



FOUR À GAZ COMMERCIAL FORNO

FCMGR0093-24(4 BURNER TOP)
FCMGR0093-36(6 BURNER TOP)
FCMGR0093-60(10 BURNER TOP)



ANSI Z83.11 • CSA 1.8-(2016) Équipement de service alimentaire.
 Conforme à la norme ANSI Z83.11-2016
 Certifié selon la norme CSA 1.8-2016 Équipement de service alimentaire.
 CONFORME À NSF/ANSI 4:2020

MANUEL D'INSTRUCTIONS

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

TABLE DES MATIÈRES

Service clientèle	4
Important pour votre sécurité	5
Installation, utilisation et entretien	6
Guide de dépannage	15
Instructions pour le kit de conversion	16
Garantie	19

FOUR À GAZ COMMERCIAL FORNO



FCMGR0093-24

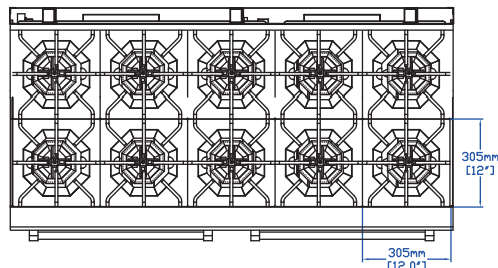
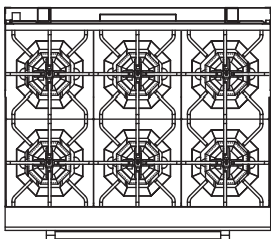
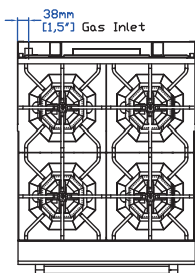
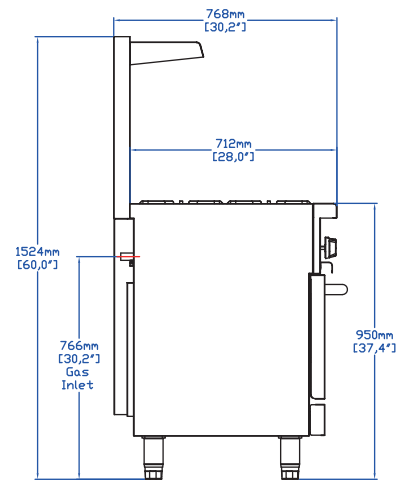
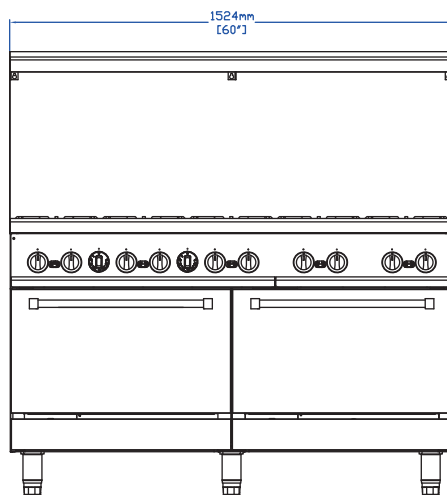
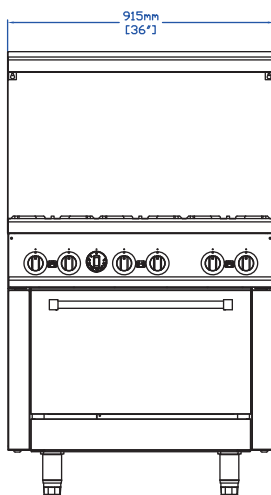
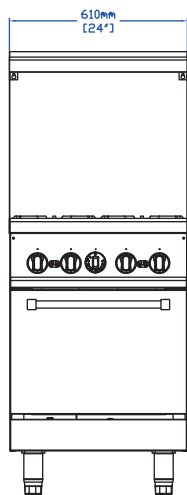


FCMGR0093-36



FCMGR0093-60

DESSIN AU TRAIT



Service clientèle

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

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

Notez ces informations ci-dessous pour référence ultérieure.

Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série :

Date d'achat : _____

Adresse d'achat et téléphone : _____

Informations sur les services

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

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

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



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

Services au Canada et aux États-Unis

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

sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ POUR LE PERSONNEL QUALIFIÉ POUR INSTALLER DES ÉQUIPEMENTS À GAZ, QUI DOIT EFFECTUER LA MISE EN SERVICE INITIALE SUR SITE ET LES RÉGLAGES DE L'ÉQUIPEMENT COUVERT PAR CE MANUEL. AFFICHEZ DANS UN ENDROIT VISIBLE LES INSTRUCTIONS À SUIVRE EN CAS DE DÉTECTION D'UNE ODEUR DE GAZ. CES INFORMATIONS PEUVENT ÊTRE OBTENUES AUPRÈS DU FOURNISSEUR LOCAL DE GAZ.

