



Gas Clay Tandoor Ovens

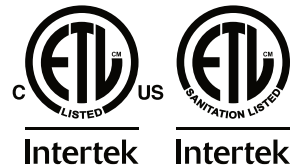
Models CE-IN-3232, 3434, 2830, 24X24

Items 44285, 44385, 44386, 47338

Instruction Manual



Revised - 03/31/2025



Toll Free: 1-800-465-0234
Fax: 905-607-0234
Email: service@omcan.com
www.omcan.com



Table of Contents

Model CE-IN-3232 / Model CE-IN-3434
Model CE-IN-2830 / Model CE-IN-24X24

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 7
Technical Specifications -----	7
Installation -----	7 - 10
Operation -----	10 - 12
Maintenance -----	12 - 14
Replacement Parts -----	14 - 17
Instructions Français -----	17 - 30
Warranty Registration -----	31

General Information

Omcman Manufacturing and Distributing Company Inc., Food Machinery of America, Inc. dba Omcman and Omcman Inc. are not responsible for any harm or injury caused due to any person's improper or negligent use of this equipment. The product shall only be operated by someone over the age of 18, of sound mind, and not under the influence of any drugs or alcohol, who has been trained in the correct operation of this machine, and is wearing authorized, proper safety clothing. Any modification to the machine voids any warranty, and may cause harm to individuals using the machine or in the vicinity of the machine while in operation.

CHECK PACKAGE UPON ARRIVAL

Upon receipt of an Omcman shipment please inspect for external damage. If no damage is evident on the external packaging, open carton to ensure all ordered items are within the box, and there is no concealed damage to the machine. If the package has suffered rough handling, bumps or damage (visible or concealed), please note it on the bill of lading before accepting the delivery and contact Omcman within 24 hours, so we may initiate a claim with the carrier. A detailed report on the extent of the damage caused to the machine must be filled out within three days, from the delivery date shown in the shipping documents. Omcman has no recourse for damaged products that were shipped collect or third party.

Before operating any equipment, always read and familiarize yourself with all operation and safety instructions.

Omcman would like to thank you for purchasing this machine. It's of the utmost importance to save these instructions for future reference. Also save the original box and packaging for shipping the equipment if servicing or returning of the machine is required.

Omcman Fabrication et distribution Compagnie Limitée et Food Machinery d'Amérique, dba Omcman et Omcman Inc. ne sont pas responsables de tout dommage ou blessure causé du fait que toute personne ait utilisé cet équipement de façon irrégulière. Le produit ne doit être exploité que par quelqu'un de plus de 18 ans, saine d'esprit, et pas sous l'influence d'une drogue ou d'alcool, qui a été formé pour utiliser cette machine correctement, et est vêtu de vêtements de sécurité appropriés. Toute modification de la machine annule toute garantie, et peut causer un préjudice à des personnes utilisant la machine ou des personnes à proximité de la machine pendant son fonctionnement.

VÉRIFIEZ LE COLIS DÈS RÉCEPTION

Dès réception d'une expédition d'Omcman veuillez inspecter pour dommages externes. Si aucun dommage n'est visible sur l'emballage externe, ouvrez le carton afin de s'assurer que tous les éléments commandés sont dans la boîte, et il n'y a aucun dommage dissimulé à la machine. Si le colis n'a subi aucune mauvaises manipulations, de bosses ou de dommages (visible ou cachée), notez-le sur le bon de livraison avant d'accepter la livraison et contactez Omcman dans les 24 heures qui suivent, pour que nous puissions engager une réclamation auprès du transporteur. Un rapport détaillé sur l'étendue des dommages causés à la machine doit être rempli dans un délai de trois jours, à compter de la date de livraison indiquée dans les documents d'expédition. Omcman n'a aucun droit de recours pour les produits endommagés qui ont été expédiés ou cueillis par un tiers transporteur.

Avant d'utiliser n'importe quel équipement, toujours lire et vous familiariser avec toutes les opérations et les

General Information

consignes de sécurité.

Omcan voudrais vous remercier d'avoir choisi cette machine. Il est primordial de conserver ces instructions pour une référence ultérieure. Également conservez la boîte originale et l'emballage pour l'expédition de l'équipement si l'entretien ou le retour de la machine est nécessaire.

Omcan Empresa De Fabricacion Y Distribucion Inc. Y Maquinaria De Alimentos De America, Inc. dba Omcan y Omcan Inc. no son responsables de ningun daño o perjuicio causado por cualquier persona inadecuada o el uso descuidado de este equipo. El producto solo podra ser operado por una persona mayor de 18 años, en su sano juicio y no bajo alguna influencia de droga o alcohol, y que este ha sido entrenado en el correcto funcionamiento de esta máquina, y ésta usando ropa apropiada y autorizada. Cualquier modificación a la máquina anula la garantía y puede causar daños a las personas usando la máquina mientras esta en el funcionamiento.

REVISE EL PAQUETE A SU LLEGADA

Tras la recepcion de un envio Omcan favor inspeccionar daños externos. Si no hay daños evidentes en el empaque exterior, Habra el carton para asegurarse que todos los articulos solicitados estén dentro de la caja y no encuentre daños ocultos en la máquina. Si el paquete ha sufrido un manejo de poco cuidado, golpes o daños (visible o oculto) por favor anote en la factura antes de aceptar la entrega y contacte Omcan dentro de las 24 horas, de modo que podamos iniciar una reclamación con la compañía. Un informe detallado sobre los daños causados a la máquina debe ser llenado en el plazo de tres días, desde la fecha de entrega que se muestra en los documentos de envío. Omcan no tiene ningun recurso por productos dañados que se enviaron a recoger por terceros.

Antes de utilizar cualquier equipo, siempre lea y familiarizarse con todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad.

Omcan le gustaría darle las gracias por la compra de esta máquina. Es de la mayor importancia para salvar estas instrucciones para futuras consultas. Además, guarda la caja original y el embalaje para el envío del equipo si servicio técnico o devolución de la máquina que se requiere.

Safety and Warranty

WARNINGS/RECOMMENDATIONS

Warning: hazardous Fire or explosion may result if these instructions are ignored. It is your responsibility to ascertain that your new tandoor is properly, assembled, installed and maintained. Failing in carefully following the instructions of this manual could result in serious bodily injury and/or property damage.

1. You will need a certified technician to install and hook your tandoor to the main gas line. Never try to hook the tandoor yourself.



Safety and Warranty

2. Your technician will require a blue flexible hose and gas regulator that is NSF/CSA certified to connect the tandoor to the main gas line.
3. Chain the tandoor to the wall.
4. While operating the tandoor, NEVER fully cover the top and side lids. As the extra heat inside will damage the gas components and crack the clay.
5. Clean the inside floor once every 3-4 days as the burned remains are not good for your customer's health and they will damage your gas components.
6. The yellow gas shutoff valve outside the tandoor regulates the inflow of gas to the burner. By adjusting it you can increase or decrease the heat. Never operate your tandoor at full heat capacity as this will damage the gas components and crack the clay.
7. Do not store/use gasoline or other flammable vapors close to the tandoor or any other appliance.
8. The propane models are meant for use with PROPANE gas only at a pressure regulated at 9" wc (for applicable units only).
9. Always secure the propane cylinder upright in position and do not store unused cylinders in close vicinity of any gas burning appliance.
10. Always use appropriate heatproof gloves when handling the tandoor lid and the skewers/nan jori's when the tandoor is being operated.
11. During operation the only cover to be used over the opening should be the lid provided and that no other item should be placed over the opening.

FOR YOUR SAFETY:

1. Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. A qualified installer must perform installation and service.

WARNING: improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

Please read the entire manual and follow all pertinent instruction when assembling, installing and operating this appliance. The manual should be retained for future reference. Please post in prominent location instructions to followed in the event user smells gas.

WARNING: IF YOU SMELL GAS

1. Shut off gas to the appliance.
 2. Extinguish any open flames.
 3. Do not try to light any appliance.
 4. Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 5. Immediately call you gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 6. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Do not store or use flammable vapors or liquids in the vicinity of this or not any other appliance.
 - Whilst in operation, parts of the appliance will become hot. Suitable precautions must be taken to avoid accidental burns.
 - Keep all combustible products away from the tandoor.

Safety and Warranty

- This is gas fired tandoor ONLY. No charcoal use. The oven must not be exposed to rain / water.
- Keep at least 6" (150mm) away from any other equipment.
- Must be installed by a technically qualified technician.
- At all times keep this manual in the vicinity of the oven.

Models of this tandoor oven suitable for installations in North America, (Canada or the U.S.A.) display a special marking plate with the ETL logo on the name plate and a reference on the plate to ANSI Z83.11 Standard to indicate compatibility to gas connections devices used in those countries.

These North America designated appliances are suitable for use only on natural gas. For any Canadian or U.S.A. installations, only the correct version of this appliance can be used and these can be only operated on natural gas.

This appliance must be installed in accordance with current local regulations and only used in a well ventilated area.

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

ASSEMBLER / INSTALLER: leave these instructions with the appliance. A copy of these boxed instructions is to be posted in a prominent location and the instructions are to be followed in the event the user or area occupant detects gas odors.

DISCLAIMER: OUR CLAY POT INTEGRITY IS RELIANT ON THE WAY IT IS HANDLED IN THE KITCHEN. THE USUAL LIFE FOR THE INTEGRITY OF THE POT IS FIVE YEARS. FOR THIS REASON, OUR CLAY POT IS NOT UNDER WARRANTY.

RESIDENTIAL USERS: vendor assumes no liability for parts or labor coverage for component failure or other damages resulting from installation in non-commercial or residential applications. The right is reserved to deny shipment for residential usage; if this occurs, you will be notified as soon as possible.

