Français

FORNO
Commerciale



FCMGG0055-24



FCMGG0055-36

# FORNO COMMERCIAL 24" et 36" HAUTE RÉSISTANCE PLAQUE DE CUISSON AU GAZ, COMMANDE MANUELLE

**FCMGG0055-24**
**FCMGG0055-36**

ANSI Z83.11 • CSA 1.8-(2016) Food Service Equip.
Conforme à ANSI STD Z83.11-2016
Certifié selon la norme CSA STD 1.8-2016 Food Service Equip.
CONFORME A 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 donnera satisfaction pendant de nombreuses années.

08/2026

# TABLE DES MATIÈRES


| | |
|---|---|
| Service clientèle | 4 |
| Avis de sécurité important | 5 |
| A l'attention des propriétaires et des opérateurs | 6 |
| Déballage et installation | 7 |
| Avertissements et mesures de sécurité pour le fonctionnement | 9 |
| Instructions d'utilisation | 10 |
| Instructions de nettoyage | 12 |
| Dépannage | 13 |
| Instructions relatives au kit de conversion pour gril de comptoir à gaz | 14 |
| Modèle de gril de comptoir à gaz | 16 |
| Garantie | 17 |

## 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 pouvoir vous y référer ultérieurement.

Informations sur le produit Informations sur les services

Numéro de modèle :

_____

Numéro de série :

Date d'achat :_____

Adresse et téléphone pour l'achat :

_____

_____

_____

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.

# AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTAN

Ce manuel contient d'importantes consignes de sécurité qui doivent être strictement respectées lors de l'utilisation de cet appareil.

**Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.**

Les instructions doivent être affichées à un endroit bien visible. Toutes les mesures de sécurité doivent être prises au cas où l'utilisateur sentirait une odeur de gaz. Les informations relatives à la sécurité peuvent être obtenues auprès de votre fournisseur de gaz local.

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

*Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.*

**AVERTISSEMENT : Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien**

lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

# A l'attention des propriétaires et des opérateurs

L'équipement est conçu pour assurer une transformation, une cuisson et un réchauffement sûrs et productifs des produits alimentaires, à condition que l'équipement soit utilisé conformément aux instructions de ce manuel et qu'il soit correctement entretenu. Si l'opérateur n'est pas formé et supervisé de manière adéquate, il existe un risque de blessure grave. Les propriétaires de cet appareil ont la responsabilité de s'assurer qu'il est utilisé correctement et en toute sécurité, et de respecter strictement toutes les instructions contenues dans ce manuel ainsi que les exigences de la législation locale, nationale ou fédérale.

Les propriétaires ne doivent permettre à personne de toucher cet équipement à moins d'être âgé de plus de 18 ans, d'avoir reçu une formation adéquate et d'être supervisé, et d'avoir lu et compris ce manuel. N'essayez pas de réparer ou de convertir tout type de gaz par vous-même. Les réparations et les conversions doivent être effectuées uniquement par un réparateur agréé. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, visiteur ou autre personne non autorisée n'entre en contact avec cet appareil. N'oubliez pas que le vendeur ne peut pas prévoir toutes les circonstances ou tous les environnements dans lesquels son équipement sera utilisé. Il incombe au propriétaire et à l'opérateur de rester attentifs à tout danger lié au fonctionnement de l'appareil. En cas de doute sur une tâche particulière ou sur la bonne méthode d'utilisation de l'équipement, demandez à votre superviseur.

Ce manuel contient un certain nombre de précautions à prendre pour favoriser une utilisation sûre de cet appareil. Tout au long du manuel, vous trouverez des avertissements supplémentaires pour vous alerter sur les risques potentiels.

**Les avertissements concernant votre sécurité personnelle sont indiqués par :**




**ou**



**Les avertissements concernant les risques de dommages à l'équipement et aux biens sont indiqués par :**




Si les étiquettes d'avertissement ou le présent manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous avez besoin d'exemplaires supplémentaires, veuillez contacter directement votre représentant ou fournisseur le plus proche pour obtenir ces éléments gratuitement.
N'oubliez pas que ce manuel ou les étiquettes d'avertissement ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser correctement les opérateurs et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.

| Modèle | Gaz | Nombre de brûleurs | Puissance en BTU |
|---|---|---|---|
| gril de 24 po | Gaz naturel / GPL | 2 | 60,000 |
| gril de 36 pouces | Gaz naturel / GPL | 3 | 90,000 |

# Déballage et installation

**⚠ AVERTISSEMENT**

**POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES ET LES DOMMAGES MATÉRIELS :**

• TOUJOURS installer l'équipement dans une zone de travail suffisamment éclairée et spacieuse.