AVIS

*EN CAS DE DÉTECTION D'UNE ODEUR DE GAZ :
METTEZ L'APPAREIL HORS SERVICE AU NIVEAU DE
LA VANNE D'ARRÊT PRINCIPALE ET CONTACTEZ LA
COMPAGNIE DE GAZ LOCALE OU LE FOURNISSEUR
DE GAZ POUR UNE INTERVENTION.*

Installation, Fonctionnement et Entretien :

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE

GÉNÉRALITÉS

Les cuisinières sont fabriquées avec un travail soigné et des matériaux de qualité. Une installation correcte, ainsi qu'une utilisation et un entretien appropriés, garantiront de nombreuses années de performance satisfaisante. Il est recommandé de lire attentivement l'intégralité de ce manuel et de suivre scrupuleusement toutes les instructions fournies.



AVERTISSEMENT

CET APPAREIL EST ÉQUIPÉ POUR LE GAZ NATUREL.

Pour la conversion au gaz LP, veuillez consulter le manuel d'instructions de conversion au gaz fourni. Les orifices nécessaires pour la conversion au gaz LP (propane) (naturel) sont fournis. Veuillez vous référer à la liste des tailles d'orifices à la page 3 lors de la conversion au gaz.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Cette cuisinière a été inspectée avant de quitter l'usine. Le transporteur assume l'entière responsabilité d'une livraison sécurisée dès l'acceptation de l'envoi. Immédiatement après le déballage, vérifiez s'il y a des dommages causés lors du transport. Si la cuisinière est endommagée, conservez l'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours suivant la livraison.

Déballer l'appareil avec soin et placez-le dans une zone de travail accessible, aussi près que possible de sa position finale d'installation.

Retirez tous les fils et blocs de bois d'expédition.

Avant l'installation, vérifiez le type d'alimentation en gaz (naturel ou propane) afin de vous assurer qu'il correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique située à l'intérieur du panneau inférieur. Si l'alimentation et les exigences de l'appareil ne correspondent pas, n'effectuez pas l'installation. Contactez immédiatement votre revendeur ou votre fournisseur.

EMPLACEMENT

L'appareil doit être installé sous une hotte de ventilation.

La zone autour de l'équipement doit rester exempte de substances combustibles.

Une fois installée, la cuisinière doit respecter un dégagement minimal par rapport aux matériaux combustibles de 12" (304 mm) sur les côtés et 10" (253 mm) à l'arrière. Le dégagement par rapport aux matériaux non combustibles est de 0" sur les côtés et 6" (152 mm) à l'arrière.

Le lieu d'installation doit permettre un dégagement suffisant pour l'entretien et le bon fonctionnement.

Un dégagement minimal de 40" (1016 mm) à l'avant est requis.

La cuisinière doit être installée de manière à ce que le flux d'air de combustion et de ventilation ne soit pas obstrué. Un dégagement adéquat pour les ouvertures d'air menant à la chambre de combustion doit être prévu. Assurez-vous qu'il y a un apport d'air suffisant dans la pièce pour permettre la combustion du gaz aux brûleurs.

Pour s'adapter au niveau du sol, les quatre pieds doivent être réglés.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Les cuisinières doivent être installées conformément à :

Aux États-Unis d'Amérique :

Aux codes des États et aux codes locaux.

Au National Fuel Gas Code, ANSI/Z223.1 (dernière édition).

Des copies peuvent être obtenues auprès de :

The American Gas Association, Inc., 1515 Wilson Blvd., Arlington, VA 22209.

In Canada:

Aux codes locaux.

CSA B149.1 – Code d'installation du gaz naturel et du propane.



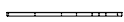



CSA C22.1 – Code canadien de l'électricité.







CSA C22.2 – Code canadien de l'électricité.

Les documents ci-dessus sont disponibles auprès de :

Canadian Standard Association, 5060 Spectrum Way, Suite 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

Backsplash

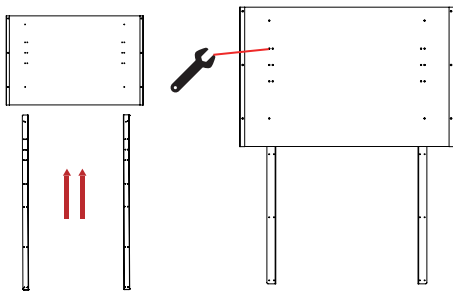
N°	Accessoire	Q'TÉ		Fig
		24"/36"	48"/60"	
1	Plaque d'étagère supérieure	1	1	
2	Assemblage de la crédence	1	1	
3	Support de colonne de crédence	2	3	
4	FCMGR0093-24 screw	10	10	
5	FCMGR0093-36 screw	30	30	
6	FCMGR0093-60 screw	40	40	

N°	Accessoire	Q'TÉ		Fig
		24"/36"	48"/60"	
7	Orifice de brûleur supérieur FCMGR0093-24	4		
8	Orifice de brûleur supérieur FCMGR0093-36	6		
9	Orifice de brûleur supérieur FCMGR0093-60		10	
10	Orifice du four	1	2	
11	Orifice du pilote de four	1	2	
12	Régulateurs	1	1	

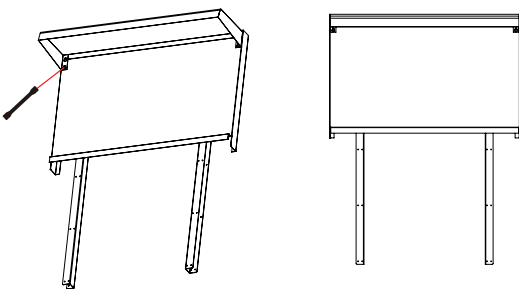
La cuisinière de restaurant standard est équipée d'une crédence et d'une étagère de 23" (600 mm) de hauteur.

