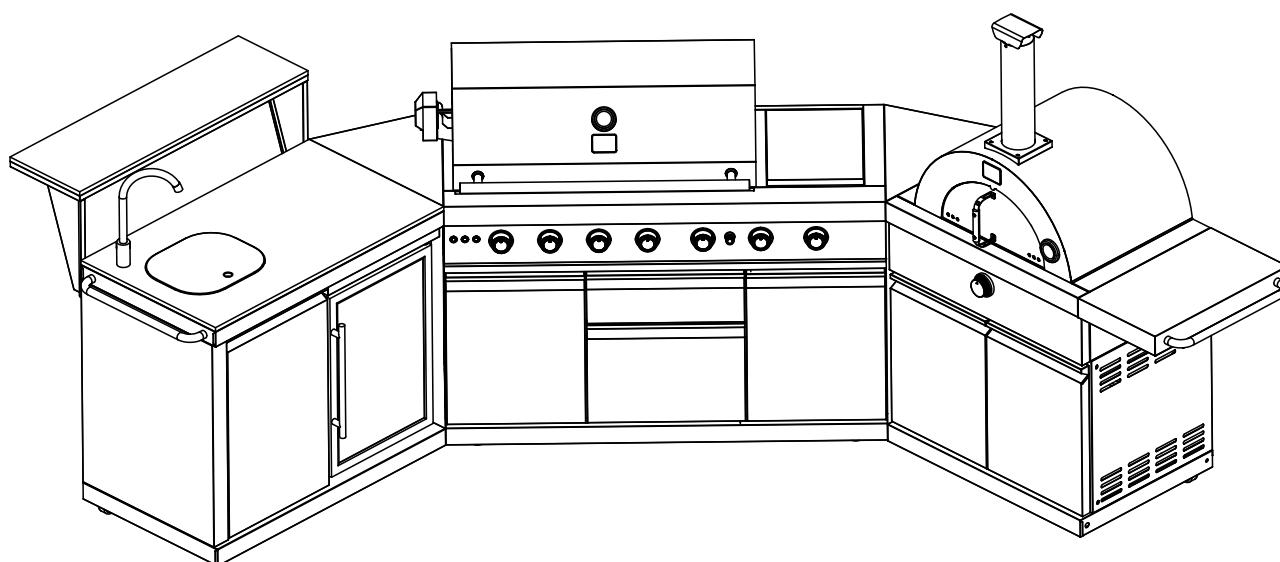




3-Piece Black Aluminum Outdoor Kitchen Set. 6-Burners gas grill with side burner, 17.5" Refrigerator, 18" gas pizza oven, and black Dekton countertops

**MODEL NUMBER SERIES:
FODKT2551BLK**

Part 1/2

INSTRUCTION MANUAL & INSTALLATION GUIDE

USE OUTDOORS ONLY

Read these instructions carefully before using your appliance, and keep it carefully.
If you follow the instructions, your appliance will provide you with many years of good service.

TABLE OF CONTENTS

Customer Care	3
Warning	4
Important Safety	5
Proper Location of the Grill	7
Product technical data	9
Product Dimension	10
Cutout	11
Names of Parts and Accessories	12
Installations	13
Connection	19
Using Your Grill	21
Cleaning and Maintenance	24
Troubleshooting	27
Natural gas conversion	28
Sear Zone Infrared Burner	33
Warranty	34

Customer Care

Thank you for purchasing a Forno product. Please read the entire instruction manual before operating your new appliance for the first time. Whether you are an occasional user or an expert, it will be beneficial to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of your appliance.

Both the model and serial number are listed inside the product. For warranty purposes, you will also need the date of purchase .

Record this information below for future reference

Product Information

Model Number : _____

Serial Number : _____

Date of Purchase : _____

Purchase Address And Phone : _____

Service Information

Use these numbers in any correspondence or services calls concerning your product.

If you received a damaged product, immediately contact Forno.

To save time and money, before you call for serviced, check the troubleshooting guide. It listed the causes of minor operation problems that you can correct yourself.



"Need some quick help? Simply scan the qr code and get access to our fast support form. We're always here to assist you with any questions or concerns you may have. So, don't hesitate to reach out!"

Services in Canada and Untied States

Keep the instruction manual handy to answer your questions. If you don't understand something or need more assistance, please visit our website for fast support. Please provide us your name, number, address, serial number of the product that troubleshooting, proof of purchase, and a short description of the issue. A customer service representative will contact you as soon as possible. All warranty work needs to be authorized by FORNO customer service. All our authorized service providers are carefully selected and rigorously trained by us.

Warning

Danger

- If you smell gas:
- Shut off gas to the appliance .
- Extinguish any open flame
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Warning

- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any appliance.

California Proposition 65 Warning:

- California Proposition 65 Warning:
Chemicals including Chromium(hex aivalent compounds) known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm are found in and/or created by the combustion of natural gas, propane, butane and other fuels. Always operate this unit as described in the owner's manual and in well ventilated areas.
Read all instructions before you operate your grill. Save these instructions!
For more information go to www.P65Warnings.ca.gov

Read all instructions before you operate your grill. Save these instructions!

Placement and Location

- **For outdoor use only.**
- Never locate this appliance in an enclosed room, under a sealed overhead structure, or in any type of enclosed area such as a garage, shed, or breezeway. Keep clear of trees and shrubs.
- Do not place this grill under or near windows or vents that can be opened into your home.
- Grills are not intended for installation in or on recreational vehicles or boats.
- Maintain sufficient distance as to not overheat any overhead combustible material such as a patio cover.
- The area surrounding your new grill should be kept clean and free from flammable liquids and other combustible materials such as mops, rags or brooms, as well as solvents, cleaning fluids, and gasoline.
- Do not use the grill, grill cabinet, or area surrounding the grill as a storage area for flammable or plastic items. Do not store the liquid propane (LP) cylinder in the vicinity of this or any other appliance when it is not being used.
- We recommend that a licensed contractor install your Forno grill. Installation must conform to local codes, or in the absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code*, ANSI Z223.1 / NFPA54, *Natural Gas and Propane Installation Code*, CSA B149.1, or *Propane Storage and Handling Code*, B149.2), as applicable.
- Your Forno grill must be plugged into a permanent, grounded 120V outlet with a dedicated 15A GFCI breaker in accordance with local codes or the *National Electrical Code*, ANSI / NFPA 70, or the *Canadian Electrical Code*, CSA C22.1.
- Do not use an extension cord to supply power to your Forno grill. Such use may result in fire, electrical shock or other personal injury. Do not install a fuse in the neutral or ground circuit. A fuse in the neutral or ground circuit may result in an electrical shock hazard. Do not ground this appliance to a gas supply pipe or hot water pipe. Keep any electrical supply cords and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- To prevent fire and smoke damage, remove all packaging material before operating grill.
- Before you start cooking, clean the entire grill thoroughly with hot, soapy water. This is necessary to remove residual solvents, oil and grease used in the manufacturing process. The grates should also be thoroughly cleaned in the same manner.

Set-Up

- Before installing built in grills in enclosures, copy all product information such as model number, serial number and type of grill (e.g. natural gas or LP) and store information in a safe place. This information is located on a plate located behind

DANGER

What To Do If You Smell Gas

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

the grill and is visible when the hood is lowered or on the right side of the chassis. There is an area on the back cover of this manual where you can write down this information.

Operation

- Do not use grill for other than intended use.
- In the event that a burner goes out, turn burner knobs to the full OFF position, fully open the grill hood and let it air out. Do not attempt to use the grill until the gas has had time to dissipate.
- Never use the grill if the drip pan is not properly installed. Drip pan should be pushed all the way to the rack located just under the grill. Fire or explosion can result from an improperly installed drip pan.
- Keep all electrical supply cords and the rotisserie

Important Safety

motor cord away from the heated areas of the grill.

- Never use the grill or side burner in windy conditions. If used in a consistently windy area a windbreak will be required. Always adhere to the specified clearances listed in this manual.
- Never line the grill or side burners with aluminum foil.
- When the unit is not in use, be sure to turn off the gas at the LP tank.
- Do not install or operate your grill unit in such a manner that the cross ventilation openings are blocked. Fresh air must be able to pass through installed vents to safeguard against residual gas accumulation. Failure to allow proper ventilation may cause fire or explosion.
- When handling LP gas line and connectors, do not allow them to come in contact with any metal surfaces of the cabinet. Do not drop LP connectors.
- Do not use fuel such as charcoal briquettes in gas grills.
- Gas sources to the grill and side burners must be regulated. Do not operate grill or side burners if regulators have been removed, fire or explosion can occur.
- Never leave the grill and side burners unattended when in use. When using pots and pans, boil-overs will cause smoking and greasy boil-overs may ignite.
- Always use the proper size pan. Select utensils with flat bottoms large enough to cover the burner. The use of under-sized utensils exposes the sides of the utensils to direct contact with a portion of the flame. This can scorch utensils and hamper cleanup. Excessive flames on large stainless steel pots can result in permanent discoloration. For best results, we recommend commercial quality aluminum pans and utensils.
- Always position handles of utensils so they do not extend over adjacent work areas or cooking areas. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to accidental contact with the utensils.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the appliance off and smother the flaming pan with a tight-fitting lid, a cookie sheet or a flat tray. For flaming grease outside of the pan, smother it with baking soda or use a dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Never allow clothing, pot holders or other flammable materials come in contact with or be close to any grate, burner or hot surface until it has fully cooled. Never wear loose fitting or hanging garments while using your grill. Fabric may ignite and result in personal injury.
- When using the grill, do not touch the grill rack, burner grate, or immediate surroundings as these areas become extremely hot and can cause burns. Use handles or knobs.
- Only use dry pot holders and do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders. Moist or damp pot holders used on hot surfaces can cause burns.
- Do not heat any unopened glass or metal container of food on the grill. Pressure may build up and cause the container to burst, possibly resulting in serious personal injury or damage to the grill.
- Do not reach over your grill or any other surfaces when hot or in use.

Maintenance and Repair

- Spiders and other insects can nest in the burners of the grill and block the gas and airflow to the burner ports. This creates a dangerous condition that can result in a fire behind the valve panel. Inspect and clean the burners periodically and follow the guidelines in the Cleaning and Maintenance section of this manual.
- Unless specifically recommended in this manual, do not repair or replace any part of the grill. A qualified technician should perform all service. Any repairs made by a non-LMS approved dealer technician will void your warranty.

Storage

- When your gas grill is not in use, turn off the gas at the supply cylinder.
- Storage of a grill indoors is permissible only if the supply cylinder is disconnected and removed.

Precautions Regarding Children

- Never leave children unattended in the area where the grill is being used. Close supervision of children is necessary when any appliance is used near children.
- Do not store items of interest to children around or below the grill.
- Never allow children to sit or stand on any part of the grill.

Proper Location of the Grill

Here are some general considerations when determining where to place your new barbecue island. Be certain that your installation will meet all city and local safety codes and requirements.

When planning your grill location, access to gaslines and 120V power supplies should be considered. If you are using natural gas, the location with the shortest gas line run is recommended. You may need a grounded, dedicated, 15A120V GFCI power source for use of your appliances (e.g., lights, rotisserie, refrigerator, receptacles, etc.).

When determining a suitable location, consider factors such as exposure to wind, proximity to traffic paths, and windows that open into the home.

Locate the grill enclosure any place where there is adequate ventilation. The size and configuration of your house and yard will determine how you should locate your grill enclosure, but as a general rule, do not place it under or near windows that can be opened into your home. Ventilation is address in greater detail in the next section.

The sides, bottom and back of the grill enclosure should not be any closer than 36" to combustible construction.

To reduce the risk of personal injury caused by reaching over a hot appliance, avoid locating cabinet storage space directly above the outdoor grill.

Grills are designed for outdoor use only .



Carbon Monoxide Hazard

This appliance can produce carbon monoxide which has no odor.



Using it in an enclosed space can kill you.

Never use this appliance in an enclosed space such as a camper, tent, car, or home.

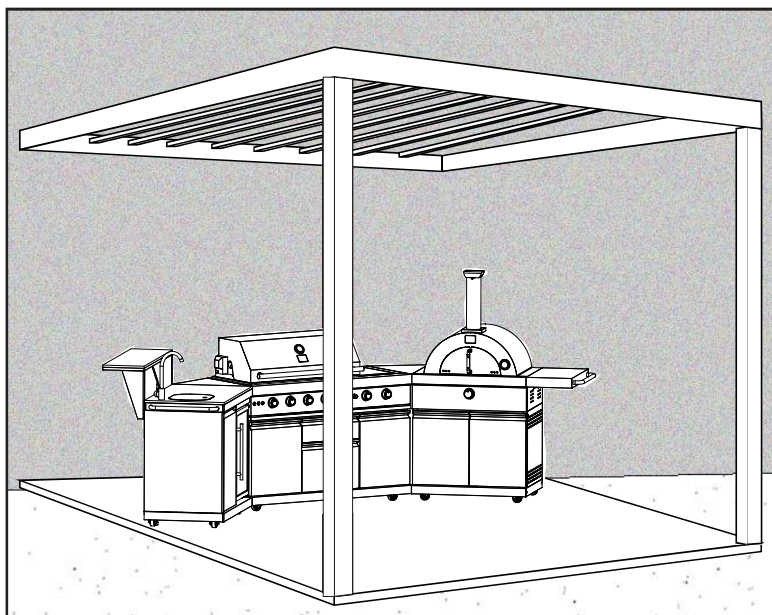
Ensuring Proper Ventilation

Do not locate your barbecue island in an enclosed area, which is any covered area that is walled on two, three, or four sides. This includes areas or rooms such as a garage, shed, breezeway, patio, cabana, etc.

Although some enclosed areas may have windows, screens, or ventilation systems, they are nevertheless considered to be hazardous and may cause damage, injury, or death. Enclosed areas are NOT approved for a barbecue island .

Do not locate your barbecue island under a sealed overhead structure. Acceptable overhead structures allow for airflow, such as screen or lattice.

You can install an awning over your barbecue island, provided you make sure it is high enough to prevent damage or fire. We recommend a minimum overhead distance of six feet from the top of the grill hood.



Proper Location of the Grill

- **Solid foundation**
- **Open on three sides**
- **Minimum distance of six feet overhead from combustible material**
- **Overhead is not sealed**
- **Not placed near windows**
- **No overhead storage**
- **No combustible materials stored nearby**

Explicit information specifying the necessity for maintaining proper clearances from combustible construction ,the specific minimum clearances from such construction to the sides and back of the outdoor cooking gas appliance, and that the outdoor cooking gas appliance shall not be used under overhead combustible construction.

Construction materials

Forno will not be held responsible for property damage, injury, or death as a result of locating a grill enclosure in a non-approved location or using non-approved construction materials.



DO NOT use combustible materials for the built-in construction.



Acceptable building materials: Brick, cinder block, steel frame, hardiboard, granite, tile, glass brick, concrete, cement, stucco, stone.



Unacceptable building materials: Wood of any sort, laminate or synthetic materials, plastics, linoleum, fiberglass.

In addition, we do not recommend using materials that are susceptible to damage or decomposition by weather, such as dry wall or plaster.

Distance of product from wall

Explicit information specifying the necessity for maintaining proper clearances from combustible construction ,the specific minimum clearances from such construction to the sides and back of the outdoor cooking gas appliance ,and that the outdoor cooking gas appliance shall not be used under overhead combustible construction .

Product technical data

5+2 Burner BBQ



802567

CSA/ANSI Z21.58-22 CSA 1.6-22
Outdoor Cooking Gas Appliance

5+2 Burner BBQ

MODEL NO: FODKT2551BLK-2
TYPE OF GAS: Propane (LPG)
Input rate(main): 12000 BTU/HR
(Orifice Size:1.02mm)
(NG Orifice Size:1.4mm)
Input rate(main infrared) : 13000 BTU/HR
(Orifice Size:1.06mm)
(NG Orifice Size:1.45mm)
Input rate(Rear): 13600 BTU/HR
(Orifice Size:1.08mm)
(NG Orifice Size:1.53mm)
Input rate(side): 13000 BTU/HR
(Orifice Size:1.06mm)
(NG Orifice Size:1.45mm)
Total rate: 87600 BTU/HR

CAUTION: Use only the gas pressure regulator supplied with this appliance must be used. This regulator is set for an outlet pressure of 11 inch iwc.

Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use.
FOR OUTDOOR USE ONLY

If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors.

Minimum ambient operating temperature: -4°F (-20°C)
Minimum clearance from side and back of unit to combustible construction:
36" (914mm) from sides and 36" (914mm) from back.
Do not use this appliance under over head combustion surface

- a. Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
 - b. Never fill the cylinder beyond 80 percent full;
- If the information in (a) and (b) is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

Warning for electric cords

Electrical Rate: 120 Vac, 60Hz 70W

- a. Use only with a GFI protected circuit.
- b. Use only extension cords approved for outdoor use marked with W-A and rated for the power of this appliance.

CTM Household Appliances INC.
Phone 514-324-4200 Fax 514-3241677
Address 11420, boul. Albert-Hudon, Montreal, Quebec, Canada
Postcode H1G 3J6

Serial Number: FODKT2551BLK-2/24040061

18" Gas Pizza Oven



802567

CSA/ANSI Z21.58-22 CSA 1.6-22
Outdoor Cooking Gas Appliance

18" Gas Pizza Oven

MODEL NO: FODKT2551BLK-3
TYPE OF GAS: Propane (LPG)
Input rate(main): 19000 BTU/HR
(Orifice Size:0.93mm)
Total rate: 19000 BTU/HR

CAUTION: Use only the gas pressure regulator supplied with this appliance must be used. This regulator is set for an outlet pressure of 11 inch iwc.

Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use.
FOR OUTDOOR USE ONLY

If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors.

Minimum ambient operating temperature: -4°F (-20°C)
Minimum clearance from side and back of unit to combustible construction:
36" (914mm) from sides and 36" (914mm) from back.
Do not use this appliance under over head combustion surface

- a. Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
 - b. Never fill the cylinder beyond 80 percent full;
- If the information in (a) and (b) is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

Warning for electric cords

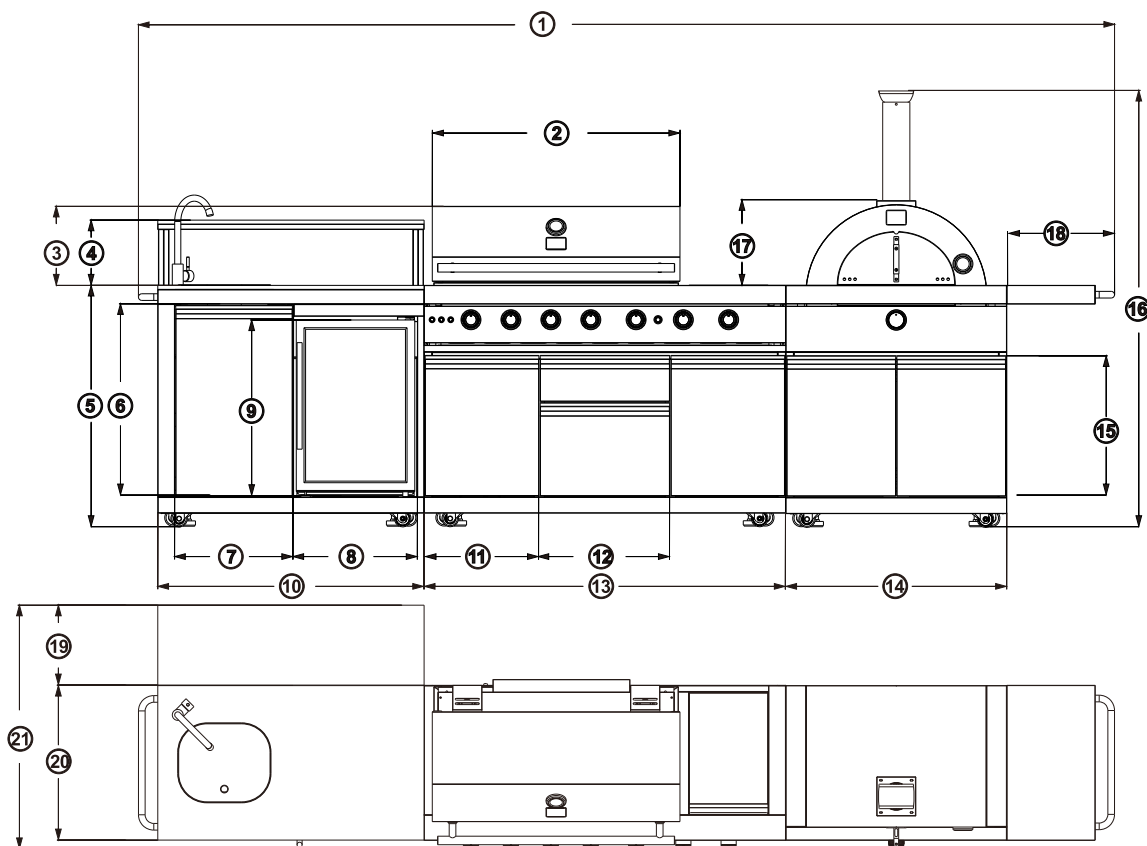
Electrical Rate: 120 Vac, 60Hz 70W

- a. Use only with a GFI protected circuit.
- b. Use only extension cords approved for outdoor use marked with W-A and rated for the power of this appliance.

CTM Household Appliances INC.
Phone 514-324-4200 Fax 514-3241677
Address 11420, boul. Albert-Hudon, Montreal, Quebec, Canada
Postcode H1G 3J6

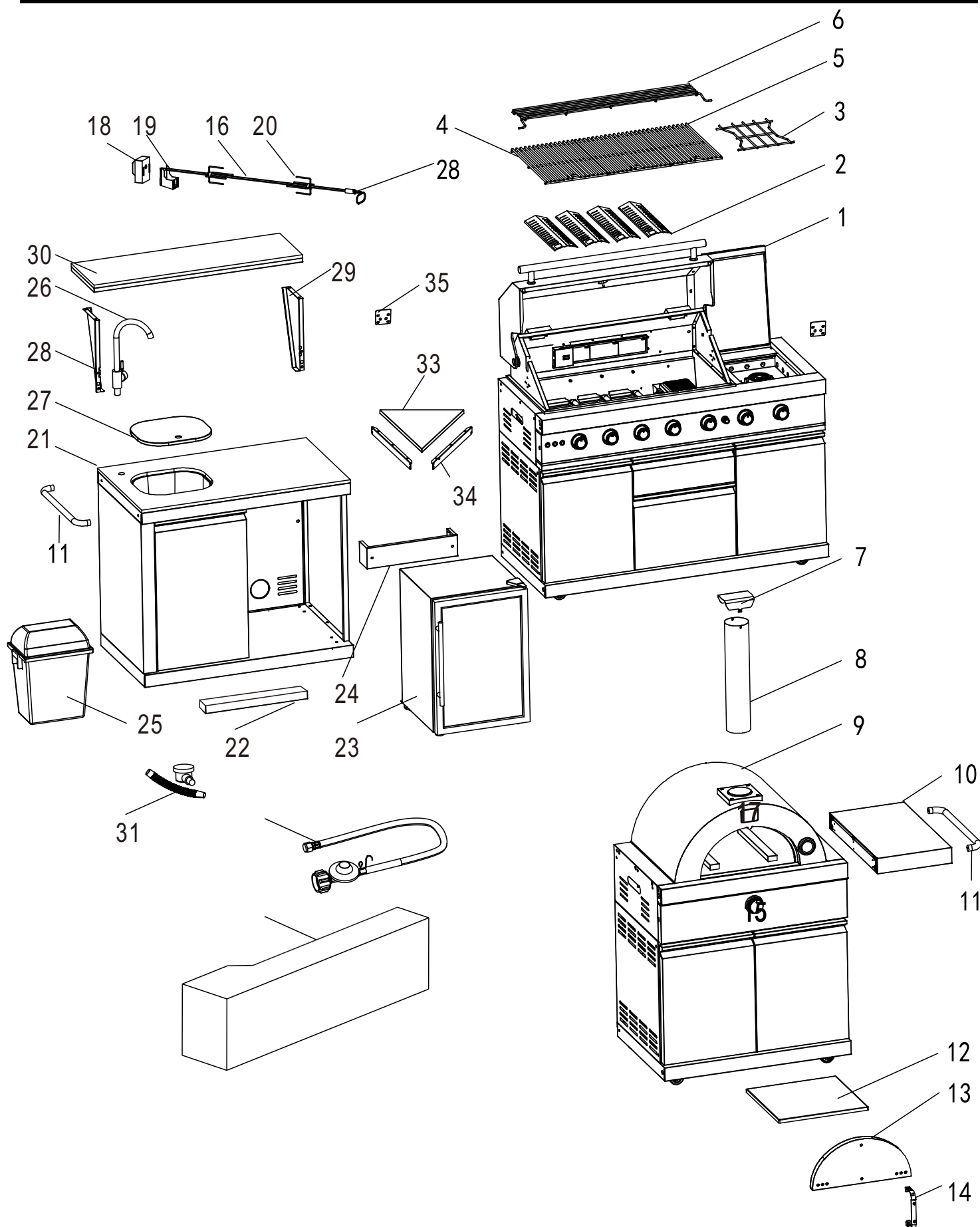
Serial Number: FODKT2551BLK-3/24040061

Product Dimension

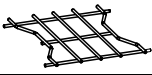
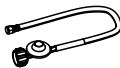


