil d'allumage s'il est effiloché ou fissuré.
- L'arrivée de gaz étant fermée et tous les boutons de commande étant en position d'arrêt, vérifiez individuellement la présence d'une étincelle à l'électrode de chaque allumeur. Enfoncez chaque bouton à fond et tournez-le d'environ 1/4 de tour vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que vous entendiez un clic sonore. La gâchette frappant le bloc de frappe doit produire une étincelle bleue à l'extrémité de l'électrode. Ramenez le bouton de commande en position d'arrêt avant de vérifier l'allumeur suivant.
- Lorsque le gril est encore chaud, attendez au moins cinq minutes avant de procéder au rallumage (cela permet aux fumées accumulées de se dissiper). (Si toutes les vérifications et corrections ont été effectuées et que le gril à gaz ne fonctionne toujours pas correctement, contactez votre revendeur Cal Flame.

Problème : Retour de flamme

Solution : En cas d'incendie à l'intérieur et autour des tubes de brûleur, coupez immédiatement le gaz à la source et tournez les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF". Attendez que le gril ait refroidi, puis nettoyez les tubes et les brûleurs comme indiqué à la page de ce manuel.

Conversion au gaz naturel

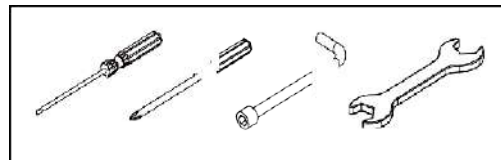
- En cas de conversion au gaz naturel, l'étiquette NG doit être remplacée par une étiquette ULPG.
- Lorsqu'un appareil mobile doit être raccordé à une alimentation en gaz fixe au moyen d'un tuyau flexible, une sangle de retenue suffisamment solide doit être fixée à l'appareil et doit pouvoir être fixée au mur à moins de 50 mm de chaque point de raccordement. La longueur de l'attache ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du tuyau.
- ATTENTION ! LE NON-RESPECT DE CES AVERTISSEMENTS PEUT PROVOQUER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION SUSCEPTIBLE DE CAUSER DES BLESSURES GRAVES, LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
 - La conversion au gaz naturel doit être effectuée par un **TECHNICIEN DU GAZ QUALIFIÉ UNIQUEMENT**. Le **TECHNICIEN QUALIFIÉ EN GAZ** doit s'assurer de la conformité aux codes locaux, y compris, mais sans s'y limiter, aux exigences et à l'installation du régulateur de la grille. **N'ESSAYEZ PAS DE VOUS CONVERTIR VOUS-MÊME**. Une mauvaise peut entraîner une fuite de gaz susceptible de provoquer un incendie ou une explosion et de causer des blessures corporelles graves, la mort ou des dégâts matériels. Les fuites dues à une conversion incorrecte peuvent se produire immédiatement ou lentement au fil du temps. Si vous entendez des bruits inhabituels ou des fuites, si vous sentez une odeur de gaz ou si vous constatez des odeurs inhabituelles ou si vous remarquez quelque chose d'inhabituel dans le fonctionnement de votre appareil à gaz après l'installation, fermez immédiatement l'alimentation en gaz et cessez d'utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'il soit réparé par UN **TECHNICIEN DU GAZ QUALIFIÉ**.

Les pièces suivantes sont nécessaires pour la conversion au gaz naturel :

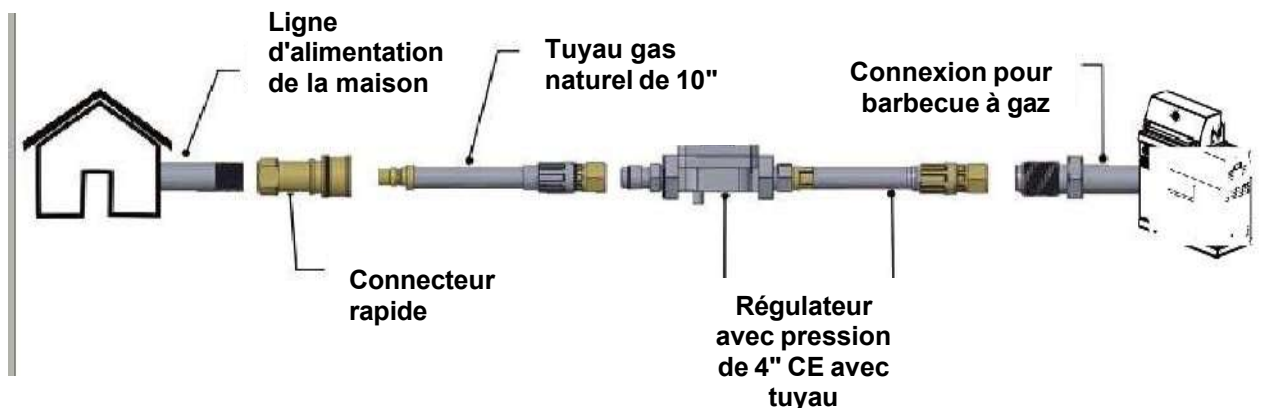
- #Orifices de gaz naturel
- Régulateur de 4" colonne d'eau avec tuyau
- #Outils
- #Tourne-écrou 6 mm
- #Clé hexagonale 6 mm