Retirez les composants de la crédence des matériaux d'emballage.

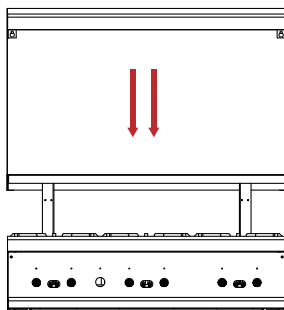
Assemblez les composants requis comme illustré.
Pour 24" & 36"



3. Serrez les quatre vis pour fixer l'étagère.



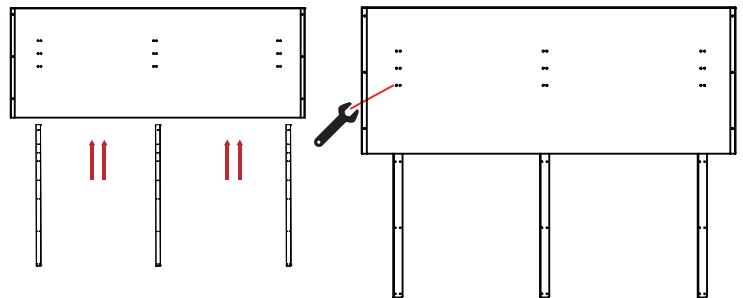
4. Soulevez l'ensemble et faites glisser les rails dans l'espace prévu à l'arrière de la cuisinière.



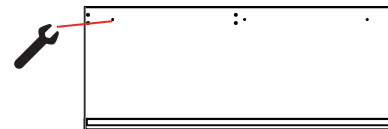
1. Retirez les composants de la crédence des matériaux d'emballage.

2. Assemblez les composants requis comme illustré.

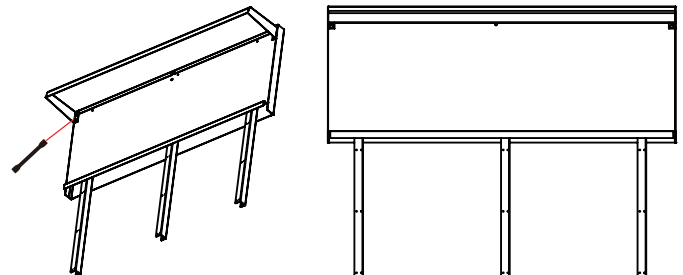
Pour 48" & 60"



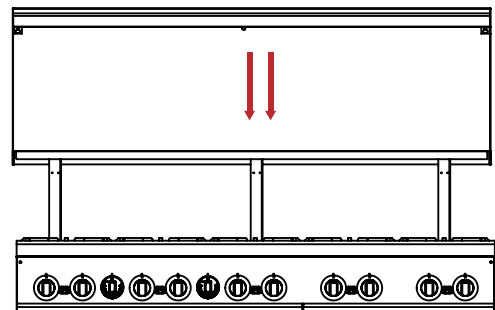
3. Serrez l'écrou pour fixer le montant.



4. Serrez les quatre vis pour fixer l'étagère.

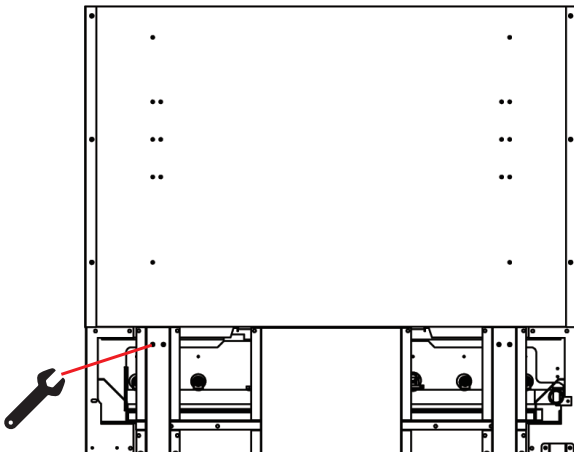


5. Soulevez l'ensemble et faites glisser les rails dans l'espace prévu à l'arrière de la cuisinière.

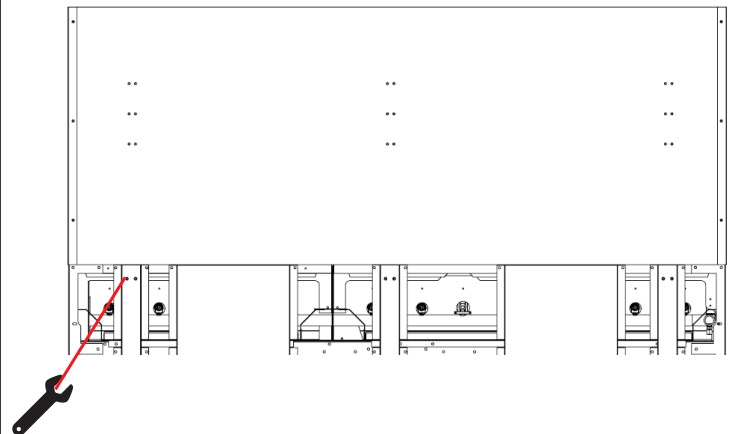


Installation, Fonctionnement et Entretien (suite)