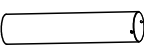
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Overall Length	Length BBQ hood	Height hood	Height bar from table to table	Height from floor to table	Height fridge cabinet	Length fridge cabinet door	Length fridge	Height fridge	Length fridge modular	Length BBQ cabinet door
144 3/8"	36 39/64"	11 45/64"	9 41/64"	35 41/64"	28 41/64"	17 15/64"	17 33/64"	26 3/16"	39 3/8"	16 13/16"
366.7cm	93cm	29.7cm	24.5cm	90.5cm	72.5cm	43.8cm	44.5cm	66.5cm	100cm	42.7cm

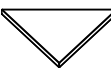
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Length BBQ drawer	Length BBQ modular	Length pizza oven modular	Height pizza oven cabinet	Overall height	Height pizza oven body	Length side table	Depth Bar table	Depth fridge modular table	Overall depth	
19 9/64"	53 15/32"	32 43/64"	20 3/4"	64 13/32"	64 13/32"	15 29/32"	11 13/16"	22 53/64"	36 17/32"	
48.6cm	135.8cm	83cm	52.7cm	163.6cm	31.8cm	40.4cm	30cm	58cm	92.8cm	



Name of Parts and Accessories

No.	Pic.	Part Name.	Qty
1		BBQ modular	1
2		Flame tamer	4
3		Side burner cooking grate	1
4		Small cooking grate	1
5		Big cooking grate	2
6		Warming grate	1
16		Rotisserie rod	1
17		Hose and regulator (installed)	2
18		Rotisserie motor	1
19		Rotisserie left bracket	1
20		Rotisserie fork	2

9		Pizza oven modular	1
7		Chimney cover	1
8		Chimney	1
10		Pizza oven side table	1
11		Side table handle	2
12		Pizza stone	1
13		Pizza oven door	1
14		Pizza oven door handle	1
15		BBQ cover	1

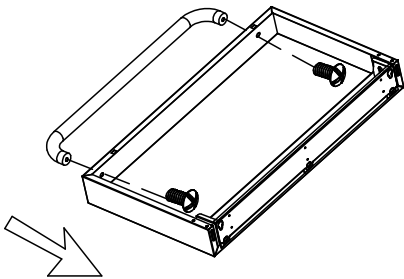
No.	Pic.	Part Name.	Qty
21		Fridge modular	1
22		Fridge decoration rod	1
23		Fridge	1
24		Fridge support	1
25		Trash bin (installed)	1
26		Faucet	1
27		Built in wooden chopper	1
28		Bar table left support	1
29		Bar table right support	1
30		Bar table	1
31		Drainer & pipe	1
32		Connector	2
33		45° conner	2
34		45° conner bracket	4
35		NG Orifices	1
36		Cross screwdriver	1
37		M6x10	51
38		M6 Nuts	4

Installation

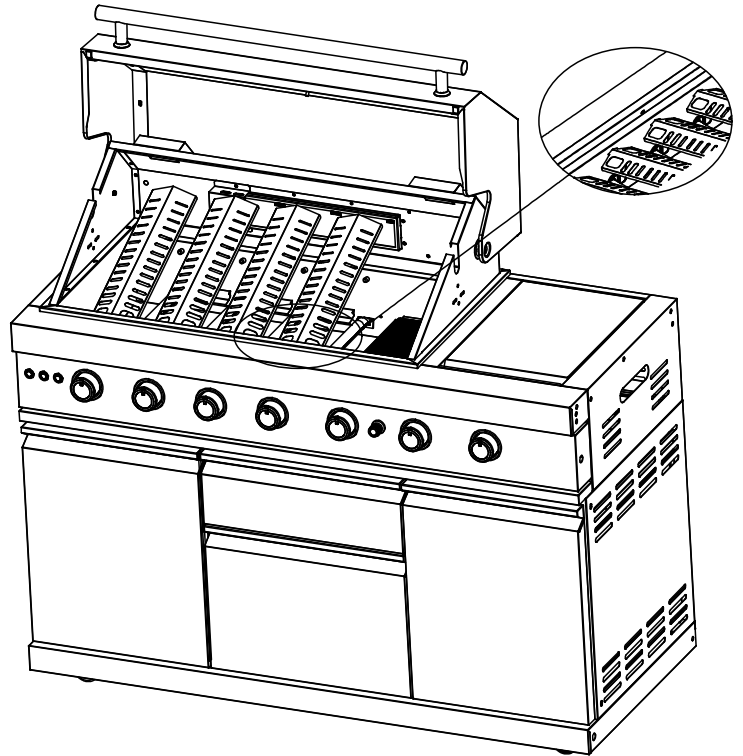


M6X16 2pcs

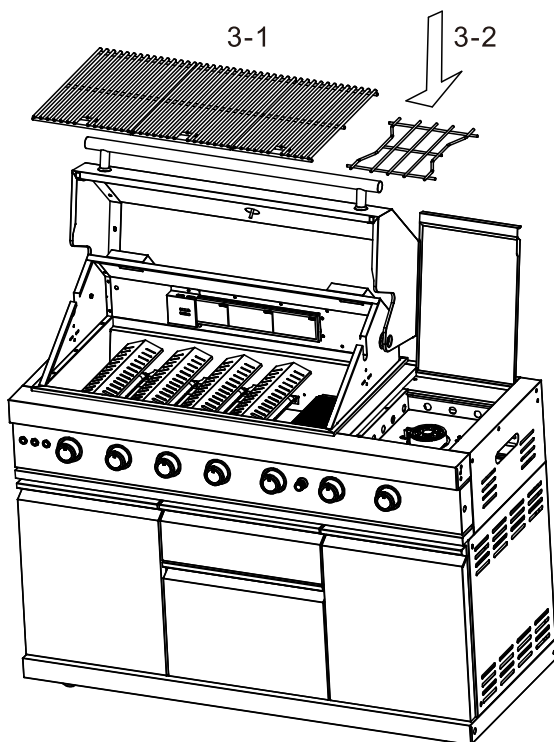
1. Fasten a handle to the the side table with 2pcs of M6x16 screws.



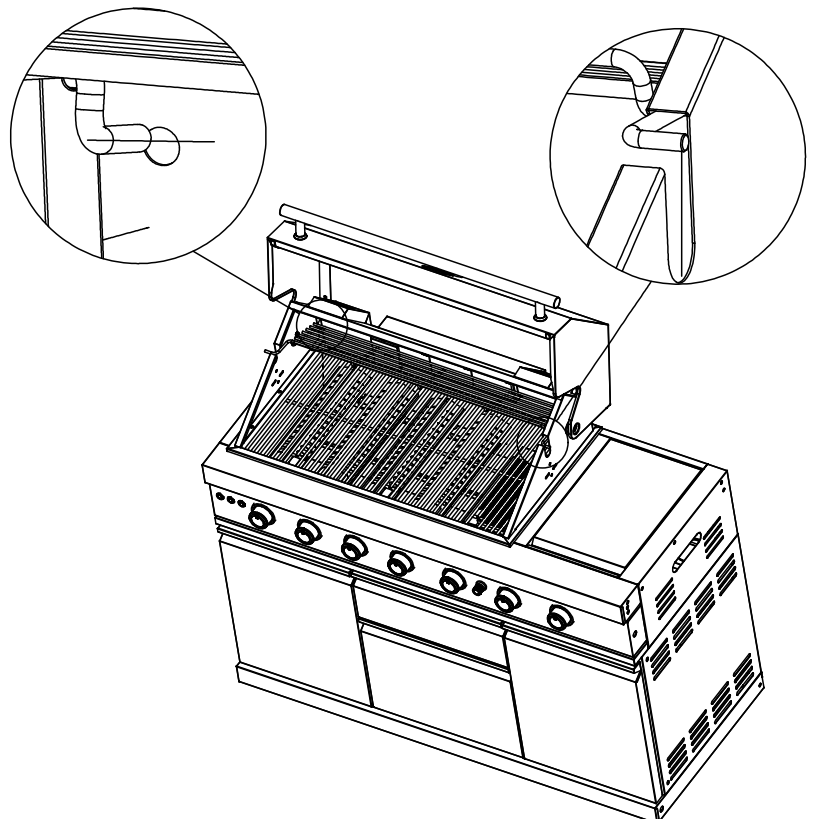
2. Place 4pcs of flame tamer on the top of burners.



3. (1)Place 3pcs of cooking grate on top
(2)Cooking grate for side burner.



4. Insert the warming grid into two side holes.



Installation

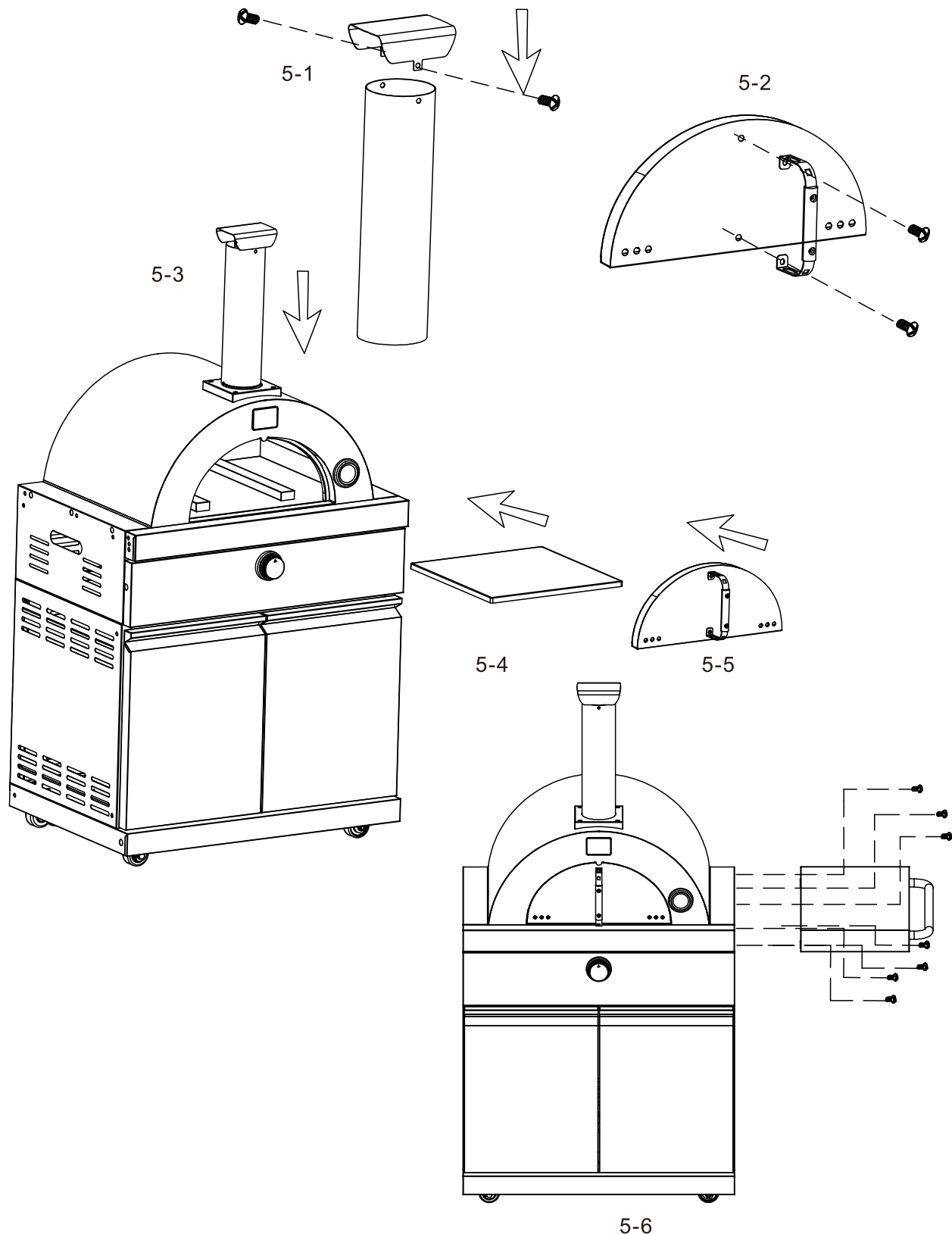


M6X10 7pcs



M5X10 4pcs

5. (1) Fasten the chimney cover with 2pcs of M5x10,
- (2) Oven door handle to the door with 2pcs of M5x10.
- (3) Place the chimney into the top of oven.
- (4) Then place pizza stone into the oven.
- (5) Then close the door.
- (6) Fasten the side table with pizza oven right side plate with 7pcs of M6x10.

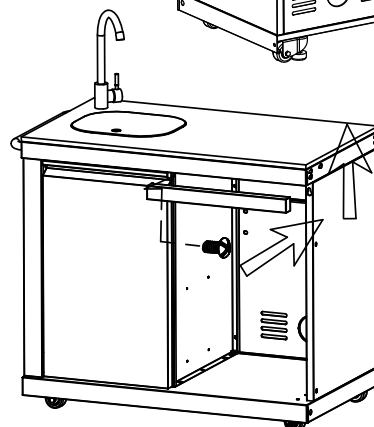
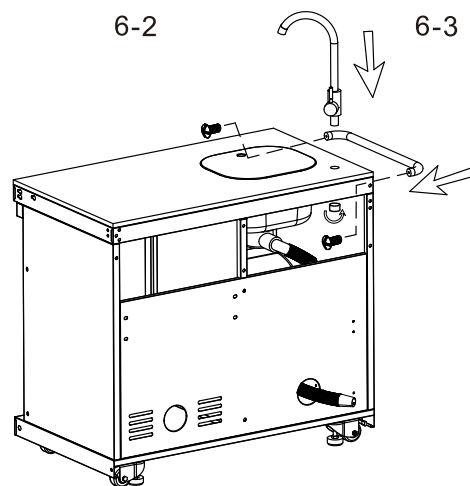
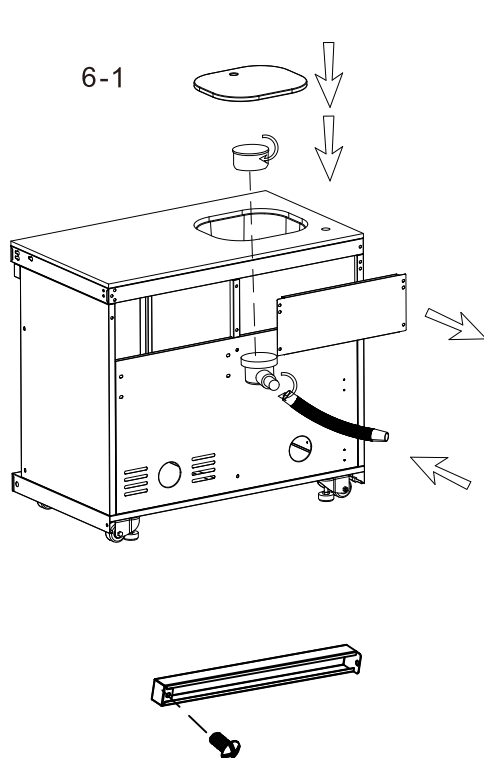


Installation

 M6X16 2pcs

 M6X10 2pcs

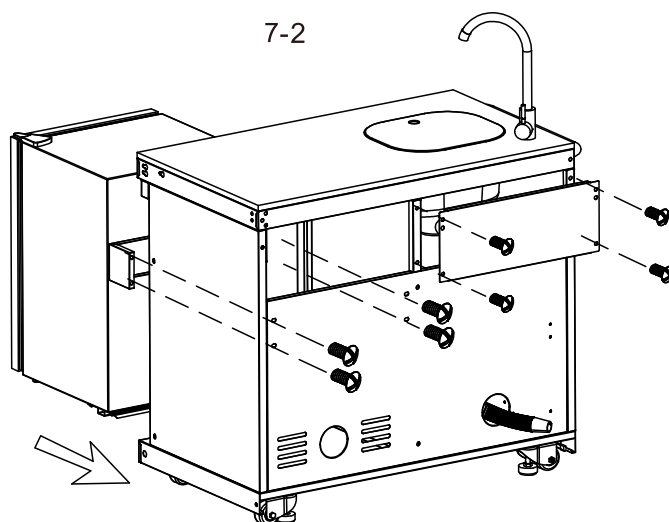
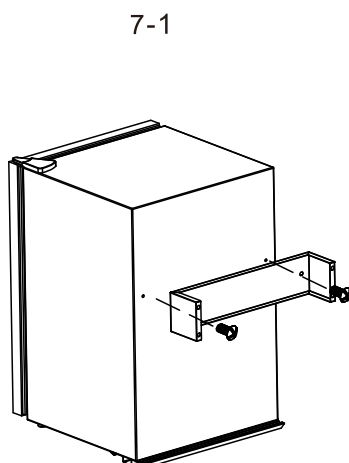
- 6.(1) Place the wooden chopper into the sink, unscrew the back plate, connect the drainer with pipe put the trash holder into the drainer.
- (2) Unfasten the faucet screw, then place it into faucet hole and fasten back the screw. Connect with G1/2 water pipe.
- (3) Fasten the handle into fridge side plate with 2pcs of M6x16.
- (4) Fasten one M6x10 screw half in the rod right hole, then click the screw into fridge cabinet right plate, fasten the left hole by 1pc of M6x10



6-4

 M6X10 6pcs

- 7.(1) Fasten the fridge & fridge bracket with 2pcs of M6x10, then
- (2) Fasten the fridge bracket into the cabinet back plate with 4pcs of M6x10. Fasten back the small back plate with 4pcs of M6x10.



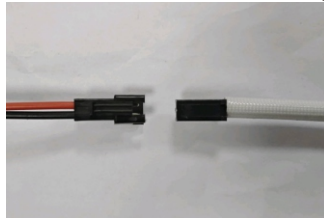
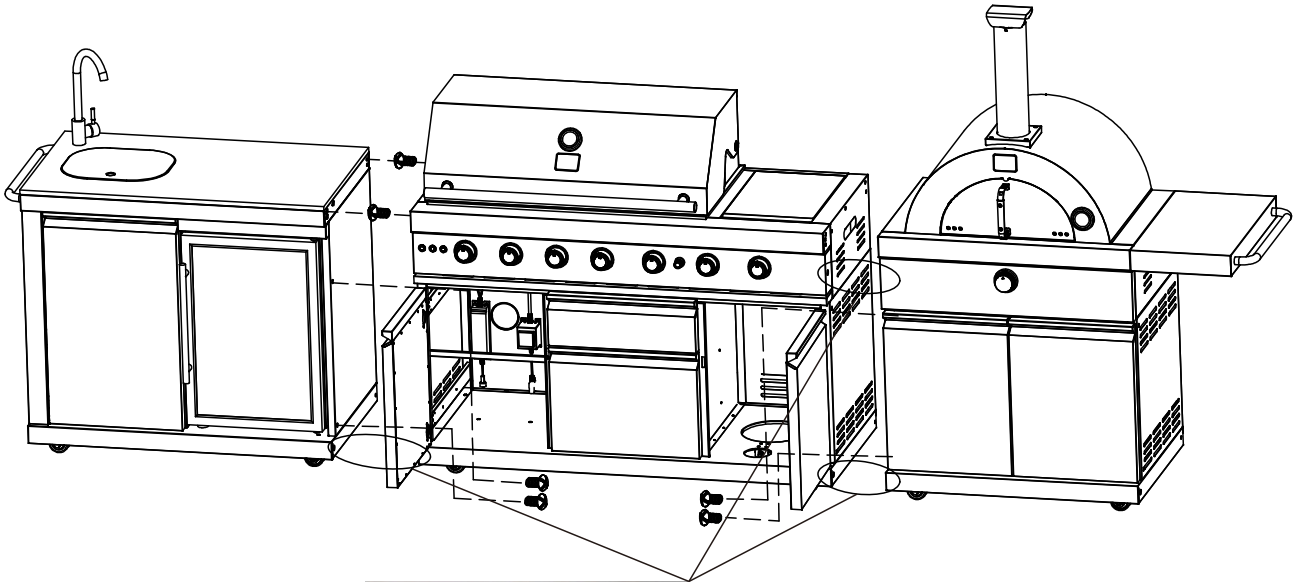
Installation



M6X10 6pcs

8. Connect each modular with 6pcs of M6x10 as picture shown. Insert light connectors into into the terminal, then put connector into the left hole, leave white wire outside.

Warning : The front rod of BBQ left cabinet could be unscrewed , but it is not allowed to put gas cylinder inside, which should be placed in the right BBQ cabinet.

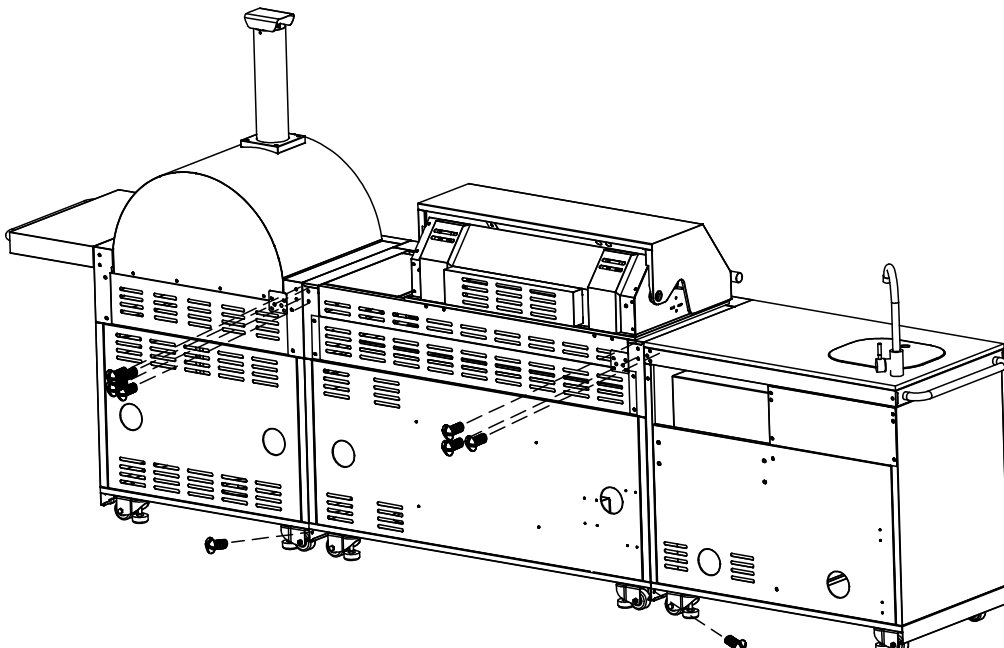


Insert the connector into the terminal then put connector into the left hole, leave white wire outside.



M6X10 9pcs

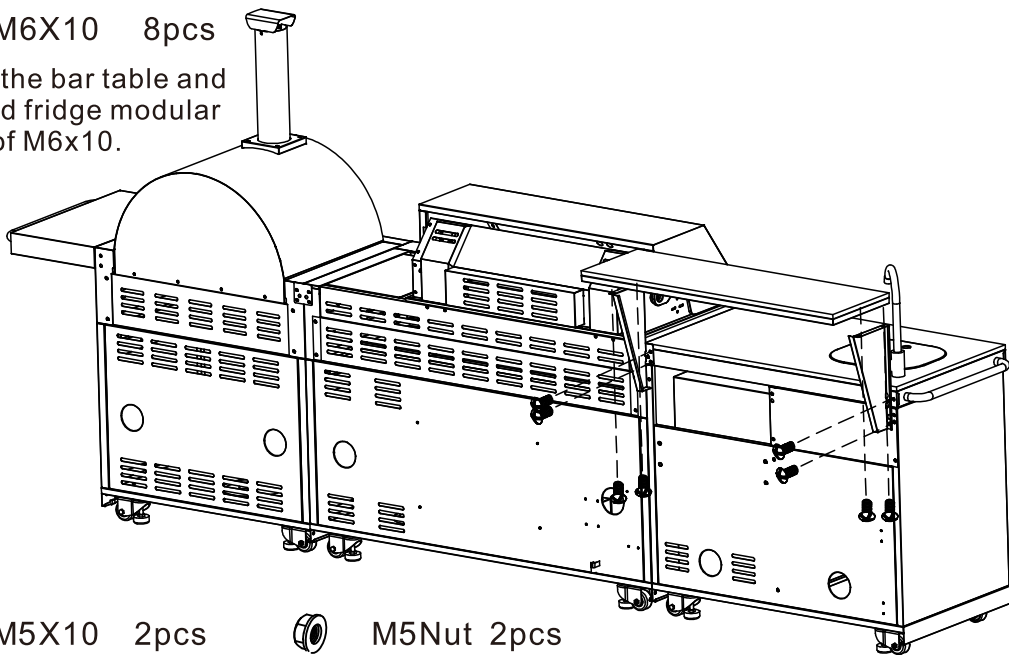
9. Connect the back side of each modular with stainless steel small plate, fasten them with 7pcs of M6x10. fasten each at the bottom with 2pcs of M6x10.