Certains des accessoires suivants doivent être achetés par le client auprès du fournisseur local :

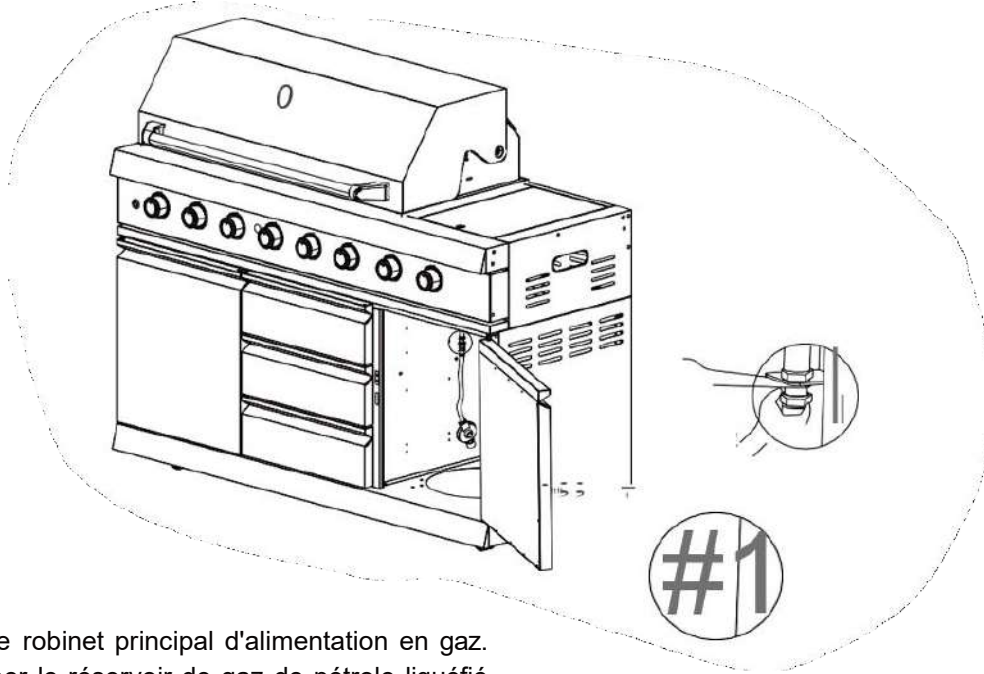
- #Connecteur rapide
- #3.0m Tuyau de gaz naturel



Des outils sont nécessaires pour la conversion au gaz

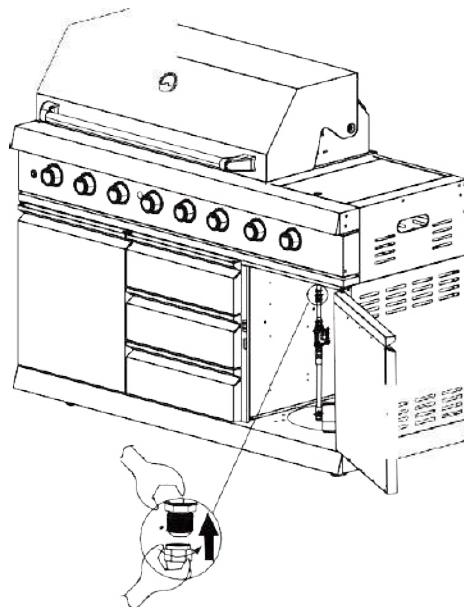


Étapes de conversion propane à gas naturel



1. Fermez le robinet principal d'alimentation en gaz.
2. Débrancher le réservoir de gaz de pétrole liquéfié.
3. Fermer toutes les vannes de contrôle des brûleurs.
4. Retirez le réservoir de gaz de pétrole liquéfié du chariot du gril.
5. Utilisez une clé à molette pour retirer le régulateur BP du collecteur.
6. Utilisez une clé à molette pour installer le tuyau du régulateur de gaz naturel sur le collecteur et le fixer.