5. Installer quatre vis en tôle #10
(2 sur chaque pied en U)



5. Installer dix-huit vis en tôle #10



MISE À NIVEAU

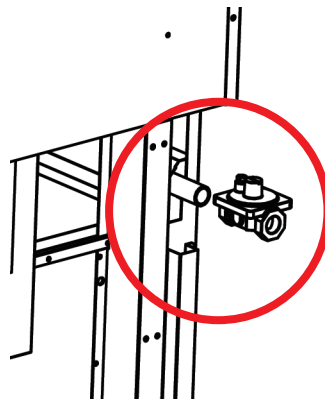
Vérifiez la mise à niveau de la cuisinière. Placez un niveau à bulle à l'intérieur de la cavité du four, posé sur les grilles. Vérifiez la mise à niveau d'avant en arrière et de gauche à droite.

Pour ajuster la mise à niveau, inclinez la cuisinière d'un côté et, à l'aide de clés pour canaux, dévissez la tige réglable du pied selon les besoins.

Répétez cette procédure pour chaque pied.

Les roulettes optionnelles pour ce modèle ne sont pas réglables. Par conséquent, le sol doit être parfaitement de niveau.

Si le sol n'est pas de niveau, la cuisinière pourra rencontrer des problèmes de cuisson.



RACCORDEMENTS AU GAZ (GAS CONNECTIONS)

AVERTISSEMENT : Tous les raccords de gaz et tout produit d'étanchéité utilisé sur les filetages doivent être résistants à l'action des gaz propane.

Chaque cuisinière est fabriquée pour fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Le raccord de gaz d'installation est un filetage femelle 3/4" (19 mm) conforme à la norme ANSI schedule #40.

Raccordez l'alimentation en gaz. Assurez-vous que les conduites sont propres et exemptes d'obstructions.

Les réglementations exigent qu'une vanne d'arrêt de gaz soit installée sur la ligne de gaz en amont de la cuisinière.

Les cuisinières standard sont équipées d'injecteurs (orifices) fixes qui correspondent à la hauteur d'installation.

Installez le régulateur de pression de gaz.

Installation, Fonctionnement et Entretien (suite)

Avant l'installation, assurez-vous que le régulateur fourni correspond au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le régulateur de pression du gaz n'est pas installé en usine. Le régulateur pour ce type de gaz est scellé dans un sac en plastique attaché à la grille du four à l'intérieur de la cavité. Ce régulateur doit être installé sur site par un technicien qualifié. Les régulateurs pour gaz naturel sont pré réglés à 5" C.E. (colonne d'eau) (1,25 kPa) ; Les régulateurs pour propane sont pré réglés à 10,0" C.E. (2,5 kPa).

1. Localisez le raccord de gaz 3/4" (19 mm) qui dépasse à l'arrière de la cuisinière.
2. Recouvrez les filetages du tuyau avec un produit d'étanchéité pour fuites.
3. Vissez le régulateur à la main sur le tuyau, avec la flèche du régulateur pointant vers l'arrière du corps de la cuisinière.
4. À l'aide d'une clé à tuyau, serrez fermement le régulateur en position verticale.

La flèche sur le régulateur indique la direction du flux de gaz.

Le régulateur de pression doit être monté horizontalement afin d'assurer la pression de sortie pré réglée. S'il est installé dans une autre position, la pression de sortie devra être réajustée pour un fonctionnement correct. Un limiteur de fuite est fourni avec chaque régulateur afin de permettre l'évacuation de l'excès de pression du gaz. Ne bloquez pas le limiteur de fuite du régulateur, car une obstruction pourrait entraîner un dysfonctionnement..

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

N'UTILISEZ PAS UNE FLAMME NUE. Après la vérification de l'étanchéité, toutes les conduites de gaz doivent être soigneusement purgées pour éliminer l'air. Avant l'utilisation, assurez-vous que le thermocouple est bien fixé dans la soupape de sécurité. Le thermocouple doit être serré d'un quart de tour après serrage à la main. **NE PAS SUR-SERRER**, au risque d'endommager le thermocouple ou l'aimant de sécurité.

TEST DU SYSTÈME D'ALIMENTATION EN GAZ

Lorsque la pression d'alimentation en gaz dépasse 1/2 psi (3,45 kPa), la cuisinière et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectées du système d'alimentation en gaz.

Lorsque la pression d'alimentation en gaz est inférieure ou égale à 1/2 psi (3,45 kPa), la cuisinière doit être isolée du système d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle jusqu'à ce qu'elle soit prête à être mise en marche.



AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des substances chimiques, incluant le plomb et ses composés, reconnus par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales et/ou des troubles de la reproduction. Pour minimiser l'exposition à ces substances, utilisez toujours cet appareil conformément au manuel d'utilisation et assurez une ventilation adéquate. Pour plus d'informations : www.P65Warnings.ca.gov

LES RACCORDEMENTS DE CONDUIT DE FUMÉE NE DOIVENT PAS obstruer l'écoulement des gaz de combustion provenant du conduit situé à l'arrière de la cuisinière. Il est recommandé de ventiler les gaz de combustion à l'extérieur du bâtiment à l'aide d'un système de ventilation installé par du personnel qualifié. Un espace libre d'au moins 18 po (457 mm) doit être maintenu entre l'extrémité du conduit de fumée et les filtres du système de ventilation de la hotte. Des informations sur la construction et l'installation des hottes de ventilation sont disponibles dans la norme « Removal of Vapors from Commercial Cooking Equipment » (Élimination des vapeurs des équipements de cuisson commerciaux), NFPA n° 96 (dernière édition), disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

OPÉRATION

AVERTISSEMENT : RELATIF AU FONCTIONNEMENT : LA CUISINIÈRE ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. SOYEZ TRÈS PRUDENT LORSQUE VOUS UTILISEZ, NETTOYEZ OU ENTRETIENEZ LA CUISINIÈRE.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES VEILLEUSES

Toutes les procédures de réglage liées à l'allumage des veilleuses doivent être exécutées **par un technicien ou installateur agréé.**

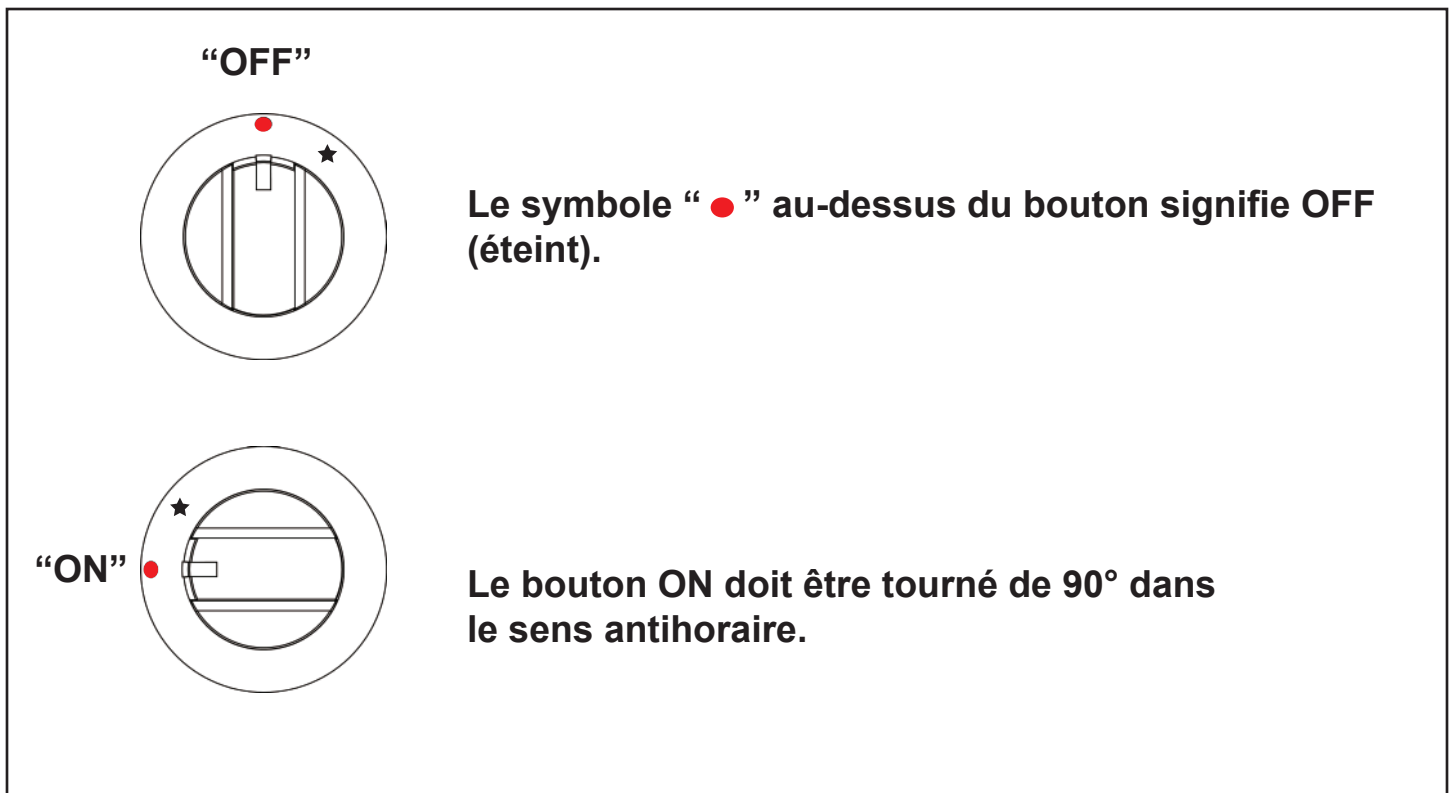
CODES ET NORMES D'INSTALLATION

1. Ouvrez l'alimentation principale en gaz.
2. Attendez 30 secondes et, à l'aide d'une allumette longue ou d'un allume-gaz, allumez la veilleuse du brûleur supérieur.
3. Si la veilleuse ne s'allume pas, fermez l'alimentation principale en gaz. Attendez 5 minutes, puis répétez les étapes ci-dessus.
4. Ouvrez la vanne d'un brûleur supérieur pour purger l'air présent dans la conduite de gaz. Fermez la vanne du brûleur dès que le gaz commence à s'écouler.

Tourner la valve du brûleur à "OFF" ; le pilote s'éteindra.