Installation

 M6X10 8pcs

10. Fasten the bar table and support and fridge modular with 8pcs of M6x10.



 M5X10 2pcs  M5Nut 2pcs

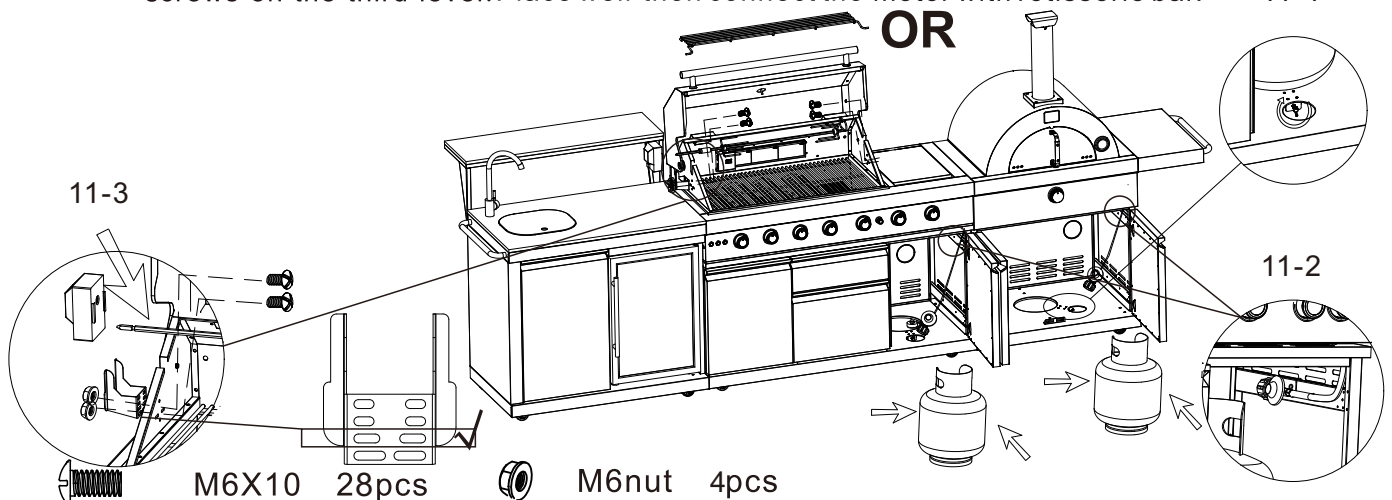
11. (1) Place gas cylinder into gas holders, turn to right to fix the gas cylinder.

(2) Use a S hook to hang over LPG hose and regulator.

(3) Fasten rotisserie brackets with 2pcs of M5x10 screws and nuts. Suggest screws on the third level. Place well then connect the motor with rotisserie bar.

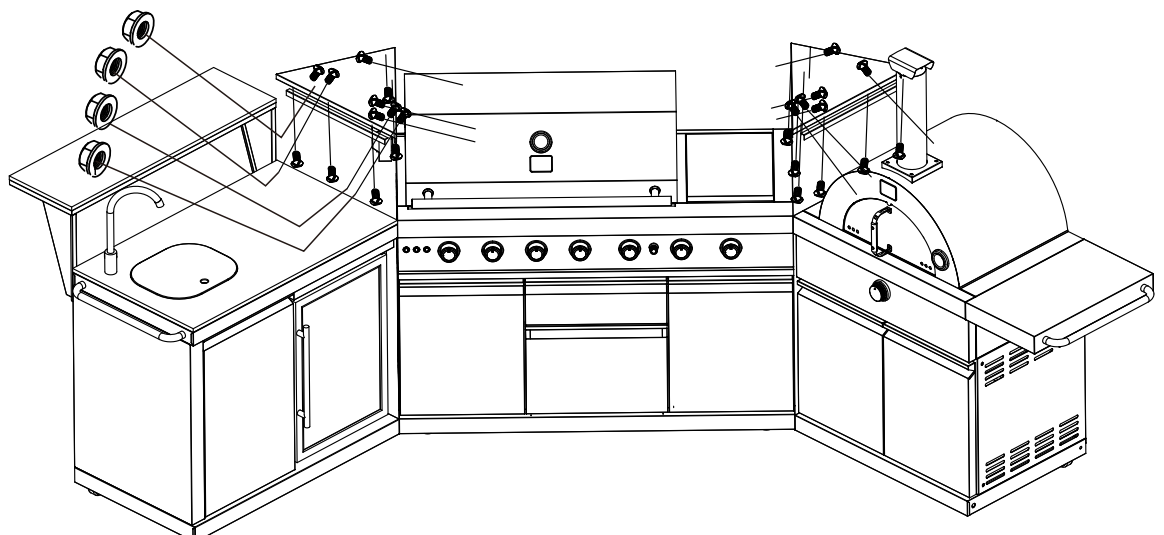
11-1

OR



 M6X10 28pcs  M6nut 4pcs

12. Connect the 45 corners between each modular with 28pcs of M6x10 and 4pcs of M6 nuts.



2. Connect the Gas Line to the Grill

Connecting the grill

connect the gas line to the grill using the appropriate connection for your gas type.

Other cylinders may be acceptable for use with appliance provided they are compatible with the appliance retention means and accompanied by illustration(s) depicting the cylinder mounted to the appliance utilizing the cylinder retention means and the point of contact between the cylinder and the retention means .

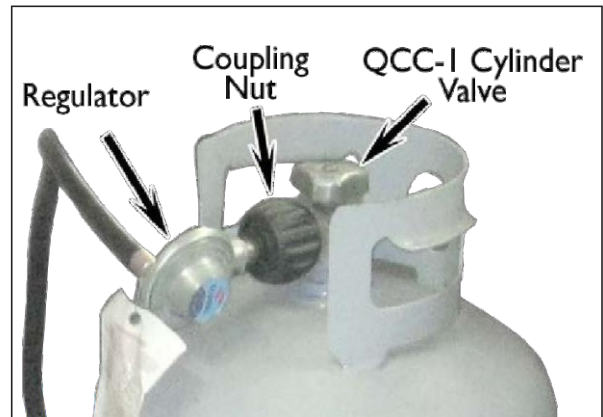


3. Connect to a Gas Source

Liquid Propane Connection

Use the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill, or a regulator and hose assembly with the same specifications. Replacement LP regulator and hose must have a coupling nut that will connect to a QCC-1 cylinder valve on one end and a female fitting that will connect to a 3/8" tapered fitting on the grill manifold. See the figures below.

Connect the brass fitting to the manifold behind the grill. Do not use Teflon tape or plumber's dope. Do NOT remove the NG regulator from the manifold. Connect the coupling nut to the LP cylinder valve.



When you are finished connecting to the gas source, perform a leak test.

Natural Gas Connection

Connect the gas line to the NG stub-up inside the barbecue island, follow page since 27.

When you are finished connecting to the gas source, perform a leak test.

Leak Testing Procedure

Perform a leak test at least once a year whether the gas supply cylinder has been disconnected or not. In addition, whenever the gas cylinder is connected to the regulator or whenever any part of the gas system is disconnected or replaced, perform a leak test.

As a safety precaution, remember to always leak test your grill outdoors in a well-ventilated area. Never smoke or permit sources of ignition in the area while doing a leak test. Do not use a flame, such as a lighted match to test for leaks. Use a solution of soapy water.

1. Prepare a leak testing solution of soapy water by mixing in a spray bottle one part liquid soap to one part water.
2. Make sure all the control knobs are in the OFF position.
3. Turn on the gas.
 - a. On natural gas systems, turn the main feed valve to the grill.
 - b. On LP systems, turn the cylinder valve knob counter clockwise one turn to open.
4. Apply the leak-testing solution by spraying it on joints of the gas delivery system. Blowing

bubbles in the soap solution indicates that a leak is present.

5. Stop a leak by tightening the loose joint or by replacing the faulty part with a replacement part recommended by the manufacturer. Do not attempt to repair the cylinder valve if it is damaged. The cylinder must be replaced.
6. Turn all control knobs back to the full OFF position.

If you are unable to stop a leak:

1. Turn all control knobs back to the full OFF position.
2. Shut off the gas supply to the grill and release pressure in the hose and manifold by pushing in and turning any of the control valves one quarter turn counter-clockwise.
3. On LP systems, remove the cylinder from the grill.
4. Call an authorized gas appliance service technician or an LP gas dealer.

Do not use the appliance until the leak is corrected.

Using Your Grill

Read all instructions before you operate your grill .

We recommend you wash your entire grill with soap and water prior to lighting it for the first time. Oils are used during the manufacturing process and some residual oil may still be on the stainless steel parts of your grill. Washing will reduce the possibility of discoloration. We also recommend you keep your grill covered when not in use. This will minimize the amount of dust and dirt that accumulates on your grill and extend the life of your grill.

Remember to use your grill safely by following these reminders:

- It is dangerous to use barbecue grills and side burners in any manner other than for what it is designed for.
- Do not use charcoal in a gas grill or side burner.
- Do not heat sealed containers such as cans or jars on grills or side burners. Explosion may result resulting in injury or death. Any sealed container, such as a pressure cooker, must have a properly operating pressure relieve valve to minimize explosion hazard.
- Never put combustible material such as paper, cloth, or flammable liquids on your grill at any time. Do not use grill, side shelves, cabinets, or any area around grill to store flammable materials.
- Never operate main burners and rear infrared convection burners at the same time. Excessive grill temperatures will result.

Basic Grill Operation

Before lighting, make sure all burner controls are off. Do not attempt to light the burners if the smell of gas is present. Check the connection with a soap and water solution after attaching the hose. For LP units, make sure there is gas in the tank and it is sitting upright. For natural gas units, make sure the shut off valve is on.

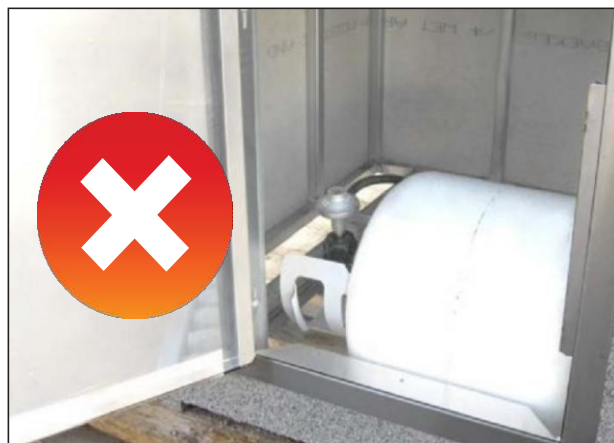
1. Make sure the drip tray is in place.
2. Light the grill burners using the instructions on the previous page.

3. Turn the control knob to HIGH and preheat the grill for 15 minutes. Close the top cover during the appliance preheat period.
4. Place the food on the grill and cook to desired completion. Adjust heat setting if necessary. You may set the control knob to any position between HIGH and LOW.
5. Allow the grill to cool and clean the drip tray after each use.

Do not leave the grill unattended while cooking.

Gas Cylinder Orientation

LP gas cylinder must be up oriented upright during operation for proper vapor withdrawal. Operating the grill with the cylinder on it side will allow liquid gas to flow into the regulator. Erratic gas flow will occur, resulting in possible flare-ups or explosion.



Warning

NEVER cover the entire cooking or grill surface with griddles or pans. Overheating will occur and burners will not perform properly when combustion heat is trapped below the cooking surface.

CAUTION: NEVER spray water on a hot gas unit. This may damage porcelain or cast iron components.

Lighting the Burners

Each time you light the grill, check the following:

- Inspect the hose before using the grill. If there is excessive abrasion or wear, or if the hose is cut, it must be replaced prior to using the grill. If you need a replacement hose, contact your dealer.
- Ensure the area around the barbecue is clear of flammable substances such as gasoline, yard debris, wood, etc.
- Ensure there is no blockage of the airflow through the vent space located below the face of the unit.
- When using propane gas, keep the special ventilation openings in the enclosure free and clear of debris.
- If connected to a propane cylinder, carefully inspect the rubber hose attached to the regulator before each use.
- Ensure the propane cylinder, regulator, and rubber hose are installed in a location not subject to heating above 125° F (51° C).
- Ensure the burner flames burn evenly along both sides of each burner with a steady flame (mostly blue with yellow tipping). If burner flames are not normal, check the orifice and burner for insects or insect nests.
- Ensure the in-line gas valve or gas cylinder valve is always shut OFF when the barbecue is not in use.
- Do not operate the side burner with its cover closed or the back burner with its cover installed.

Electronically Lighting the Burners

1. Open the hood.
2. Keep your face as far away from the burners as possible.
3. Press and rotate the burner knob counter clockwise past the light position to HIGH. You will hear a loud click as the electronic lighter produces a spark.
4. Listen for the sound of the gas igniting. If the burner does not light on the first try, repeat immediately.
5. If the burner does not light after three attempts, turn the control knobs to the OFF position. Wait five minutes until the gas clears before attempting to light it again.
6. Repeat the procedure or try the manual lighting procedure below.
7. Upon successful lighting, repeat the process on the other burners you wish to light.

Manually Lighting the Burners

8. To shut off the burners, rotate the knob and turn to OFF.
9. It is normal to hear a popping sound when the burners are turned off.

WARNING: Do not use standard matches or cigarette lighters to perform match lighting procedures. Serious burns can occur and lighters can explode.

1. Open the hood.
2. If you have just attempted to light the burner, allow five minutes for any accumulated gas to dissipate.
3. Slide out the drip tray from the grill.
4. Keep your face as far away from the burners as possible.
5. Light and insert a long stem match, holding it near the burner ports.
6. Push in and turn the control knob just past the LIGHT position to HIGH.
7. Listen for the sound of the gas igniting. If the burner does not light after five seconds, turn the control knobs to the OFF position. Wait five minutes until the gas clears before attempting to light it again.
8. If the burner does not light after several attempts see Troubleshooting Guide in the back of this manual.

Cooking with the Rotisserie

Plug in the rotisserie in any 120V outlet. The rotisserie motor has an ON/OFF switch that controls the single-speed. The rotisserie motor rotates in both directions. You can change the direction by turning it off and turning it back on again.

The rotisserie cooks with the infrared back burner, which provides intense searing radiant heat. The location of the rotisserie and burner allows the placement of a rotisserie-basting pan (NOT included) beneath the food to collect juices and drippings for basting and gravy.

Before you can use the rotisserie, you need to mount the brackets and motor to the grill. See page 17 for instructions.

Loading food on the rotisserie rod

1. Hold the handle firmly while sliding one of the fork assemblies (prongs facing away from the handle) onto the rod.
2. Push the rod through the center of the food, then slide the other holder (prongs toward the food) onto the rod.
3. Center the meat on the rod and push the fork assemblies firmly together.
4. Tighten the thumbscrews.
5. To secure any loose portions of your meat, use butcher string (never use nylon or plastic string).
6. Place a basting pan under the food to collect the drippings.

Cooking with the rotisserie

1. Remove the warming rack.
2. Place the pointed end of the rotis rod into the motor and rest the threaded end on the support at the side of the grill. When the rod is pushed as far as possible into the motor, the grooved end of the rod should rest on the right side bracket.
3. If necessary, to offset unbalanced loads, slide the counter weight on to the rod. With the counter weight loose, allow the loaded rod to rotate and come to a stop. Now rotate the counter weight above the rod in a vertical position and tighten the thumbscrew. You can slide the counter weight away from or closer to the rotisserie rod as needed for balanced operation.
4. Light the infrared back burner. It will reach cooking temperature in about one minute. The orange/red glow will even out in about five minutes. The back burner flame can be adjusted to the level of intensity you prefer.

To ensure safe and proper maintenance, we recommend you follow these directions carefully.

Clean internal parts of the grill regularly as determined by the amount of use and foods cooked. The entire grill should be cleaned at least once a year.

In addition, keep the area around your grill clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

DISCONNECT ELECTRICAL SUPPLY BEFORE CLEANING ANY PART OF THE GRILL.

These instructions describe the best way to care for your stainless steel. They apply to grills and barbecue islands with stainless steel fixtures.

Although stainless steel grills will discolor and accumulate grime with regular use, they can keep their original shine with periodic cleaning. We strongly recommend using a surface protectant to prevent smudging and surface rust from accumulating.

The easiest way to clean the grill is immediately after cooking is completed. Doing so will extend the life of your grill, prevent grease fires, and present a pleasant appearance while you grill.

Stainless Steel Care and Cleaning

All exposed stainless steel surfaces require special attention if you want to keep them looking clean and bright. Following these simple instructions will help avoid scratching or damaging the finish and keep your stainless steel attractive.

Cleaning instructions for grill interiors, including racks and burners, are described after this section.

1 . Clean

Thoroughly clean stains, food, and grime using a sponge or damp cloth with warm water and a mild dish soap. Use Fantastik or Formula 409 to remove heavier soil.

2 . Rinse

Thoroughly rinse all surfaces and dry them completely with a clean towel. Do not allow stainless steel to air dry.

3 . Polish

We strongly recommend that you apply a surface protectant to all exposed stainless steel surfaces.

Spray a small amount of WD-40 or Sheila Shine on a piece of paper towel and rub with the grain over the surface of the appliance. Using a clean terry cloth or paper towel, polish the appliance by rubbing with the

Cleaning Products and Materials

DO NOT USE these common cleaning products and materials – they will damage the surface of your stainless steel.

- CLR
- Lime-Away
- Oven cleaner
- Cleansers such as Ajax or Comet
- Ammonia
- Bleach
- Chlorine
- Steel wool pads
- Wire brushes
- Scrapers
- Pumice

We recommend these products for cleaning your stainless steel:

- Mild dish detergent such as Dawn
- Formula 409
- Fantastik
- Instant Rust Out (exterior ONLY)
- WD-40 (exterior ONLY)
- Sheila Shine (exterior ONLY)

We have had best success with Instant Rust Out, but WD-40 works very well too. Instant Rust Out is available in some hardware stores. WD-40 is widely available.

Baking soda, lemon oil, olive oil, vinegar, or club soda can also be effective for cleaning light soil on all stainless steel surfaces.

Do not use steel wool or wire brushes to scrub your grill.

For light soil, use a damp sponge or cloth.

For heavier stains, use a Scotch-Brite scrubber or similar product.

grain until excess liquid is removed and the surface shines. It should not be oily to the touch, however some residue is acceptable.

Furniture polish, such as Old English, can be effective for polishing stainless steel and protecting the surface.



Caution

Do not use Instant Rust Out, WD-40, or Sheila Shine near food or on food preparation surfaces as it is a health hazard. This includes the interior of the grill, grill racks, stainless steel sinks, the inside of cabinets, warming drawers, and ovens.



Fire Hazard

NEVER spray WD-40 or Sheila Shine near an open flame! These products are extremely flammable while in their aerosol forms.

Rust Removal

It is a common misconception that stainless steel does not rust. It does not stain, corrode, or rust as easily as ordinary steel (it *stains less*), but it is not stain-proof. If not properly protected and maintained, it can corrode, pit, and discolor.



Important

Because salt will accelerate rust and corrosion, grill or barbecue island owners who live near the beach need to be diligent in maintaining their stainless steel hardware. You need to clean and polish your stainless steel frequently, apply a protectant, and ensure water does not collect and puddle.

There are two methods of rust removal we recommend:

1 . Rust removal with Instant Rust Out:

Spray exterior stainless steel surfaces with Instant Rust Out. Let it stand for about 30 seconds, then wipe with a clean cloth. Apply a second time if necessary.

Instant Rust Out will leave a white residue which can be rinsed off with water. Wipe the grill dry with a clean cloth and apply Sheila Shine or WD-40 as a surface protectant.

2 . Rust removal with WD-40 or Sheila Shine:

Spray exterior stainless steel surfaces with WD-40 or Sheila Shine and wipe down with a dry cloth or paper towel until surface is free of rust. If there is significant rust or corrosion, use a Scotch-Brite scrubber.

Both of these products will act as a surface protectant and help resist smudges, stains, and rust.



Caution

Although nitric acid (also called aqua fortis) can be effective for rust removal, it is a highly corrosive chemical. Because of the potential for injury or damage to your stainless steel, we do not recommend using nitric acid.

Cleaning the Interior of Your Grill

1. Thoroughly clean stains, food, and grime using a sponge or damp cloth with warm water and a mild dish soap. Use Fantastik or Formula 409 to remove heavier soil.
2. Thoroughly rinse all surfaces and dry them completely with a clean towel. Do not allow water to accumulate and puddle on stainless steel. Water from various sources such as garden hoses contains iron which will give the appearance of rusting on stainless steel. If allowed to stand for long periods of time on stainless steel, it will cause pitting.
3. The racks, flame tamers, and flavor bars can all be removed for cleaning and are dishwasher safe.

Burners

Spiders and small insects occasionally inhabit or make nests in the burner tubes, obstructing the gas flow. Sometimes this results in a type of fire in and around the gas tubes called "flashback". To reduce the risk of flashback, this procedure should be followed at least once a month or when your grill has not been used for an extended period of time.

IMPORTANT: Prior to starting this procedure, turn OFF all of the gas control knobs, shut off the fuel supply, and disconnect the fuel line.

The burners can be removed by removing the locking pins and lifting them out. The locking pins

are located under the grill toward the back. They are used to keep the burners in place during shipping and are not necessary to operate your grill. Remove burners from the grill by carefully lifting each burner up and away from the gas valve orifice.

Use a wire brush to clean the outer surface of each burner to remove food residue and dirt. Clean any clogged ports with a stiff wire such as an opened paper clip.

Inspect each burner for damage (cracks and holes). If any damage is found, discontinue grill usage until you replace the burner.

Upon reinstallation, inspect the gas valve orifices for cleanliness and condition and the location of the igniters. When you replace the burners, you do not need to replace the locking pins.

Cooking Grates

Use a solution equal parts detergent and hot water just as you would for any cooking equipment. A stiff wire brush or steel wool may also be helpful in removing grime and food deposits.



Note

Do not use a wire brush or stainless steel on any other part of your grill or any other stainless steel surface except the cooking grates or the griddle!

Drip Pan

The full width drip pan will collect grease from the main grill area. The pan should be cleaned after every use to avoid the possibility of a grease fire. Be sure to allow the drip pan to cool prior to cleaning. You may clean the drip pan with a solution of warm soapy water. Make sure to rinse thoroughly to avoid staining.

Griddle

To prevent burns or injury, make sure the griddle is completely cool before cleaning.

The griddle is made from non-magnetic, 304 grade stainless steel. There are various stainless steel cleaners available. Always use the mildest cleaning procedure first, and always scrub in the direction of the grain. Use soapy water for most cleaning. A non-abrasive scrubber may also be helpful in removing

grime and food deposits. Steel wool may be used for especially difficult spots. Wipe all areas dry before storing.

Steam Cleaning Your Grill

Steam cleaning the interior of your grill is very effective and will not void your warranty. Portable hand-held steam cleaners are inexpensive and do not require chemicals. You can steam clean all parts of your grill, including the burners. When you are finished, make sure you wipe all surfaces down.

If you spray the burners, ignite them and let them burn for about 10 minutes to prevent any water from accumulating inside them.

Covering Your Grill

When not in use and after cooling, cover your grill with our full length, zippered side canvas cover. (See your local Forno dealer for details.) The cover will help protect your grill from detrimental effects of weather and environmental pollutants. Never put a cover on a hot grill. Allow the grill to cool before covering.

Problem: Plugged orifice

Solution: Unplug the orifice as follows:

- Remove cooking grills, flame tamer and grease tray.
- Remove burners from the bottom of the firebox by pulling the locking pin from beneath the burner peg using a standard screwdriver or needle nose pliers.
- Carefully lift each burner up and away from the gas orifice.
- Remove the orifice from the control valve.
- Gently clear any obstruction with a fine wire.
- Reinstall the orifice, reinstall the burners over the orifices, and seat each burner peg into position hole at the bottom ledge of the firebox.
- Replace cooking components and grease collectors.

If an obstruction is suspected in the control valve, contact your local dealer for assistance.

Problem: Misalignment of Igniter on Burner

- Solution:**
- Check for proper position of the electrode tip, which should be pointing forward towards the front of the burner and free of grease to allow proper sparking.
 - The ignition wire should be connected firmly to the valve ignition device and electrode. Replace the ignition wire if it is frayed or cracked.
 - With the gas supply closed and all control knobs set to the off position, check each position igniter individually for the presence of a spark at the electrode. Push each knob in fully and rotate it about 1/4 turn to the left (counter-clockwise) until you hear a loud click. The trigger hitting the strike block should produce a blue spark at the electrode tip. Return control knob to the off position before checking the next igniter.
 - While the grill is still hot, wait for a minimum of five minutes before commencing re-ignition. (This allows accumulated gas fumes to clear.) If all checks / corrections have been made and the gas grill still fails to operate properly, contact your local Cal Flame dealer.

Problem: Flashback

Solution: When fire occurs in and around the burner tubes, immediately turn off gas at its source and turn the control knobs clockwise to the 'OFF' position. Wait until the grill has cooled off and then clean the burner tubes and burners as described on page of this manual.

Natural gas conversion

- Make sure you have converted the grill for natural gas before connecting the gas line to the regulator.
 - When converted to natural gas, the NG gas label needs to be replaced with a ULPG gas label.
 - Where a mobile appliance is to be connected to a fixed gas supply via a flexible hose connection, a restraining tether of adequate strength shall be fixed to the appliance and be suitable to be fixed to the wall within 50 mm of each connection point. The length of the tether shall not exceed 80% of the length of the hose assembly.
 - **WARNING! FAILURE TO HEED THESE WARNINGS COULD RESULT IN A FIRE OR EXPLOSION THAT COULD CAUSE SERIOUS BODILY INJURY, DEATH OR PROPERTY DAMAGE.**
 - Natural Gas Conversion must be performed by a **QUALIFIED GAS TECHNICIAN ONLY**. The **QUALIFIED GAS TECHNICIAN** should ensure compliance of local codes, including but not limited to, requirements and installation of grill regulator.
- DO NOT ATTEMPT TO CONVERT YOURSELF.** Improper conversion could result in a gas leak which could cause a fire or explosion and cause serious bodily injury, death or property damage. Leaks due to improper conversion could occur immediately or slowly over time. If you hear any unusual noises or leaks, smell gas or unusual odors, or notice anything unusual with the operation of your gas appliance after the installation, immediately shut off the gas supply and discontinue use until the appliance is repaired by a **QUALIFIED GAS TECHNICIAN**.