• Travaillez UNIQUEMENT sur une surface solide, plane et antidérapante, ininflammable et éloignée des éviers et des points d'eau.

• NE JAMAIS contourner, altérer ou modifier cet équipement de quelque manière que ce soit par rapport à son état d'origine. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques et annulera la garantie.

## GAZ et PRESSION DU GAZ

**⚠ ATTENTION** Cet appareil est livré en usine au gaz naturel. Cet appareil peut être converti au gaz de pétrole liquéfié par un technicien du gaz agréé et certifié le non-respect de ces instructions entraînera l'annulation de la garantie. Voir le kit de conversion au gaz liquéfié inclus pour les pièces et les instructions de conversion au gaz.

**⚠ AVERTISSEMENT** L'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au National Gas Installation Code, CSA-B149.1, ou au Propane Installation Code, CSA-B149.2, selon le cas, et aux codes locaux.

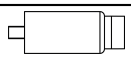
**⚠ AVERTISSEMENT** L'appareil et son robinet d'arrêt individuel (à fournir par l'utilisateur) doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à ½ psi (3,45 kPa).

Ces modèles sont conçus, fabriqués et vendus pour un usage commercial uniquement.

## DÉBALLAGE

Déballez le gril immédiatement après réception. Retirez la plaque de cuisson au gaz de la caisse ; enlevez tous les emballages sur et autour de l'appareil et assurez-vous d'enlever tous les plastiques de protection et les résidus de toutes les surfaces. Assurez-vous que toutes les pièces fournies, y compris le kit de conversion au gaz de pétrole liquéfié, se trouvent à leur place. Les pieds de l'appareil doivent être correctement installés avant toute utilisation.

Si la machine est endommagée, conservez les matériaux d'emballage et contactez le transporteur dans les quinze (15) jours suivant la livraison. Contactez immédiatement le vendeur ou votre revendeur local de l'équipement. Vous n'avez aucun recours en cas de dommage après quinze (15) jours.

| Non. | Accessoire | Q'TY | Fig |
|---|---|---|---|
| 1 | Pieds réglables | 4 |  |
| 2 | Régulateurs | 1 |  |
| 3 | FCMGG0055-24 orifice | 2 |  |

| Non. | Accessoire | Q'TY | Fig |
|---|---|---|---|
| 4 | FCMGG0055-36 orifice | 3 |  |
| 5 | plateau | 1 |  |

# Déballage et installation

## INSTALLATION

1.Lisez attentivement ce manuel avant de procéder à l'installation et à l'utilisation. NE PAS procéder à l'installation et à l'utilisation si vous avez des questions ou si vous ne comprenez pas ce qui est écrit dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local.
2.Choisissez pour la plancha un emplacement doté d'une surface plane, solide et antidérapante, ininflammable et éloignée de tout point d'eau ou d'évier, dans une zone de travail bien éclairée, à l'écart des enfants et des visiteurs.
3.L'équipement doit être installé dans un endroit bien ventilé, conformément au code local.

**AVIS : Les codes locaux concernant l'installation et la ventilation varient considérablement d'une région à l'autre. La National Fire Protection Association, Inc, déclare que les codes locaux sont "l'autorité compétente" en ce qui concerne les exigences relatives à l'installation de l'équipement. Par conséquent, l'installation doit être conforme à tous les codes locaux.**