Arrêt complet

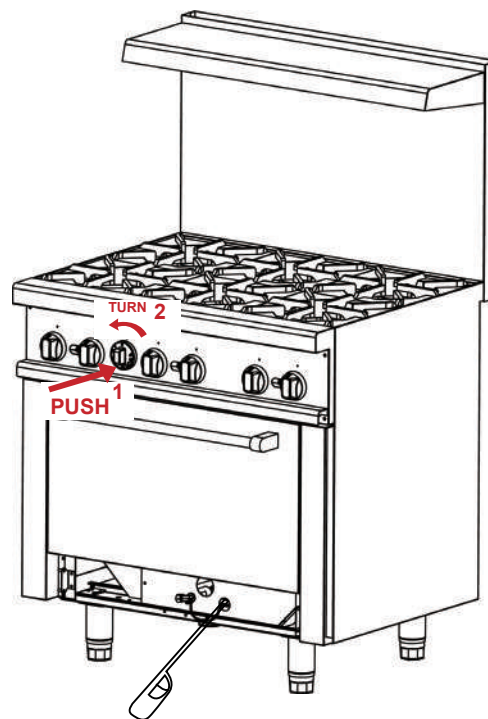
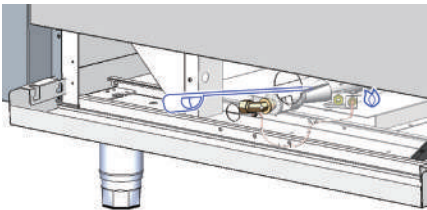
1. Tourner la valve du brûleur à " ★ " le pilote restera allumé.
2. Fermez l'alimentation principale en gaz. Inclus la flamme principale et le pilote.



INSTRUCTIONS STANDARD POUR L'ALLUMAGE ET L'EXTINCTION DU FOUR

REMARQUE : Allumez les veilleuses du dessus/de la plaque chauffante avant d'allumer la veilleuse du four.

1. Mettre le thermostat en position "OFF".
2. Retirez le panneau inférieur.
3. Appuyez sur le bouton et tournez - le dans le sens anti - horaire pour allumer l'étincelle. Maintenez le bouton enfoncé en même temps, allumez la flamme pilote avec un pistolet à flamme par le trou d'allumage.
4. Une fois la flamme pilote allumée, appuyez sur le bouton pendant plus de 20 secondes pour chauffer le thermocouple. Si l'allumage est éteint lorsque vous desserrez le bouton, répétez l'opération.
5. Continuez à tourner le bouton de réglage de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour allumer le brûleur principal du four.
6. Sélectionnez la température appropriée en fonction des besoins alimentaires. La température du four peut être réglée entre 250 et 500 degrés Celsius.



Arrêt nocturne

1. Éteignez le thermostat du four.

Arrêt complet

1. Éteignez le thermostat du four.
2. Fermez l'alimentation principale en gaz.

DISPOSITION DES ÉTAGÈRES - FOUR STANDARD

Le four standard dispose de trois positions de grille et est fourni avec deux grilles. Des grilles supplémentaires peuvent être obtenues auprès d'un revendeur de pièces détachées.

INSERTION ET RETRAIT DU RACK

La grille du four est équipée d'un dispositif d'arrêt qui l'empêche d'être retirée complètement lors du déchargement des produits. Pour installer la grille, placez-la le long du haut des glissières latérales et faites-la glisser complètement vers l'arrière du compartiment du four jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Pour retirer la grille, inversez la procédure ci-dessus en soulevant l'arrière du dispositif d'arrêt de la grille du four au-dessus de la glissière et en tirant la grille vers l'avant.

PRÉCHAUFFAGE

Four standard Réglez le thermostat à la température de cuisson souhaitée et préchauffez le four pendant 25 minutes. Pour économiser du gaz, n'utilisez pas le four à la température maximale lorsque cela n'est pas nécessaire. Baissez le thermostat à 250 °F (121 °C) ou éteignez-le lorsque le four n'est pas utilisé ou pendant les périodes de cuisson inactive.

Plaque chauffante (modèles en option)

Tournez les trois boutons manuels de la vanne de gaz à fond vers la position ON. Après 5 minutes de préchauffage, tournez les vannes vers le bas jusqu'à obtenir la flamme ou le niveau de chauffage souhaité. Placez la grille amovible du gril dans l'une des deux positions coulissantes, en fonction de celle qui permettra d'obtenir les meilleurs résultats pour le produit.

NETTOYAGE

N'utilisez pas de poudre à récurer ni d'abrasifs sur cette cuisinière. Nettoyez-la uniquement à l'aide d'un chiffon doux et d'une solution détergente douce.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : LA CUISINIÈRE ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. SOYEZ TRÈS PRUDENT LORSQUE VOUS UTILISEZ, NETTOYEZ OU ENTRETIENEZ LA CUISINIÈRE.

VENT

Lorsque le système est froid, il convient de vérifier tous les six mois que l'évent n'est pas obstrué.

INFORMATIONS SUR LES SERVICES ET LES PIÈCES

Pour obtenir des informations sur les réparations, l'entretien et les pièces détachées concernant ce modèle, contactez le fournisseur. Lorsque vous appelez le service après-vente, vous devez fournir les informations suivantes : numéro de modèle, numéro de série, date de fabrication (MD) et tension (modèles en option).