Below parts are needed for natural gas conversion:

INCLUDED

#Tools
#7 mm Nut Driver
#Straight screwdriver
#Cross screwdriver
#Anaerobic adhesive

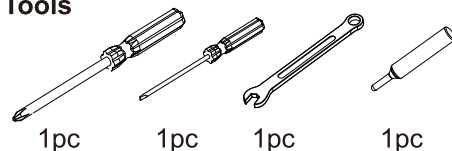
NG Orifices

A x4pcs (ϕ 1.40)	B x1pc (ϕ 1.45)	C x1pc (ϕ 1.45)(S7)	D x1pc (ϕ 1.53)(S7)
			

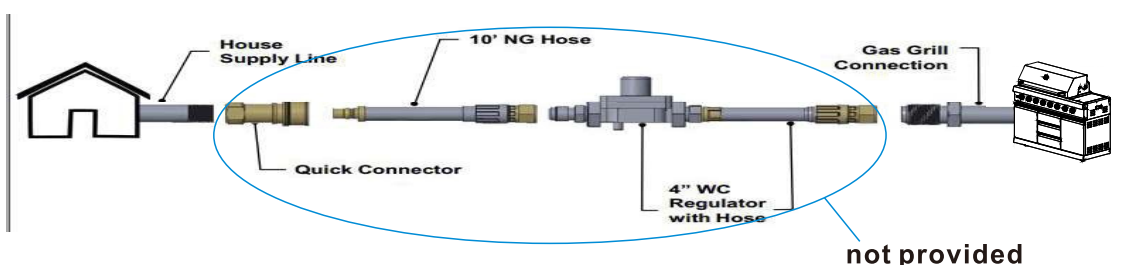
Some of the following accessories need to be purchased by the customer at the local supplier:

#10 ft(3.0m)Natural Gas Hose
#4"Water Column Regulator with Hose

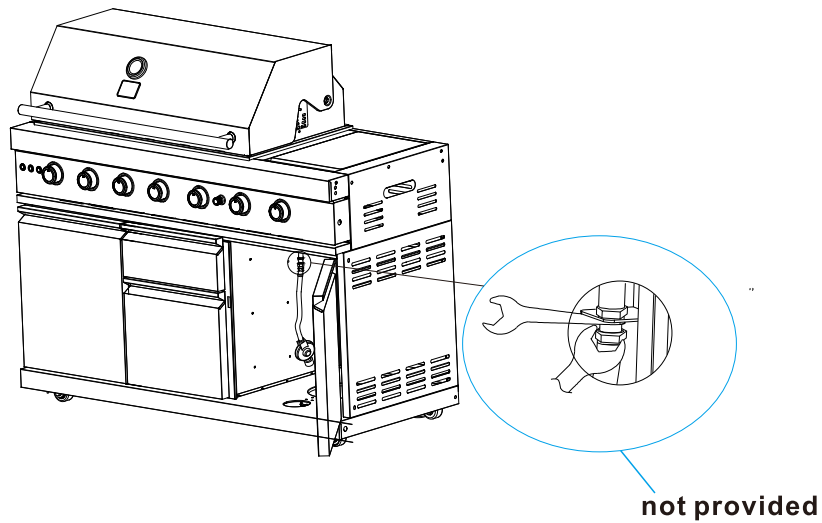
Tools



Tools will be needed for gas conversion

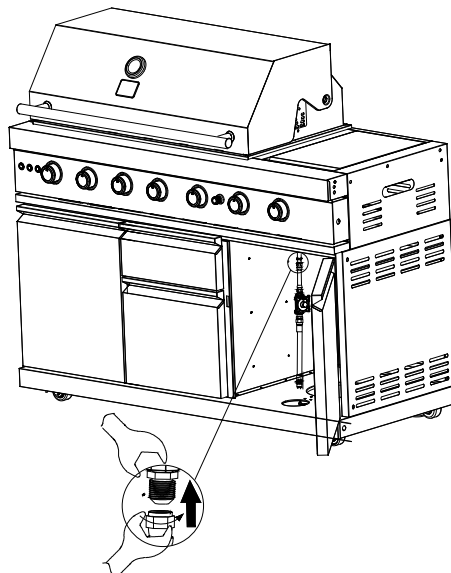


LG to NG step



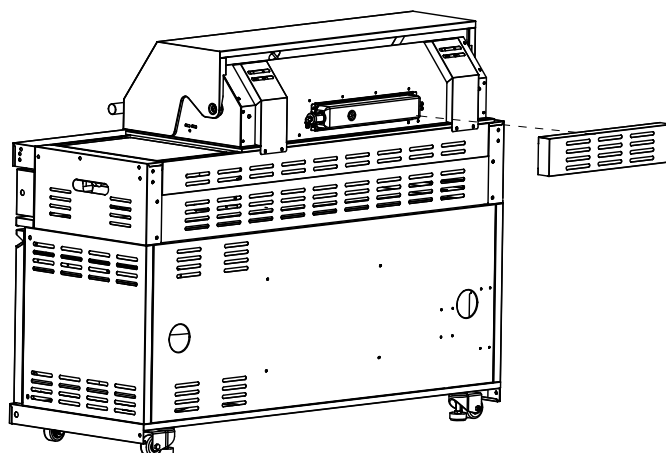
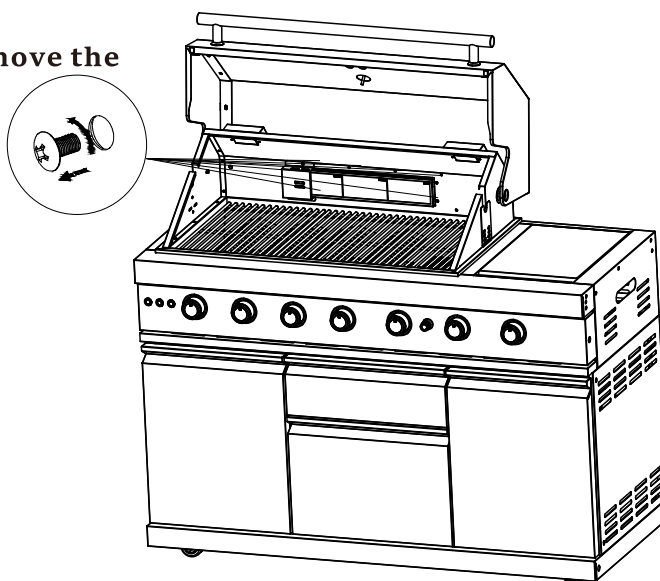
1. Turn off the main gas supply valve.
2. Disconnect LP gas fuel tank.
3. Turn off all burner control valves.
4. Remove the LP gas fuel tank from the grill cart.
5. Use an adjustable wrench to remove the LP regulator from the manifold.
6. Use an adjustable wrench to install the Natural gas regulator hose to the manifold and secure

The inlet is 3/8 SAE Flare with 5/8-18 UNF threads. The Natural Gas regulator thread is 1/2" BSP.



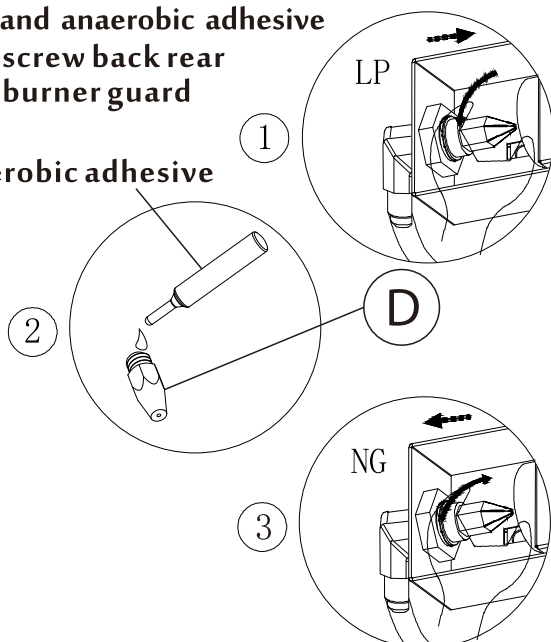
1. Connect the brass connector on one end of the 10 ft (3.0m) PVC flexible gas supply hose to the Natural gas pressure regulator
2. Connect the quick connector on the other end of the 10 ft (3.0 m) PVC flexible gas supply hose to the rigid Natural gas supply pipe.
3. Please do leak test after conversion

Loosen the screws and remove the back burner guard



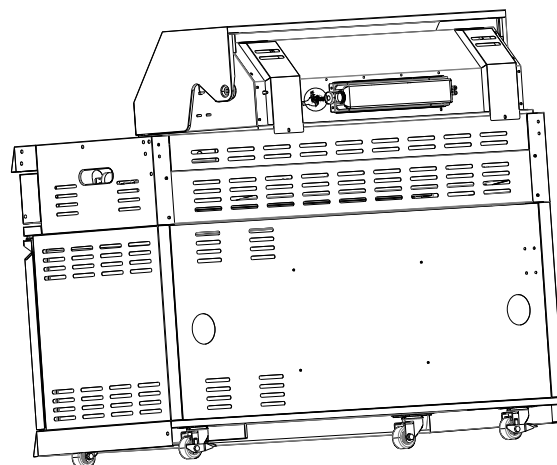
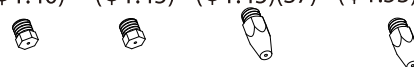
Remove the LP nozzle of the back burner from the back of the barbecue and replace it with an NG nozzle and anaerobic adhesive screw back rear burner guard

anaerobic adhesive



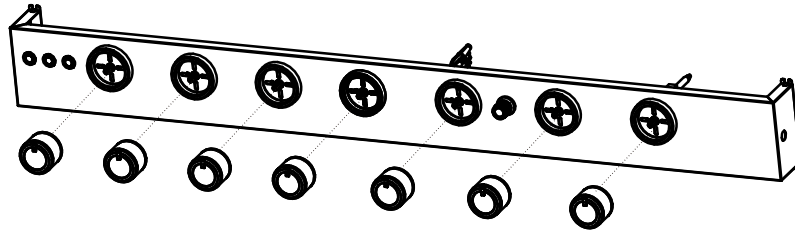
NG Orifices

A x4pcs B x1pc C x1pc D x1pc
($\phi 1.40$) ($\phi 1.45$) ($\phi 1.45$)(S7) ($\phi 1.53$)(S7)

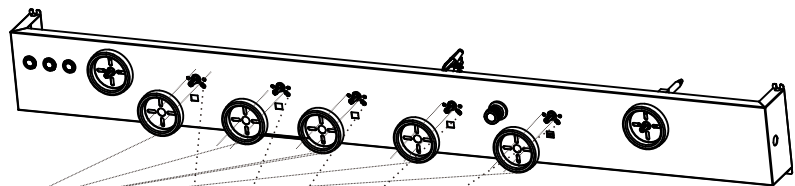


Natural gas conversion

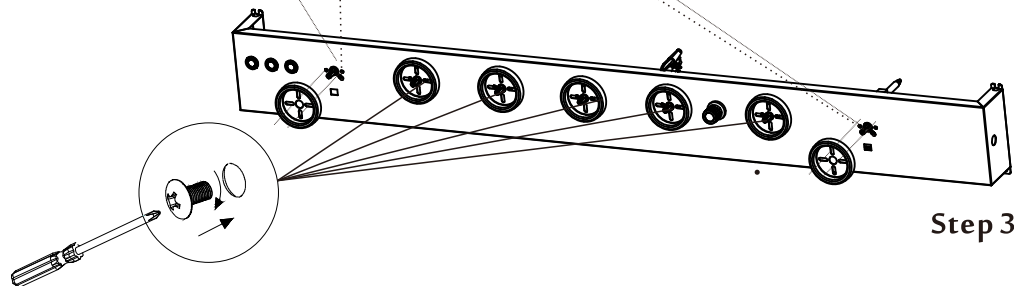
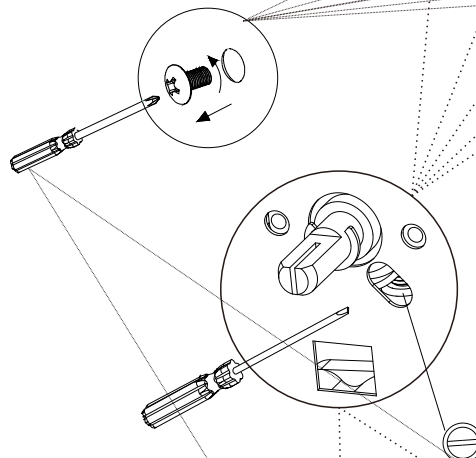
1. Take out the knobs and loosen the screws of knob base with cross screwdriver, leave 2pcs of each control panel untouched.
2. Use straight screwdriver to the holes to loosen the adjust crew of the valve, adjust to in the same level. One turn out (360°) from fully in. (only for main burner and side burner)
Bottom level is for LPG function, top level is for NG function.
3. Screw back all knob base, the left 2pcs repeat procedure 2.
4. Screw back all knob bases, insert all knobs back.



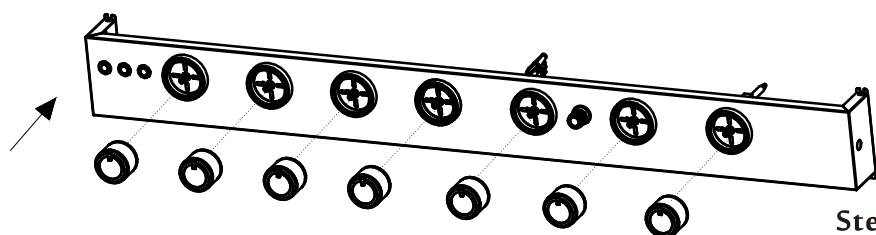
Step 1



Step 2

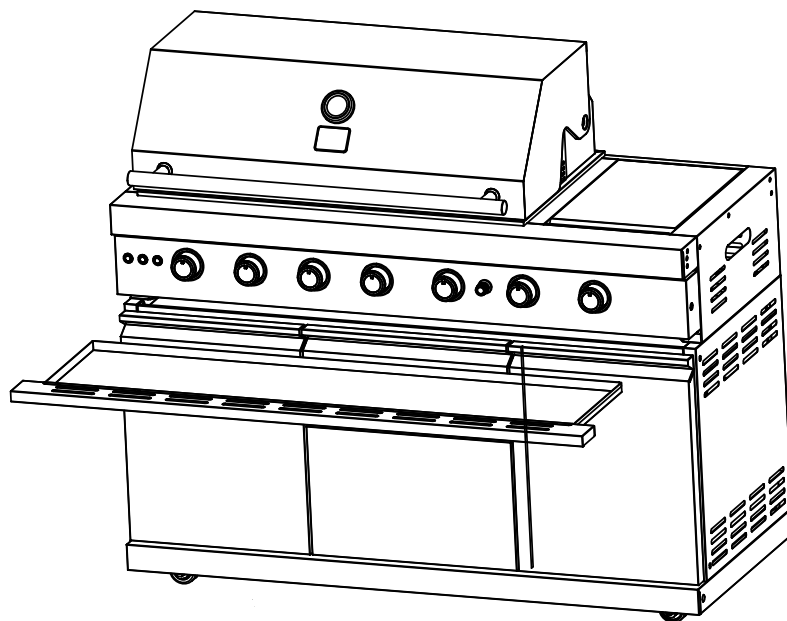


Step 3

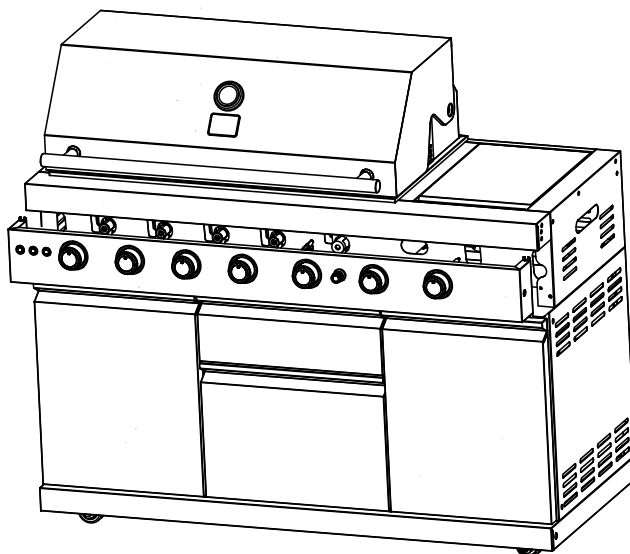


Step 4

Take out the drip tray



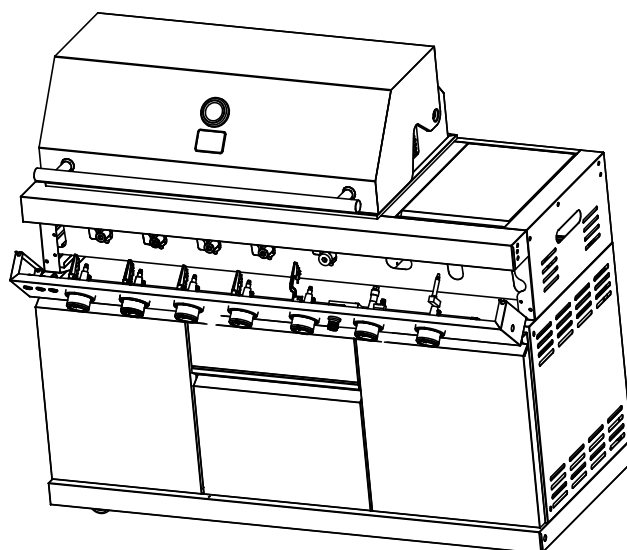
Loosen the screws of control panel



1. Take out the whole panel carefully

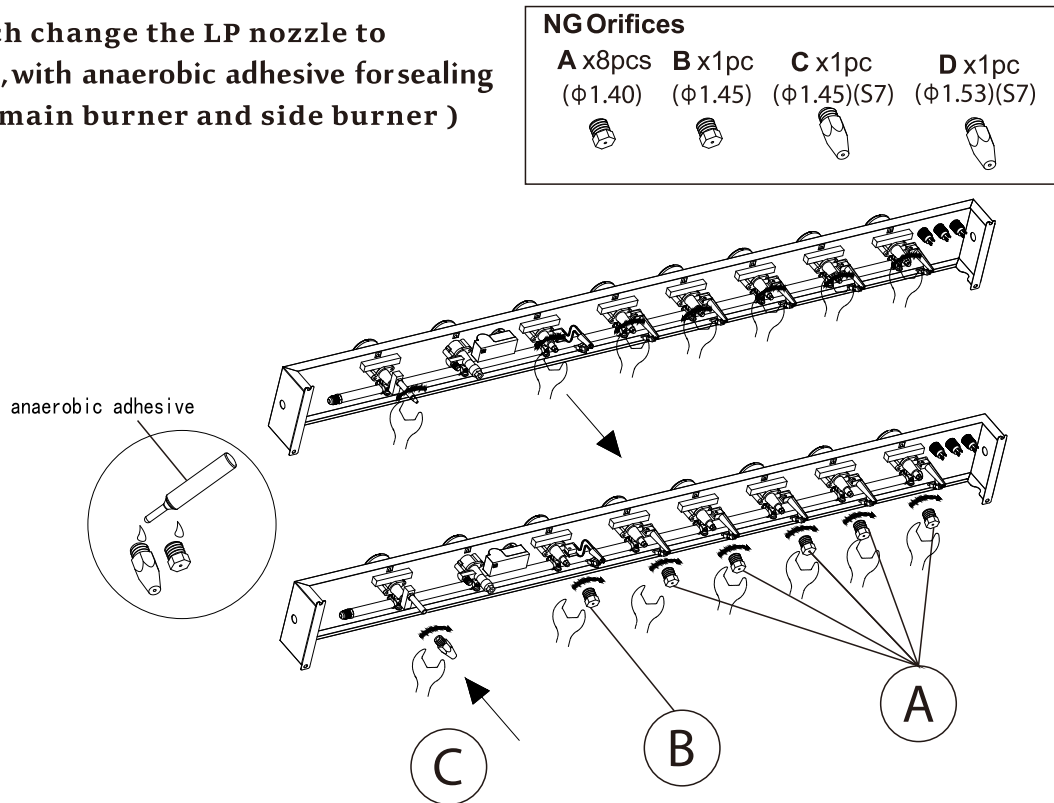
2. Put valve upside upon the top of doors and drawers

3. Keep light lines etc. untouched



Natural gas conversion

Use wrench change the LP nozzle to NG nozzle, with anaerobic adhesive for sealing (only for main burner and side burner)

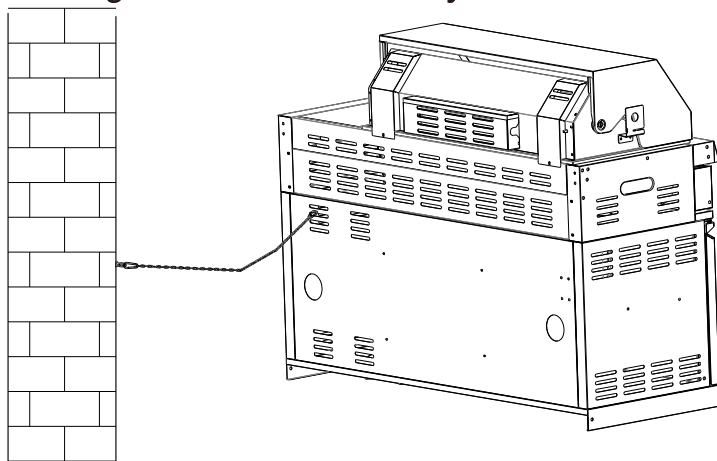


After that , assembly it back :

- 1.put the hose of gas connector in the right side connect infrared burner hose, use spanner to screw it use soap water to test leakage
- 2.put the whole panel into the BBQ, screw back 4pcs screws
- 3.check all the burners one by one are fixed
- 4.Put back all the knobs.
- 5.Use soap water to test leakage before use, try to burn the burner again.

After conversion to natural gas, the product must be secured with a chain and cannot be moved.

A restraining chain or wire of adequate strength shall be fixed to the appliance and the wall with 50 mm of each connection point. The length of the chain or wire shall not exceed 80% of the length of the hose assembly.



Sear Zone Infrared Burner

The Sear Zone infrared burner can be used in place of any regular burner. Producing intense infrared heat, it cooks quickly with searing heat to seal in juices. (Note: The Sear Zone infrared burner is NOT the same as the infrared back burner used with the rotisserie.

The burners in these grills are rectangular shaped ceramic, stainless or Inconel units with approximately 300 gas jets that reach a temperature between 1200° and 1400°. At these temperatures, you can truly sear food. These burners allow the cook to achieve white hot charcoal temperatures in 3 minutes, and maintain that temperature for as long as the cook needs to.

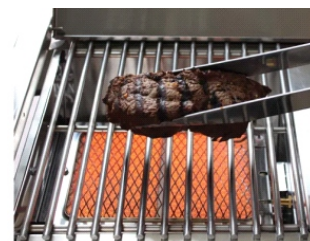
As the burner is heated to a very hot temperature, it starts to emit infrared radiation which cooks food and is independent of the surrounding air temperature. Using infrared heat to cook will make your foods taste more flavorful as the high heat locks in the moisture and natural juices. The thing to remember when cooking on infrared burners is to keep the grill lid open, sear for the appropriate short time, if the burner is left on high, you will burn everything. However, using your heat/time relationship and experience, you can cook anything and everything: meat, chicken, fish and vegetables. These grills heat in 3 minutes and food cooks in half the time of ordinary grills. And because of the consistent heat, the cooking times are unaffected by the air temperature because you are not heating the air to cook like with conventional burners. So a steak cooks the same in the winter as in the summer! Just remember your time and temperature relationship.



What are the Advantages of Infrared Grilling?

• Great at searing meat as it maximizes flavor - Infrared grilling means your food will retain up to 35% more of its natural juices which will maximize flavor.

- An infrared grill takes little time to heat up and leads to quicker cooking times.
- An infrared grill is easy to clean as food particles left behind will turn to ash when the grill is on high.
- This grill will save you money as they are more energy-efficient as they burn less gas than other traditional gas grills.
- Fewer flare-ups from grease and food particles.



What are the Disadvantage of Infrared Grilling?

- Food can burn due to the intense heat.

Tips for infrared grilling:

1. Fire up your grill.

Turn on the gas, your infrared burner will heat up quickly, in just one to two minutes, cutting the grill time down.

2. Place the meat on the grate above the infrared burner.

Wait about one minute, then flip the meat and sear the other side. Infrared burners will reach high temperatures so, it's best to use thick cuts of meat such as steaks and pork chops. Try to avoid using thinner cuts like fish and vegetables as they tend to char.

3. Finish cooking the meat.

You have two options on how you can complete your dish.

First, leave the meat on the infrared burner, flipping it every 30 seconds to one minute until it's done.

The meat will take no more than 4 to 5 minutes to cook with this method. Be careful using this method, as it will be much easier to overcook the meat. Second, you can move the seared meat to the non-infrared side of the grill and finish it off the traditional way. The meat will take a little longer to prepare, about 9-10 minutes, however it will be easier to control.

4. Remove the meat from the grill and enjoy.

Clean up of your infrared burner is a snap!

The burner reaches such a high temperature that most drippings evaporate as soon as they hit the grill burner.