4. Cet appareil est équipé pour le gaz naturel, pour la conversion au gaz de pétrole liquéfié, veuillez consulter les instructions d'un autre kit de conversion.
5.Vissez les pieds dans les écrous fixés en permanence aux quatre coins de l'appareil et serrez-les à la main. Les pieds doivent être installés de manière à assurer une bonne ventilation de l'appareil.
6.Mettez l'appareil à niveau en réglant les quatre pieds et serrez-les fermement. Les pieds réglables ont un ajustement d'un pouce pour s'aligner avec d'autres lignes de comptoir. Ne faites pas glisser l'appareil avec les pieds montés, soulevez-le si nécessaire pour le déplacer.
7.Le régulateur de pression de gaz fourni est réglé en usine à 4" pour le gaz naturel W.C. ou à 10" pour le gaz liquéfié (L.P.).
8.CES APPAREILS NE PEUVENT ÊTRE INSTALLÉS QUE SUR DES SURFACES NON COMBUSTIBLES. Dégagements non combustibles : 0" sur les côtés (0mm) 6" à l'arrière (152 mm) 4" au sol (102 mm).
9.Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation, sous l'appareil par les pieds ou derrière l'appareil par le conduit de fumée. Ne placez pas d'objets entre le bas de l'appareil et le plan de travail.
10.L'espace doit être suffisant pour permettre le retrait du panneau avant. Toutes les pièces principales, à l'exception des brûleurs, peuvent être retirées par l'avant si la conduite de gaz est débranchée.
11.Il peut être nécessaire de régler l'équilibre entre le volume de gaz et l'alimentation en air de chaque brûleur. Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé.
12.Le composé de filetage des tuyaux doit être résistant à l'action des gaz de pétrole liquéfiés

**⚠ ATTENTION**

N'UTILISEZ PAS de flamme nue pour vérifier l'absence de fuites. Avant de faire fonctionner l'appareil, vérifiez l'étanchéité de toutes les conduites de gaz à l'aide d'une solution d'eau et de savon.

## COMMISSIONNEMENT

La mise en service de votre nouveau gril est de la plus haute importance. La mise en service est l'essai complet et méthodique de l'équipement, des sous-systèmes et des systèmes pour s'assurer que le produit final fonctionne correctement et en toute sécurité sur le site de travail. En identifiant tout problème potentiel (emplacement de l'équipement, ventilation, codes locaux d'électricité et d'incendie, installation, formation et certification de l'opérateur) avant la mise en service de l'équipement, des pannes coûteuses et des dommages potentiels peuvent être évités.

# Avertissements et mesures de sécurité pour le fonctionnement

**⚠ AVERTISSEMENT**

## POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES ET LES DOMMAGES MATÉRIELS :

**⚠ AVERTISSEMENT** Pour votre sécurité, ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Veillez à ce que la zone soit libre et exempte de combustible. (Voir ANSI Z83. 14B, 1991).

**⚠ AVERTISSEMENT** Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects de cet appareil peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort, et annulent la garantie. Lisez attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT** Les instructions doivent être affichées à un endroit bien visible. Toutes les mesures de sécurité doivent être prises au cas où l'utilisateur sentirait une odeur de gaz. Si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement le robinet de gaz principal, éteignez toute source de chaleur et toute flamme, et appelez le 911. Les informations relatives à la sécurité peuvent être obtenues auprès de votre fournisseur de gaz local.

## MESURES DE PROTECTION ET INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**⚠ ATTENTION** Lors de l'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

Les surfaces extérieures du gril peuvent devenir CHAUDES après utilisation. Soyez prudent lorsque vous touchez l'appareil.

- Ne touchez jamais directement les brûleurs ou les grilles de cuisson lorsque le gril est en marche.
- Éteignez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, lorsque vous procédez à l'entretien ou au réglage de pièces ou d'accessoires, et avant de le nettoyer.
- Ne laissez jamais la plancha allumée pendant la nuit.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont la conduite de gaz, l'allumeur ou les soupapes sont endommagés ou fuient, ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Appelez le service après-vente.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, des blessures ou même la mort.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui prévu par le fabricant.
- N'utilisez jamais la plaque de cuisson comme source de chaleur
- La plancha ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par des revendeurs ou des techniciens qualifiés recommandés. Ne retirez pas les composants ou les panneaux d'entretien de ce produit.
- Ne jamais contourner, altérer, modifier ou fixer des pièces non autorisées sur cet appareil. Cela pourrait créer des risques et annulerait la garantie
- Le vendeur prend toutes les précautions nécessaires pour s'assurer que tous les produits sont sûrs. Les procédures de découpe de l'acier utilisées pour fabriquer ces articles produisent des arêtes vives. Ces arêtes sont éliminées au mieux de nos capacités, mais nous insistons sur le fait que l'opérateur doit faire attention lorsqu'il est en contact avec cette pièce d'équipement.
- Gardez toujours les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart de la source de chaleur.
- Laissez la plancha refroidir après utilisation et avant de la démonter pour la nettoyer ; l'appareil sera trop chaud pour être manipulé immédiatement après utilisation.