GUIDE DE DÉPANNAGE

FOUR STANDARD POUR RESTAURANT

PROBLÈME	CAUSES
1. Chaleur trop forte par le bas 1a. Température trop basse 1b. Brûlure sur les côtés 1c. Chaleur trop forte par le haut	a) Ventilation insuffisante b) Conduit d'évacuation inadéquat c) Réglage incorrect du thermostat d) Thermostat dérégulé e) Fluctuation de la pression du gaz
2. Cuisson inégale d'un côté à l'autre	a) Non nivelé d'un côté à l'autre b) Brûleur du four, fond ou déflecteurs mal installés c) Casseroles déformées
3. Cuisson inégale entre l'avant et l'arrière	a) Conduit trop actif b) Nivellement incorrect d'avant en arrière ; vérifiez les roulettes et les pieds c) La porte ne se ferme pas correctement
4. Produits déshydratés	a) Température trop basse (cuisson excessive) b) Temps de cuisson trop long c) Calibrage du thermostat
5. Panne pilote	a) Flamme pilote trop faible b) Restriction dans l'orifice pilote c) Problème avec la vanne d'arrêt d) Problème possible au niveau du conduit d'évacuation e) Basse pression f) Dimensionnement incorrect de la conduite de gaz g) Couvercle du brûleur mal installé h) Cavité du four nécessitant un nouveau scellement

FONCTIONNEMENT DU BRÛLEUR SUPÉRIEUR

1. Combustion incorrecte du brûleur Températures excessives des poignées de soupape Soupapes supérieures du brûleur collantes	a) Ventilation inadéquate b) Mauvaise fermeture de la porte c) Porte du four laissée ouverte d) Utilisation inappropriée de casseroles ou poêles trop grandes
2. Mauvaise allumage	a) Alimentation insuffisante b) Mauvais réglage air-gaz c) Restriction dans l'orifice pilote d) Restriction dans l'orifice d'allumage du brûleur principal

Instructions du kit de conversion pour les cuisinières à gaz de restaurant

AVERTISSEMENT

Ce kit de conversion doit être installé par un organisme de service qualifié conformément aux instructions du fabricant et à toutes les normes et exigences applicables de l'autorité compétente. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone peuvent se produire, causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. L'agence de service qualifiée est responsable de l'installation correcte de ce kit. L'installation n'est pas correcte et complète tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'a pas été vérifié conformément aux instructions du fabricant fournies avec le kit.

Instructions relatives au kit de conversion de gamme



AVERTISSEMENT

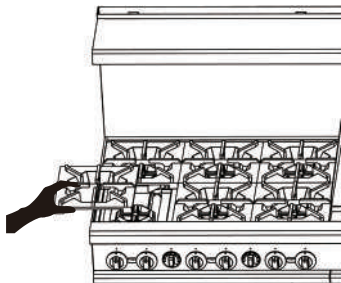
N'essayez pas de convertir vous-même votre appareil au gaz. La conversion au gaz de votre appareil doit être effectuée par un technicien certifié/agréé.

CONVERSION

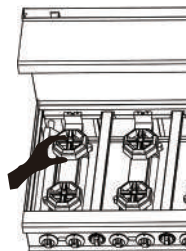
Ces instructions concernent la conversion du gaz naturel au propane (GPL) sur les modèles 24", 36" et 60". La conversion doit être effectuée avant de raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz. Les appareils sont livrés d'usine équipés pour fonctionner au gaz naturel. Les pièces nécessaires pour le GPL (propane liquide) sont fournies avec l'appareil. Veuillez vous reporter à la page 5 pour consulter la liste des tailles d'orifices lorsque vous effectuez la conversion au gaz.

Fermez l'alimentation principale en gaz avant d'effectuer toute opération d'entretien.

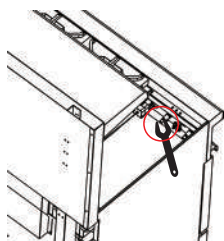
1. Retirez la grille supérieure



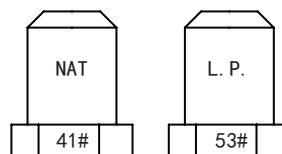
2. Soulevez le brûleur supérieur et tirez pour exposer l'orifice.



3. Desserrez l'orifice à l'aide d'une clé hexagonale.



4. Remplacer l'orifice et verrouiller. Remarque : numéro de l'orifice marqué sur l'orifice.

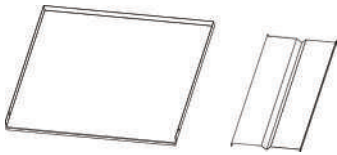


Instructions du kit de conversion

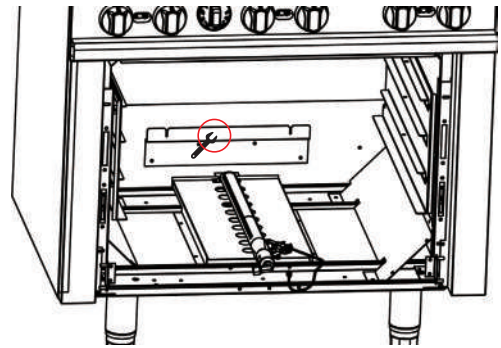
5. Remettez le brûleur supérieur en place. Attention : le volet d'air doit être orienté vers l'orifice.