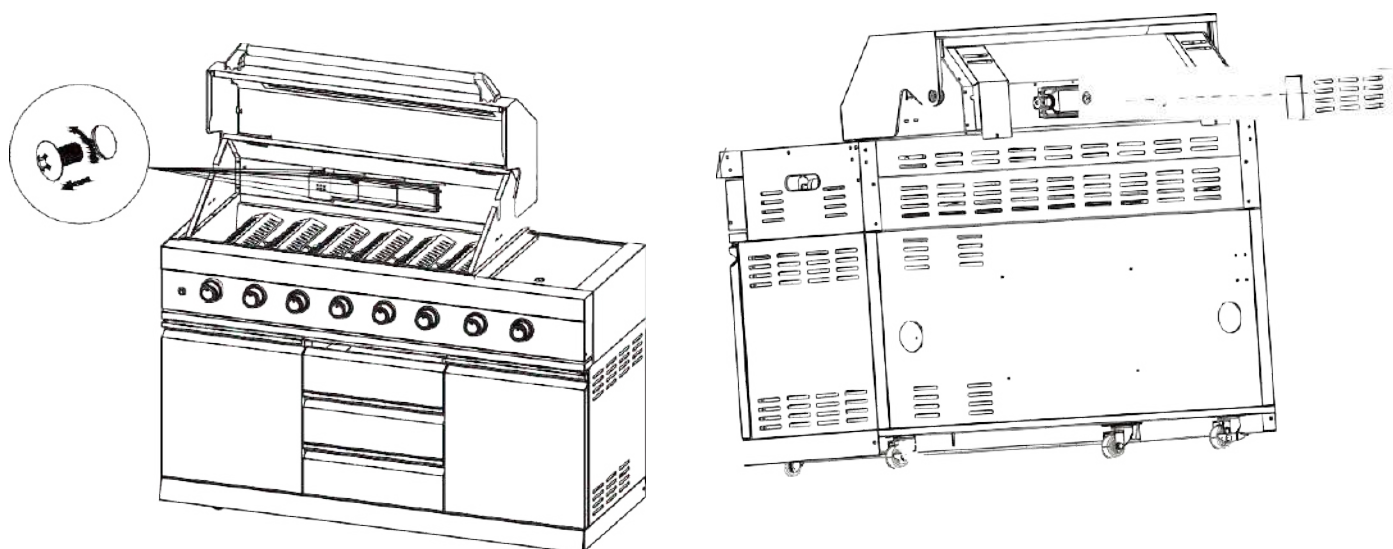
L'entrée est une connexion 3/8 SAE Flare avec des filetages 5/8-18 UNF. Le filetage du régulateur de gaz naturel est de 1/2" BSP.



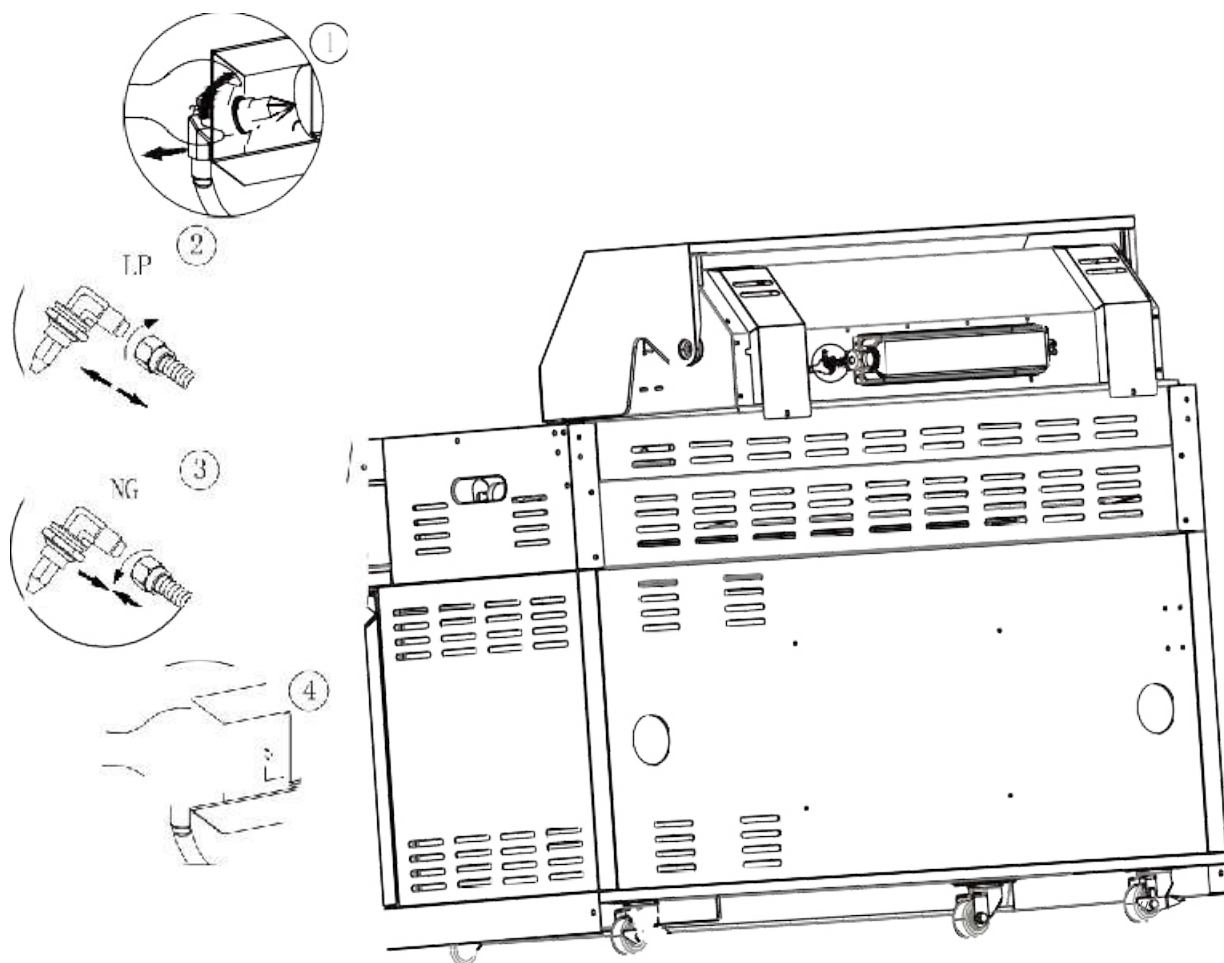
1. Branchez le connecteur en laiton à l'une des extrémités du tuyau d'alimentation en gaz flexible en PVC de 3,0 m (10 pi) sur le régulateur de pression du gaz naturel.
2. Branchez le raccord rapide à l'autre extrémité du tuyau d'alimentation en gaz flexible en PVC de 3,0 m (10 pi) sur le tuyau d'alimentation en gaz naturel rigide.
3. Veuillez effectuer un test d'étanchéité après la conversion