1 YEAR PARTS AND LABOUR WARRANTY

Within the warranty period, contact Omcan Inc. at 1-800-465-0234 to schedule an Omcan authorized service technician to repair the equipment locally.

Unauthorized maintenance will void the warranty. Warranty covers part failures, not improper use.

Please see <https://omcan.com/disclaimer> for complete info.

WARNING:

The packaging components are classified as normal solid urban waste and can therefore be disposed of without difficulty.

Safety and Warranty

In any case, for suitable recycling, we suggest disposing of the products separately (differentiated waste) according to the current norms.

DO NOT DISCARD ANY PACKAGING MATERIALS IN THE ENVIRONMENT!

Technical Specifications

Model	CE-IN-3232	CE-IN-3434	CE-IN-2830	CE-IN-24X24
Item Number	44285	44385	44386	47338
kW / BTU per Hour	16.59 kW / 56,000 BTU	20.52 kW / 70,000 BTU	14.6 kW / 48,000 BTU	
Internal Pot Material	Clay / Handcrafted			
Outer Box Material	Stainless Steel			
Clay Pot Diameter	26" / 660mm	28" / 711mm	23" / 584mm	19" / 483mm
Clay Pot Height	29" / 737mm			
Mouth Opening	16" / 406mm	18" / 457mm	14" / 356mm	12" / 305mm
Lid Size	21" / 533mm	23" / 584mm	19" / 483mm	17" / 432mm
Gas Burner (Umbrella)	10" / 254mm	12" / 305mm	9" / 229mm	8" / 203mm
Gas Burner (Pipe Extension)	17" / 432mm	18" / 457mm	16" / 406mm	15" / 381mm
Caster Size	6" / 152mm			
Dimensions	32" x 32" x 36" 813 x 813 x 914mm	34" x 34" x 36" 864 x 864 x 914mm	30" x 28" x 36" 762 x 711 x 914mm	24" x 24" x 36" 610 x 610 x 914mm
Weight	484 lbs. / 220 kgs.	539 lbs. / 245 kgs.	409.2 lbs. / 186 kgs.	374 lbs. / 175 kgs.
Packaging Weight	616 lbs. / 280 kgs.	693 lbs. / 315 kgs.	519.2 lbs. / 236 kgs.	495 lbs. / 225 kgs.

Installation

BEFORE STARTING WITH THE INSTALLATION OF THE APPLIANCE, PLEASE READ AND BE FAMILIAR WITH THE INFORMATION IN THIS MANUAL

Manifold pressures need to be checked upon installation and need to match rating plate provided on the unit.

Installation of this must be performed by a registered gas – safe gas fitter or in the U.S.A, a qualified installer.

- Appliance installation sites should be provided with safety instructions based on information supplied by local fuel suppliers. These instructions are to be posted in a prominent area near the appliance.
- All installations are to conform to local codes. In the absence of local codes, installation should conform

Installation

to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, and in Canada the National Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1.

- The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at pressures in excess of psi (3.45 kPa).
- The appliance must use Maxitrol RV48L-44 with a P1 max of 0.5 psi which is equivalent to 3-6 inches of water column.
- Oven is to be castor mounted for use: The installation shall be made with a connector that complies with the Standard for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 CSA 6.16, and a quick disconnect device that complies with the *Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel*, ANSI Z21.41 CSA 6.9. Adequate means will be provided on site to limit the movement of the oven without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement. All castors are fitted with brakes to limit the movement of the tandoor.
- Do not allow untrained operators to use this equipment.
- Exercise extreme care in handling metal parts. Do not touch any metal or other surfaces that become hot in operation.
- **NO ATTEMPT SHOULD BE MADE TO OPERATE THIS APPLIANCE DURING AN ELECTRICAL POWER FAILURE.** In the event of the loss of electrical power, exhaust hood will not function. If this happens turn off the hood power switch and turn off the gas tandoor oven valve(s).
- **IF INSTALLATION SITE IS PROVIDED WITH A POWER LOSS INTERLOCK DEVICE, IT WILL ACT TO SHUT OFF ALL GAS IN THE EVENT OF ELECTRICAL POWER FAILURE. FOLLOWING LOSS OF POWER MANUAL RELIGHT OF PILOT BURNER WILL BE REQUIRED.**
- Refer to local codes for the building fresh air supply requirements. For the U. S. A., in the absence of local codes, refer to the National Ventilation Code entitled, "Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease laden Vapors from Commercial Cooking Equipment", NFPA-96-latest edition.
- **Note:** where servicing may require greater access clearances than those shown on the name plate, then the greater clearances should be allowed for.
- At installation, adequate clearances should be provided for proper operation and servicing of the appliance and any field installed optional items. Data plate applies only to tandoor oven as provided by appliance manufacturer.
- This appliance is for installation only at the clearances indicated on the name plate. Clearances are specified from combustible and for non-combustible construction.
- Observe clearances from combustible surfaces as marked on name plate. Clearances posted on unit are for safety reasons and lesser clearances cannot be applied. Additional clearances might be required for service and operator access.
- Do not block any louvered openings on appliance service panels.

UNPACKING

- Un-crate the unit with extreme care, do not use a hammer or heavy tools to un-crate the unit. Always remove shipping container parts and panels by only outward prying.
- Make sure the unit is in the upright position before starting to un-crate.
- Before fixing the appliance in place, remove all protective plastic coating from the unit.
- Oven is on 6" (152mm) wheel castors and can be rolled out easily to the designated installation area.
- Unit must be rolled around by hand. Do not use a lift jack.

CLEARANCE AND POSITIONING

- This appliance requires a 6" (150mm) clearance from combustible and non-combustible material and surfaces.
- Never install propane appliances below grade.
- A clear space, (rear clearance) of at least 6" (150mm) should be maintained at the rear and sides of the appliance.
- There must be minimum clearances of 32" (813mm) between top of the appliance and any overhanging shelf. Shelves must be of non-combustible material.
- It is recommended that the appliance is not installed in draughty locations or near doors.
- If the appliance is positioned on a combustible floor, sheet material (preferably stainless steel) equal to the base area of the appliance must be secured to the floor prior to fixing the appliance in place. NOTE: for Canadian and U. S. A. installation is authorized only on non-combustible floors.
- Ensure that the appliance is level.
- Inspect for damage. If any damage is noted, report damage to the freight company and contact distributor at the address shown on the cover.
- Verify that the unit marking plate indicates that the unit is set up for service on the type of gas fuels as found at the installation site. Natural gas units have to be operated on natural gas only and propane units used only on propane gas.
- Plan location of units in such a manner as to be best accessible to operator. Locate unit so that foot traffic in area will not interfere with unit operation. When choosing unit location, take into consideration the operation of overhead and side mounted heating/cooling ducts and fans.

VENTILATION

- The area in which the appliance is to be installed should have sufficient fixed ventilation to comply with local requirements, with a minimum area of 4.5 cm per 1Kwht (3412 Btu per hr) of total heat input.
- Ventilation hood must be installed above the appliance according to all appliance codes by your local and state health and fire regulations.
- It is required that the tandoor be interlocked to the hood ventilation system.
- There must be sufficient low-level ventilation to ensure that the appliance has a good supply of clean fresh air.

GAS SUPPLY AND CONNECTION

- Check that the gas supply correspondence to that on data plate. Gas connection must be the same size of the tandoor oven, BSP ½", (for U.S.A. and Canada NPT ½") inlets. Warning: do not under any circumstances join NPT to BSP threads when making connections.
- The ½" connection for connection of gas supply is located behind the unit.
- A shut off valve should be installed on the gas service line ahead of the unit in case of emergency and for serving purposes. The location of the manual shutoff valve should comply with codes in effect at the installation site.
- Since the appliance is caster mounted, connection of the appliance must be made using suitable flexible connection devices. Ensure that the hose is suitable for commercial catering appliances and a restraining wire and wiring label are used.

Installation

- Fixed pipe work must not be used with this appliance.
- For the U.S.A. and Canada - Installation shall be made with a connector that complies with the standard for connectors for Movable Gas Appliance, ANSI Z21.69-CSA 6.16, and a quick disconnect devices for the use with gas fuel, ANSI Z21.41- CSA 6.9.
- Connect tandoor to gas supply and conduct gas leakage tests to verify gas tight connections. Check entire piping system for leaks. A solution consisting of 50% dish washing detergent and water mix can be applied to all piping parts with a brush.
- Matches, candles or other sources with open flames or sparks shall not be used for this purpose. Gas controls are provided with outlet settings suitable for the fuel type shown on the name plate. Adjustments, if needed, to the regulator should only be made by qualified service staff. The regulator outlet pressure must be the pressure shown on the name plate for the type of gas fuel used.
- Some local codes require that a manual shutoff valve be installed in the same room and within six feet of the appliance. If because of local code requirements, a manual gas shutoff valve has to be installed on the appliance, and if it is mounted inside of enclosure by access doors, a label should be provided indicating this construction.
- Proper gas piping: in order to insure proper performance of this unit as well as other gas appliances on the same gas supply lines, a well-planned and properly sized gas supply system is a must. If the appliances are to be connected to existing piping, the piping should be checked for adequate capacity enabling full firing for all of the units that are to use the piping run.
- Pipe thread sealant (joint compound) shall be used sparingly and only on male threads of pipe joint. Such compounds shall be resistant to the action of L.P. gases.
WARNING: all pipe fittings must be clean and free of dirt or other contaminants. Any loose particles, such as dirt or metal filing, in gas lines can damage the controls and affect operation.
- Make certain not to obstruct the flow of combustion and ventilation air. Insure that air intake openings around the appliance jacket are not obstructed.
- Appliance must be connected to suitable exhaust duct in compliance with all applicable local codes.
- Position the appliance to insure that proper clearances for safety and service are provided.