Warranty

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES, EITHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE THAT SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTEE GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON FORNO. FORNO SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, TIME AWAY FROM WORK, MEALS, LOSS OF FOOD OR BEVERAGES, TRAVELING OR HOTEL EXPENSES, EXPENSES TO RENT OR PURCHASE APPLIANCES, REMODELING/CONSTRUCTION EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE UNDENIABLY CAUSED EXCLUSIVELY BY FORNO OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF FORNO HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST FORNO BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY FORNO AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT PREJUDICE TO THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING FROM THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY FORNO THAT IS NOT A DIRECT RESULT OF NEGLIGENCE ON THE PART OF FORNO THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NON-TRANSFERABLE, AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.



Correct Disposal of this product:
 This marking indicates that this appliance should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Warranty

What this limited warranty covers:

The Warranty coverage provided by Forno Appliances in this statement applies exclusively to the original Forno appliance ("Product") sold to the consumer ("Purchaser") by an authorized Forno dealer/distributor/retailer, purchased and installed in the United States or Canada, and which has always remained within the original country of purchase (the United States or Canada). Warranty coverage is activated on the date of the Product's original retail purchase and has a duration of two (2) years.

Warranty coverage is non-transferable. In the event of replacement of parts or of the entire product, the replacement Product (or parts) shall assume the remaining original Warranty activated with the original retail purchase document. This Warranty shall not be extended with respect to such replacement. Forno Appliances will repair or replace any component/part which fails or proves defective due to materials and/or workmanship within 2 years of the date of the original retail purchase and under conditions of ordinary residential, non-commercial use. Repair or replacement will be free of charge, including labor at standard rates and shipping expenses. Purchaser is responsible for making the Product reasonably accessible for service. Repair service must be performed by a Forno Authorized Service company during normal working hours.

Important

Retain proof of original purchase to establish warranty period. Forno's liability on any claim of any kind, with respect to the goods and/or services provided, shall in no event exceed the value of the goods or service or part thereof which has given rise to the claim.

30-Day Cosmetic Warranty

The Purchaser must inspect the product at the time of delivery. Forno warrants that the Product is free from manufacturing defects in materials and workmanship for a period of thirty (30) days from date of the original retail purchase of the Product.

This coverage includes:

- Paint blemishes
- Chips
- Macroscopic finish defects

Cosmetic warranty does NOT cover:

- Issues resulting from incorrect transport, handling and/or installation (e.g.: dents, broken, warped or deformed structures or components, cracked or otherwise damaged glass components);
- Slight color variations on painted/enamelled components;
- Differences caused by natural or artificial lighting, location or other analogous factors; > stains/corrosion/discoloration caused by external substances and/or environmental factors; > labor costs, display, floor, B-stock, out- of-box, "as is" appliances and demo units.

How to receive service

To receive warranty services, the Purchaser must contact the Forno Support department in order to determine the problem and the required service procedures. Troubleshooting with a customer service representative will be necessary before

moving forward with the service. Model number, serial number and date of original retail purchase will be requested.

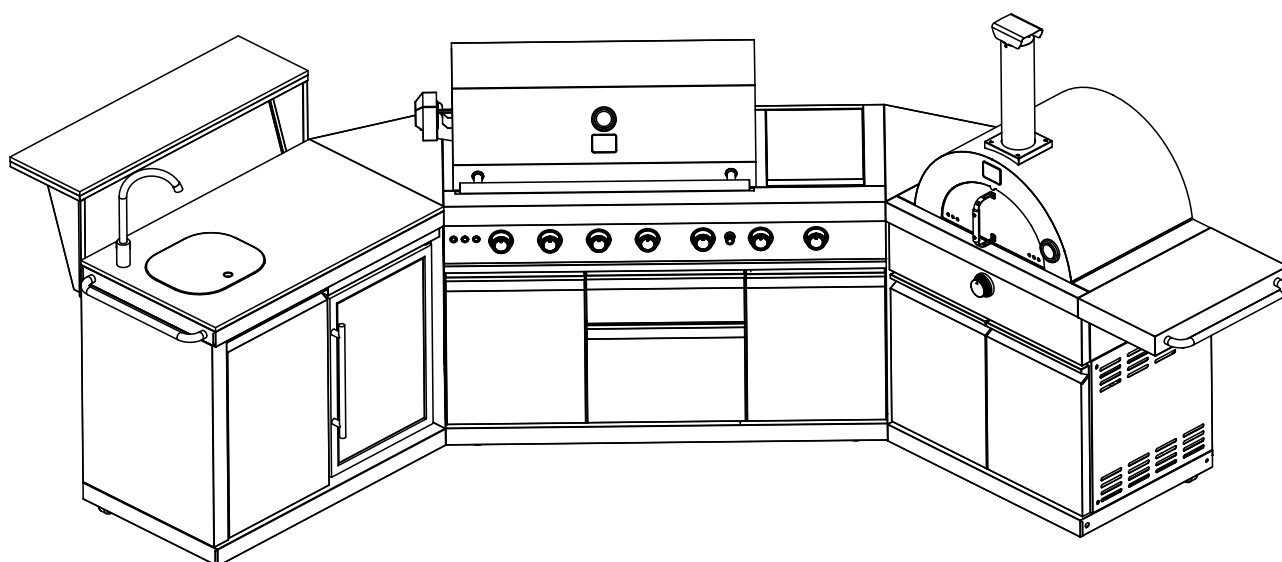
Warranty Exclusions: What Is Not Covered.

- Use of the Product in any non-residential, commercial application.
- Use of the Product for anything other than its intended purpose.
- Repair services provided by anyone other than a Forno Authorized Service agency.
- Damages or repair services to correct services provided by unauthorized parties or the use of unauthorized parts.
- Installation not in accordance with local/state/city/county fire codes, electrical codes, gas codes, plumbing codes, building codes, laws or regulations.
- Defects or damage due to improper storage of the Product.
- Defects, damage or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays. > Service calls or repairs to correct an incorrect installation of the Product and/or related accessories.
- Replacement of parts/service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line in order to properly use the product.
- Replacement of parts/service calls to provide instructions and information on the use of the Product.
- Replacement of parts/service calls to correct issues arising from the product being used in a manner other than what is normal and customary for residential use.
- Replacement of parts/service calls due to wear and tear of components such as seals, knobs, pan supports, shelving, cutlery baskets, buttons, touch displays, scratched or broken ceramic-glass tops.
- Replacement of parts/service calls for lack of/improper maintenance, including but not limited to: build up of residues, stains, scratches, discoloration, corrosion.
- Defects and damages arising from accidents, alteration, misuse, abuse or improper installation.
- Defects and damages arising from Product transport, logistics and handling. Inspection of the product must be made at time of delivery. Following receipt and inspection, the selling dealer/delivery company must be notified of any issues arising from handling, transport and logistics.
- Defects and damages arising from external forces beyond the control of Forno Appliances, including but not limited to wind, rain, sand, fires, floods, mudslides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, power surges,
- Lightning, structural failures surrounding the appliance and other acts of God.
- Products whose serial number has been altered/damaged/tampered with. In no case shall Forno be held liable or responsible for damage to surrounding property, including furniture, cabinetry, flooring, panels, and other structures surrounding the Product. Forno is neither liable nor responsible for the Product if it is located in a remote area or an area where certified trained technicians are not reasonably available. Purchaser must bear any transportation and delivery costs of the Product to the nearest Authorized Service Center or the additional travel expenses of a certified trained technician



FOR
FAST SUPPORT
EMAIL AT **INFO@FORNO.CA** 

Customer Support: Call 1-866-231-8893 or email: info@forno.ca



Ensemble de cuisine d'extérieur 3 pièces en aluminium noir. Gril à gaz à 6 brûleurs avec brûleur latéral, réfrigérateur de 17,5 po, four à pizza à gaz de 18 po et comptoirs en Dekton noir.

**NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE :
FODKT2551 BLK**

Partie 2/2

MANUEL D'INSTRUCTION & GUIDE D'INSTALLATION

UTILISATION 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	39
Avertissement	40
Sécurité importante	41
Emplacement correct du gril	43
Données techniques du produit	45
Dimension du produit	46
Découpage	47
Noms des pièces et accessoires	48
Installations	49
Connexion	55
Utilisation du gril	57
Nettoyage et entretien	60
Dépannage	63
Conversion au gaz naturel	64
Brûleur infrarouge Sear Zone	69
Garantie	70

Service clientèle

Merci 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, consultez le guide de dépannage avant de faire appel à un service d'entretien. Il énumère les causes des problèmes mineurs de fonctionnement que vous pouvez corriger vous-même.



"Besoin d'une aide rapide ? Il suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours à votre disposition pour répondre à vos questions ou à vos préoccupations. N'hésitez donc pas à nous contacter !"

Services au Canada et aux États-Unis

Gardez 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, veuillez consulter notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous fournir vos nom, numéro, adresse, numéro de série du produit en panne, la 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.

Danger

- Si vous sentez une odeur de gaz vous sentez une odeur de gaz :
- Coupez le gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue
- Ouvrez 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 :

- Avertissement de la Proposition 65 de la Californie :
Des produits chimiques, dont le chrome (composés hexavalents), reconnus par l'État de Californie comme pouvant provoquer des cancers, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction, sont présents dans la combustion du gaz naturel, du propane, du butane et d'autres combustibles, ou sont créés par cette combustion. Utilisez toujours cet appareil comme décrit dans le manuel d'utilisation et dans des zones bien ventilées. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre gril. Conservez ces instructions ! Pour plus d'informations, consultez le site www.p65Warning.ca.gov

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

Placement et emplacement

- **Pour une utilisation à l'extérieur uniquement.**
- Ne placez jamais cet appareil dans une pièce fermée, sous une structure aérienne scellée ou dans tout type d'espace fermé tel qu'un garage, une remise ou un passage souterrain. Tenez-le éloigné 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 conçus pour être installés dans ou sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- Maintenez une distance suffisante pour ne pas surchauffer un matériau combustible situé au-dessus de vous, tel qu'une couverture de terrasse.
- La zone entourant votre nouveau gril doit être maintenue propre et exempte de liquides inflammables et de substances toxiques d'autres matériaux combustibles tels que des vadrouilles, des chiffons ou des balais, ainsi que des solvants balais, ainsi que les solvants, les liquides de nettoyage et l'essence.
- N'utilisez pas le gril, l'armoire du gril ou la zone entourant le gril comme lieu de stockage ou la zone entourant le gril comme lieu de stockage d'articles inflammables ou en plastique. Ne rangez pas la bouteille de propane liquide (LP) à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Installation

- Avant d'installer les grils encastrés dans les enceintes, copiez toutes les informations relatives au produit, telles que le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gril (gaz naturel ou GPL, par exemple), et conservez-les en lieu sûr. Ces informations se trouvent sur une plaque située à l'arrière de l'appareil

DANGER

Que faire en cas d'odeur de gaz ?

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

il est visible lorsque le capot est abaissé ou sur le côté droit du châssis. Vous pouvez noter ces informations au dos de ce manuel.

- Nous recommandons qu'un entrepreneur agréé installe votre gril Forno. 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 Forno doit être branché sur une prise de courant permanente de 120V mise à la terre et équipée d'un disjoncteur de fuite à la terre de 15 A, conformément aux codes locaux ou au *National Electrical Code*, ANSI/ NFPA 70, ou le *Code canadien de l'électricité*, CSA C22.1.

N'utilisez pas de rallonge électrique pour alimenter votre gril Forno. 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 nettoyées à fond de la même manière.

Opération

- N'utilisez pas 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.
- Maintenez tous les cordons d'alimentation électrique et le cordon du moteur de la rôtissoire à l'écart des zones chauffées de l'appareil

Sécurité

- et le cordon du moteur de la rôtissoire à l'écart des zones chauffées du gril.
- N'utilisez jamais le gril ou le brûleur latéral lorsqu'il y a du vent. En cas d'utilisation dans une zone constamment venteuse, il est recommandé de ne pas utiliser le gril ou le brûleur latéral dans des conditions de vent un brise-vent sera nécessaire. Respectez toujours les dégagements spécifiés 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 ne faites pas fonctionner votre gril dans un endroit où il n'y a pas d'air frais de manière à bloquer les ouvertures de ventilation transversale sont obstruées. L'air frais doit pouvoir passer par les événements installés pour éviter l'accumulation de gaz résiduel. L'absence d'une ventilation adéquate la présence de gaz résiduel peut provoquer un incendie ou une explosion.
 - Lorsque vous manipulez le tuyau de gaz de pétrole liquéfié et les connecteurs, ne les laissez pas entrer en contact avec les surfaces métalliques de l'appareil. Ne laissez pas tomber les connecteurs de gaz de pétrole liquéfié ne doivent pas tomber.
 - 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 pas faire fonctionner le gril ou les brûleurs latéraux si les régulateurs ont été retirés, un incendie ou une explosion peut se produire.
 - Ne laissez jamais le gril et les brûleurs latéraux sans surveillance lorsqu'ils sont utilisés. Lors de l'utilisation de casseroles et de poêles, les débordements provoquent des fumées et des graisses lors de l'utilisation de casseroles et de 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 du brûleur ne laissez pas les ustensiles en 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 obtenir les 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 des ustensiles ne doivent pas être utilisés pour la cuisson de matières inflammables, ni pour les déversements pour la cuisson de matières inflammables, ni pour les déversements dus à un 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 supports de casseroles ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec la casserole matériaux inflammables entrent en contact ou soient grilles, brûleurs ou surfaces chaudes jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis amples pendant que vous utilisez votre gril. 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 porte-casseroles secs et n'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux à la place des porte casseroles. 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 peut s'accumuler et provoquer l'éclatement du récipient, ce qui peut 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 se nicher 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 recommandation spécifique dans ce 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 débranchée et retirée.

Précautions concernant Enfants

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la zone où le gril est utilisé. Une surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsqu'un 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.

Lors de la planification de l'emplacement du barbecue, il faut tenir compte de l'accès aux conduites de gaz et aux sources d'alimentation électrique de 120V. Si vous utilisez le gaz naturel 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 120V avec mise à la terre, dédiée, 15A GFCI pour l'utilisation de vos appareils (par exemple, lumières, rôtisserie, réfrigérateur, prises de courant, etc.).

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

Placez l'enceinte du grill dans un endroit où la ventilation est suffisante. La taille et la configuration de votre maison et de votre cour détermineront l'emplacement de votre enceinte pour grillades, mais en règle générale, ne la placez pas sous ou à proximité de fenêtres qui peuvent s'ouvrir dans votre maison. La ventilation est abordée plus en détail dans la section suivante.

Ventilation adéquate 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 s'agit d'espaces ou de pièces tels qu'un garage, une remise, une coursive, un patio, une cabane, etc.

Bien que certaines zones fermées puissent avoir des fenêtres, des écrans ou des systèmes de ventilation, elles sont néanmoins considérées comme dangereuses et peuvent causer des dommages, des blessures, ou la mort. Les espaces fermés ne sont PAS approuvés 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 les armoires 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 est nocif.

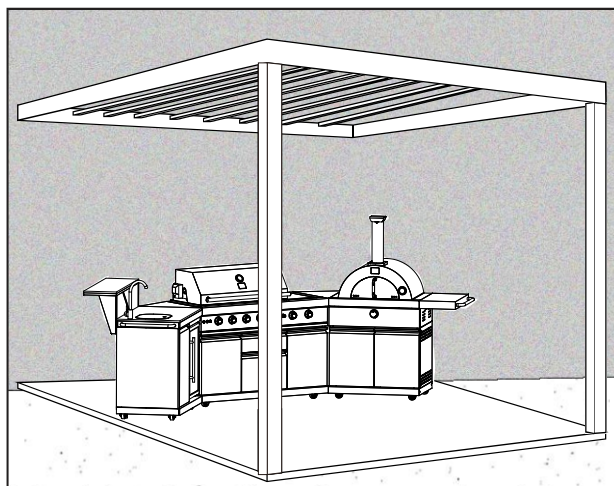


Son utilisation dans un espace clos peut être mortelle.

N'utilisez jamais cet appareil dans un espace

Ne placez pas votre îlot barbecue sous une structure aérienne fermée. 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 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 la partie supérieure de la hotte du barbecue et l'auvent.



- Fondation solide
- Ouvert sur trois côtés
- Distance minimale de six pieds entre le plafond et les matériaux combustibles
- Le plafond n'est pas scellé
- Ne pas placer l'appareil près d'une fenêtre
- Pas de stockage en hauteur

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 hauteur.

Construction matériaux

Forno ne sera pas tenu responsable des dommages matériels, des blessures ou de la mort résultant de l'installation d'une enceinte de gril 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'enceinte .



Matériaux de construction

acceptables : Brique, parpaing, cadre en acier, panneau dur, granit, tuile, brique de verre, béton, ciment, stuc, pierre.



Matériaux de construction

inacceptables : Le bois sous toutes ses formes, les matériaux stratifiés ou synthétiques, le plastique, le linoléum, la 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 entre le produit et le mur

Des informations explicites précisant la nécessité de maintenir des distances appropriées par rapport aux matériaux combustibles construction les 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 en hauteur .

Données techniques du produit

5+2 Burner BBQ



802567

CSA/ANSI Z21.58-22 CSA 1.6-22
Appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur

BBQ 5+2 brûleurs

CTM Household Appliances INC.
Phone 514-324-4200 Fax 514-3241677
Address 11420, boul. Albert-Hudon, Montreal, Quebec, Canada
Postcode H1G 3J6

Numéro de série: FODKT2551BLK-2/24040061

NUMÉRO DE MODÈLE : FODKT2551BLK-2
TYPE DE GAZ : Propane (GPL)
Taux d'entrée (principal) : 12000 BTU/HR
(Taille de l'orifice : 1.02mm)
(Taille de l'orifice NG : 1,4 mm)
Taux d'entrée (infrarouge principal) : 13000 BTU/HR
(Taille de l'orifice:1.06mm)
(Taille de l'orifice NG : 1,45 mm)
Débit d'entrée (arrière) : 13600 BTU/HR
(Taille de l'orifice:1.08mm)
(Taille de l'orifice NG : 1,53 mm)
Taux d'entrée (côté) : 13000 BTU/HR
(Taille de l'orifice:1.06mm)
(Taille de l'orifice NG : 1,45 mm)
Taux total : 87600 BTU/HR

ATTENTION : Utilisez uniquement le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil. Ce détendeur est réglé pour une pression de sortie de 11 pouces. Coupez l'alimentation en GPL au niveau de la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé. **POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT**
Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, détachez la bouteille et laissez-la à l'extérieur.

Température ambiante minimale de fonctionnement : -20 °C (-4 °F)
Dégagement minimum entre le côté et l'arrière de l'unité et la construction combustible : 36" (914 mm) des côtés et 36" (914 mm) de l'arrière.
N'utilisez pas cet appareil sous une surface de combustion située au-dessus de la tête.

- a. Ne rangez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
- b. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 %. Si les informations mentionnées aux points (a) et (b) ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.

Avertissement concernant les cordons électriques

Puissance électrique : 120 Vac, 60Hz 70W

- a. Utiliser uniquement avec un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre.
- b. Utiliser uniquement des rallonges approuvées pour un usage extérieur, marquées W-Aet prévues pour la puissance de cet appareil.

18" Gas Pizza Oven



802567

CSA/ANSI Z21.58-22 CSA 1.6-22
Appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur

Four à pizza à gaz 18 "

CTM Household Appliances INC.
Phone 514-324-4200 Fax 514-3241677
Address 11420, boul. Albert-Hudon, Montreal, Quebec, Canada
Postcode H1G 3J6

Numéro de série: FODKT2551BLK-3/24040061

NUMÉRO DE MODÈLE : FODKT2551BLK-3
TYPE DE GAZ : Propane (GPL)
Taux d'entrée (principal) : 19000 BTU/HR
(Taille de l'orifice : 0.93mm)
(Taille de l'orifice NG : 1, mm)
Taux total : 36000 BTU/HR

ATTENTION : Utilisez uniquement le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil. Ce détendeur est réglé pour une pression de sortie de 11 pouces. Coupez l'alimentation en GPL au niveau de la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé. **POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT**
Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, détachez la bouteille et laissez-la à l'extérieur.

Température ambiante minimale de fonctionnement : -20 °C (-4 °F)
Dégagement minimum entre le côté et l'arrière de l'unité et la construction combustible : 36" (914 mm) des côtés et 36" (914 mm) de l'arrière.
N'utilisez pas cet appareil sous une surface de combustion située au-dessus de la tête.

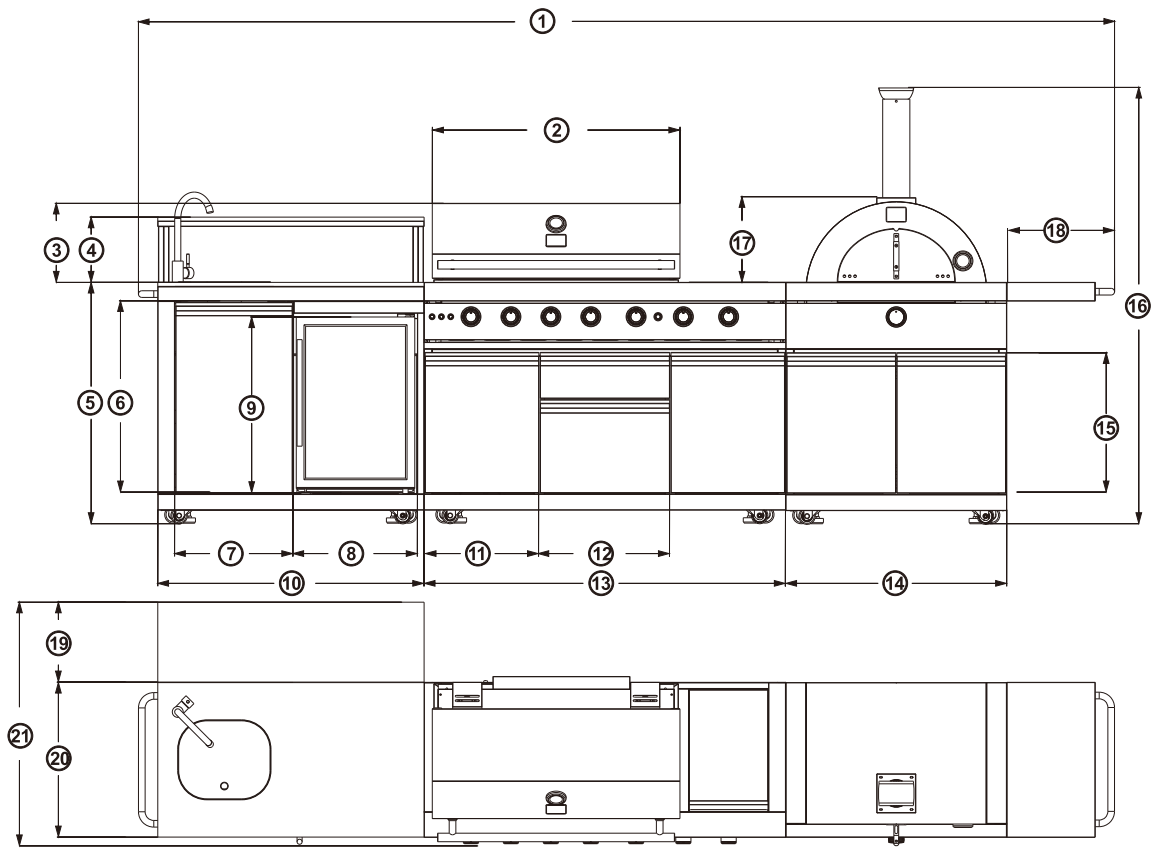
- a. Ne rangez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
- b. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 %. Si les informations mentionnées aux points (a) et (b) ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.

Avertissement concernant les cordons électriques

Puissance électrique : 120 Vac, 60Hz 70W

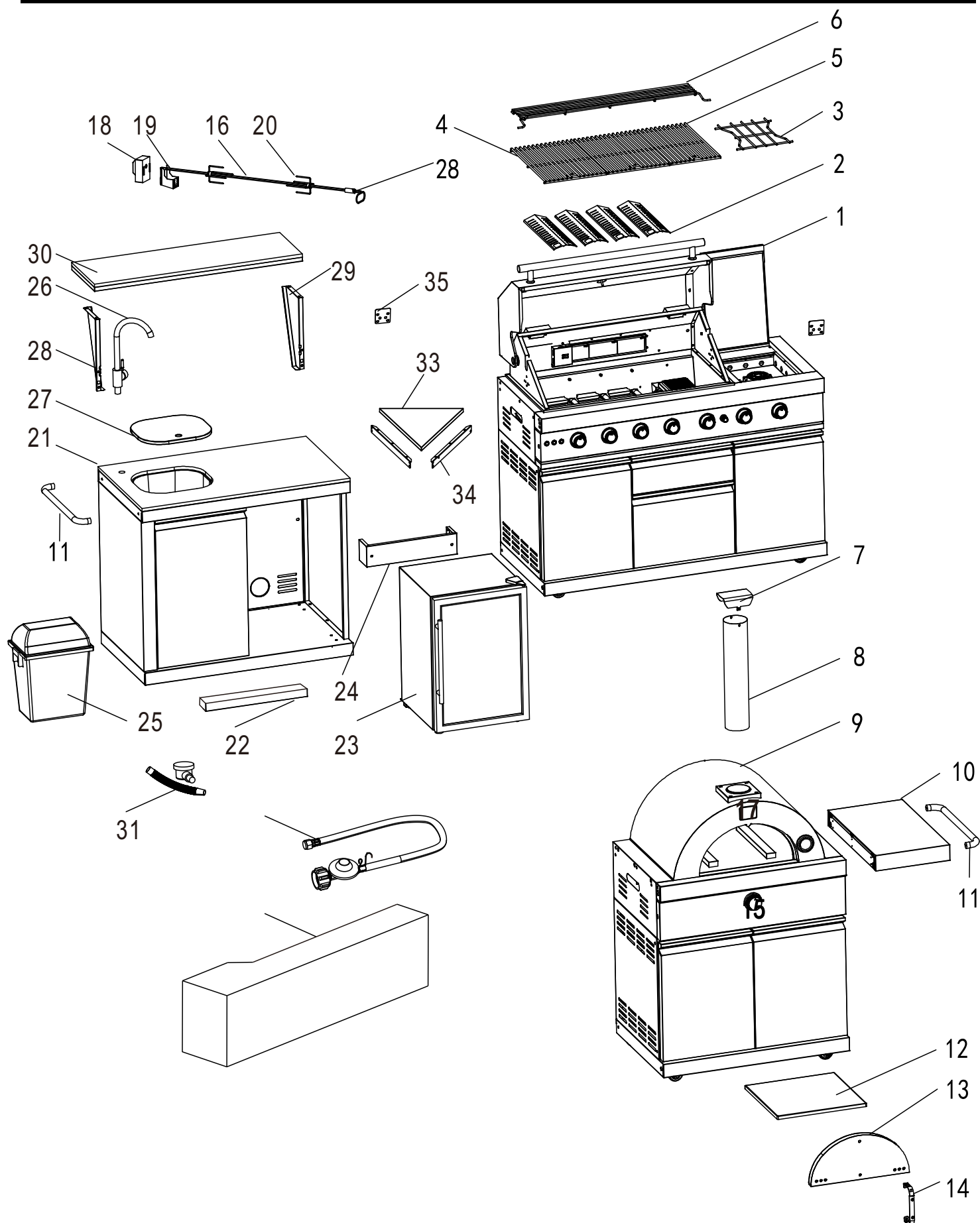
- a. Utiliser uniquement avec un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre.
- b. Utiliser uniquement des rallonges approuvées pour un usage extérieur, marquées W-Aet prévues pour la puissance de cet appareil.