# Instructions d'utilisation

## Fonctionnement de la plancha - Allumage de la veilleuse Instructions pour les planchas à commande manuelle

Avant d'utiliser le gril, il convient de vérifier qu'il est de niveau. Ajustez les pieds pour mettre le gril à niveau. Assurez-vous que le bac de récupération est correctement placé.

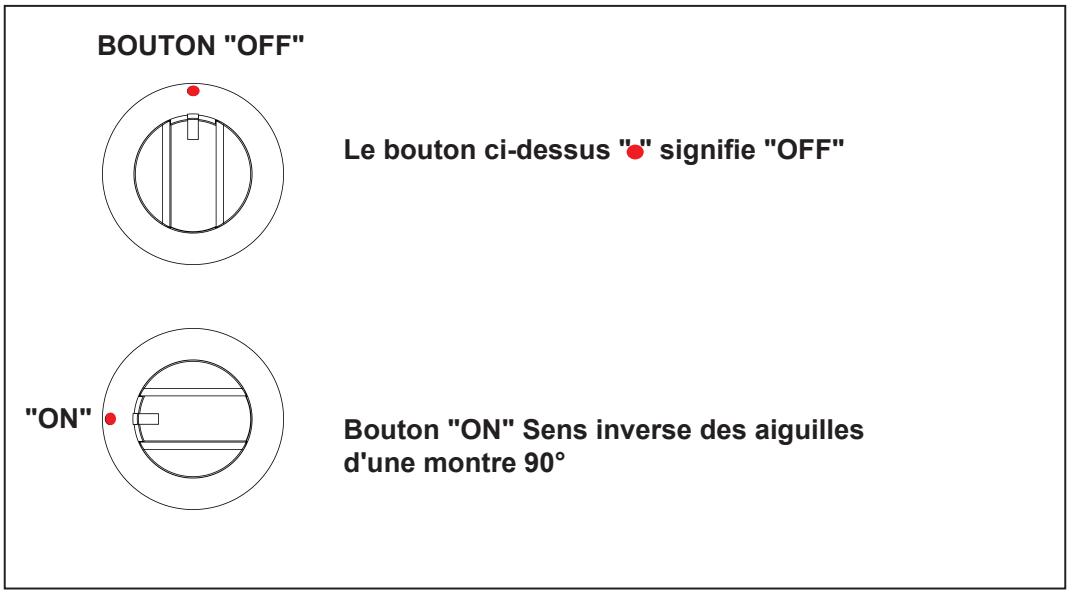
La veilleuse de l'appareil a été réglée en usine. Chaque brûleur est équipé d'une veilleuse.

1.Assurez-vous que tous les boutons sont en position "OFF".
2.Le robinet de gaz principal doit être fermé pendant cinq (5) minutes avant d'allumer les veilleuses afin d'éliminer tout gaz existant. (Le robinet de gaz principal est fourni par d'autres)
3.Ouvrez le robinet de gaz principal de l'appareil.
4.Allumez et maintenez une source d'allumage (allumette) au niveau des pilotes. Lorsque la flamme est établie, retirez la source d'allumage. Répétez cette étape pour chaque brûleur, car chaque brûleur possède sa propre veilleuse.
La veilleuse est accessible par les trous situés à l'avant de l'appareil.
5. Ajustez la valve de la veilleuse, assurez-vous que la flamme de la veilleuse est à une hauteur de 1/2 pouce.
6.Tournez le bouton de chaque brûleur sur "ON". Si les brûleurs ne s'allument pas rapidement, tournez les boutons sur "OFF". Par l'ouverture du panneau avant, utilisez un tournevis et tournez la vis du robinet de la veilleuse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ce qui augmentera la hauteur de la flamme, et répétez l'étape 4.

Si la flamme de la veilleuse semble plus grande que nécessaire, la réduire et réinitialiser l'allumage du brûleur. Les flammes de la veilleuse doivent être aussi petites que possible, mais suffisamment grandes pour garantir un allumage fiable des brûleurs lorsque les boutons sont tournés sur "ON". Les trous situés sur le panneau avant permettent de régler la valve de la veilleuse. Utilisez un tournevis pour tourner la valve afin de régler la hauteur de la flamme au niveau souhaité.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Tous les brûleurs sont allumés par des veilleuses qui brûlent en permanence. Il suffit de tourner le robinet jusqu'à la hauteur de flamme souhaitée pour mettre l'appareil en service