Operation

CURING THE CLAY POT FOR FIRST TIME USE

- You must prepare the tandoor's clay portion once before starting it for the first time. This seals and treats the clay, which in turn extends the life of your tandoor.
- For best results, repeat this procedure once every 2-3 months.

INGREDIENTS

- Mustard oil - 1.5 Litres.
- Jaggery (gur) - 1 Kg.
- Spinach (Palak) - 1 Kg.
- Salt - 10 Teaspoons.

DIRECTIONS

1. Mix (grind) the above mentioned ingredients in a pot until it becomes liquid.
2. Rub with a cloth on the clay portion of your tandoor.
3. Let the tandoor absorb the mixture for 30 min.
4. Then repeat steps 2 and 3 another three times.
5. Light up your tandoor on SLOW heat for 48 hours.
6. After the tandoor cools down, remove the remainder of the mixture from your tandoor using a soft moist cloth.

START UP AND OPERATION

All appliances are operationally checked and adjusted before leaving our factory. These adjustments are made to verify effective operation and that the appliance meets the requirements of the tests standards. At the installation site making sure all local codes are met is the responsibility of the installer.

Omcan ovens use a safety pilot system to ignite the burner and monitor flames and to shut off the gas supply in case of loss of burner or pilot flames. The gas supplies to the pilot and burner are fed through a thermo-magnetic safety valve. A thermocouple is part of the safety systems and it functions to hold the gas valve open after a proper pilot flame is established.

Before firing of unit, fit burner plate over burner and place a layer of rocks evenly and level onto plate. Only use rocks as supplied with the appliance.

USER INSTRUCTIONS

1. Make sure that the manual shutoff valve behind the unit is turned off and that the tandoor gas valves are turned off.
2. Open the main gas line to the tandoor oven.
3. On the appliance control valve depress and hold the black knob on the start position indicated by a star for 10 seconds to start pilot gas flow and to clear the air from the gas line.
4. Repeatedly push the piezo igniter until the pilot burner lights. (the pilot light can be seen faintly at 5 o'clock below the burner plate).
5. Continue to keep the control knob pressed in for a further 20 seconds for the flame sensing device to establish itself.
6. If the pilot burner extinguishes itself when the knob is released, repeat the above procedure.
7. If the burner extinguishes for the any reason while the oven is operating, switch control off and **WAIT 5 MINUTES BEFORE RELIGHTING**. If for any reason burners become extinguished, repeat lighting instructions beginning with step 1.
8. After the pilot burner is lit main burner can be turned on. To do so rotate the control knob anti-clockwise, (counter clock). The burner can now be set to high flame position indicated by the large flame symbol. To adjust flames to lower flame setting, turn knob to the low position, or anywhere between the two, continue to turn the control knob anti-clockwise towards the small flame symbol.
9. The main burner should light smoothly and quietly. Burner flames should be predominantly blue.
10. When not in use, the control knob should always be set to the **OFF** position.

Operation

FIRST FIRING

It is important to gradually build up heat within the tandoor the first time it's being used. **The burner should be at very low setting (control valve set at LOW) for at least 6 hours before gradually increasing the flame intensity.**

During this procedure the mouth of the tandoor should be completely exposed. DO NOT cover the opening with the stainless steel lid. Do not be alarmed if you see small fissures appear on the clay surface it will not affect the performance of the tandoor.

SHUTTING DOWN OF THE APPLIANCE

To turn off the appliance, turn the control clockwise until the indicator on the knob is in the off position indicated by the black dot symbol. Visually confirm that the flames have gone out.

WARNING: after the operation the appliance will remain hot for some time, therefore, to avoid injury, care should be taken to prevent contact with hot surfaces.

Maintenance

ONLY A LICENSED PERSONAL MAY PREFORM MAINTENANCE ON THE THIS UNIT WITH PROCEDURE BELOW, FAILED TO FOLLOW PROPER PROCEDURES MAY LEAD INTO SERIOUS INJURY OR DEATH

Licensed gas technician may do the following for preventative maintenance:

- Remove the burner and clean.
- Clean thermocouple.
- Test manifold pressure.
- Soap and check for gas leaks.
- Check to see if spark igniter functions, replace if necessary.

ROUTINE MAINTENANCE

Slight hairline cracks are expected to appear in the clay pot during use. A tub of fire cement (furnace cement), is supplied with the oven to effect repairs as follows (when the tandoor has cooled down):

- Dampen the affected area with a moist cloth.
- Fill in the crack with the fire cement using a wooden spatula.
- Smooth the foiled area with a soft moist cloth.
- Allow repair to air dry for approximately 6 hours. **DO NOT WET THE CLAY LINING.**
- Remove rocks and lightly brush clean.

Maintenance

NORMAL CLEANING

Clean all the external panels with a non-abrasive detergent. To safely remove the build-up of grease on the clay surface, wipe it down with a cloth that has been dampened with a solution of salt and white vinegar.

BURNER

At least twice a year, clean the burner. The burner can be cleaned, by gently scraping with a brass bristle brush. Ensure that all burner ports (openings) are clear (DO NOT ENLARGE BURNER PORTS). If you find cracks, abnormal holes, or damage caused by corrosion during your inspection and cleaning, replace burner.

IGNITOR

Clean the ignitor clip lightly using a wire brush to remove rust and grease. If a crack is detected, a replacement ignitor system will be required.

PLATES

Scrub the plate with a stiff long handled brass brush. The plate can also be washed with a mild detergent. If rust appears on your plate, remove the rust with a scrub pad. If excessive wear is evident, you might want to replace your plate.

EXTERNAL STAINLESS STEEL SURFACE

The external area of your tandoor should be cleaned daily to maintain a proper hygiene/cooking environment. All grease, dust and food particles should be removed from the tandoor surface before lighting the tandoor. It can be cleaned with a wet cloth and kitchen surface disinfectants.

SERVICING

The tandoor oven should be routinely serviced to ensure a long trouble free life. It is recommended that the appliances are serviced every 6 months by a registered gas – safe fitter/qualified person.

In the event that the ignition is delayed or becomes noisy, turn off the appliance and call for a service.

GENERAL CHECK

Remove the control knob and the 4 screws securing the front cover and cover off over the tap spindle.

1. General check of the appliance, e.g. installation, ventilation, gas connections, gas supply fittings/flexible hose, restraint wire fitted isolation shut off valve.
2. Check low flame setting, adjust as necessary.
3. Check general burner condition. Clean burner ports with vacuum cleaner or low pressure air.
4. Clean aeration port/air shutter opening and injector of any lint build-up.
5. Carry out gas soundness / gas leakage test.

PERFORMING A LEAK TEST

A leak test ensures that there are no gas leaks prior to lighting your tandoor.

Maintenance

The leak test, must be conducted in a well-ventilated area away from any open flame, heat or ignition sources.
Do not use a match, open flame or smoke during leak testing.

WHAT YOU WILL NEED FOR TESTING:

1. A mixture of, 50% liquid dish soap and 50% water.
2. A brush or cloth to apply the mixture.

AREAS TO LEAK TEST ON NATURAL GAS TANDOOR:

- All flexible connector connections.
- All valve connections.

HOW TO PERFORM LEAK TEST:

1. With the gas supply valve on the tandoor in the OFF position, twist the valve 1 turn or the main natural gas valve on. Do not ignite the burners while performing the leak check.
2. Brush your soap and water solution on all connections and components.
3. Observe carefully for growing bubbles, which indicate that a leak is present.
4. If a leak is detected, then DO NOT USE the tandoor. Shut off the gas source at the valve immediately. Call a certified gas appliance service technician, or a gas dealer for proper repairs

WARNING: FAILURE TO ENSURE THE ABOVE MAY RESULT IN HAZARDOUS FIRE OR EXPLOSION CAUSING SERIOUS BODILY INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.

CHECK TO ENSURE THE BURNER HAS A GOOD FLAME EACH TIME IT IS TURNED ON.

WARNING: components after cleaning should be replaced in reverse order of removal and verified to be correctly positioned before tandoor is fired. If any parts are damaged or lost during cleaning, do not operate unit until they are replaced. To do so will void warranty.