6. Remettez la grille supérieure en place.

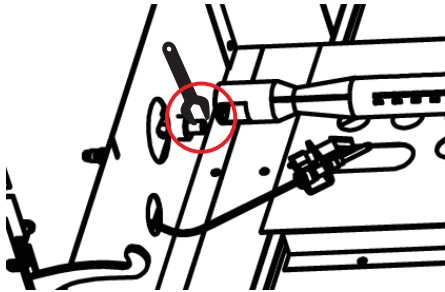
7. Retirez le bac inférieur du four et la plaque du radiateur.



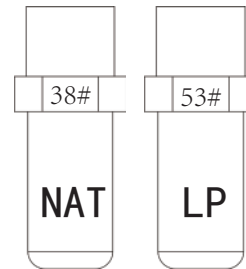
8. Desserrez la vis à l'arrière du brûleur du four, soulevez le brûleur et tirez-le vers l'arrière.



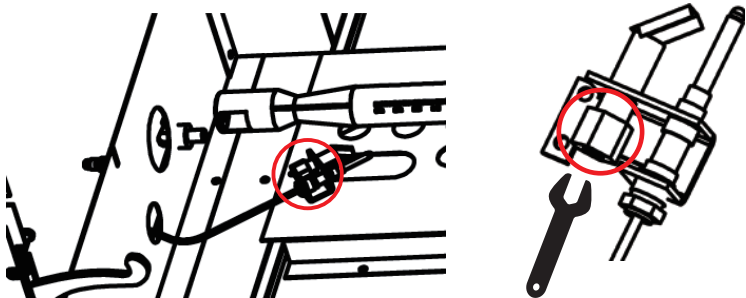
9. Desserter l'orifice à l'aide d'une clé hexagonale.



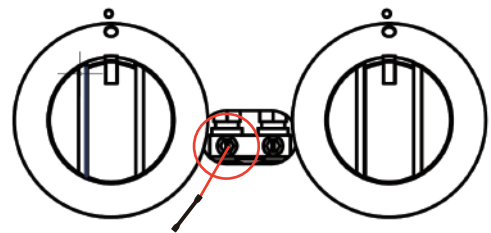
10. Remplacer l'orifice et le verrouiller. Remarque : taille de foret indiquée sur l'orifice.



11. Utilisez une clé pour desserrer la vis du support du pilote.

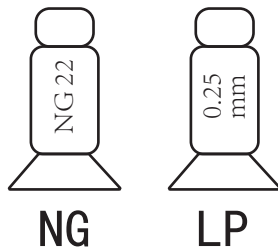


12. Régler la taille de la flamme



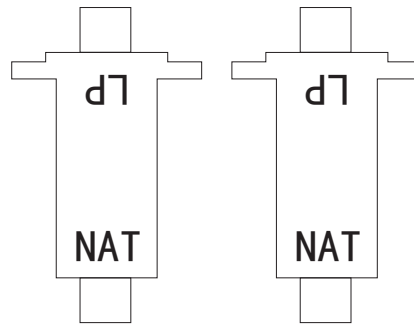
Instructions du kit de conversion

13. Remplacer l'orifice pilote et verrouiller. Remarque : taille de foret indiquée sur le corps de l'orifice.



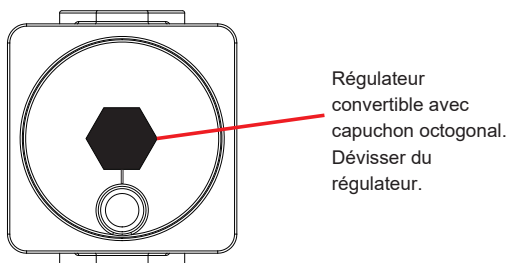
14. Remettez le brûleur du four, Attention: l'obturateur d'air doit être vers l'orifice, vis de fixation du brûleur de verrouillage

15. Remettre la plaque du radiateur et le bac de récupération.

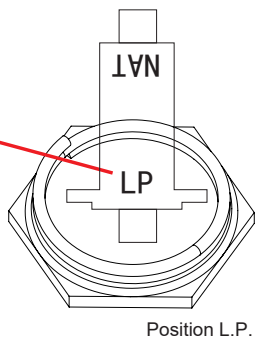


16. Convertisseur de régulateur

Avant d'installer le régulateur convertible fourni, dévissez le capuchon octogonal. Vous pouvez lire (NAT) sur l'insert en plastique fixé à la tête du capuchon ; retournez-le et remettez-le en place.



Position LP de l'insert. Le régulateur est désormais converti en LP.



La photo montre l'insert en plastique. Retirez l'insert du capuchon octogonal et inversez la position de l'insert en plastique de manière à ce que la position L.P. soit fixée à la tête du capuchon octogonal.

17. Poursuivez l'installation.

18. Conversion au gaz terminée.

19. Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de la conduite d'alimentation en gaz. Utilisez une solution d'eau et de savon. N'utilisez pas de flamme nue.

Garantie

Ce que couvre cette garantie limitée :

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

Important

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

Garantie esthétique de 30 jours

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

Cette couverture comprend :

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

La garantie esthétique NE couvre PAS :

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

Exclusions : ce qui n'est pas couvert

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

EXCLUSION DE GARANTIES ET LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

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

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

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

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

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

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

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



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

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