# Instructions d'utilisation

## Allumage du brûleur

Pour allumer le brûleur, tournez le bouton sur la position "ON". Puis reculez jusqu'au niveau de flamme désiré. La plage de réglage est pratiquement infinie entre "ON" et "OFF".
L'espace entre les pieds en bas admet l'air de combustion. NE PAS OBSTRUER CET ESPACE.
Tous les brûleurs sont allumés par des veilleuses qui brûlent en permanence. Il suffit de tourner le robinet à la hauteur de flamme désirée pour mettre l'appareil en service
pour mettre l'appareil en service.
Ne laissez pas les ventilateurs souffler directement sur l'appareil. Dans la mesure du possible, évitez les fenêtres ouvertes sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil. Évitez les ventilateurs muraux qui créent des courants d'air transversaux dans la pièce.
Il est également nécessaire de laisser entrer suffisamment d'air dans la pièce pour compenser la quantité d'air évacuée par tout système de ventilation. Dans le cas contraire, une pression atmosphérique inférieure à la normale se produira, ce qui affectera le fonctionnement de l'appareil et entraînera des conditions de travail indésirables
fonctionnement et provoquant des conditions de travail indésirables.
Une hotte correctement conçue et installée constituera le cœur du système de ventilation de la pièce ou de la zone dans laquelle l'appareil est installé, et laissera l'appareil indépendant des conditions de tirage changeantes.
REMARQUE : Il peut être nécessaire de régler l'équilibre entre le gaz, le volume et l'alimentation en air de chaque brûleur. Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé.

## Assaisonnement de la plaque de cuisson

Faites chauffer à basse température (300 - 350 F/150-180C) et versez une petite quantité d'huile de cuisson sur la plaque de la plancha (environ une once (30cc) par pied carré de surface). Étalez l'huile sur toute la surface de la plaque à l'aide d'un chiffon afin de créer une fine pellicule. Essuyez l'excédent d'huile avec un chiffon. Répétez cette opération 2 à 3 fois jusqu'à ce que la surface de la plaque soit lisse comme un miroir.

## Utilisation de la plaque de cuisson

Allumez les brûleurs environ 15 à 20 minutes avant la cuisson pour le préchauffage. Réglez les boutons à la hauteur ou à la température de flamme souhaitée. Chaque vanne contrôle le débit de gaz vers le brûleur afin d'amener cette zone de l'appareil à la température réglée.
Si différentes températures doivent être utilisées, les zones adjacentes doivent être réglées à des températures progressivement plus élevées, en commençant par les températures les plus basses à l'extérieur de l'appareil progressivement plus élevées en utilisant les températures les plus basses des brûleurs extérieurs. Une approche uniforme et systématique du chargement de l'appareil permet d'obtenir les résultats les plus homogènes.

## Arrêter le brûleur

Pour éteindre complètement l'appareil, tournez complètement le bouton de réglage du gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "O", le brûleur de la veilleuse s'éteint.

# Instructions de nettoyage

**ATTENTION**

**N'utilisez PAS de liquides de nettoyage abrasifs ou inflammables.**
**NE PAS laver au jet d'eau, immerger ou laver sous pression toute partie de la plancha, à l'exception du bac de récupération.**
**N'utilisez JAMAIS de tampon à récurer (sur toutes les surfaces extérieures, à l'exception de la plaque de cuisson), de laine d'acier ou de matériau abrasif, ni de nettoyants contenant du chlore, de l'iode, de l'ammoniaque ou du brome, car ils détérioreraient l'acier inoxydable et réduiraient la durée de vie de l'appareil.**

**SI VOUS NETTOYEZ TOUTES LES SURFACES DE LA PLAQUE, LE ROBINET DE GAZ PRINCIPAL DOIT ÊTRE EN POSITION FERMÉE. APRÈS LE NETTOYAGE, LA CONDUITE DE GAZ PEUT ÊTRE REMISE EN POSITION OUVERTE. VEUILLEZ SUIVRE LES INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DE CE MANUEL POUR RALLUMER LES VEILLEUSES DE LA PLAQUE DE CUISSON SI NÉCESSAIRE.**