Replacement Parts

CODES FOR REPLACEMENT PARTS

AJ390 - LID FOR 24 X 24 INCH TANDOOR OVEN
68120 - LID FOR 28 X 30 INCH TANDOOR OVEN
68162 - LID FOR 32 X 32 INCH TANDOOR OVEN
68163 - LID FOR 34 X 34 INCH TANDOOR OVEN
68122 - EXTRA CLAY (PER PACKET) FOR TANDOOR OVEN
68123 - CLAY BALLS (SET OF 30) FOR TANDOOR OVEN
68124 - SKEWERS (SET OF 12) FOR TANDOOR OVEN
48120 - NAN RODS SET OF 2 FOR TANDOOR OVEN
49528 - TANDOOR OIL FOR TANDOOR OVEN
68125 - GADDI FOR TANDOOR OVEN

Replacement Parts

AG530 - THERMOCOUPLE FOR TANDOOR OVEN
AJ936 - COPPER PIPE FOR 24 X 24 INCH TANDOOR OVEN
AJ937 - COPPER PIPE FOR 28 X 30 INCH TANDOOR OVEN
AJ938 - COPPER PIPE FOR 32 X 32 INCH TANDOOR OVEN
AJ939 - COPPER PIPE FOR 34 X 34 INCH TANDOOR OVEN
AJ143 - TAWA HOT PLATE FOR 24 X 24 TANDOOR OVEN
68126 - TAWA HOT PLATE FOR 28 X 30 TANDOOR OVEN
68869 - TAWA HOT PLATE FOR 34 X 34 TANDOOR OVEN
68871 - TAWA HOT PLATE FOR 32 X 32 TANDOOR OVEN
AJ391 - 8 INCH GAS BURNER FOR TANDOOR OVEN
68127 - 9 INCH GAS BURNER FOR TANDOOR OVEN
68128 - 10 INCH GAS BURNER FOR TANDOOR OVEN
68129 - 12 INCH GAS BURNER FOR TANDOOR OVEN
68130 - COMPLETE SAFETY VALVE KIT FOR TANDOOR OVEN
68132 - 2.95MM JETS/INJECTORS FOR TANDOOR OVEN (NG)
68872 - 3.5MM JETS/INJECTORS FOR TANDOOR OVEN (NG)
68873 - 4.2MM JETS/INJECTORS FOR TANDOOR OVEN (NG)
AJ392 - 2.0 MM JETS/INJECTORS FOR TANDOOR OVENS (LPG)
AJ393 - 2.1 MM JETS/INJECTORS FOR TANDOOR OVENS (LPG)
AJ394 - 2.2 MM JETS/INJECTORS FOR TANDOOR OVENS (LPG)
AJ395 - 2.3 MM JETS/INJECTORS FOR TANDOOR OVENS (LPG)
69996 - MAXITROL NG PRESSURE REGULATOR 1/2 INCH FPT THREAD 3/4 INCH IN/OUT OPENING
AJ378 - MAXITROL LPG PRESSURE REGULATOR 1/2 INCH FPT THREAD 3/4 INCH IN/OUT OPENING
AJ139 - 50MM TEMPERATURE PROBE FOR 47338
AI559 - 70MM TEMPERATURE PROBE FOR 44285 44385
AI558 - 80MM TEMPERATURE PROBE FOR 44386
AJ927 - PIEZO IGNITOR HT LEAD 30 750MM FOR TANDOOR OVENS
AJ140 - BLACK KNOB FOR TANDOOR OVENS

OPTIONAL LPG CONVERSION KITS

AJ144 - LPG KIT FOR 24X24 TANDOOR
AJ145 - LPG KIT FOR 28X30 TANDOOR
AJ146 - LPG KIT FOR 32X32 TANDOOR
AJ376 - LPG KIT FOR 34X34 TANDOOR

1. Only qualified persons should conduct service or repair of this equipment.
2. Always disconnect power and fuel when repairing or servicing these appliances.
3. Any service or repair conducted on the unit as covered by the warranty has to be authorized by the manufacturer.
4. Only the original factory parts are to be used for any repair or replacement.
5. If parts are lost or missing, obtain and install replacement parts before returning unit to service.
6. Following service, be sure to reconnect all parts, and close all panels and covers before power is turned back on. Do not attempt to bypass any safety controls. Doing so voids warranty and creates dangerous operating conditions.

Replacement Parts

7. Access to service most components is gained by removing of the front cover. This is done by undoing the screws which secure the front cover and then removing cover.

THERMOCOUPLE

1. Loosen the thermocouple and pilot gas supply connection to the valve.
2. Undo the nut holding the pilot light assembly cradle and withdraw.
3. Replace the thermocouple.
4. Replace as above in reverse order.

DO NOT OVERTIGHTEN THE CONNECTION VALVE

The tip of the thermocouple should be 1" (25 mm) from the edge of the main burner and level with the top of main burner.

The pilot flame should completely envelope the tip of the thermocouple.

IGNITE ELECTRODE

1. Remove the igniter lead from piezo.
2. Undo the nut holding the light assembly cradle and withdraw.
3. Replace the electrode.
4. Replace as above in reverse order.

PILOT BURNER

1. Loosen the thermocouple and pilot gas supply connection to the valve.
2. Undo the nut holding the pilot light assembly cradle/bracket and replace.

GAS TAP ASSEMBLY

1. Loosen and remove connections to burner pipe and gas inlet pipe.
2. Loosen and remove connections to pilot burner.
3. Loosen connection to thermocouple and remove.
4. Loosen and remove the holding plate nut.
5. Withdraw tap/valve assembly.
6. Replace as above in reverse order.

BURNER

1. Remove rocks and plate sitting on the burner.
2. Loosen connection from burner pipe to gas tap/valve and remove.
3. Withdraw burner through top of oven.
4. Replace as above in reverse order.

Replacement Parts

INJECTOR/ORIFICE SPUD

1. Loosen connection from burner pipe to gas tap/valve and remove.
2. Loosen and remove injector/orifice spud carrier from burner.
3. Loosen and remove injector/orifice spud from injector carrier.
4. If necessary clean out injector with fine wire or air hose.
5. Replace as above in reverse order.

Instructions Français

SECURITE ET GARANTIE

AVERTISSEMENTS / RECOMMANDATIONS

Avertissement: un non-respect de ces instructions peut provoquer un incendie ou une explosion. Il est de votre responsabilité de vous assurer que votre nouveau tandoor est correctement assemblé, installé et entretenu. Si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions de ce manuel, vous risquez de vous blesser gravement et / ou de subir des dommages matériels.

1. Vous aurez besoin d'un technicien certifié pour installer et raccorder votre tandoor à la conduite de gaz principale. N'essayez jamais de vous accrocher au tandoor.
2. Votre technicien exigera un détendeur de tuyau flexible bleu et de gaz certifié NSF / CSA pour connecter le tandoor à la conduite de gaz principale.
3. Chaînez le tandoor au mur.
4. Lorsque vous utilisez le tandoor, ne couvrez JAMAIS complètement les couvercles supérieurs et latéraux. Comme la chaleur supplémentaire à l'intérieur va endommager les composants du gaz et fissurer l'argile.
5. Nettoyez le plancher intérieur tous les 3 ou 4 jours, car les restes brûlés ne sont pas bons pour la santé de vos clients et pourraient endommager vos composants gazeux.
6. Le robinet d'arrêt de gaz jaune à l'extérieur du tandoor régule l'entrée de gaz dans le brûleur. En l'ajustant, vous pouvez augmenter ou diminuer la chaleur. Ne faites jamais fonctionner votre tandoor à pleine capacité calorifique, car cela endommagerait les composants gazeux et fissurerait l'argile.
7. Ne pas stocker / utiliser d'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité du tandoor ou de tout autre appareil.
8. Les modèles au propane sont conçus pour être utilisés avec du gaz PROPANE uniquement à une pression régulée à 9 po de colonne d'eau (pour les unités applicables uniquement).
9. Sécurisez toujours la bouteille de propane en position verticale et ne rangez pas les bouteilles non utilisées à proximité immédiate d'un appareil à gaz.
10. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur appropriés lorsque vous manipulez le couvercle tandoor et les brochettes/naan jori lorsque le tandoor est utilisé.
11. Pendant le fonctionnement, le seul couvercle à utiliser sur l'ouverture doit être le couvercle fourni et aucun autre élément ne doit être placé sur l'ouverture.

Instructions Français

POUR VOTRE SECURITE:

1. Ne pas conserver ni utiliser d'essence ou autres ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. L'installation et la mise en service doivent être effectuée par un installateur de service agréé.

AVERTISSEMENT: une installation, des réglages, des modifications, une mise en service ou un entretien effectué de façon inappropriée peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Veuillez lire attentivement les instructions concernant d'installation, l'opération, et l'entretien avant d'installation ou la mise en service de cet appareil.

Veuillez lire le manuel entier et suivre toutes les instructions concernant l'assemblage, l'installation, et l'opération de cet appareil. Le manuel doit être conservé pour toute référence ultérieure. Veuillez afficher les instructions dans un endroit bien visible et les suivre en cas de détection d'une odeur de gaz.

ATTENTION: SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
 2. Éteignez toute flamme.
 3. N'allumez aucun appareil.
 4. Ne touchez à aucun interrupteur électrique; n'utiliser pas de téléphone dans votre bâtiment.
 5. Appelez immédiatement le fournisseur de gaz en utilisant le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur le gaz.
 6. Si vous ne parvenez pas à joindre le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- Ne pas entreposer ni utiliser des vapeurs ou des liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
 - Pendant la cuisson, certaines parties de l'appareil deviennent brûlantes. Toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour éviter des brûlures accidentelles.
 - Gardez tous produits inflammables à l'écart du tandoor.
 - Cet appareil est adapté pour fonctionner au gaz UNIQUEMENT. Il n'est pas adapté pour un fonctionnement au charbon. Le four ne doit pas être exposé à la pluie/l'eau. Placez l'appareil à une distance d'au moins 6» (150mm) de tout autre appareil.
 - L'appareil doit être installé par un technicien hautement qualifié.
 - Gardez toujours ce manuel ce manuel à proximité du four.

Les modèles de ce four tandoor dont l'installation est autorisés en Amérique du Nord, (la Canada ou les Etats-Unis), ont une étiquette spéciale comportant le logo de L'ETL ainsi qu'une référence aux normes.

ANSI Z83.11 pour indiquer la compatibilité de l'appareil avec les dispositifs de connexion de gaz utilise dans ces pays. Ces appareils destinés à être utilisés en Amérique du Nord ne fonctionnent qu'au gaz naturel. Pour toute installation canadienne ou américaine, seules les versions appropriées de cet appareil peuvent être utilisée et elles ne peuvent être opérées qu'au gaz naturel.

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations locales en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé.

Instructions Français

CONSERVEZ CE MANUEL POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

ASSEMBLEUR / INSTALLATEUR: veuillez laisser ces instructions avec l'appareil. Une copie de ces instructions doit être affichée dans un endroit bien visible et les instructions devront être suivies en cas de détection d'une odeur de gaz par l'utilisateur ou un habitant du quartier.