Dimension du produit

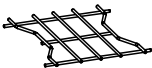
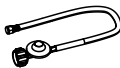


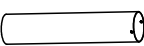
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Longueur totale	Longueur capot BBQ	Hauteur de la hotte	Hauteur de la barre de la table à la table	Hauteur du sol à la table	Hauteur de l'armoire frigorifique	Longueur de la porte du réfrigérateur	Longueur du réfrigérateur	Hauteur du réfrigérateur	Longueur du réfrigérateur modulaire	Longueur de la porte de l'armoire BBQ
144 3/8"	36 39/64"	11 45/64"	9 41/64"	35 41/64"	28 41/64"	17 15/64"	17 33/64"	26 3/16"	39 3/8"	16 13/16"
366.7cm	93cm	29.7cm	24.5cm	90.5cm	72.5cm	43.8cm	44.5cm	66.5cm	100cm	42.7cm

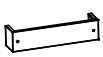
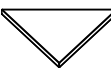
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Longueur du tiroir BBQ	Longueur BBQ modulaire	Longueur four à pizza modulaire	Hauteur de l'armoire du four à pizza	Hauteur totale	Hauteur du corps du four à pizza	Longueur table d'appoint	Profondeur table de bar	Profondeur table modulaire réfrigérateur	Profondeur totale	
19 9/64"	53 15/32"	32 43/64"	20 3/4"	64 13/32"	64 13/32"	15 29/32"	11 13/16"	22 53/64"	36 17/32"	
48.6cm	135.8cm	83cm	52.7cm	163.6cm	31.8cm	40.4cm	30cm	58cm	92.8cm	



Nom des pièces et Accessoires

Non.	Tarte.	Nom de la pièce	Qty
1		BBQ modulaire	1
2		Dompteur de flammes	4
3		Grille de cuisson du brûleur latéral	1
4		Petite grille de cuisson	1
5		Grande grille de cuisson	2
6		Grille de réchauffage pour la grille	1
16		rôtisserie	1
17		Tuyau et régulateur (Installation)	2
18		Moteur de rôtissoire	1
19		Support gauche de la rôtissoire	1
20		Fourchette à viande grillée	2

9		Four à pizza modulaire	1
7		Couvercle de cheminée	1
8		Cheminée	1
10		Table d'appoint pour four à pizza	1
11		Poignée de table	2
12		Pierre à pizza	1
13		Porte du four à pizza	1
14		Poignée de la porte du four à pizza	1
15		Couvercle de barbecue	1

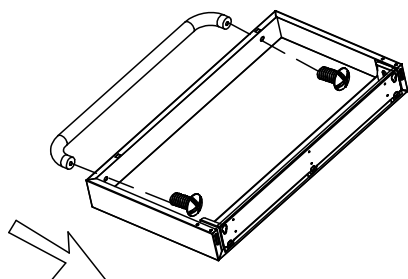
Non.	Tarte.	Nom de la pièce	Qty
21		Réfrigérateur modulaire	1
22		Réfrigérateur tige de décoration	1
23		Réfrigérateur	1
24		Support pour réfrigérateur	1
25		Poubelle (Installation)	1
26		Robinet	1
27		Built in wooden chopper	1
28		Support gauche pour table de bar	1
29		Support droit pour table de bar	1
30		Table de bar	1
31		Draineurs et tuyaux	1
32		Connecteur	2
33		Conique à 45	2
34		Support de cône à 45	4
35		NG Orifices	1
36		Tournevis cruciforme	1
37		M6x10	51
38		M6 Nuts	4

Installation

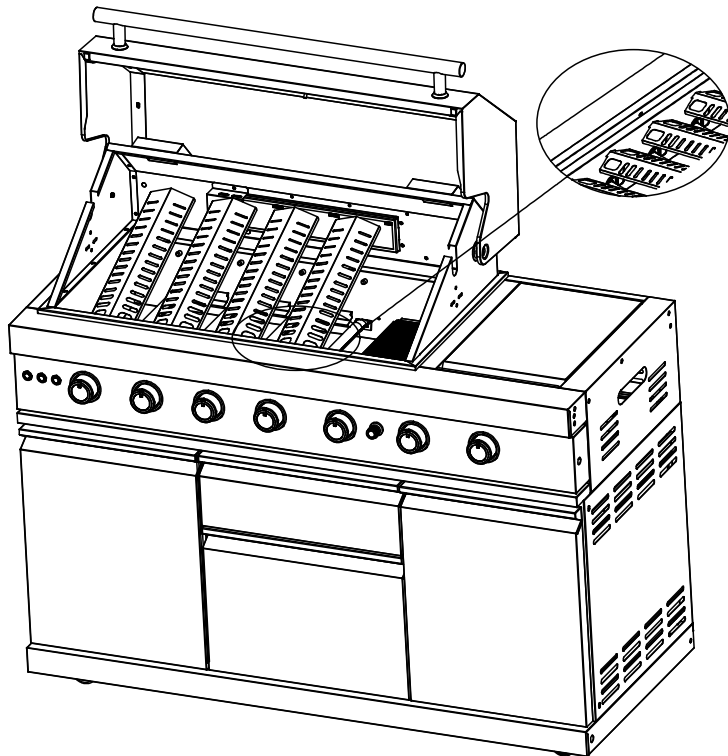


M6X16 2pcs

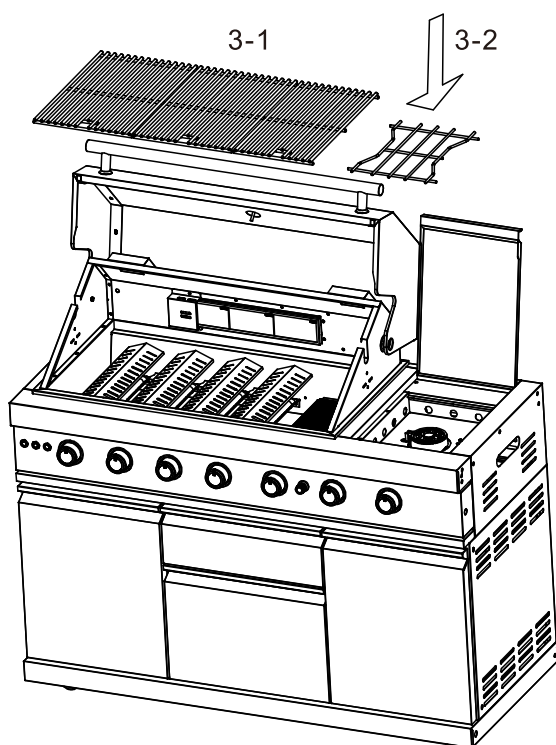
1. Fixer une poignée à la table latérale à l'aide de 2 vis M6x16.



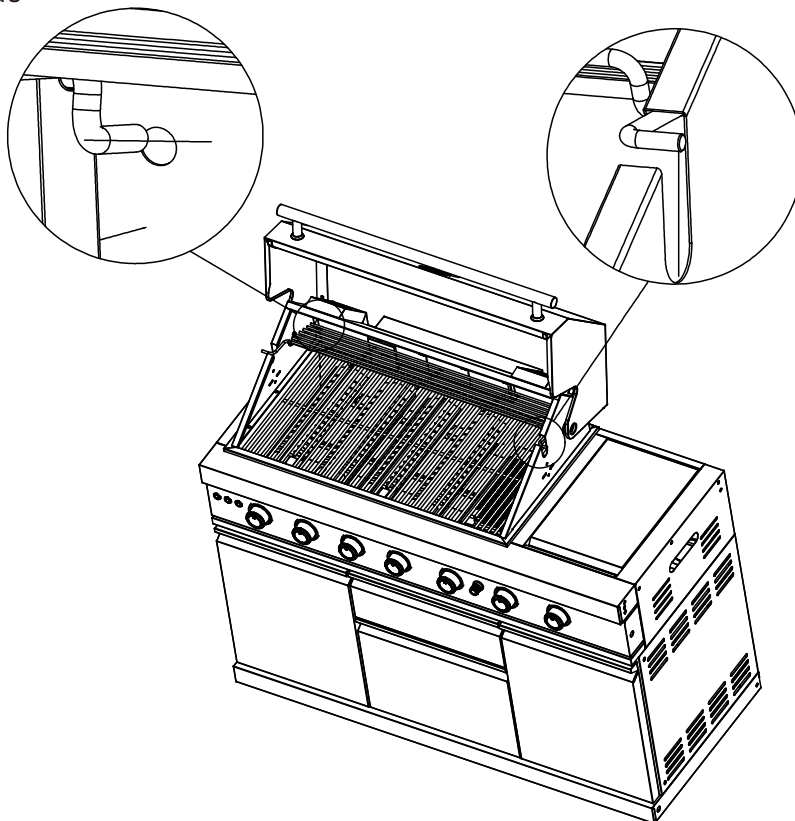
2. Placer 4 pièces de pare-flammes sur le dessus des brûleurs.



3. (1) Placer 3 grilles de cuisson sur le dessus.
(2) Placer une grille de cuisson au-dessus du brûleur latéral.



4. Insérer la grille chauffante dans les 2 trous latéraux



Installation

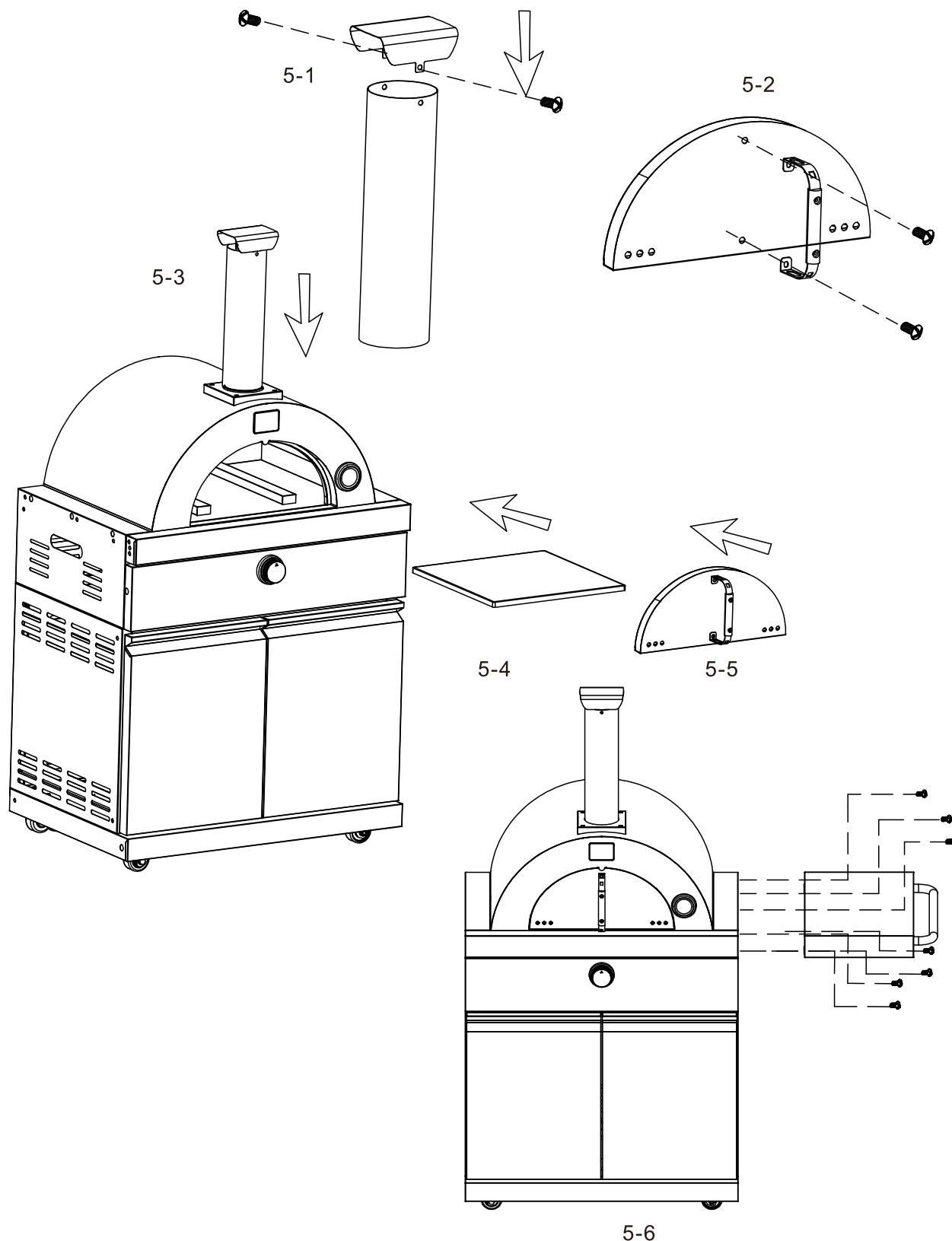


M6X10 7pcs



M5X10 4pcs

5. (1) Fixer le couvercle de la cheminée avec 2 pièces de M5x10.
- (2) Fixer la poignée de la porte du four à pizza à la porte avec 2 pièces de M5x10.
- (3) Placer la cheminée dans le haut du four.
- (4) Placer ensuite la pierre à pizza dans le four.
- (5) Ensuite, fermez la porte.
- (6) Fixer la table d'appoint avec four à pizza sur la plaque latérale droite avec 7 pièces de M6x10.



Installation

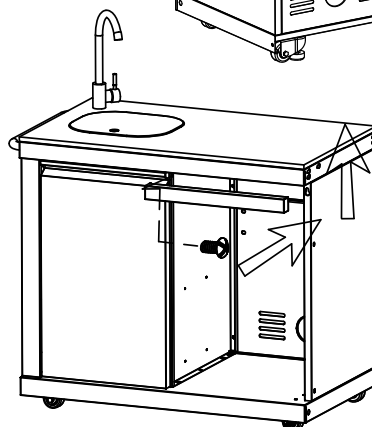
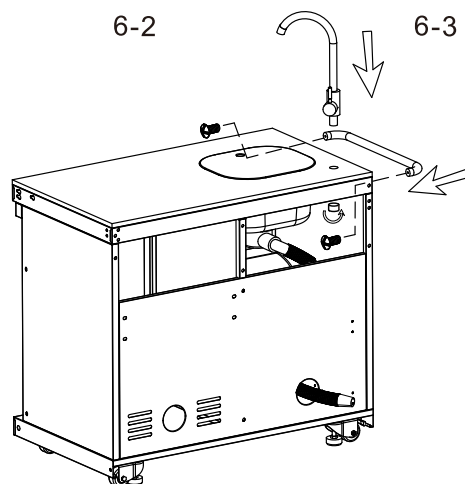
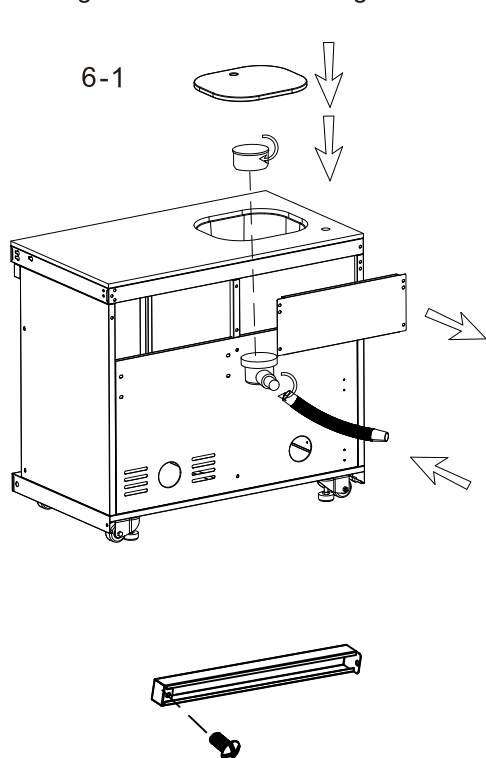


M6X16 2pcs



M6X10 2pcs

- 6.(1) Placer le hachoir en bois dans l'évier, dévisser la petite plaque arrière, raccorder l'égouttoir au tuyau, placer le porte-poubelle dans l'égouttoir.
 (2) Dévisser la vis du robinet, puis le placer dans le trou du robinet et revisser la vis. Raccorder au tuyau d'eau G1/2.
 (3) Fixer la poignée sur la plaque latérale du réfrigérateur à l'aide de 2 M6x16.
 (4) Fixer une vis M6x10, la moitié dans le trou droit de la tige, puis cliquer la vis dans le trou droit de la plaque du réfrigérateur et fixer le trou gauche avec 1pc de M6x10.

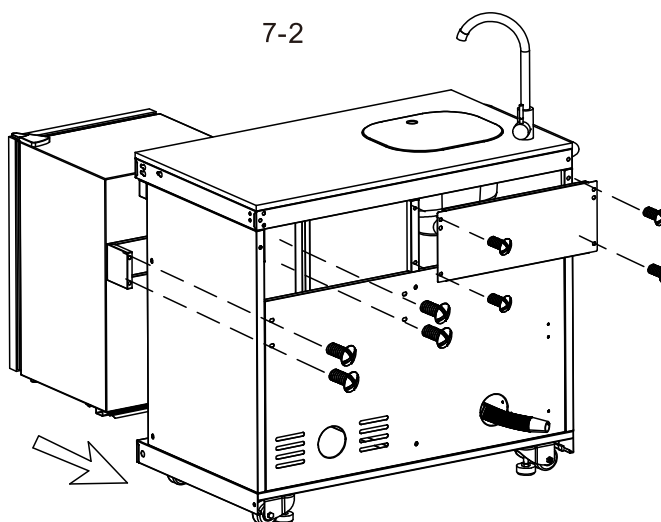
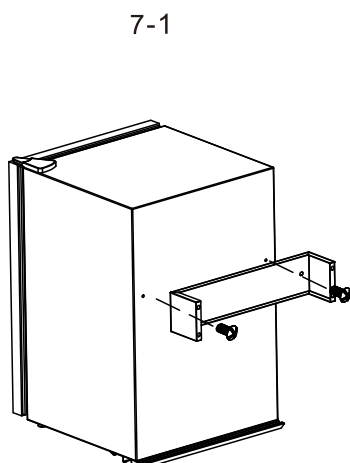


6-4



M6X10 6pcs

- 7.(1) Fixer le réfrigérateur et le support du réfrigérateur avec 2 pièces de M6x10.
 (2) Fixer le support du réfrigérateur dans la plaque arrière de l'armoire avec 4 pièces de M6x10. Fixer la petite plaque arrière à l'aide de 4 pièces M6x10.



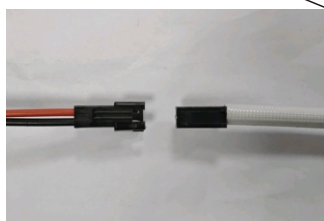
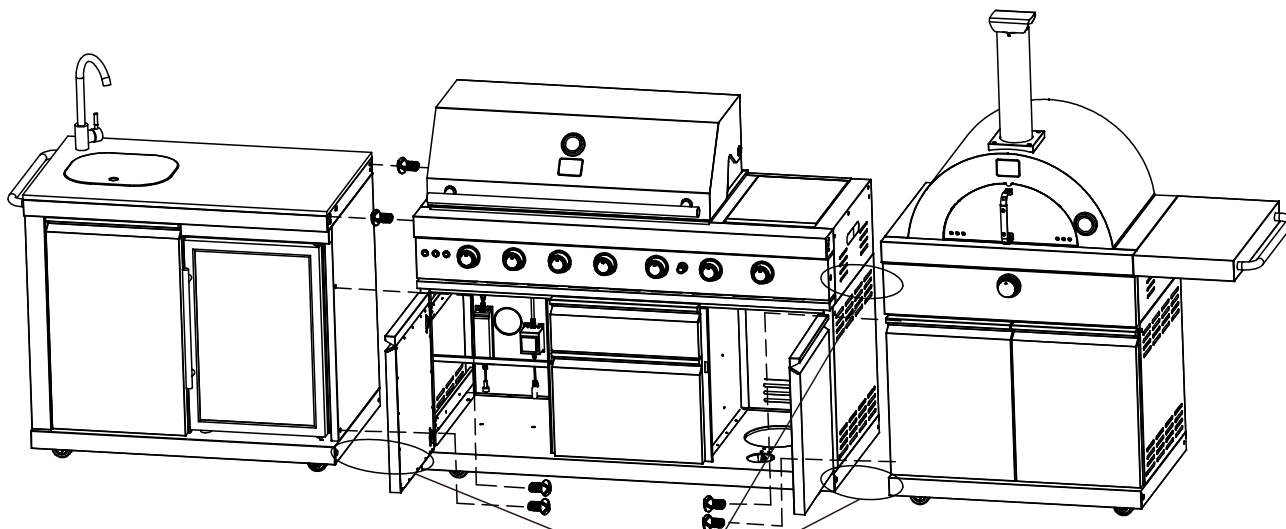
Installation



M6X10 6pcs

8. Connecter chaque module avec 6 pièces de M6x10 comme indiqué sur l'image. Insérer les connecteurs d'éclairage dans le terminal, puis mettre le connecteur dans le trou gauche, laisser le fil blanc à l'extérieur.

Avertissement : La tige avant de l'armoire gauche du BBQ peut être dévissée, mais il n'est pas permis d'y placer une bouteille de gaz, qui doit être placée dans l'armoire droite du BBQ.

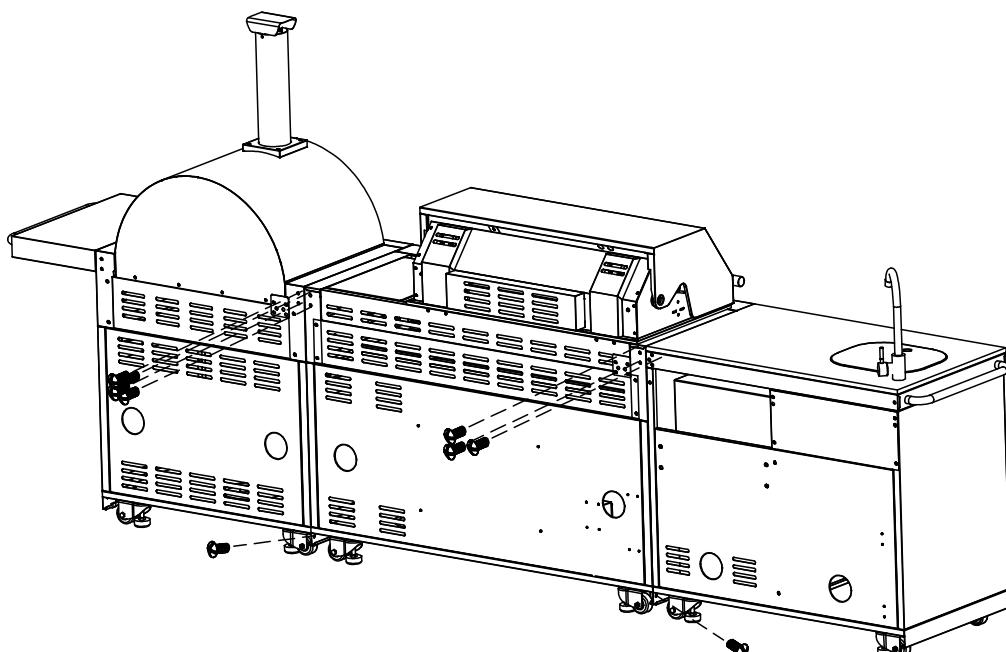


Insérer le connecteur dans la borne, puis mettre le connecteur dans le trou gauche, laisser le fil blanc à l'extérieur.



