



## **Mode d'emploi pour modèles Gaz Propane/Naturel (T01, T02, T03, T04, T05, T06, T07, CS 01, CS 02)**

**Cet appareil est pour usage intérieur UNIQUEMENT SOUS  
UNE HOTTE DE VENTILATION.**

### **Avertissements et recommandations**



**dangereux d'alerte incendie ou une explosion peut se produire si ces consignes ne sont pas respectées.** Il est de votre responsabilité de vérifier que votre nouveau tandoor est correctement, assemblé, installé et entretenu. À défaut en suivant soigneusement les instructions de ce manuel pourrait entraîner de graves blessures corporelles et/ou

1. Vous aurez besoin d'un technicien certifié pour installer et votre crochet à la tandoori conduite de gaz principale. N'essayez jamais d'accrocher le fangourin restaurant vous-même.
2. Votre technicien vous besoin d'un flexible souple bleu qui est certifié NSF/CSA pour connecter le tandoor pour la conduite de gaz principale.
3. Le Tandoor chaîne au mur.
4. Dans le cadre de l'exploitation le tandoor, jamais couvrir entièrement le dessus et le côté du couvercle. Comme la chaleur à l'intérieur d'endommager les composants du gaz et le crack de l'argile.
5. Nettoyer l'intérieur, sur le sol une fois tous les 3-4 jours que les cendres ne sont pas bons pour la santé de vos clients et ils risquent d'endommager vos composants de gaz.
6. La vanne de gaz jaune à l'extérieur du tandoor commande l'arrivée du gaz au brûleur. En l'ajustant vous pouvez augmenter ou réduire la chaleur. Ne faites jamais fonctionner le tandoor à pleine capacité de chaleur sous peine d'endommager les composants des gaz et le crack l'argile.
7. Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou autres vapeurs près du capitaine ou de tout autre appareil.
8. Les modèles au propane sont destinées à l'usage du propane gaz seulement à une pression régulée à 9 wc".
9. Fixez toujours la bouteille de propane à la verticale en position et ne pas stocker les bouteilles non utilisées à proximité de tout appareil de chauffage au gaz.

**⚠ Danger**

**FOR VOTRE SAFETY**

**If vous sentez une odeur de gaz :**

1. Couper l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Soulevez le couvercle du tandoor.
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

## L'installation

**L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux :**

- Au Canada : doivent être conformes aux normes techniques et de sécurité, la Loi, le règlement 212/01 et CAN/CGA B-149.1 Gaz naturel l'installation.
- Aux États-Unis : doivent être conformes au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54.

**Au moment de décider où placer votre TANDOOR, SUIVEZ CES INSTRUCTIONS DE JEU MINIMUM :**

- 15cm (6 pouces) des deux côtés de l'unité.
- 15cm (6 pouces) de l'arrière de l'unité.
- Cet équipement est pour l'installation sous une hotte de ventilation seulement.

**Pour votre propre sécurité :**

- N' utilisez ce tandoor en intérieur sous une hotte de ventilation
- **Toujours** garder la zone autour de votre capitaine à l'écart de tous matériaux combustibles, d'essence ou d'autres liquides inflammables.
- **Ne pas** obstruer, le flux d'air de combustion ou de ventilation pour le tandoor.
- **Ne pas** laisser sans surveillance, votre capitaine lors de son fonctionnement.

- **Ne pas** laisser les enfants se servir, ou jouer à proximité de votre capitaine.
- **Ne pas** utiliser, sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
- **N'est pas le cas**, essayez de déplacer le fangourin restaurant en fonctionnement

## Attention électrique

- Si un accessoire installé sur ce tandoor nécessite une source d'alimentation électrique externe, il doit être relié à la terre conformément aux lois locales ou en l'absence de lois locales, avec le Code électrique canadien CSA C22. 1 ou aux États-Unis, avec le National Electrical Code ANSI-NFPA 70.
- La prise à trois broches fournit une protection contre les risques de choc électrique et doit être branché directement à une prise de terre prise à trois broches. Ne pas couper ou retirer la broche de masse ce bouchon.
- S'assurer que tous les cordons d'alimentation électrique et de durits d'alimentation en carburant être placé bien loin de toute surface chauffée.