Conversion au gaz naturel

Desserrer les vis et retirer la protection du brûleur arrière

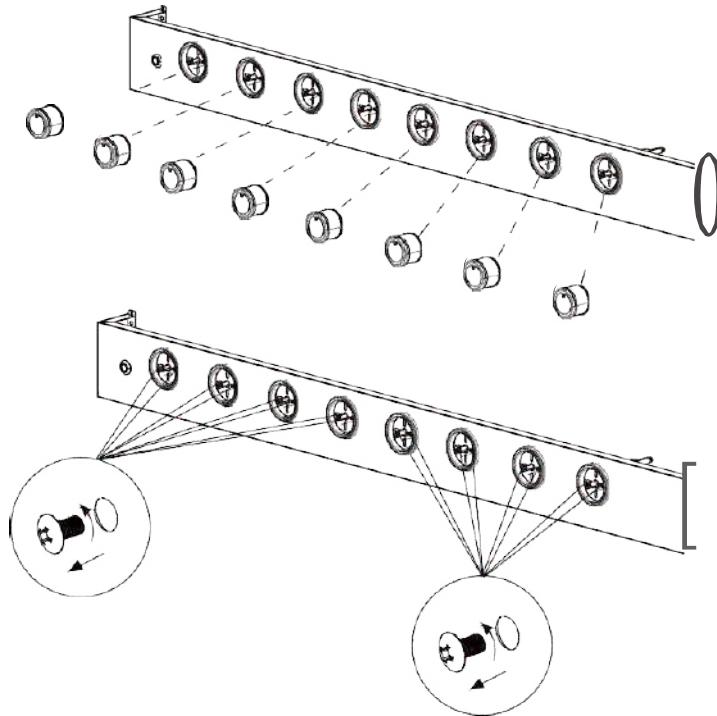


Retirez le gicleur LP du brûleur arrière du barbecue et remplacez-le par un gicleur NG.