AVERTISSEMENT: L'INTÉGRITÉ DE NOTRE POT EN ARGILE DÉPEND DE LA FAÇON DONT IL EST MANIPULÉ DANS LA CUISINE. LA DURÉE DE VIE HABITUELLE DE L'INTÉGRITÉ DU POT EST DE CINQ ANS. POUR CETTE RAISON, NOTRE POT EN ARGILE N'EST PAS SOUS GARANTIE.

UTILISATEURS RÉSIDENTIELS : le fournisseur n'assume aucune responsabilité pour la couverture des pièces ou de la main-d'œuvre en cas de défaillance des composants ou d'autres dommages résultant de l'installation dans des applications non commerciales ou résidentielles. Le droit est réservé de refuser l'expédition pour un usage résidentiel; si cela se produit, vous en serez informé dans les plus brefs délais.

GARANTIE DE 1 AN SUR LES PIÈCES ET LE TRAVAIL

Pendant la période de garantie, contactez Omcan Inc. au 1-800-465-0234 pour demander à un technicien de service autorisé Omcan de réparer l'équipement localement.

Un entretien non autorisé annulera la garantie. La garantie couvre les pannes de pièces et non une utilisation inappropriée.

Veuillez consulter <https://omcan.com/disclaimer> pour des informations complètes.

ATTENTION:

Les composants de l'emballage sont classés comme déchets urbains solides normaux et peuvent donc être éliminés sans difficulté.

Dans tous les cas, pour un recyclage approprié, nous suggérons d'éliminer les produits séparément (déchets différenciés) conformément aux normes en vigueur.

NE PAS JETER DE MATÉRIAUX D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!

Instructions Français

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	CE-IN-3232	CE-IN-3434	CE-IN-2830	CE-IN-24X24
Numéro d'article	44285	44385	44386	47338
kW / BTU par heure	16.59 kW / 56,000 BTU	20.52 kW / 70,000 BTU	14.6 kW / 48,000 BTU	
Matériau du pot interne	Argile / Fabriqué à la main			
Matériau de la boîte extérieure	Acier inoxydable			
Diamètre du pot en argile	26" / 660mm	28" / 711mm	23" / 584mm	19" / 483mm
Hauteur du pot en argile	29" / 737mm			
Ouverture de la bouche	16" / 406mm	18" / 457mm	14" / 356mm	12" / 305mm
Taille du couvercle	21" / 533mm	23" / 584mm	19" / 483mm	17" / 432mm
Brûleur à gaz (parapluie)	10" / 254mm	12" / 305mm	9" / 229mm	8" / 203mm
Brûleur à gaz (rallonge de tuyau)	17" / 432mm	18" / 457mm	16" / 406mm	15" / 381mm
Taille des roulettes	6" / 152mm			
Dimensions	32" x 32" x 36" 813 x 813 x 914mm	34" x 34" x 36" 864 x 864 x 914mm	30" x 28" x 36" 762 x 711 x 914mm	24" x 24" x 36" 610 x 610 x 914mm
Poids	484 lbs. / 220 kgs.	539 lbs. / 245 kgs.	409.2 lbs. / 186 kgs.	374 lbs. / 175 kgs.
Poids de l'emballage	616 lbs. / 280 kgs.	693 lbs. / 315 kgs.	519.2 lbs. / 236 kgs.	495 lbs. / 225 kgs.

INSTALLATION

AVANT DE COMMENCER À L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, VEUILLEZ LIRE ET ÊTRE FAMILIER AVEC LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL

Les pressions du collecteur doivent être vérifiées lors de l'installation et doivent correspondre à la plaque signalétique fournie sur l'unité.

L'installation de ce matériel doit être effectuée par un installateur agréé de gaz sûr ou par l'installateur qualifié américain.

- Les sites d'installation des appareils devraient recevoir des instructions de sécurité basées sur les informations fournies par les fournisseurs de carburant locaux. Ces instructions doivent être affichées dans un endroit bien visible près de l'appareil.
- Toutes les installations doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme au code national du gaz combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54, et au Canada, au code national d'installation du gaz, CAN / CGA-B149.1.

Instructions Français

- L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression de ce système à des pressions supérieures à 3,45 kPa (psi).
- L'appareil doit utiliser Maxitrol RV48L-44 avec un P1 max de 0,5 psi, ce qui équivaut à 3-6 pouces de colonne d'eau.
- Le four doit être monté sur roulettes pour être utilisé: l'installation doit être réalisée avec un connecteur conforme à la norme ANSI Z21.69 CSA 6.16 de la norme relative aux appareils à gaz mobiles, ainsi qu'à un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme pour les dispositifs à déconnexion rapide de utilisation avec carburant à essence, ANSI Z21.41CSA 6.9. Des moyens adéquats seront fournis sur place pour limiter les mouvements du four sans dépendre du connecteur et du dispositif de déconnexion rapide ou de la tuyauterie associée pour limiter les mouvements de l'appareil. Toutes les roulettes sont équipées de freins pour limiter le mouvement du tandoor.
- Ne laissez pas des opérateurs non formés utiliser cet équipement.
- Faites très attention lors de la manipulation de pièces métalliques. Ne touchez pas de métal ou d'autres surfaces qui deviennent chaudes en cours de fonctionnement.
- **AUCUNE TENTATIVE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉE POUR FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL LORS D'UNE PANNE ÉLECTRIQUE.** En cas de perte d'alimentation électrique, la hotte d'extraction ne fonctionnera pas. Si cela se produit, éteignez le capot et les robinets du four à gaz.
- **SI LE SITE D'INSTALLATION EST FOURNI AVEC UN DISPOSITIF DE VERROUILLAGE PERTE DE PUISSANCE, IL SERA ACTION POUR COUPER TOUT GAZ EN CAS DE PANNE DE COURANT ÉLECTRIQUE. SUIVANT LA PERTE DE PUISSANCE, LE RELIRE MANUEL DU BRÛLEUR PILOTE SERA OBLIGÉ.**
- Reportez-vous aux codes locaux pour connaître les exigences en matière d'approvisionnement en air frais du bâtiment. Pour les États-Unis, en l'absence de codes locaux, reportez-vous au code national de ventilation intitulé «Norme pour l'installation d'équipements pour l'élimination des vapeurs de fumées et de graisses provenant d'appareils de cuisson commerciaux», dernière édition de la norme NFPA-96.
- Remarque: dans les cas où l'entretien peut nécessiter des dégagements d'accès supérieurs à ceux indiqués sur la plaque signalétique, ces dégagements doivent être autorisés.
- Lors de l'installation, des dégagements suffisants doivent être prévus pour le bon fonctionnement et l'entretien de l'appareil et de tout élément optionnel installé sur site. La plaque signalétique s'applique uniquement au four à deux étages fourni par le fabricant de l'appareil.
- Cet appareil doit être installé uniquement dans les espaces libres indiqués sur la plaque signalétique. Les dégagements sont spécifiés des constructions combustibles et non combustibles.
- Respectez les distances par rapport aux surfaces combustibles indiquées sur la plaque signalétique. Les dégagements affichés sur l'unité sont pour des raisons de sécurité et des dégagements moindres ne peuvent pas être appliqués. Des dégagements supplémentaires peuvent être nécessaires pour le service et l'accès des opérateurs.
- Ne bloquez pas les ouvertures à lames des panneaux de service de l'appareil.

DÉBALLAGE

- Déballez l'appareil de son carton avec un soin extrême, n'utilisez pas de marteau ni d'outils lourds pour le déballage. Enlevez toujours les panneaux de conteneurs maritimes en tirant fermement vers l'extérieur.
- Veillez à ce que le conteneur soit en position verticale avant de commencer le déballage.
- Avant de positionner l'appareil, enlevez toute pellicule protectrice en plastique.
- Le four est placé sur des roulettes de support de 6" (152mm) de hauteur et peut être facilement déplacé à

Instructions Français

l'endroit désigné

- L'unité doit être déplacée manuellement. N'utilisez pas de vérins.

DÉGAGEMENT ET EMPLACEMENT

- Cet appareil nécessite une distance de séparation de 6» (150mm) des matériaux et des surfaces inflammables et non inflammables.
- Ne jamais installer d'appareils alimentés au propane qui sont de qualité inférieure aux normes exigées.
- Un espace dégagé, (espace à l'arrière) d'au moins 6» (150mm) doit être maintenu à l'arrière et sur les côtes de l'appareil.
- Un espace minimal de 32» (813mm) entre le dessus de l'appareil et toute étagère en surplomb. Les étagères devront être en matériaux non inflammables.
- Il est recommandé de ne pas installer l'appareil dans des endroits où il y a des courants d'air ou à côté des portes.
- Si l'appareil est positionné sur un plancher inflammable, prévoir une plaque (de préférence en acier) dont la surface est égale à la surface de la base de l'appareil et la fixer au plancher avant d'installer l'appareil. Remarque: les installations en Amérique et au Canada ne sont autorisées que des planchers non inflammables.
- Veillez à ce que l'appareil soit nivelé
- Assurez-vous que l'appareil soit intact et vérifiez la présence de dommages. En cas de dommages, signalez-les à la compagnie de fret et contactez le distributeur à l'adresse indiquée sur la couverture.
- Vérifiez que la plaquette signalétique indique que l'appareil est bien configuré pour une alimentation au gaz du type disponible dans le local d'installation. Les appareils alimentés au gaz naturel ne peuvent fonctionner qu'au gaz naturel et ceux alimentés au propane doivent être opérés au propane seulement.
- Planifiez les locaux d'installation de manière à ce qu'ils soient le mieux possible accessibles à l'opérateur. Situez l'appareil dans un endroit où la circulation à pied n'interférera pas avec son fonctionnement. Au moment de choisir l'emplacement, tenez compte de l'opération des conduits et ventilateurs de chauffage/refroidissement situés au-dessus et sur les parois de l'appareil.