## NETTOYAGE RECOMMANDÉ

Il suffit de peu de temps et d'efforts pour que la plaque de cuisson reste attrayante et fonctionne de manière optimale. Attendez que la plaque de cuisson soit refroidie après l'arrêt de l'appareil. Veuillez suivre les étapes de nettoyage ci-dessous :

| PARTIE | ACTION REQUISE | FRÉQUENCE |
|---|---|---|
| Corps | Utilisez un chiffon propre et un nettoyant non abrasif pour nettoyer le corps en acier inoxydable de la plancha.<br>Essuyez les parties polies avec un chiffon doux. | Quotidiennement |
| Arrière et Latérales Éclaboussures | Nettoyez à fond. Essuyer avec de l'eau propre, tiède et légèrement savonneuse, puis essuyer les éclaboussures avec un chiffon humide. | Quotidiennement |
| contrôles | L'appareil doit être éteint lorsqu'il n'est pas utilisé. | Quotidiennement |
| | Il est recommandé de déconnecter l'appareil de l'alimentation en gaz en fermant le robinet de gaz principal. | |
| | Utilisez un chiffon propre pour essuyer les commandes et/ou les boutons | |
| Gril<br>Plaque | Nettoyez la surface à l'aide d'une brosse métallique ou d'une spatule métallique. Nettoyez soigneusement la surface de la plaque de cuisson. Si nécessaire, utilisez une pierre à griller, une brosse métallique ou de la laine d'acier sur la surface. • Frottez dans le sens du grain du métal lorsque la plaque est encore chaude. Un savon doux peut être utilisé sur la surface de la plaque pour aider à la nettoyer. • Enlevez soigneusement tout le savon et les débris ; essuyez avec un chiffon propre et humide. • La plaque doit ensuite être recouverte d'une fine couche d'huile pour éviter qu'elle ne rouille. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon humide et polissez-les avec un chiffon doux et sec. Pour éliminer les décolorations, utilisez un nettoyant non abrasif. Après chaque nettoyage "hebdomadaire", la plaque doit être assaisonnée à nouveau. Si la plaque est très utilisée, les procédures de nettoyage "hebdomadaire" peuvent être effectuées plus souvent qu'une fois par semaine.<br>NE METTEZ PAS de glace sur la plaque de la plancha, car cela pourrait l'endommager. | Après chaque utilisation<br>Hebdomadaire |
| Bac de récupération | Une fois l'appareil refroidi, retirez le bac de récupération et jetez les déchets, la graisse, les débris et les miettes. ATTENTION : Si vous laissez le bac de récupération se remplir trop haut, des graisses/débris risquent de s'accumuler sous l'appareil. Le bac de récupération/tiroir est retiré en le tirant vers l'avant. SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS L'ENLEVEZ ! | par utilisation ou au moins une fois par jour |

# Dépannage

| ENJEU | CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| Le gril ne s'allume pas | La conduite de gaz principale est fermée | Ouvrir le robinet |
| | La veilleuse n'est pas allumée | Allumer la veilleuse |
| | Cause inconnue | Appeler le service d'assistance |
| La flamme est trop haute ou trop basse | Le bouton de réglage est tourné vers le haut ou vers le bas | Régler la flamme à l'aide du bouton de commande |
| La veilleuse ne reste pas allumée | La flamme est trop faible | Régler la hauteur de la flamme de la veilleuse |
| | Tube de la veilleuse bouché | Remplacer le tube de la veilleuse. Appeler le service d'assistance |
| Forte odeur de gaz dans la zone de de cuisson | Fuite de la conduite de gaz principale | Fermer le robinet de gaz principal. NE PAS ALLUMER Flamme, allumer quoi que ce soit, ou allumer/interrompre électrique Appeler les pompiers si nécessaire si nécessaire et appeler le service d'assistance |
| La surface de cuisson chauffe lentement | Accumulation de carbone | Nettoyer l'appareil |
| | Cause inconnue | Appeler le service d'assistance |
| Le type de gaz de l'appareil doit être converti | L'appareil est livré par l'usine au gaz naturel. La conversion du gaz naturel au GPL est possible pour cet appareil. est possible pour cet appareil | Contacter un réparateur ou un fournisseur agréé. N'essayez pas de convertir l'appareil par vous-même |

Si le problème persiste et que la solution proposée n'y remédie pas, appelez le service après-vente ou votre société d'entretien locale.

# Instructions du kit de conversion pour Gril de comptoir à gaz

## AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Ces instructions de conversion concernent la conversion du GRIDDLE GAZ. Les instructions fournies dans ce kit concernent la conversion du gaz naturel au gaz de pétrole liquéfié et se réfèrent à la conversion de l'appareil et du kit fourni. Un technicien agréé doit être appelé pour effectuer la conversion complète de l'appareil. Le fait de ne pas convertir correctement cet appareil peut entraîner des blessures graves, des dommages matériels ou la mort et annulera la garantie.