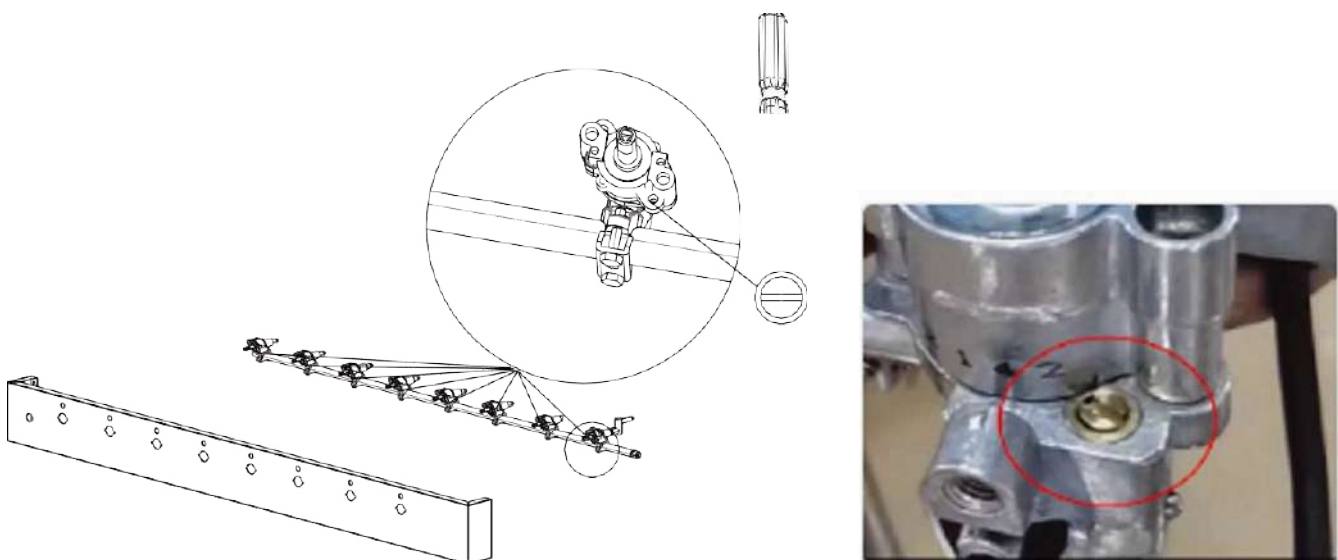


Conversion au gaz naturel

Retirer les boutons et desserrer les vis, retirer la valve.

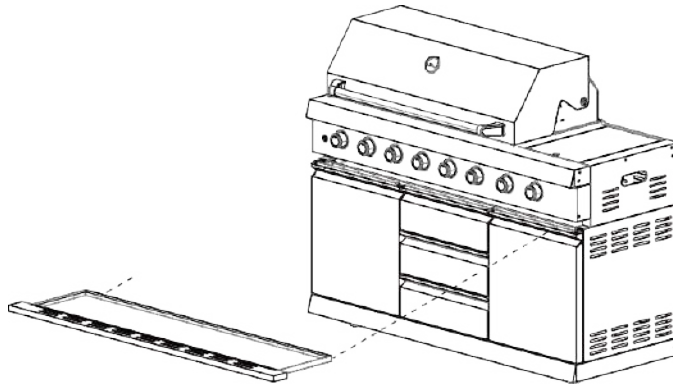


Utiliser des outils pour desserrer la vis de réglage de la valve, ajuster au même niveau outils pour desserrer la vis de réglage de la valve, ajuster au même niveau. Un tour vers l'extérieur (360°) à partir de l'ouverture complète. (Uniquement pour le brûleur principal et le brûleur latéral)

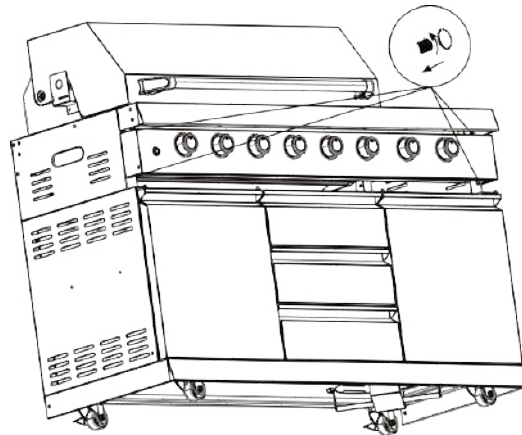


Conversion au gaz naturel

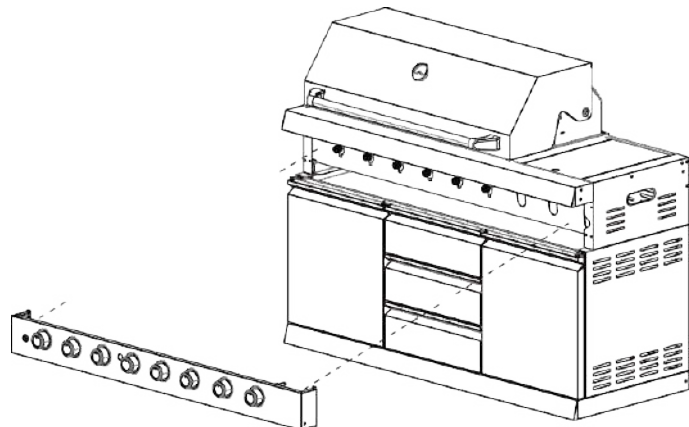
Retirer le bac à graisse



Desserrer les vis du panneau de contrôle

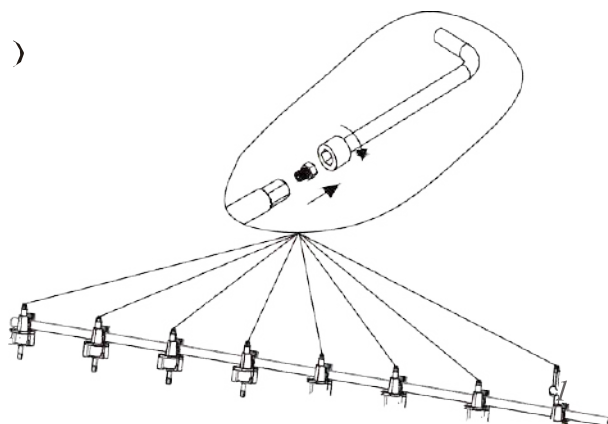


1. Retirez l'ensemble du panneau, desserrez le tuyau du brûleur infrarouge.
2. Débranchez le fil d'allumage.
3. Utilisez un outil pour desserrer délicatement le thermocouple.
4. Retirez le tuyau du connecteur de gaz.
5. Retirez le cordon lumineux.