VENTILATION

- La zone d'installation de l'appareil doit disposer d'une ventilation fixe suffisante pour répondre aux exigences locales, avec une surface minimale de 4,5 cm par apport de chaleur total de 1 Kwht (3412 Btu par heure).
- La hotte de ventilation doit être installée au-dessus de l'appareil conformément aux codes locaux, aux codes des organismes de santé publique et aux codes en cas d'incendie.
- Il est nécessaire que le (TANDOOR-e-Grill) soit verrouillé avec le système de ventilation de la hotte.
- Il est nécessaire d'avoir une source de ventilation suffisante au niveau du sol pour assurer l'approvisionnement d'air frais et pur.

ALIMENTATION EN GAZ ET RACCORDEMENT

- Vérifiez que la correspondance de l'approvisionnement en gaz à celle sur la plaque des données. Le raccordement doit être de la même taille que celui du Baba Clay Oven (Tandoor-e-Grill) filetage d'emmétrée de Whitworth Gaz de 1/2» (Pour les Etats-Unis et le Canada c'est du filetage NPT DE 1/2»). Attention: ne

Instructions Français

jamais joindre les fils NPT au BSP au moment du raccordement.

- Le raccordement mesurant 1/2» pour l'alimentation en gaz est situé derrière l'appareil.
- Le robinet d'arrêt doit être installé sur le tuyau d'alimentation en gaz avant l'appareil en cas d'urgence et aux fins d'entretien. Le robinet d'arrêt manuel doit être positionné conformément aux codes en vigueur sur le lieu d'installation.
- Étant donné que l'appareil est monté sur roulettes, il doit être connecté en utilisant des matériaux de raccordement souples et adaptés. Veuillez-vous assurer que le Conduit convient aux appareils commerciaux de restauration et qu'un fil de retenue et une étiquette de filetage sont utilisés.
- Une tuyauterie fixe ne doit pas être utilisée pour cet appareil.
- Pour les États-Unis et le Canada - L'appareil doit être installé avec un raccordeur en conformité avec les normes établies pour les raccordeurs pour «Movable Gas Appliance» (Appareil mobile à gaz) soit ANSI Z21.69-CSA6.16, et un dispositif de désaccouplage rapide pour être utilisé avec le gaz, ANSI Z21.41-CSA 6.9.
- Pour les États-Unis et le Canada - Inclus dans le kit tandoor est un régulateur de pression de gaz, conforme à la norme ANSI Z21.18 et CSA 6.3, qui devront être connectés entre la ligne d'alimentation en gaz et le tandoor. Les instructions d'installation sont fournies avec l'appareil.
AVERTISSEMENT: le service et l'installation de l'appareil doivent être effectués par un technicien qualifié / expérimenté.
- Raccordez le tandoor au tuyau d'alimentation et faites des essais d'étanchéité en vue d'assurer que les raccordements sont étanches au gaz. Examinez toute la tuyauterie pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites. Une solution comprenant 50% de détergent liquide pour vaisselle et 50% d'eau peut être utilisée avec une brosse pour toute la tuyauterie.
- Allumettes, bougies, ou toute autre source de flamme ou d'étincelles ne doivent pas être utilisées. Les dispositifs de réglage du gaz sont fournis avec l'appareil et conviennent au type de combustible utilisé tel qu'indiqué sur la plaque. Le dispositif de réglage ne doit être ajusté, le cas échéant, que par une personne qualifiée. La pression de sortie du régulateur doit correspondre à la pression indiquée sur la plaque signalétique pour le type de gaz utilisé.
- Certaines codes locaux demandent l'installation d'un robinet d'arrêt manuel dans la même pièce et à une distance de six pieds de l'appareil. S'il faut installer un robinet d'arrêt manuel sur l'appareil, conformément aux codes locaux, et s'il est monté dans une enceinte près des portes d'accès, une étiquette doit être fournie pour indiquer cette construction.
- Une tuyauterie à gaz appropriée: afin d'assurer une bonne performance de cet appareil ainsi que des autres appareils raccordés sur les mêmes conduites d'alimentation, il est impératif de mettre en place un système d'alimentation bien planifié et de taille correcte. Si les appareils doivent être raccordés à une tuyauterie déjà existante, il faut s'assurer que la tuyauterie a une capacité adéquate pour alimenter tous les appareils qui sont raccordés.
- Une tuyauterie à gaz appropriée: afin d'assurer une bonne performance de cet appareil ainsi que des autres appareils raccordés sur les mêmes conduites d'alimentation, il est impératif de mettre en place une suture d'alimentation bien planifiée et de taille correcte. Si les appareils doivent être raccordés à une tuyauterie OP existante, il faut s'assurer que la tuyauterie a une capacité adéquate pour alimenter tous les appareils qui sont raccordés.
- Le filetage de tuyau (pâte à joint) sera utilisé en petite quantité et uniquement sur le filetage mâle du tuyau. Ce matériau devra être résistant à l'action des gaz de pétroles liquéfiés. Attention: toute la tuyauterie doit être propre et sans poussière ou sans autres contaminants.
- Toute particule libre, telle que la poussière ou le limage, qui se trouverait dans les tuyaux peut endommager

Instructions Français

les dispositifs de réglage et affecter le fonctionnement.

- Assurez-vous que le passage du gaz et de l'air de ventilation n'est pas bloqué. Assurez-vous que les ouvertures de prise d'air autour de l'enveloppe de l'appareil ne sont pas bloquées.
- L'appareil doit être connecté à un conduit d'évacuation adéquat en conformité avec tous les codes locaux applicables.
- L'appareil doit être positionné de façon à assurer le libre passage pour répondre aux normes de sécurité et son utilisation.

OPÉRATION

DURCISSEMENT DU POT EN ARGILE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

- Vous devez préparer la portion d'argile du tandoor une fois avant de la démarrer pour la première fois. Cela scelle et traite l'argile, ce qui prolonge la vie de votre tandoor.
- Pour de meilleurs résultats, répétez cette procédure tous les 2-3 mois.

INGRÉDIENTS

- Huile de moutarde - 1,5 litres.
- Jaggery (gur) - 1 kg.
- Épinards (Palak) - 1 kg.
- Sel - 10 cuillères à café.

INSTRUCTIONS

1. Mélanger (broyer) les ingrédients mentionnés ci-dessus dans un pot jusqu'à ce qu'il devienne liquide.
2. Frottez avec un chiffon sur la portion d'argile de votre tandoor.
3. Laissez le tandoor absorber le mélange pendant 30 min.
4. Répétez ensuite les étapes 2 et 3 encore trois fois.
5. Allumez votre tandoor à chaleur lente pendant 48 heures.
6. Une fois le tandoor refroidi, retirez le reste du mélange de votre tandoor à l'aide d'un chiffon doux et humide.

RENSEIGNEMENTS PORTANT SUR LE DÉMARRAGE ET LE FONCTIONNEMENT

Tous les appareils sont vérifiés et *les pour s'assurer de leur bon fonctionnement avant leur sortie d'usine. Ces réglages sont effectués pour vérifier leur bon fonctionnement et pour s'assurer qu'ils répondent aux exigences de normes de tests. Il est de la responsabilité de l'installateur de veiller à ce que toutes les normes locales soient respectées sur le site d'installation.

Omcans est muni d'un système de veilleuse de sécurité pour démarrer le brûleur et contrôler les flammes et pour couper l'alimentation en gaz en cas de perte de flammes du brûleur ou de la veilleuse. La veilleuse et le brûleur sont alimentés en gaz par une vanne thermomagnétique de sécurité. Un thermocouple fait partie du système de sécurité et il sert à tenir la valve à gaz ouverte une fois qu'il y a une bonne flamme veilleuse.

Avant le démarrage de l'appareil, mettez la plaque chauffante sur le brûleur et posez une couche de pierres de manière homogène et descendez-la sur la plaque. N'utilisez que des pierres fournies avec l'appareil.

Instructions Français

MODE D'EMPLOI POUR L'ALLUMAGE

1. Assurez-vous que le robinet d'arrêt manuel situé derrière l'appareil est éteint et que les valves A gaz du tandoor sont aussi éteintes.
2. Ouvrez la conduite à gaz principale alimentant le tandoor.
3. Sur la soupape de commande de l'appareil, appuyez sur le bouton noir de la position de départ indiquée par une étoile pendant 10 secondes, puis maintenez-le enfoncé pour démarrer le flux de gaz de veilleuse et purger l'air de la conduite de gaz.
4. Pressez plusieurs fois l'allumeur piezo jusqu'à ce que le brûleur de veilleuse s'allume (on peut apercevoir le brûleur de veilleuse à 5h00 sous la plaque chauffante).
5. Continuez à appuyer sur le bouton de contrôle pendant 20 secondes de plus pour que le détecteur de flamme se mette en route.
6. Si le brûleur de veilleuse s'éteint de lui-même quand le bouton est relâché, répétez la procédure ci-dessus.
7. Si le brûleur de veilleuse s'éteint de lui-même quand le four est en marche, déconnectez et ATTENDEZ 5 MINUTES AVANT DE RALLUMER. Si pour toute raison que ce soit, les brûleurs s'éteignent, répétez les instructions indiquées pour allumer en commençant par l'étape 1.
8. Une fois que le brûleur de veilleuse est allumé, le brûleur principal peut être allumé. Pour ce faire, tournez le bouton de réglage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le brûleur peut maintenant être réglé à la position de flamme haute indiquée par le symbole d'une grande flamme. Pour avoir des petites flammes, et continuez à tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers le symbole de flamme basse.
9. Le brûleur principal doit s'allumer doucement et sans bruit. Les flammes du brûleur doivent être avant tout bleues.
10. Mettez le bouton de commande sur la position 'OFF' quand l'appareil n'est pas utilisé.