# Instructions relatives au kit de conversion pour gril

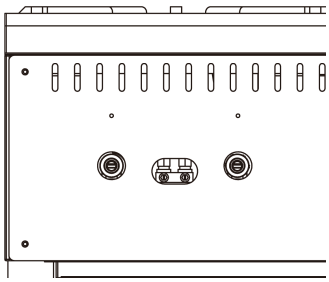
**⚠ AVERTISSEMENT**

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

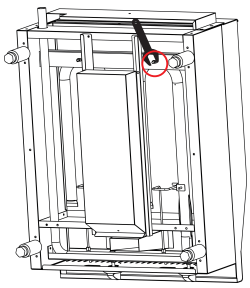
### CONVERSION

Les instructions concernent la conversion du gaz naturel au propane (L.P.) sur tous les modèles. La conversion doit être effectuée avant de raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz. Les appareils sont expédiés de l'usine équipés pour fonctionner au gaz naturel. Les pièces nécessaires pour le propane liquide sont fournies avec l'appareil. Coupez l'alimentation principale en gaz avant d'effectuer toute opération d'entretien.

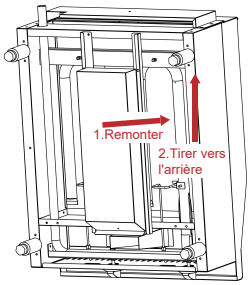
1.Enlever les 4 vis du panneau, enlever le panneau et tous les boutons



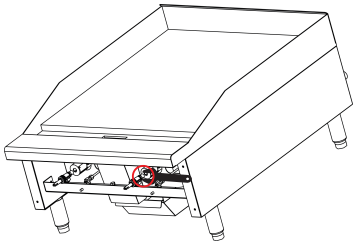
2.Enlever l'écrou sur le fond de l'appareil, c'est l'écrou de fixation du brûleur en U

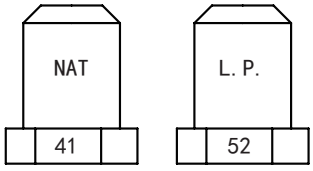


3. Soulevez le brûleur U et tirez-le vers l'arrière, vous pouvez voir l'orifice à l'avant.




4.Remettre l'orifice en place et le verrouiller. Remarque : le numéro se trouve sur le côté de l'orifice.



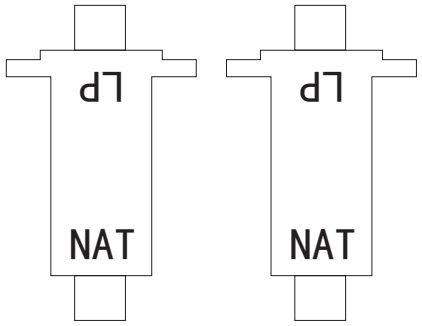


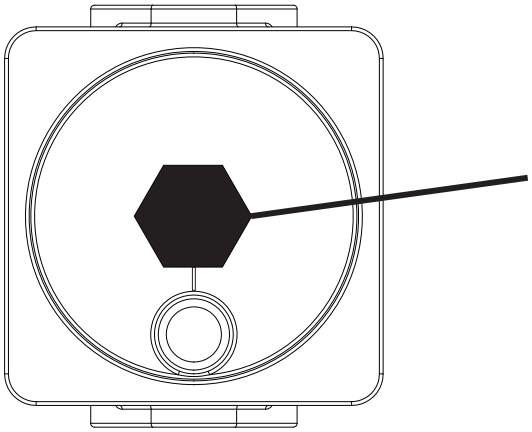
## Instructions relatives au kit de conversion pour le gril de comptoir à gaz (suite)

5.Remettre le brûleur en U dans sa position d'origine et bloquer l'écrou.

6.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.

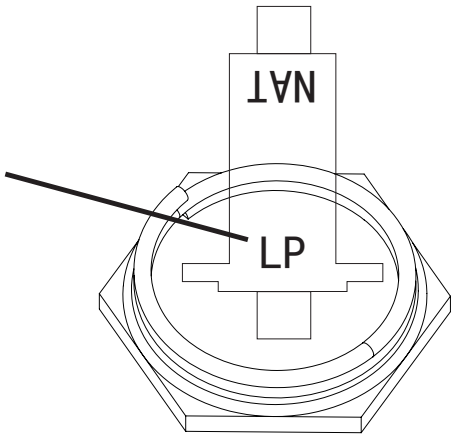
L'insert en plastique est illustré. Retirer l'insert du bouchon octogonal et inverser la position de l'insert en plastique de manière à ce que la position L.P. soit attachée à la tête du bouchon octogonal.