Conversion au gaz naturel

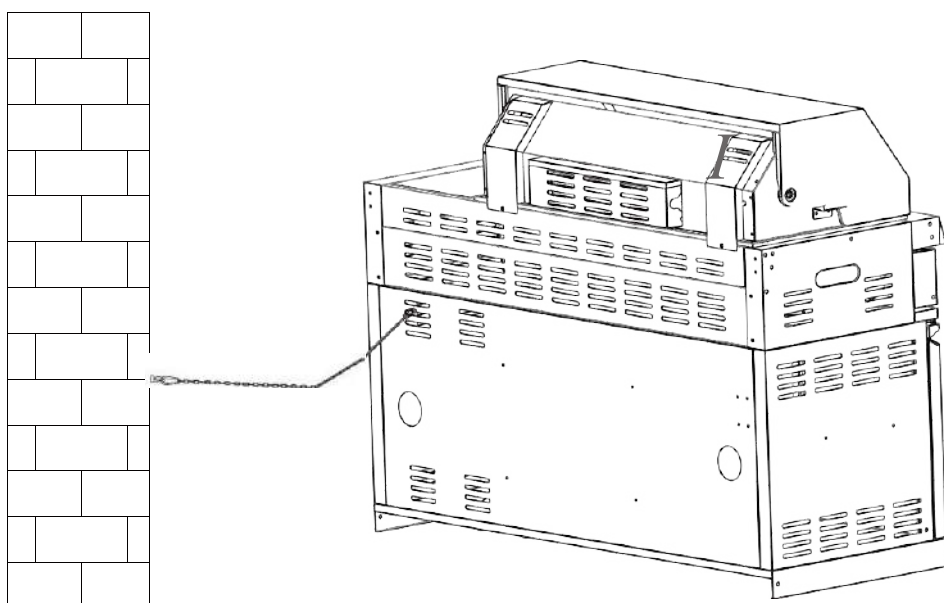
Clé à utiliser pour remplacer la buse LP par une buse NG
(uniquement pour le brûleur principal et le brûleur latéral)



Après cela, l'assembler de nouveau :

1. Insérer les fils un par un Noir pour la couleur noire, rouge pour la couleur rouge
2. Placer le tuyau du connecteur de gaz dans le côté droit, connecter le tuyau du brûleur infrarouge, utiliser une clé pour le visser, utiliser de l'eau savonneuse pour tester l'étanchéité.
3. Insérer le fil
4. Placer l'ensemble du panneau dans le BBQ, visser les 4 vis.
5. vérifier que tous les brûleurs sont fixés un par un
6. Remettre tous les boutons en place.
7. Utiliser de l'eau savonneuse pour tester l'étanchéité avant utilisation, essayer de brûler le brûleur à nouveau.

Après la conversion au gaz naturel, le produit doit être fixé à l'aide d'une chaîne et ne peut être déplacé. Une chaîne ou un câble de retenue d'une résistance adéquate doit être fixé à l'appendice. et le mur à 50 mm de chaque point de connexion. La longueur de la chaîne ou du câble ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du tuyau.



Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de la garantie fournie par Forno Appliances dans cette déclaration s'applique exclusivement à l'appareil Forno original ("Produit") vendu au consommateur ("Acheteur") par un concessionnaire/distributeur/détaillant Forno agréé, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans le pays d'achat d'origine (les États-Unis ou le Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat initial du produit au détail et a une durée de deux (2) ans.

La couverture de la garantie n'est pas transférable. En cas de remplacement de pièces ou de l'ensemble du produit, le produit de remplacement (ou les pièces) bénéficiera de la garantie d'origine restante, activée avec le document d'achat au détail d'origine. La présente garantie n'est pas étendue à ce remplacement. Forno Appliances réparera ou remplacera tout composant/partie qui tombe en panne ou s'avère défectueux en raison des matériaux et/ou de la fabrication dans les deux ans suivant la date de l'achat au détail d'origine et dans des conditions d'utilisation résidentielle ordinaire et non commerciale. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d'œuvre aux taux standard et les frais d'expédition. Il incombe à l'acheteur de rendre le produit raisonnablement accessible pour l'entretien. Le service de réparation doit être effectué par une société de service agréée par Forno pendant les heures normales de travail.