PREMIER ALLUMAGE ET RODAGE DE L'APPAREIL

Il est important de roder le nouvel appareil en faisant monter progressivement la chaleur à l'intérieur du tandoor, la première fois qu'il est utilisé. Le brûleur doit être sur la position basse (régler le bouton sur 'LOW' (bas) pendant au moins 6 heures avant d'augmenter progressivement l'intensité de la flamme)

Durant cette procédure, la bouche du tandoor doit être complètement exposée. NE couvrez PAS l'entrée avec le couvercle en acier inoxydable. Ne vous inquiétez pas si vous remarquez des petites fissures sur la surface argileuse. Ces fissures n'auront aucune incidence sur la performance du tandoor.

ARRÊT DU FOUR

Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 'off' indiquée par un point noir. Vérifiez visuellement que les flammes sont bien éteintes.

ATTENTION: après son utilisation, l'appareil restera chaud pendant quelque temps, alors, pour éviter d'être blessé, ne touchez pas la surface chaude.

Instructions Français

ENTRETIEN

SEUL UN PERSONNEL AGRÉÉ PEUT EFFECTUER L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL AVEC LA PROCÉDURE CI-DESSOUS. LE NON-RESPECT DES PROCÉDURES APPROPRIÉES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE LA MORT.

Un technicien en gaz agréé peut effectuer les opérations suivantes pour la maintenance préventive:

- Retirez le brûleur et nettoyez-le.
- Nettoyer le thermocouple.
- Testez la pression du collecteur.
- Savonnez et vérifiez les fuites de gaz.

Vérifiez si l'allumeur à étincelle fonctionne, remplacez-le si nécessaire.

UN ENTRETIEN COURANT

Il faut s'attendre à ce que de fine fissures apparaissent sur le pot en argile au cours de l'utilisation. Un bac à ciment réfractaire (ciment de haut fourneau) est fourni avec l'appareil pour réparer les fissures comme indique ci-dessous (il ne faut effectuer les travaux de réparation que quand le four a refroidi):

- Essuyez la surface avec un chiffon humide.
- Remplissez les fissures de ciment réfractaire avec une spatule en bois.
- Lissez la surface réparée avec un chiffon doux humide.
- Laissez sécher la surface pendant presque 6 heures. **NE MOUILLEZ PAS LE REVETEMENT D'ARGILE.** Enlevez les pierres et brossez doucement.

NETTOYAGE NORMAL

Nettoyez tous les panneaux externes avec un détergent non abrasif. Pour enlever les taches de graisse sur la surface d'argile, nettoyez avec un chiffon trempé dans une solution de sel et de vinaigre blanc.

BRÛLEUR

Au moins deux fois par an, nettoyez le brûleur. Le brûleur peut être nettoyé en grattant doucement avec une brosse à poils de laiton. Assurez-vous que tous les orifices (ouvertures) du brûleur sont dégagés (**NE PAS AGRANDIR LES PORTS DU BRÛLEUR**). Si vous constatez des fissures, des trous anormaux ou des dégâts dus à la corrosion lors de votre inspection et de votre nettoyage, remplacez le brûleur.

ALLUMEUR

Nettoyez légèrement le clip de l'allumeur 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 requis.

ASSIETTES

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

Instructions Français

SURFACE EXTÉRIEURE EN ACIER INOXYDABLE

La surface externe de votre tandoor doit être nettoyée quotidiennement pour maintenir un environnement hygiénique / de cuisson adéquat. Toutes les particules de graisse, de poussière et d'aliments doivent être retirées de la surface du tandoor avant d'allumer le tandoor. Il peut être nettoyé avec un chiffon humide et des désinfectants pour surfaces de cuisine.

SERVICE APRÈS-VENTE ET ENTRETIEN PLANIFIÉ

Le four tandoor (Tandoor-e-Grill), doit être entretenu régulièrement pour assurer une longue vie sans problème de l'appareil. Il est recommandé de faire entretenir tous les six mois par un monteur enregistré d'une agence Gas-Safe / une personne compétente.

Dans le cas où l'allumage prendrait du temps ou deviendrait bruyant, éteignez l'appareil et appelez le personnel chargé de l'entretien.

VÉRIFICATION DE L'ENTRETIEN GÉNÉRAL

Retirez le bouton de contrôle et les 4 vis qui servent à fixer le cache et couvrez la broche du robinet.

1. Un examen général de l'appareil y compris (l'installation, la ventilation, les raccordements au gaz, les tuyaux d'alimentation/le tuyau souple, le fil de retenu, la vanne d'isolement/le robinet d'arrêt.
2. Vérifiez le réglage de la flamme basse, ajustez le cas échéant.
3. Vérifiez l'état du brûleur. Nettoyez les orifices du brûleur avec un aspirateur ou de faire à une basse pression.
4. Nettoyez les orifices d'aération/l'entrée des volets d'air et l'injecteur pour éviter la formation de peluche.
5. Effectuez des tests pour vérifier la qualité du gaz / les fuites de gaz.

EFFECTUER UN TEST DE FUITE

Un test de fuite garantit l'absence de fuite de gaz avant d'allumer votre tandoor.

Le test d'étanchéité doit être effectué dans un endroit bien ventilé, à l'écart de toute flamme nue, de toute source de chaleur ou d'ignition. N'utilisez pas d'allumette, de flamme nue ou de fumée pendant les tests d'étanchéité.

CE DONT VOUS AUREZ BESOIN POUR TESTER:

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

ZONES DE TEST D'ÉTANCHÉITÉ SUR LE GAZ NATUREL TANDOOR:

- Toutes les connexions de connecteurs flexibles.
- Toutes les connexions de la vanne.

COMMENT EFFECTUER UN TEST DE FUITE:

1. La vanne d'alimentation en gaz du tandoor étant en position OFF, tournez la vanne d'un tour ou la vanne de

Instructions Français

gaz naturel principale. Ne pas allumer les brûleurs lors de la vérification des fuites.

2. Badigeonnez votre solution d'eau savonneuse de tous les raccords et composants.
3. Observez attentivement la présence de bulles en croissance indiquant la présence d'une fuite.
4. Si une fuite est détectée, NE PAS UTILISER le tandoor. Fermer immédiatement la source de gaz à la vanne. Appelez un technicien agréé en appareils à gaz ou un revendeur de gaz pour effectuer les réparations appropriées.

AVERTISSEMENT: LE NON-RESPECT DE CE QUI PRÉCÈDE PEUT ENGENDRER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION DANGEREUX, ENTRAÎNANT DES BLESSURES GRAVES ET / OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

ASSUREZ-VOUS QUE LE BRÛLEUR A UNE BONNE FLAMME CHAQUE FOIS QU'IL EST ALLUMÉ.

ATTENTION: apres nettoyage, les pièces doivent être remises dans l'ordre inverse duquel elles ont été retirées et il faut veiller à leur bon positionnement avant de démarrer le Tandoor-ê-Grill. Si une pièce est endommagée ou perdue lors du nettoyage, n'utilisez pas l'appareil avant que cette pièce ne soit remplacée. Le contrat de garantie de garantie sera annuels sera annulé si l'appareil est mis en marche avant cette démarche.

PIÈCES DE REMPLACEMENT

CODES POUR LES PIÈCES DE RECHANGE

AJ390 - COUVERCLE POUR FOUR TANDOOR DE 24 X 24 POUCES
68120 - COUVERCLE POUR FOUR TANDOOR DE 28 X 30 POUCES
68162 - COUVERCLE POUR FOUR TANDOOR DE 32 X 32 POUCES
68163 - COUVERCLE POUR FOUR TANDOOR DE 34 X 34 POUCES
68122 - ARGILE EXTRA (PAR PAQUET) POUR FOUR TANDOOR
68123 - BALLES D'ARGILE (SET DE 30) POUR FOUR TANDOOR
68124 - PINCES (12 pièces) POUR FOUR TANDOOR
48120 - TIGES NAN JEU DE 2 POUR FOUR TANDOOR
49528 - HUILE TANDOOR POUR FOUR TANDOOR
68125 - GADDI POUR FOUR TANDOOR
AG530 - THERMOCOUPLE POUR FOUR TANDOOR
AJ936 - TUYAU EN CUIVRE POUR FOUR TANDOOR 24 X 24 POUCES
AJ937 - TUYAU EN CUIVRE POUR FOUR TANDOOR 28 X 30 POUCES
AJ938 - TUYAU EN CUIVRE POUR FOUR TANDOOR 32 X 32 POUCES
AJ939 - TUYAU EN CUIVRE POUR FOUR TANDOOR 34 X 34 POUCES
AJ143 - PLAQUE DE CHAUFFAGE TAWA POUR FOUR TANDOOR DE 24 X 24
68126 - PLAQUE DE CHAUFFAGE TAWA POUR FOUR TANDOOR DE 28 X 30
68869 - PLAQUE DE CHAUFFAGE TAWA POUR FOUR TANDOOR DE 34 X 34
68871 - PLAQUE DE CHAUFFAGE TAWA POUR FOUR TANDOOR DE 32 X 32
AJ391 - BRULEUR AU GAZ DE 8 POUCES POUR FOUR TANDOOR
68127 - BRULEUR AU GAZ DE 9 POUCES POUR FOUR TANDOOR
68128 - BRULEUR AU GAZ DE 10 POUCES POUR FOUR TANDOOR
68129 - BRULEUR AU GAZ 12 POUCES POUR FOUR TANDOOR