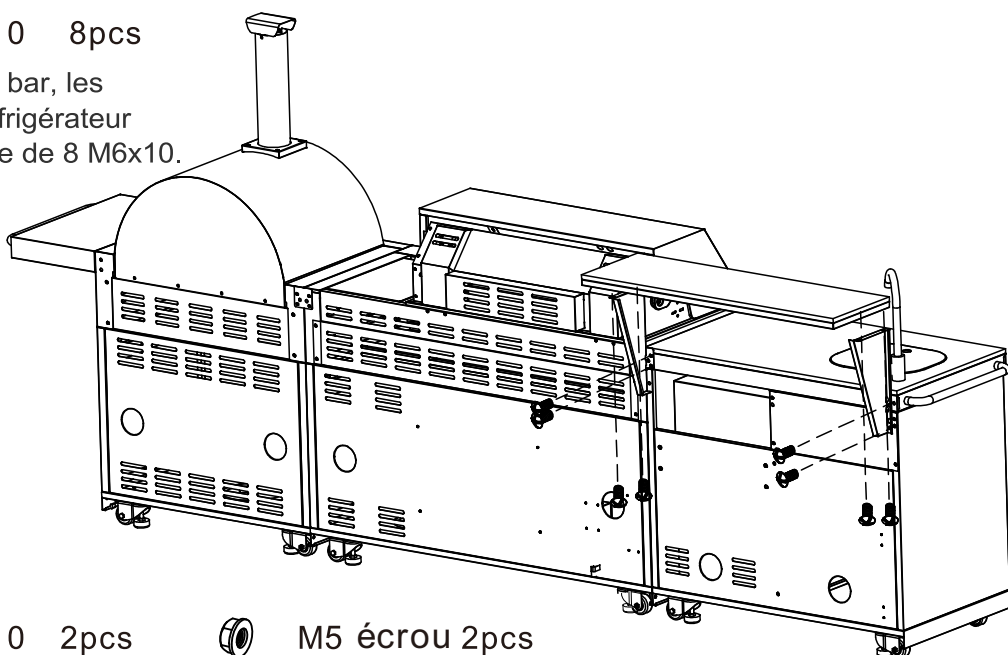
M6X10 9pcs

9. Connecter l'arrière de chaque module avec une petite plaque en acier inoxydable, les fixer avec 7 pcs de M6x10. fixer chaque en bas avec 2pcs de M6x10 totalement.



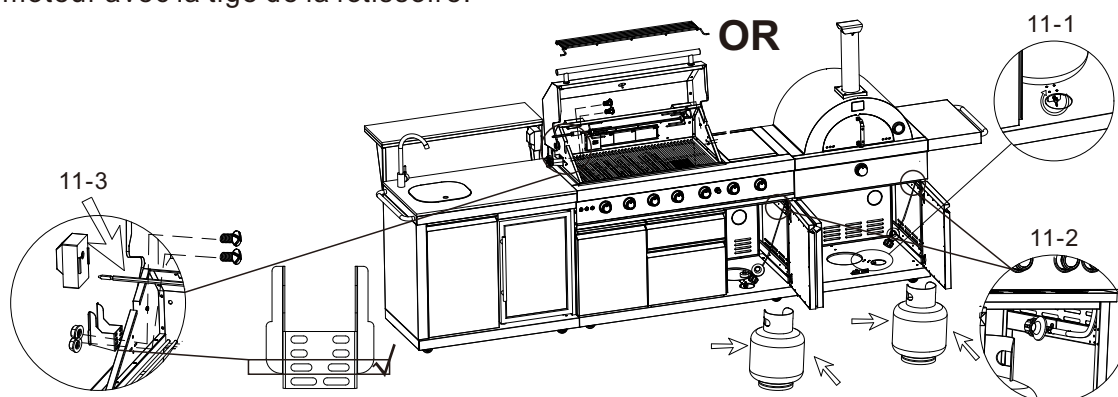
 M6X10 8pcs

10. Fixez la table de bar, les supports et le réfrigérateur modulaire à l'aide de 8 M6x10.



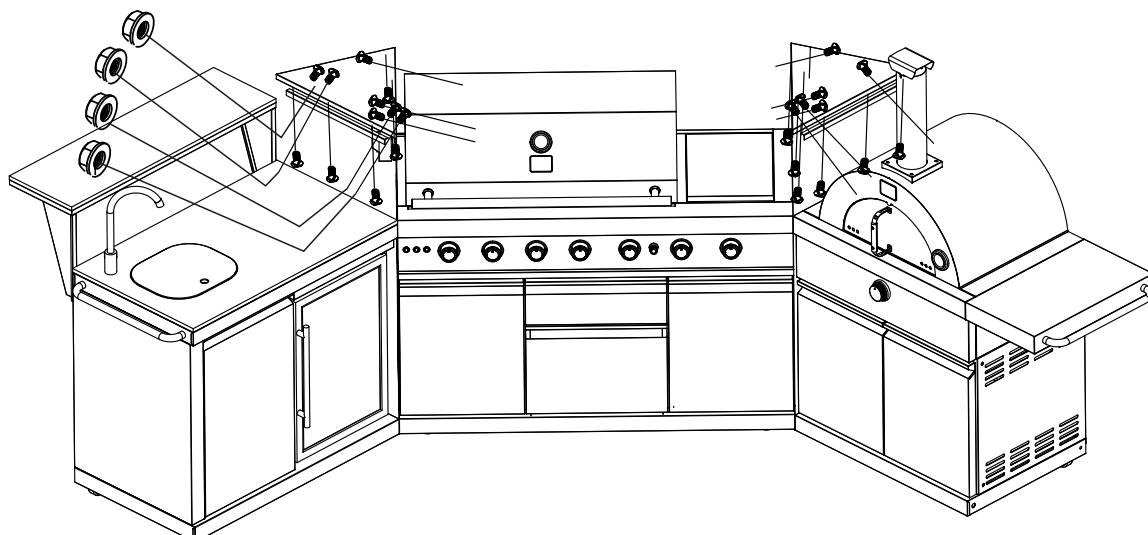
 M5X10 2pcs  M5 écrou 2pcs

11. (1) Placer la bouteille de gaz dans les supports de gaz, tourner vers la droite pour fixer la bouteille de gaz.
 (2) Utiliser un crochet en S pour suspendre le tuyau GPL et le régulateur.
 (3) Fixer les supports de la rôtissoire avec 2 vis et écrous M5x10.
 Suggérer des vis au troisième niveau. Bien placer puis connecter le moteur avec la tige de la rôtissoire.



 M6X10 28pcs  M6 écrou 4pcs

12. Fixer les 45° coins entre chaque module avec 28 pièces de M6x10 et 4 pièces d'écrous M6.



2. Raccordement de la conduite de gaz au gril

Raccordement du gril

Raccordez la conduite de gaz au gril en utilisant le raccord approprié à 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 fixation.

Voir l'illustration

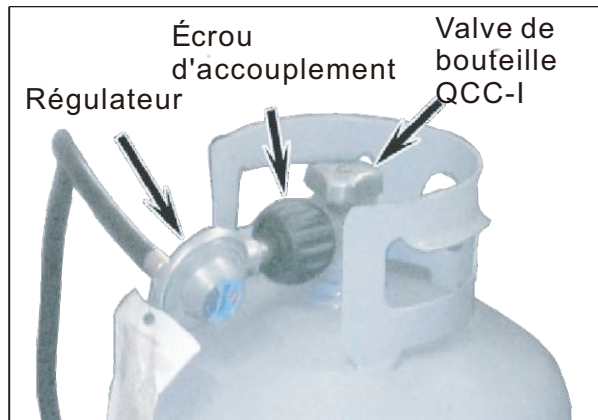


3. Raccordement à une source de gaz

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 pour le propane liquide doivent être munis d'un écrou d'accouplement qui se connecte à un robinet de bouteille QCC-1 à une extrémité et d'un raccord femelle qui se connecte à un raccord conique de 3/8" sur le collecteur du gril. Voir les figures ci-dessous.

Raccordez 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 de couplage 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 la tubulure de gaz naturel située à l'intérieur de l'îlot du barbecue (voir page 64). Une fois le raccordement à la source de gaz terminé, effectuez un test d'étanchéité.

Test 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 où 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 d'eau savonneuse pour le test d'étanchéité en mélangeant dans un flacon pulvérisateur une part de savon liquide à une part d'eau.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position d'arrêt.
3. Allumez le gaz.
 - a. le robinet d'alimentation principal du gril. Sur les installations au gaz naturel, ouvrez
 - b. sur les systèmes LP, tournez le bouton du robinet de la bouteille d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.
4. Appliquez la solution d'essai d'étanchéité en la pulvérisant. N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite

n'est pas corrigée. sur les joints du système d'alimentation en gaz. Souffler la présence de bulles dans la solution avonneuse indique la présence d'une fuite.

5. Arrêtez la fuite en resserrant le joint desserré ou en remplaçant la pièce défectueuse par une pièce de rechange recommandée par le fabricant. N'essayez pas de réparer le robinet de la bouteille s'il est endommagé. La bouteille doit être remplacée.
 6. Remettez tous les boutons de commande en position d'arrêt complet.
- Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite:
1. Remettez tous les boutons de commande en position d'arrêt complet.
 2. Coupez l'alimentation en gaz du gril et relâchez la pression dans le tuyau et le collecteur en enfonçant et en tournant l'un des robinets de commande d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 3. Sur les installations au gaz de pétrole liquéfié, retirez la bouteille du gril.
 4. Appelez un technicien agréé d'un appareil à gaz service ou un revendeur de gaz de pétrole liquéfié.

Utilisation de votre Gril

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre gril.

Nous vous recommandons de laver l'ensemble du gril avec du savon • et de l'eau 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 gril de votre gril. Le lavage réduira le risque de décoloration. Nous vous recommandons également de couvrir votre gril lorsqu'il n'est pas utilisé. Vous réduirez ainsi la quantité de poussière et de saleté qui s'accumule sur votre gril et prolongerez sa durée de vie.

N'oubliez pas d'utiliser votre barbecue en toute sécurité en suivant les conseils suivants :

- Il est dangereux d'utiliser les grilles de barbecue et les brûleurs latéraux autrement que pour la cuisson
- N'utilisez pas de charbon de bois dans un gril à gaz ou un brûleur latéral.

Ne chauffez pas de récipients scellés tels que des boîtes de conserve ou des bocaux sur un gril ou un brûleur latéral. Une explosion peut se produire, entraînant 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 votre gril. N'utilisez pas le gril, les étagères latérales, les armoires ou toute autre zone autour du gril 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 des températures excessives sur le gril.

Principes de base Gril Fonctionnement

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 branché 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 gril en suivant les instructions de la page précédente.

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

- 4 Placez les aliments sur le gril et faites-les cuire jusqu'à ce que vous le souhaitiez, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée. Ajustez le réglage de la chaleur si nécessaire. Vous pouvez régler le bouton de commande sur n'importe quelle position entre HIGH et LOW.

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

Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant la cuisson.

Gaz Orientation de la bouteille

La bouteille de gaz de pétrole liquéfié doit être orientée vers le haut pendant le fonctionnement pour assurer un retrait correct des vapeurs !. Si vous utilisez le gril avec la bouteille sur le côté, le gaz liquide s'écoulera dans le régulateur. Un débit de gaz erratique se produira, entraînant des risques de flambée ou d'explosion.



Avertissement

NE JAMAIS couvrir toute 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.

Allumage des brûleurs

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

- Inspectez le tuyau avant d'utiliser le gril. Si le tuyau présente une abrasion ou une usure excessive, ou s'il 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 de ventilation situé sous la face de l'appareil.
- En cas d'utilisation de gaz propane, veillez à ce que les ouvertures de ventilation spéciales de l'enceinte soient dégagées-si vous utilisez du gaz propane, veillez à ce que les ouvertures de ventilation spéciales du boîtier soient libres et exemptes de débris.
- Si l'appareil est raccordé à une bouteille de propane, inspectez soigneusement le tuyau en caoutchouc fixé au régulateur-le tuyau en caoutchouc relié au régulateur avant chaque utilisation.
- Veillez à ce que la bouteille de propane, le régulateur et le tuyau en caoutchouc soient installés dans un endroit qui ne soit 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 une pointe jaune). Si les flammes du brûleur ne sont pas normales, vérifiez qu'il n'y a pas d'insectes ou de nids d'insectes dans l'orifice et le brûleur.
- Assurez-vous que le robinet de gaz en ligne ou le robinet de la bouteille de gaz est toujours fermé lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
- Ne faites pas fonctionner le brûleur latéral lorsque son couvercle est fermé ou le brûleur arrière lorsque son couvercle est 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 HIGH. Vous entendrez un clic sonore lorsque le briquet électronique produira une étincelle.
4. Écoutez le bruit du gaz qui s'enflamme. Si le brûleur ne s'allume pas si le brûleur ne s'allume pas du premier coup, recommencez immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, répétez l'opération immédiatement 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'allumage manuel ci-dessous.
7. Une fois l'allumage réussi, répétez l'opération sur les autres brûleurs que vous souhaitez allumer.

Allumage manuel les Brûleurs

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

ATTENTION: 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 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 gril 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 (allumage), jusqu'à la position HIGH (élevé).
7. Écoutez le bruit du gaz qui s'enflamme. 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 l'allumer à nouveau.
8. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, consultez le guide de dépannage au dos de ce manuel.

Cuisson avec la rôtiroire

Branchez la rôtiroire sur une prise 120V. Le moteur de la rôtiroire est doté d'un interrupteur marche/arrêt qui commande le moteur de la rôtiroire à une vitesse. la rôtiroire tourne dans les deux sens. Vous pouvez changer le sens de rotation en l'éteignant et en le rallumant.

La rôtiroire cuit avec le brûleur arrière à infrarouge, qui fournit une chaleur radiante intense et brûlante. L'emplacement de la rôtiroire et du brûleur permet de placer une rôtiroire (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 rôtiroire, vous devez monter les supports et le moteur sur le gril. Voir page 53 pour les instructions.

Chargement des aliments sur la rôtiroire

1. Tenez fermement la poignée tout en faisant glisser l'une des fourchettes (les dents tournées vers l'extérieur de la poignée) sur la tige.
2. Poussez la tige à travers le centre de l'aliment, puis faites glisser l'autre support (dents vers l'aliment) sur la tige.
3. Centrez la viande sur la tige et poussez les fourchettes fermement l'une contre l'autre.
4. Serrez les vis à oreilles.
5. Pour sécuriser les parties non fixées de la viande, utilisez de la ficelle de boucher (n'utilisez jamais de ficelle en nylon ou en plastique).
6. Placez une lèchefrite sous les aliments pour recueillir les gouttes.

Cuisson avec la rôtiroire

1. Retirez la grille chauffante.
2. Placez l'extrémité pointue de la tige du rotis dans le moteur et posez l'extrémité filetée sur le support situé sur le côté du gril. Lorsque la tige est poussée aussi loin que possible dans le moteur, l'extrémité rainurée de la tige doit reposer sur le support latéral droit.
3. Si nécessaire, pour compenser les charges déséquilibrées, faites glisser le contrepoids sur la tige. Lorsque le contrepoids est desserré, laissez la tige chargée tourner et s'arrêter. Faites ensuite pivoter le contrepoids au-dessus de la tige en position verticale et serrez la vis à oreilles. Vous pouvez éloigner ou rapprocher le contrepoids de la tige de la rôtiroire selon les besoins pour obtenir un fonctionnement équilibré.
4. Allumez le brûleur arrière à infrarouge. Il atteindra la température de cuisson en une minute environ. La lueur orange/rouge s'estompe au bout d'environ cinq minutes. La flamme du brûleur arrière peut être réglée 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 du 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.

DÉBRANCHEZ 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 grils en acier inoxydable se décolorent et s'encrassent en cas d'utilisation régulière, ils 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 feux 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 nécessitent une attention particulière si vous voulez 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 à la fin de cette section.

1. Nettoyer

Nettoyez soigneusement les taches, les aliments et la saleté à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide imbibé d'eau tiède et d'un produit 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. Polonais

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

Vaporisez une petite quantité de WD-40 ou de Sheila Shine sur un morceau d'essuie-tout et frottez dans le sens du grain sur la surface de l'appareil. À l'aide d'un tissu éponge ou d'une serviette en papier propre, polissez l'appareil en le frottant dans le sens du grain jusqu'à ce que l'excès de liquide soit éliminé et que la surface soit lisse.

PRODUITS ET MATÉRIAUX DE NETTOYAGE N'UTILISEZ PAS

ces produits et matériaux de nettoyage courants, ils endommageraient la surface de votre acier inoxydable

- CLR
- Lime-Away
- Oven cleaner
- Cleansers such as Ajax or Comet
- Ammonia
- Bleach
- Chlorine
- Steel wool pads
- Wire brushes
- Scrapers
- Pumice

Nous vous recommandons ces produits pour nettoyer votre inox :

- Mild dish detergent such as Dawn
- Formula 409
- Fantastik
- Instant Rust Out (exterior ONLY)
- WD-40 (exterior ONLY)
- Sheila Shine (exterior ONLY)

Nous avons eu le meilleur succès avec Instant Rust Out, mais le WD-40 fonctionne également très bien. Instant Rust Out est disponible dans certaines quincailleries. 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 GRIL.

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

Pour les taches plus tenaces, utilisez un épurateur Scotch-Brite ou un produit similaire.

jusqu'à ce que l'excès de liquide soit éliminé et que la surface soit propre brille. Il ne doit pas être huileux au toucher il ne doit pas être huileux au toucher, mais quelques résidus sont acceptables.

Les encaustiques pour meubles, comme le Old English, peuvent être efficaces pour polir l'acier inoxydable et protéger la surface.



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



Risque

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

Rouille Enlèvement de la rouille

On croit souvent à tort que l'acier inoxydable ne rouille pas est une idée reçue selon laquelle l'acier inoxydable ne rouille pas. En effet, l'acier inoxydable il ne se tache pas, ne se corrode pas et ne rouille pas aussi facilement que l'acier ordinaire (il se tache moins) *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

Le sel accélérant la rouille et la corrosion, les propriétaires de barbecues ou d'îlots de barbecue qui vivent près de la plage doivent faire preuve de diligence dans l'entretien de leurs appareils en acier inoxydable en acier inoxydable. Vous devez nettoyer et polir fréquemment votre acier inoxydable appliquer un produit

Deux méthodes d'élimination de la rouille sont recommandées:

1. L'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. Appliquer une deuxième fois si nécessaire.

2. Enlever la rouille avec WD-40 ou Sheila

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. Si la rouille ou la corrosion si la rouille ou la corrosion est importante, utilisez une brosse Scotch-Brite.

Ces deux produits protègent la surface et l'aident à résister aux taches et à la rouille.



Bien que l'acide nitrique (également appelé aqua fortis) puisse être efficace pour éliminer la rouille, il s'agit d'un produit chimique très corrosif. En raison du risque de blessures ou de dommages à votre véhicule, il est préférable de ne pas utiliser l'acide nitrique.

Nettoyage l'intérieur L'intérieur de Votre Grill

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

1. Nettoyez soigneusement les taches, les aliments et la saleté à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide imbibé d'eau tiède et d'un produit vaisselle doux. Utilisez Fantastik ou Formula 409 pour éliminer les salissures plus importantes.
2. Rincez soigneusement toutes les surfaces et séchez-les complètement avec une serviette propre. Ne laissez pas l'eau s'accumuler sur l'acier inoxydable. L'eau provenant de diverses sources, comme les tuyaux d'arrosage, contient du fer qui donne l'impression de rouiller l'acier inoxydable. Si elle reste longtemps sur l'acier inoxydable, elle provoquera des piqûres.
3. Les grilles, les compteurs de flammes et les barres d'arômes peuvent être retirés pour être nettoyés et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Brûleurs

Il arrive que des araignées et de petits insectes s'installent ou fassent leur nid dans les tubes des brûleurs, 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 gril n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.

IMPORTANT : Avant de commencer cette procédure, désactivez tous les boutons de réglage 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.

se trouvent sous le gril, vers l'arrière. Ces goupilles servent à maintenir les brûleurs en place pendant le transport et ne sont pas nécessaires pour faire fonctionner le gril. Retirez les brûleurs du gril en les soulevant avec précaution et en les éloignant de l'orifice du robinet de gaz.

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 du robinet de gaz, ainsi que l'emplacement des allumeurs. Lorsque vous remplacez les brûleurs, il n'est pas nécessaire de remplacer les goupilles de verrouillage.

Cuisson Grilles

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



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.

Bac de rétention

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

Gril

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 nettoyeurs 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 éliminer les taches.

la brosse métallique peut également être utile pour éliminer la saleté et les dépôts d'aliments. La laine d'acier peut être utilisée pour les endroits particulièrement difficiles. Essayez toutes les surfaces avant de les ranger.

Nettoyage à la vapeur Votre Gril

Le nettoyage à la vapeur de l'intérieur de votre gril est très efficace et n'annule pas la 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 pulvérisez 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, couvrez-le avec notre housse latérale en toile à fermeture éclair sur toute la longueur (voir votre revendeur Forno 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.

Problème : Orifice bouché

Solution : Débranchez l'orifice en procédant comme suit :

- Retirez les grilles de cuisson, le dompteur de flammes et le plateau de graissage.
- 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.
- Soulevez délicatement chaque brûleur pour l'éloigner de l'orifice du gaz.
- Retirez l'orifice de la valve de contrôle.
- Dégagez délicatement toute obstruction à l'aide d'un fil métallique fin.
- Réinstallez l'orifice, réinstallez les brûleurs sur les orifices et placez chaque cheville de brûleur dans le trou de positionnement situé sur le rebord inférieur de la chambre de combustion.
- Remettez en place les éléments de cuisson et les collecteurs de graisse.

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

Problème : Mauvais alignement de l'allumeur sur le brûleur

- Solution :**
- Vérifiez la position de la pointe de l'électrode, qui doit être dirigée vers l'avant du brûleur et exempte de graisse pour permettre la production d'étincelles.
la pointe de l'électrode doit être orientée vers l'avant du brûleur et être exempte de graisse pour permettre la production d'étincelles.
 - Le fil d'allumage doit être fermement connecté au dispositif d'allumage de la valve et à l'électrode. Remplacez le fil d'allumage s'il est effiloché ou fissuré.
 - Lorsque l'alimentation en gaz est fermée et que tous les boutons de commande sont en position d'arrêt, vérifiez 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. (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 : Lorsqu'un feu se produit à l'intérieur et autour des tubes de brûleur, coupez immédiatement le gaz à sa 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

- Assurez-vous d'avoir converti le gril au gaz naturel avant de raccorder la conduite de gaz au régulateur.
 - 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 50mm 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 ENTRAÎNER UNE INCENDIE OU UNE EXPLOSION SUSCEPTIBLE DE PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, LA MORT OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.
 - La conversion au gaz naturel doit être effectuée par un spécialiste QUALIFIED GAS UNIQUEMENT LE TECHNICIEN. 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 de 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 de la compagnie d'électricité.

UN TECHNICIEN DU GAZ QUALIFIÉ.