Important

Conserver la preuve de l'achat original pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, concernant les marchandises et/ou les services fournis, ne dépassera en aucun cas la valeur des marchandises ou des services ou d'une partie de ceux-ci qui ont donné lieu à la réclamation.

Garantie cosmétique de 30 jours

L'acheteur doit inspecter le produit au moment de la livraison. Forno garantit que le produit est exempt de défauts de fabrication et de main-d'œuvre pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat au détail du produit.

Cette couverture comprend :

- Défauts de peinture
- Chips
- Défauts de finition macroscopiques

La garantie cosmétique ne couvre PAS :

- Problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrects (par exemple : bosses, structures ou composants cassés, gauchis ou déformés, composants en verre fissurés ou autrement endommagés);
- Légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;
- Les différences dues à l'éclairage naturel ou artificiel, à l'emplacement ou à d'autres facteurs analogues ; > les taches/corrosion/décoloration dues à des substances externes et/ou à des facteurs environnementaux ; > les coûts de main-d'œuvre, les appareils d'exposition, d'étage, de stock B, hors boîte, "en l'état" et les appareils de démonstration.

Comment recevoir un service

Pour bénéficier des services de garantie, l'acheteur doit contacter le service d'assistance de Forno afin de déterminer le problème et les procédures de service requises. Un dépannage avec un représentant du service clientèle sera nécessaire avant de poursuivre le service. Le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat au détail seront demandés.

Exclusions de la garantie : Ce qui n'est pas couvert

- L'utilisation du produit dans une application commerciale non résidentielle.
- L'utilisation du produit à d'autres fins que celles prévues.
- Les services de réparation fournis par toute personne autre qu'une agence de service agréée par Forno.
- Les dommages ou les services de réparation pour corriger des services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- L'installation n'est pas conforme aux codes du feu, aux codes électriques, aux codes du gaz, aux codes de plomberie, aux codes du bâtiment, aux lois ou aux réglementations locales/de l'État/de la ville/du comté.
- Défauts ou dommages dus à un stockage inadéquat du produit.
- Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine ou des présentoirs. > Les appels de service ou les réparations visant à corriger une installation incorrecte du produit et/ou des accessoires connexes.
- Remplacement de pièces/appels de service pour connecter, convertir ou réparer le câblage électrique et/ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- Remplacement de pièces/appels de service pour fournir des instructions et des informations sur l'utilisation du produit.
- Remplacement de pièces/appels de service pour corriger des problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que celle qui est normale et habituelle pour un usage résidentiel.
- Remplacement de pièces/appels de service en raison de l'usure des composants tels que les joints, les boutons, les supports de casseroles, les étagères, les paniers à couverts, les boutons, les écrans tactiles, les plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés. Remplacement des pièces/appels de service en cas de manque d'entretien ou d'entretien inadéquat, y compris, mais sans s'y limiter, l'accumulation de résidus, de taches, de rayures, de décoloration et de corrosion.
- Défauts et dommages résultant d'accidents, de modifications, d'une mauvaise utilisation, d'un abus ou d'une installation incorrecte.
- Défauts et dommages résultant du transport, de la logistique et de la manutention des produits. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Après réception et inspection, le revendeur/livreur doit être informé de tout problème lié à la manutention, au transport et à la logistique.
- Les défauts et les dommages résultant de forces extérieures indépendantes de la volonté de Forno Appliances, y compris, mais sans s'y limiter, le vent, la pluie, le sable, les incendies, les inondations, les coulées de boue, les températures glaciales, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, les surtensions,
- La foudre, les défaillances structurelles autour de l'appareil et d'autres cas de force majeure.
- Produits dont le numéro de série a été modifié, endommagé ou altéré. En aucun cas Forno ne sera tenu pour responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les meubles, les armoires, les revêtements de sol, les panneaux et autres structures entourant le produit. Forno n'est pas responsable du produit s'il est situé dans une région éloignée ou dans une région où des techniciens certifiés et formés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit prendre en charge les frais de transport et de livraison du produit jusqu'au centre de service agréé le plus proche ou les frais de déplacement supplémentaires d'un technicien certifié et formé

Garantie

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERAIT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ CONCERNANT CE PRODUIT NE SERA CONTRAIGNANTE POUR FORNO. FORNO N'EST PAS RESPONSABLE DES PERTES DE REVENUS OU DE PROFITS, DE LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, DE L'ABSENCE AU TRAVAIL, DES REPAS, DE LA PERTE DE NOURRITURE OU DE BOISSONS, DES FRAIS DE VOYAGE OU D'HÔTEL, DES FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DES FRAIS DE RÉNOVATION/CONSTRUCTION DÉPASSANT LES DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF CAUSÉ PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ INFORMÉE DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE MÊME, LE MONTANT DE TOUT RECOUVREMENT À L'ENCONTRE DE FORNO NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET À L'ORIGINE DU DOMMAGE ALLÉGUÉ. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO ET NE RÉSULTANT PAS DIRECTEMENT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO CETTE GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTEND À PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR D'ORIGINE DE CE PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET CONSTITUE VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS.