Convertible régulateur avec capuchon octogonal. Dévisser le régulateur du régulateur.

Position L.P. de l'insert.Régulateur est désormais converti en L.P.



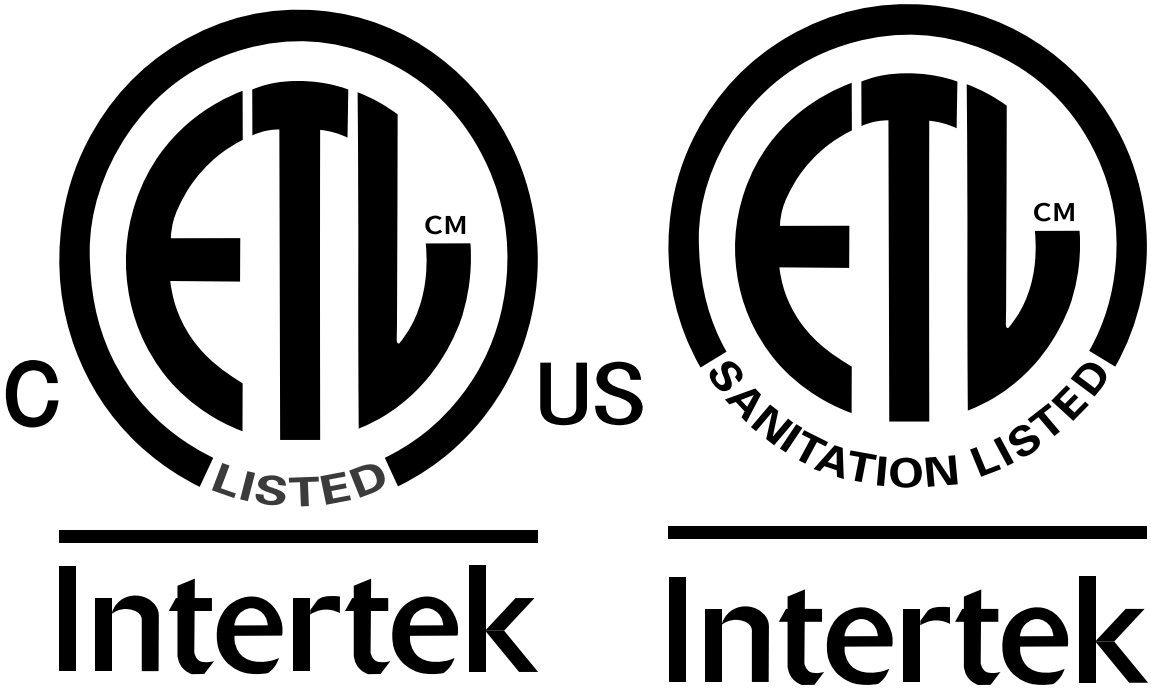

Position L.P

7.Vérifiez l'étanchéité de tous les joints de la conduite d'alimentation en gaz. utiliser une solution d'eau et de savon. ne pas utiliser de flamme nue.

8.Installez les boutons et le panneau en suivant les étapes ci-dessus.

# Modèle de gril de comptoir à gaz

Un produit avec le FORNO, le meilleur en termes de durabilité et de faible entretien. Nous reconnaissons cependant que des pièces de rechange et un service professionnel occasionnel peuvent être nécessaires pour prolonger la durée de vie utile de cet appareil. En cas de besoin, contactez un service après-vente agréé ou votre revendeur. Pour éviter toute confusion, reportez-vous toujours au numéro de modèle, au numéro de série et au type de votre appareil.



**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.
• La période de garantie peut varier selon le détaillant ou le revendeur autorisé auprès duquel le produit a été acheté**.** Veuillez consulter les conditions de garantie de votre détaillant ou votre preuve d'achat afin de confirmer la couverture et la durée de garantie applicables à votre produit**.**
• 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.

FORNO®

*Commerciale*

*POUR*

***SERVICE RAPIDE***

*COURRIEL À* ***INFO@FORNO.CA***



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