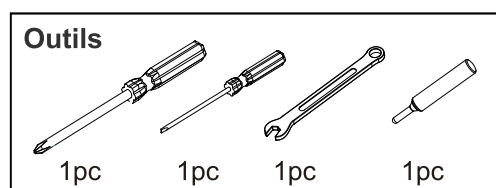
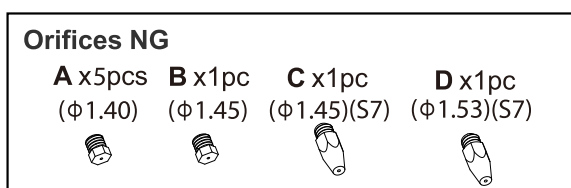
Les pièces suivantes sont nécessaires pour la conversion au gaz naturel:

INCLUDE

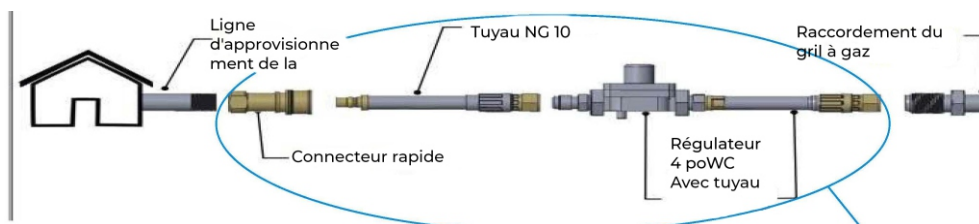
- #Tools
- #Clé à écrou #7 mm
- #Tournevis droit
- #Tournevis cruciforme
- #Adhésif anaérobie

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

- #Tuyau de gaz naturel de 3,0 m (10 pi)
- # Régulateur de colonne d'eau #4" avec tuyau

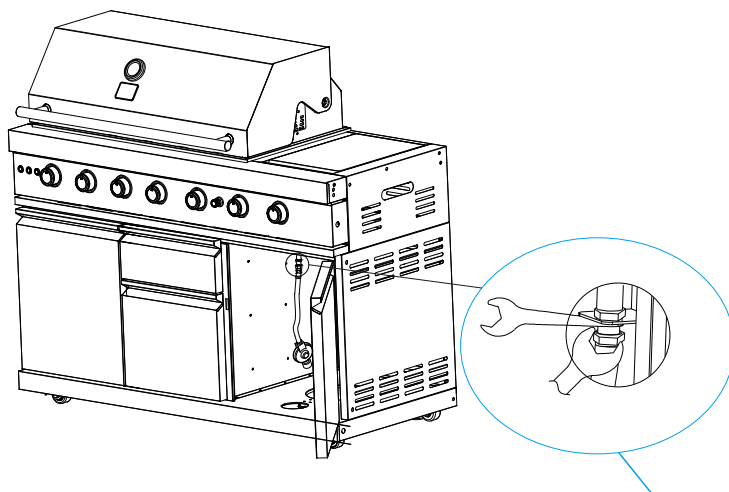


Des outils sont nécessaires pour la conversion au gaz



non communiqué

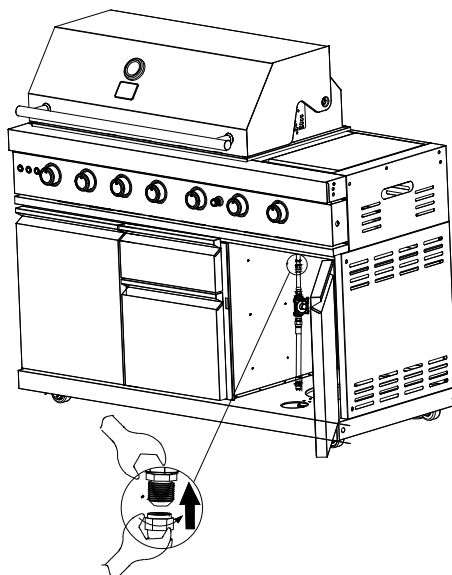
Echelon LG à NG



non communiqué

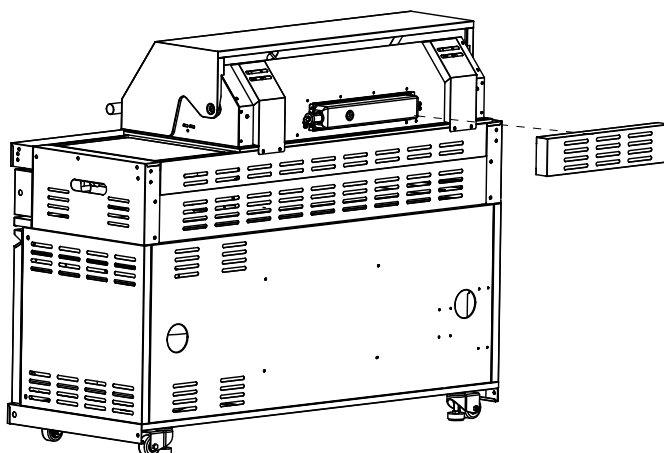
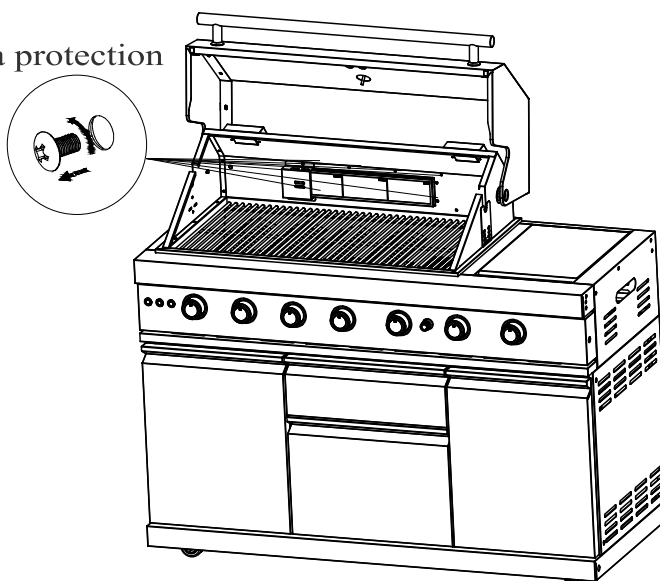
1. Fermez le robinet principal d'alimentation en gaz.
2. Débranchez le réservoir de gaz de pétrole liquéfié.
3. Fermez toutes les vannes de commande des brûleurs.
4. Retirez le réservoir de gaz de pétrole liquéfié du chariot du gril.
5. Utilisez une clé à molette pour retirer le régulateur de GPL du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

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



1. Branchez le connecteur en laiton à une extrémité du tuyau d'alimentation en gaz flexible en PVC de 3,0 m au régulateur de pression de gaz naturel
2. Raccordez le connecteur rapide à l'autre extrémité du tuyau d'alimentation en gaz flexible en PVC de 3,0 m au tuyau d'alimentation en gaz naturel rigide.
3. Veuillez effectuer un test d'étanchéité après la conversion

Desserrer les vis et retirer la protection du brûleur arrière



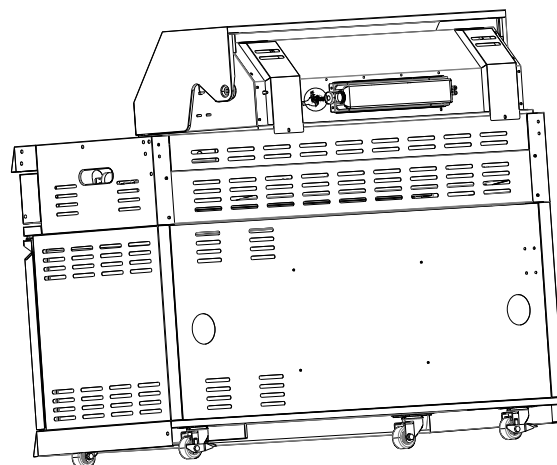
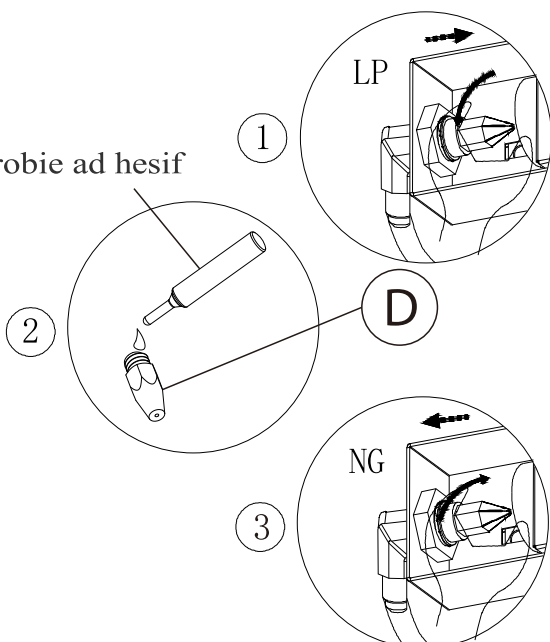
Retirez le gicleur LP du brûleur arrière du barbecue et remplacez-le par un gicleur NG. et les adhésions anaérobies vis arrière arrière

NG Orifices

A x4pcs (Φ1.40) **B** x1pc (Φ1.45) **C** x1pc (Φ1.45)(S7) **D** x1pc (Φ1.53)(S7)

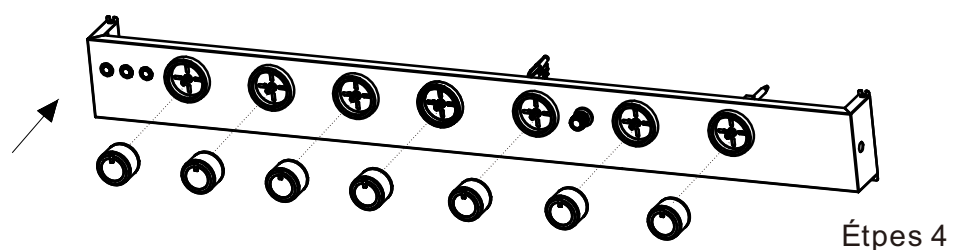
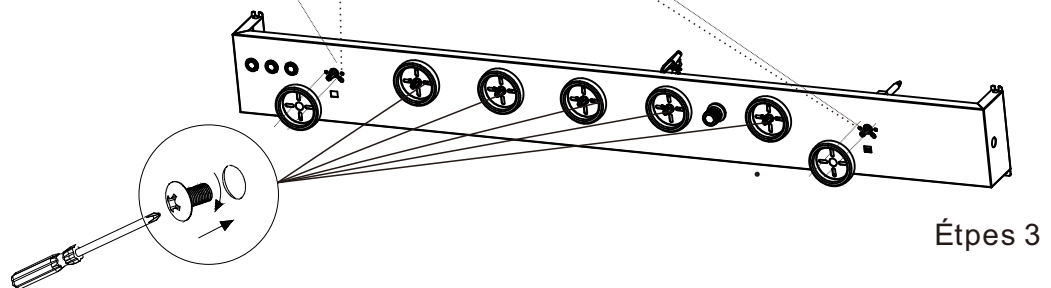
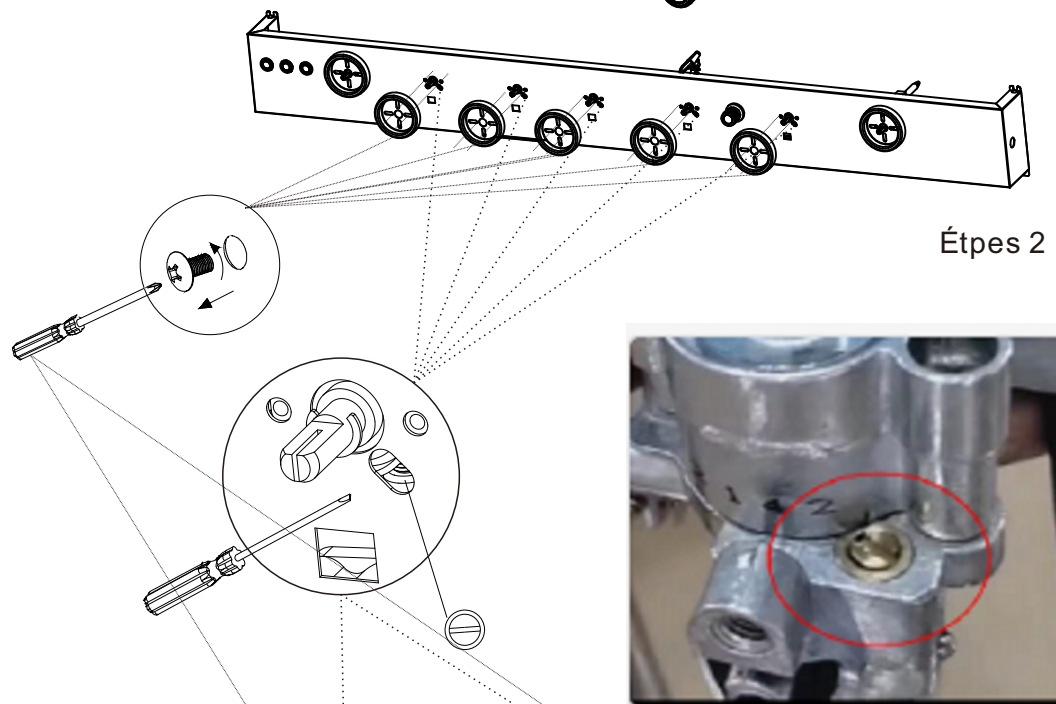
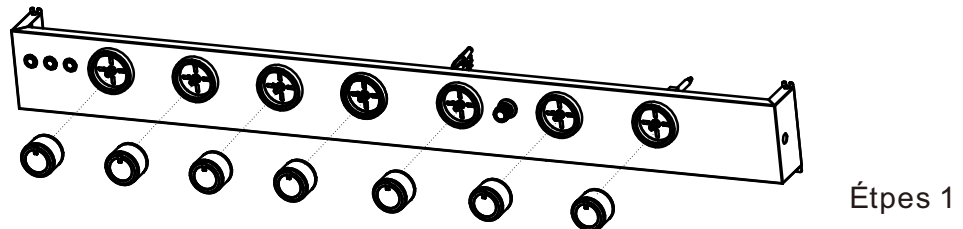


anaérobie ad hesif

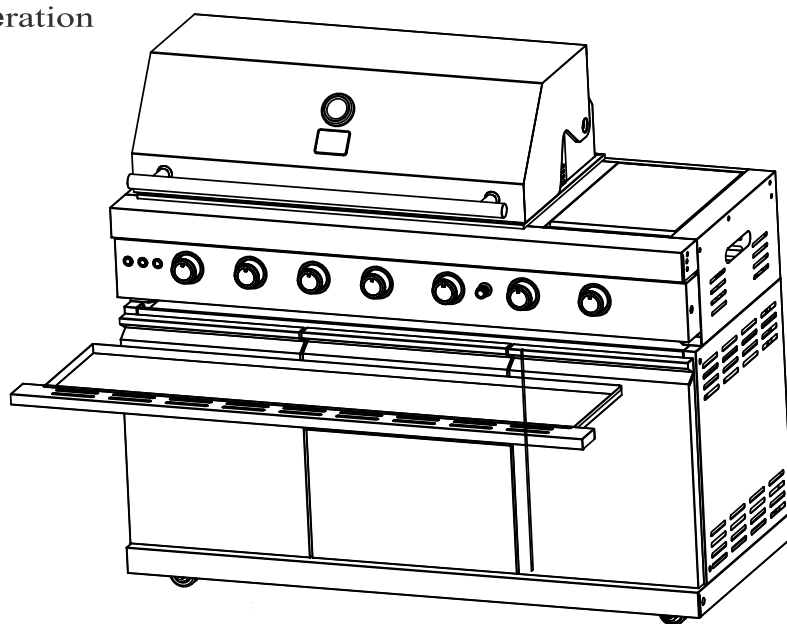


Conversion au gaz naturel

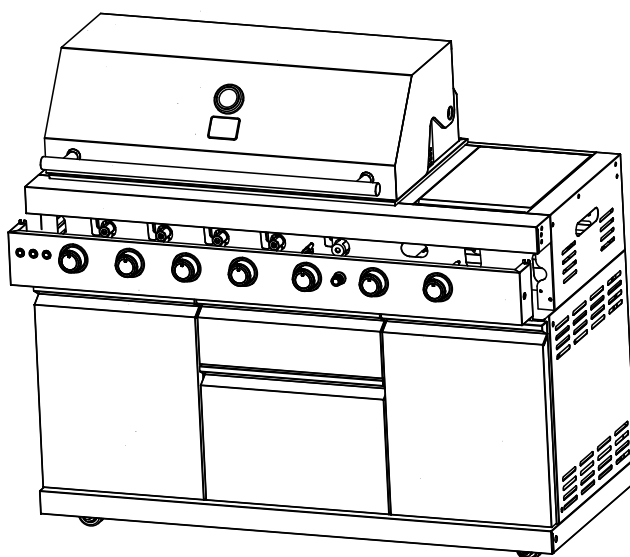
1. Retirer les boutons et desserrer les vis de la base des boutons à l'aide d'un tournevis cruciforme. chaque panneau de contrôle intact.
2. Utiliser un tournevis droit dans les trous pour desserrer l'équipage de réglage de la valve, dépoussiérer au même niveau. Un tour vers l'extérieur (360°) à partir de l'intérieur. (uniquement pour le brûleur principal et le brûleur latéral)
Le niveau inférieur correspond à la fonction GPL, le niveau supérieur à la fonction GN.
3. Revisser tous les boutons de la base, les 2 pièces de gauche répètent la procédure 2.
4. Revisser toutes les bases des boutons, remettre tous les boutons en place.



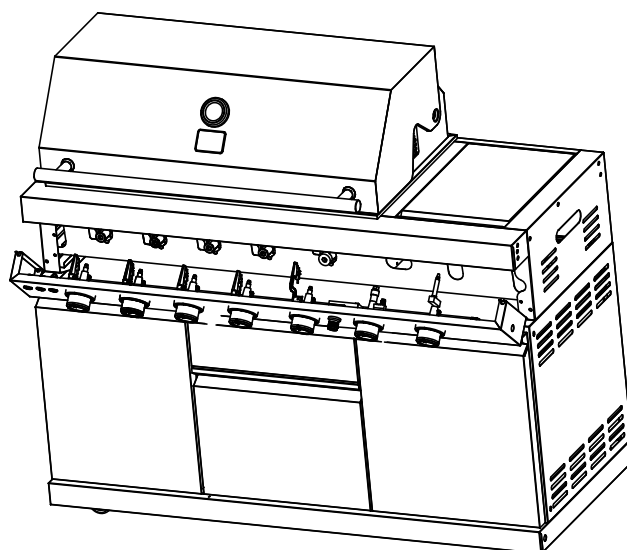
Retirer le bac de récupération



Desserrer les vis du panneau de contrôle

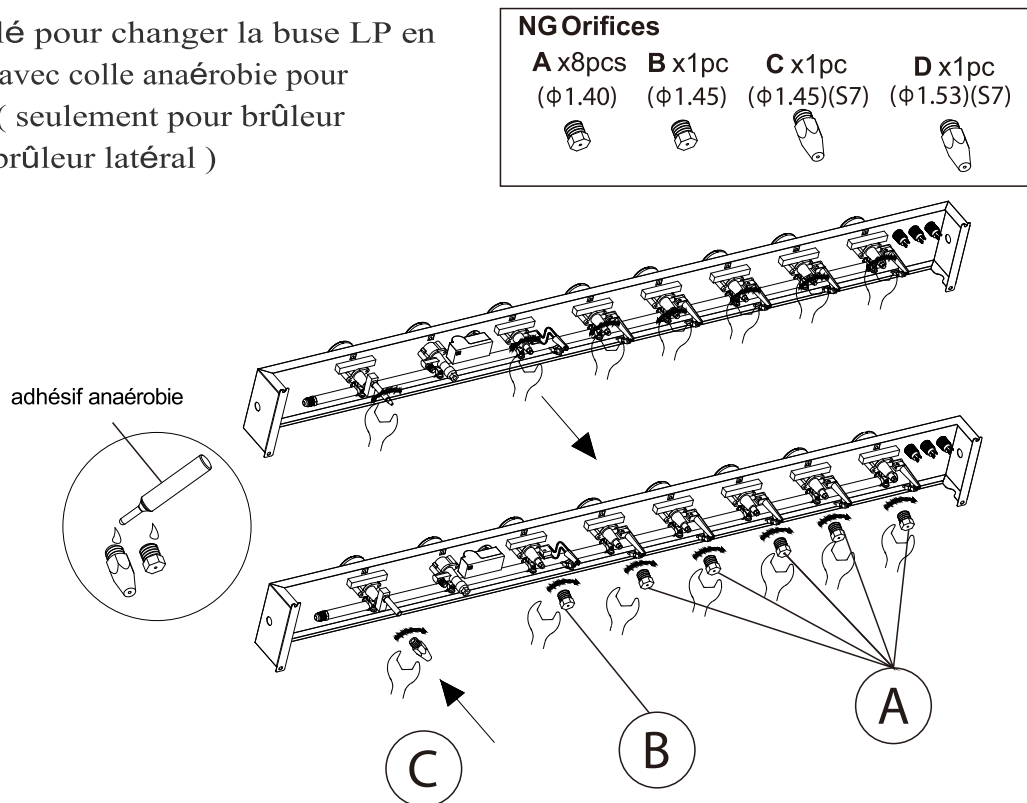


- 1. Retirer soigneusement l'ensemble du panneau**
- 2. Placez la valve à l'envers sur le dessus des portes et des tiroirs.**
- 3. ne pas toucher aux lignes lumineuses, etc.**



Conversion au gaz naturel

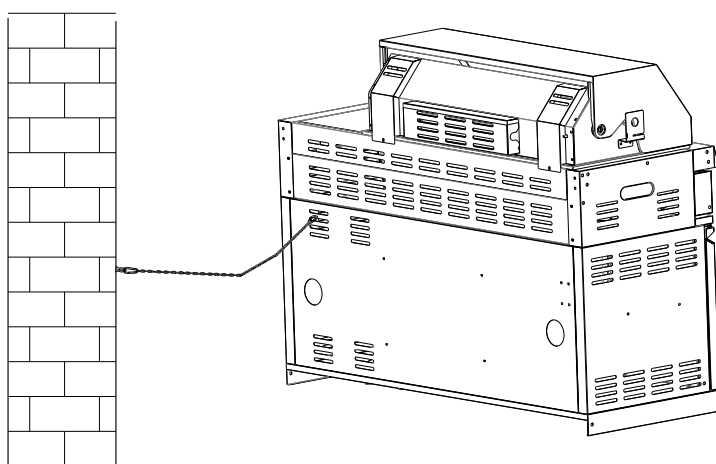
Utiliser la clé pour changer la buse LP en Gicleur NG, avec colle anaérobie pour l'étanchéité (seulement pour brûleur principal et brûleur latéral)



Après cela, l'assembler de nouveau :

1. mettre 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 les fuites
2. Placer l'ensemble du panneau dans le barbecue, revisser les vis 4pcs
3. Vérifier que tous les brûleurs sont bien fixés un par un
4. Remettre tous les boutons en place.
5. Utiliser de l'eau savonneuse pour tester l'étanchéité avant utilisation, essayer de brûler à nouveau le brûleur.

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 avec un rebord de chaque point de connexion. La longueur de la chaîne ou du câble ne doit pas dépasser 80% de la longueur du tuyau.



Brûleur infrarouge Sear

Le brûleur infrarouge Sear Zone peut être utilisé à la place de n'importe quel brûleur ordinaire. Produisant une chaleur infrarouge intense, il cuit rapidement avec une chaleur brûlante pour sceller les jus. (Note : Le brûleur infrarouge Sear Zone n'est pas le même que le brûleur arrière infrarouge utilisé avec la rôtissoire.

Les brûleurs de ces grils sont des unités rectangulaires en céramique, en acier inoxydable ou en inconel avec environ 300 jets de gaz qui atteignent une température comprise entre 1200° et 1400°. À ces températures, vous pouvez véritablement saisir les aliments. Ces brûleurs permettent au cuisinier d'atteindre une température de charbon de bois chauffé à blanc en 3 minutes et de maintenir cette température aussi longtemps qu'il le souhaite.

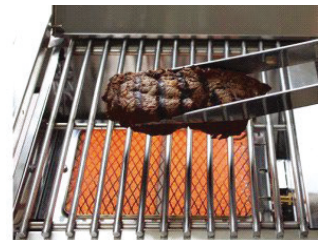
Lorsque le brûleur est porté à une température très élevée, il commence à émettre un rayonnement infrarouge qui cuit les aliments et est indépendant de la température de l'air ambiant. L'utilisation de la chaleur infrarouge pour cuisiner rend les aliments plus savoureux, car la chaleur élevée emprisonne l'humidité et les jus naturels. La chose à retenir lorsque l'on cuisine sur des brûleurs infrarouges est de garder le couvercle du gril ouvert, de saisir les aliments pendant une courte durée, car si le brûleur est laissé à haute température, vous brûlerez tout. Cependant, en utilisant votre rapport chaleur/temps et votre expérience, vous pouvez cuire tout et n'importe quoi : viande, poulet, poisson et légumes. Ces grils chauffent en 3 minutes et les aliments cuisent en deux fois moins de temps que les grils ordinaires. Et grâce à la chaleur constante, les temps de cuisson ne sont pas influencés par la température de l'air, car vous ne chauffez pas l'air pour cuire comme avec les brûleurs classiques. Un steak cuit donc de la même manière en hiver qu'en été ! Souvenez-vous simplement de votre rapport temps/température :



Quels sont les avantages des grillades infrarouges ?

-La préhension infrarouge permet à vos aliments de conserver jusqu'à 35 % de leur jus naturel, ce qui maximise leur saveur.

- Un gril infrarouge prend peu de temps à chauffer et permet des temps de cuisson plus rapides.
- Un gril à infrarouge est facile à nettoyer car les particules d'aliments laissées sur place se transforment en cendres lorsque le gril est à température élevée.
- Ce gril vous fera économiser de l'argent car il est plus économe en énergie et consomme moins de gaz que les autres grils à gaz traditionnels.
- Moins de flambées dues à la graisse et aux particules d'aliments.



Quels sont les inconvénients des grils à infrarouge ?

- Les aliments peuvent brûler à cause de la chaleur intense.

Conseils pour les grillades à l'infrarouge :

1. Allumez votre gril.

Allumez le gaz, votre brûleur infrarouge chauffera rapidement, en une ou deux minutes seulement, réduisant ainsi le temps de cuisson.

2. Placez la viande sur la grille au-dessus du brûleur infrarouge.

Attendez environ une minute, puis retournez la viande et saisissez l'autre côté. Les brûleurs infrarouges atteignent des températures élevées,

il est préférable d'utiliser des morceaux de viande épais tels que les steaks et les côtes de porc. Essayez d'éviter d'utiliser les morceaux les plus fins, comme le poisson et les légumes, car ils sont plus fragiles

3. Terminez la cuisson de la viande.

Vous avez deux possibilités pour terminer votre plat.

Tout d'abord, laissez la viande sur le brûleur infrarouge, en la retournant toutes les 30 secondes à une minute jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Cette méthode ne prend pas plus de 4 à 5 minutes pour cuire la viande.

Soyez prudent avec cette méthode,

car il est beaucoup plus facile de trop cuire la viande. Ensuite, vous pouvez déplacer la viande saisie sur le côté non infrarouge du gril et la terminer de manière traditionnelle. La préparation de la viande prendra un peu plus de temps, la cuisson dure environ 9 à 10 minutes, mais elle est plus facile à contrôler.

4. Retirez la viande du gril et dégustez-la. Le

nettoyage de votre brûleur infrarouge est un jeu d'enfant !

Le brûleur atteint une température si élevée que la plupart des gouttes s'évaporent dès qu'elles touchent le brûleur du gril.

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 INDICUÉES 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 QUI N'EST PAS LE RÉSULTAT DIRECT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO
LA NÉGLIGENCE DE FORNO CETTE GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTEND À PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE CE PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET CONSTITUE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.



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, il convient de les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.

Garantie

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.
- Défauts et dommages résultant de forces extérieures échappant au contrôle 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 entourant 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

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

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