## Sécurité :

- Toujours éteindre la valve de sécurité hermétiquement lorsqu'votre capitaine n'est pas utilisé.
- Gardez toujours au moins deux roues du tandoor en position verrouillée pour que le capitaine ne se déplace pas en cours d'utilisation.
- Soupape de sûreté et de réglementation doit être gardé propre et protégé de l'eau et de la graisse pour éviter un incident de tir.
- Tandoor est un local fermé de l'équipement, l'excès de chaleur ou de fermeture complète de haut en cours d'utilisation peut entraîner l'épuisement de thermocouple et/ou de l'argile se fissurer.
- Tout changement de conception dans l'équipement, entraîne l'annulation de l'ASC et/ou la certification NSF.
  
- Ne laissez pas la graisse ou d'autres matériaux chauds de tomber sur le connecteur flexible, souple ou permettre à l' être à connecteur en contact avec des surfaces chaudes.
- 
- Inspecter visuellement l'ensemble de la longueur de l'assemblage du connecteur flexible avant chaque utilisation du tandoor.
- 
- Suivez les instructions de test d'étanchéité avant d'allumer votre tandoor tous les jours ou si un composant gazeux est changé.

## Connecteur, soupape de sécurité et régulateur

### **⚠ Avertissement**

**Si les instructions ci-dessus ne sont pas suivies correctement, un incendie causant la mort ou des blessures graves peuvent se**

## Effectuer un test de fuite

Un test de fuite s'assure qu'il n'y a pas de fuite de gaz avant d'allumer votre capitaine.

L'essai d'étanchéité, doit être effectué dans un endroit bien aéré, loin de toute flamme, de la chaleur ou de sources d'inflammation. **N'utilisez pas un match, de flamme ou de fumée pendant l'essai d'étanchéité.**

### **Ce que vous aurez besoin pour l'évaluation :**

1. Un mélange de 50 % de savon à vaisselle liquide et 50 % d'eau.
2. Un pinceau ou un chiffon pour appliquer le mélange.

### **L' étanchéité des zones sur le gaz naturel : Tandoor**

- Toutes les connexions du connecteur flexible.
- Toutes les connexions de la soupape.

### **Comment effectuer un essai d'étanchéité :**

1. Avec l'arrivée de gaz sur le tandoor en position d'arrêt, tournez la soupape 1 tour ou le principal distributeur de gaz naturel. **Ne pas allumer les brûleurs en effectuant la vérification d'étanchéité.**
2. Brossez-vous une solution savonneuse sur tous les raccords et les composants.
3. Observer soigneusement pour la formation de bulles, qui indiquent qu'une fuite est présente.

4. Si une fuite est détectée alors **N'UTILISEZ PAS** le tandoor. Arrêter la source de gaz à la valve immédiatement. Appelez un technicien de service d'appareils au gaz certifié, ou un gaz agréé pour les réparations adéquates.

**⚠ Attention !**  
**incapacité d'assurer la ci-dessus peut entraîner des risques incendie ou une explosion entraînant des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.**

**Vérifier que le brûleur a une bonne flamme à chaque fois qu'il est allumé.**

## **En utilisant votre appareil correctement**

### **L'éclairage**

Avant d'allumer votre tandoor, vérifier visuellement tous les flexibles et les conduites d'alimentation en gaz avant chaque utilisation d'entailles, de fissures, d'éraflures et de coupures. Si le tuyau flexible ou un tuyau d'alimentation en gaz, sont endommagés de quelque façon que ce soit, **n'utilisez pas votre capitaine.**

#### **Important :**

- Retirez toujours le tandoor couvercle avant de l'éclairage.
- Ne pas s'appuyer sur le tandoor lorsque l'éclairage du brûleur.
- Vérifier visuellement les flammes à chaque fois que vous allumez votre capitaine. Si la flamme est anormalement petites ou jaune fumé arrêter le tandoor et appeler un appareil au gaz certifié technicien de service.
- La lumière de l'avant-scène de l'ouverture uniquement.