Élimination correcte de ce produit :

Ce marquage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.

Pour kit de rotisserie

⚠ AVERTISSEMENT Le brûleur latéral ne doit pas fonctionner pendant le fonctionnement des moteurs de tournebroche.

LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE, D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Assemblage et fixation du kit de rôtissoires au barbecue

1. À l'aide des deux jeux de boulons, d'écrous et de rondelles fournis, fixez le support au côté droit du gril, comme indiqué à la figure 1, en faisant passer deux boulons à travers le support puis l'extérieur du gril. Placez une rondelle à l'extrémité de chaque boulon. Fixez les boulons à l'aide d'écrous. Veillez à ne pas trop serrer les boulons. Répétez l'opération pour le côté droit.
2. Faites glisser le moteur de la rôtissoire sur le support latéral droit (Fig. 2 et 3).
3. Placez le collier de la rôtissoire, le collier de la tige et les fourches sur la tige de la rôtissoire et fixez-la au support situé sur le côté droit du support de la rôtissoire sur le gril. La tige doit tourner en douceur. (Fig. 4)
4. Placez la rondelle sur la tige de rôtisseries, suivie de la balance de poids. Fixez ensuite la poignée dans la tige de rôtisseries. La balance doit être placée dans l'espace entre la rondelle et la poignée de la tige (Fig. 5 et 6).
5. Placez l'extrémité de la tige de rôtisseries dans le moteur. Assurez-vous que la tige de rotation est correctement alignée avec le moteur. (Fig 7)

Utilisation du brûleur de la rôtisserie.

Branchez l'appareil sur une prise électrique. Glissez l'une des fourchettes sur la tige (les dents vers l'aliment). Centrer l'aliment à cuire sur la tige de la rôtissoire, puis suivre les vis à oreilles. Il peut également être nécessaire d'envelopper les aliments avec de la ficelle de boucher (ne jamais utiliser de ficelle en nylon ou en plastique) pour sécuriser les portions détachées.

Une fois les aliments bien calés, insérez l'extrémité pointue de la tige de la rôtissoire dans le moteur et posez l'autre extrémité sur le support situé sur le côté droit du gril. Si nécessaire, retirez les grilles de cuisson pour avoir plus d'espace.

Mettez l'interrupteur en position "No" pour démarrer le moteur de la rôtissoire. Éteindre l'interrupteur après la cuisson

Remarques : Lorsque vous utilisez le brûleur pour rôtissoires, assurez-vous que les principaux sont éteints.

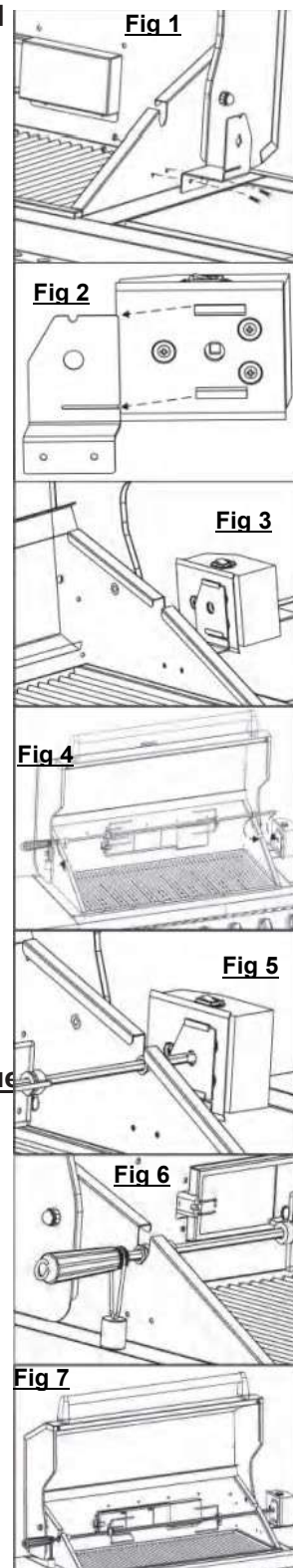
Lors de l'utilisation du brûleur à rôtissoires, il n'est pas recommandé d'utiliser les brûleurs latéraux, car ils peuvent provoquer des brûlures.

L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE.

Éteignez, débranchez et retirez les kits de rôtisserie lorsque vous ne les utilisez pas. Après utilisation, nettoyez toutes les pièces métalliques à l'aide d'un chiffon sec pour éviter la rouille. Ne pas immerger les pièces dans l'eau. Conservez l'appareil dans un endroit sec.

DÉPANNAGE

Si la tige ne tourne pas à une vitesse constante, repositionnez la viande sur les fourches et la tige pour ajuster le poids afin qu'il soit équilibré. La tige peut également être équilibrée en ajustant le contrepoids.





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



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