Instructions Français

68130 - KIT DE VANNE DE SECURITE COMPLET POUR FOUR TANDOOR
68132 - 2.95MM JETS / INJECTEURS POUR FOUR TANDOOR (NG)
68872 - 3.5MM JETS / INJECTEURS POUR FOUR TANDOOR (NG)
68873 - 4.2MM JETS / INJECTEURS POUR FOUR TANDOOR (NG)
AJ392 - 2.0MM JETS / INJECTEURS POUR FOUR TANDOOR (LPG)
AJ393 - 2.1MM JETS / INJECTEURS POUR FOUR TANDOOR (LPG)
AJ394 - 2.2MM JETS / INJECTEURS POUR FOUR TANDOOR (LPG)
AJ395 - 2.3MM JETS / INJECTEURS POUR FOUR TANDOOR (LPG)
69996 - RÉGULATEUR DE PRESSION MAXITROL NG FILETAGE 1/2 POUCES FPT OUVERTURE ENTRE / SORTIE 3/4 POUCES
AJ378 - RÉGULATEUR DE PRESSION MAXITROL LPG FILETAGE 1/2 POUCES FPT OUVERTURE ENTRE / SORTIE 3/4 POUCES
AJ139 - SONDE DE TEMPÉRATURE 50MM POUR 47338
AI559 - SONDE DE TEMPÉRATURE 70MM POUR 44285 44385
AI558 - SONDE DE TEMPÉRATURE 80MM POUR 44386
AJ927 - ALLUMEUR PIEZO HT PLOMB 30 750MM POUR FOURS TANDOOR
AJ140 - BOUTON NOIR POUR FOURS TANDOOR

KITS DE CONVERSION LPG EN OPTION

AJ144 - KIT LPG POUR 24X24 TANDOOR
AJ145 - KIT LPG POUR 28X30 TANDOOR
AJ146 - KIT LPG POUR 32X32 TANDOOR
AJ376 - KIT LPG POUR 34X34 TANDOOR

1. Seule une personne compétente doit s'occuper de l'entretien ou de la réparation de cet équipement.
2. Veillez à toujours couper (l'alimentation en électricité et en gaz lors de l'entretien ou de la réparation de ces appareils.
3. Tout entretien ou réparation de l'appareil devra être autorisé par le fabricant pour être couvert par la garantie.
4. Seules les pièces de rechange originales provenant de notre usine doivent être utilisées pour toute réparation ou remplacement
5. Si des pièces sont perdues ou manquent, procurez-vous des pièces de rechange et installez les avant de redémarrer l'appareil.
6. Après l'entretien, reconnectez toutes les pièces et fermez tous les panneaux et les couvercles avant de mettre l'appareil en marche. N'ignorez aucune des mesures de sécurité à prendre. Ceci peut annuler le contrat de garantie et risque de rendre les conditions de fonctionnement dangereuses.
7. On peut accéder à la plupart des pièces en enlevant le cache avant. Ceci se fait en dévissant les vis qui retiennent le cache avant et ensuite en enlevant ce dernier.

THERMOCOUPLE

1. Desserrez le raccordement du thermocouple et de l'alimentation en gaz de la veilleuse à la vanne.
2. Dévissez l'écrou retenant le support/l'appui de l'ensemble veilleuse et retirez le.
3. Remplacer le thermocouple.

Instructions Français

4. Remplacez le tout dans l'ordre inverse de ce qui est indiqué ci-dessus.

NE RESSERREZ PAS TROP LE RACCORDEMENT A LA SOUPAGE

Le bout du thermocouple doit mesurer 1» (25 mm) du coin du brûleur principal et doit être au même niveau que le haut du brûleur principal.

La flamme veilleuse doit complètement envelopper le bout du thermocouple.

ÉLECTRODE DE L'ALLUMEUR

1. Retirez la borne de l'allumeur du dispositif piezo.
2. Dévissez l'écrou retenant le support /l'appui de l'ensemble veilleuse et retirez l'électrode.
3. Remplacer l'électrode.
4. Remplacer comme ci-dessus dans l'ordre inverse.

BRÛLEUR DE VEILLEUSE

1. Desserrez le raccordement du thermocouple et de l'alimentation en gaz de la veilleuse à la vanne.
2. Dévissez l'écrou retenant le support /l'appui de l'ensemble veilleuse et remplacez l'électrode.

ROBINET À GAZ /ENSEMBLE DE LA VANNE

1. Desserrez et retirez les raccordements au conduit du brûleur et au conduit d'entrée de gaz.
2. Desserrez et retirez les raccordements au brûleur de la veilleuse.
3. Desserrez le raccordement au thermocouple et retirez-le.
4. Desserrez et retirez l'écrou de la plaque de fixation
5. Retirez l'ensemble robinet/vanne
6. Remplacez le tout dans l'ordre inverse de ce qui est indiqué ci-dessus.

BRÛLEUR

1. Retirez les pierres et la plaque posée sur le brûleur.
2. Desserrez le raccordement du conduit de gaz au robinet de gaz/vanne et retirez-le.
3. Retirez le brûleur par le haut du four.
4. Remplacez le tout dans l'ordre inverse de ce qui est indiqué ci-dessus.

INJECTOR/ORIFICE SPUD

1. Desserrez le raccordement du tuyau de gaz au robinet de gaz / vanne et retirez-le.
2. Desserrez et retirez l'injecteur /le porteur d'injecteur a orifice du brûleur
3. Desserrez et retirez l'injecteur/l'injecteur a orifice du porteur d'injecteur.
4. Si nécessaire, nettoyez l'injecteur avec un fil fin ou un tuyau d'air.
5. Remplacez le tout dans l'ordre inverse de ce qui est indiqué ci-dessus.



Warranty Registration

Thank you for purchasing an Omcan product. To register your warranty for this product, complete the information below, tear off the card at the perforation and then send to the address specified below. You can also register online by visiting:

Merci d'avoir acheté un produit Omcan. Pour enregistrer votre garantie pour ce produit, complétez les informations ci-dessous, détachez la carte au niveau de la perforation, puis l'envoyer à l'adresse spécifiée ci-dessous. Vous pouvez également vous inscrire en ligne en visitant:

Gracias por comprar un producto Omcan usted. Para registrar su garantía para este producto, complete la información a continuación, cortar la tarjeta en la perforación y luego enviarlo a la dirección indicada a continuación. También puede registrarse en línea en:

<https://omcan.com/warranty-registration/>

For mailing in Canada

Pour postale au Canada

Por correo en Canadá

OMCAN

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

3115 Pepper Mill Court,
Mississauga, Ontario
Canada, L5L 4X5

For mailing in the US

Pour diffusion aux États-Unis

Por correo en los EE.UU.

OMCAN

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

4450 Witmer Industrial Estates, Unit 4,
Niagara Falls, New York
USA, 14305

or email to: service@omcan.com



Purchaser's Information

Name: _____

Address: _____

City: _____ Province or State: _____ Postal or Zip: _____

Country: _____

Dealer from which Purchased: _____

Dealer City: _____ Dealer Province or State: _____

Invoice: _____

Model Name: _____ Model Number: _____

Machine Description: _____

Date of Purchase (MM/DD/YYYY): _____

Would you like to extend the warranty? ☐ Yes ☐ No

Company Name: _____

Telephone: _____

Email Address: _____

Type of Company:

- | | | |
|--|--------------------------------------|----------------------------------|
| ☐ Restaurant | ☐ Bakery | ☐ Deli |
| ☐ Butcher | ☐ Supermarket | ☐ Caterer |
| ☐ Institution (<i>specify</i>): _____ | | |
| ☐ Other (<i>specify</i>): _____ | | |

Serial Number: _____

Date of Installation (MM/DD/YYYY): _____

Thank you for choosing Omcan | Merci d'avoir choisi Omcan | Gracias por elegir Omcan



Since 1951 Omcan has grown to become a leading distributor of equipment and supplies to the North American food service industry. Our success over these many years can be attributed to our commitment to strengthen and develop new and existing relationships with our valued customers and manufacturers. Today with partners in North America, Europe, Asia and South America, we continually work to improve and grow the company. We strive to offer customers exceptional value through our qualified local sales and service representatives who provide convenient access to over 6,500 globally sourced products.

Depuis 1951 Omcan a grandi pour devenir un des “leaders” de la distribution des équipements et matériel pour l’industrie des services alimentaires en Amérique du Nord. Notre succès au cours de ces nombreuses années peut être attribué à notre engagement à renforcer et à développer de nouvelles et existantes relations avec nos clients et les fabricants de valeur. Aujourd’hui avec des partenaires en Amérique du Nord, Europe, Asie et Amérique du Sud, nous travaillons continuellement à améliorer et développer l’entreprise. Nous nous efforçons d’offrir à nos clients une valeur exceptionnelle grâce à nos ventes locales qualifiées et des représentants de service qui offrent un accès facile à plus de 6500 produits provenant du monde entier.

Desde 1951 Omcan ha crecido hasta convertirse en un líder en la distribución de equipos y suministros de alimentos en América del Norte industria de servicios. Nuestro éxito en estos años se puede atribuir a nuestro compromiso de fortalecer y desarrollar nuevas relaciones existentes con nuestros valiosos clientes y fabricantes. Hoy con socios de América del Norte, Europa, Asia y América del Sur, que trabajan continuamente para mejorar y crecer la empresa. Nos esforzamos por ofrecer a nuestros clientes valor excepcional a través de nuestro local de ventas y representantes de los servicios que proporcionan un fácil acceso a más de 6,500 productos con origen a nivel mundial.