### **Première fois l'éclairage intérieur**

1. Déposer le couvercle avant d'allumer.
2. Désactiver la vanne de gaz jaune située à l'avant du tandoor.
3. Ouvrez la vanne principale de gaz bleu situé avant le flexible.

4. En ce moment, vous devriez vérifier toutes les connexions de gaz pour des fuites à l'aide d'un détecteur de fuite.
5. Appuyez et maintenez le bouton rouge de la soupape de sécurité et le pilote. Maintenez le bouton rouge en continu pendant au moins 2 minutes.
6. Une fois la veilleuse est établie, tourner lentement sur la soupape de gaz jaune située à l'avant du tandoor. Il s'allumer le brûleur.

### **Arrêter Le Tandoor**

- Chaque nuit tournant du tandoor en désactivant le distributeur de gaz jaune située à l'avant du tandoor. Cela va laisser le pilote allumé.
- Pour arrêter complètement, éteindre le robinet de gaz principal situé avant le flexible bleu et jaune de la valve à gaz située à l'avant du tandoor.

### **Position du couvercle**

- Toujours garder le tandoor couverts avec le couvercle lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Tout en utilisant le tandoor ne couvrent pas complètement avec le couvercle.

### **Nettoyage et entretien**

#### **Graveur :**

Au moins deux fois par an, nettoyer le brûleur. Le brûleur peut être nettoyé, en raclant doucement avec une brosse en laiton. S'assurer que tous les ports du brûleur (ouvertures) sont clairs (**NE PAS AGRANDIR LES ORIFICES DU BRÛLEUR**). Si vous trouvez des fissures, trous anormaux, ou les dommages causés par la corrosion pendant votre inspection et le nettoyage, remplacement de brûleur. (**Voir**)

#### **Allumeur :**

Nettoyer le circuit d'agrafer à la légère à l'aide d'une brosse métallique pour enlever la rouille et la graisse. Si une fissure est détectée, un système d'allumage de remplacement sera nécessaire.

#### **Des plaques :**

Frotter la plaque avec une brosse en laiton à manche long. La plaque peut également être lavé avec un détergent doux. Si de la rouille apparaît sur votre assiette, enlever la rouille avec un tampon à récurer. Si une usure excessive est évidente, vous pouvez remplacer votre assiette.

#### **Surface externes en acier inoxydable :**

La partie externe de votre capitaine doit être nettoyé quotidiennement pour maintenir une hygiène appropriée et la cuisson de l'environnement. Toute la graisse, la poussière et les particules d'aliments devraient être retirés de la surface avant d'allumer le fangourin restaurant tandoor. Il peut être nettoyé avec un chiffon humide et désinfectants pour surfaces de cuisine.

#### **⚠ Attention**

**Ne pas laisser un excès de graisse ou d'autres résidus de s'accumuler DANS VOTRE SYSTÈME DE CUISSON QU'UN INCENDIE PEUT ENTRAÎNER**

## **Guérir le pot en argile pour la première utilisation**

- Vous devez préparer le tandoor est partie de l'argile une fois avant de le démarrer pour la première fois. Ce phoque et traite l'argile, ce qui prolonge la vie de votre capitaine.
- Pour de meilleurs résultats, répétez cette procédure une fois tous les 2-3 mois.

### **Ingrédients :**

- l'huile de moutarde 1.5Liters
- Jagré (gur) 1Kg
- Panir aux épinards Épinards (1kg)
- 10 c. à thé de sel o
- Poudre de curcuma (haldi) 10 c. à thé

### **Directions :**

1. Mix (grind) les ingrédients dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne liquide.
2. Frotter avec un chiffon sur la partie d'argile de votre capitaine.
3. Laissez le tandoor absorber le mélange pendant 30 minutes.
4. Répétez ensuite les étapes 2 et 3 un autre trois fois.
5. La lumière de votre capitaine sur la chaleur lente pendant 48 heures.
6. Après le tandoor refroidit, déposer le reste du mélange de votre capitaine, à l'aide d'un chiffon humide.