



FORNO

Alta Qualita



FBOEL1333-30
FBOEL1333-30BLK
FBOEL1333-30WHT



FBOEL1340-30
FBOEL1340-30BLK
FBOEL1340-30WHT

FOURS MURAUX SIMPLES OU DOUBLES
NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE : FBOEL1333-30 | FBOEL1333-30BLK
FBOEL13333-30WHT | FBOEL1340-30 | FBOEL1340-30BLK
FBOEL1340-30WHT

MANUEL D'INSTRUCTION ET GUIDE D'INSTALLATION



Intertek
5015011

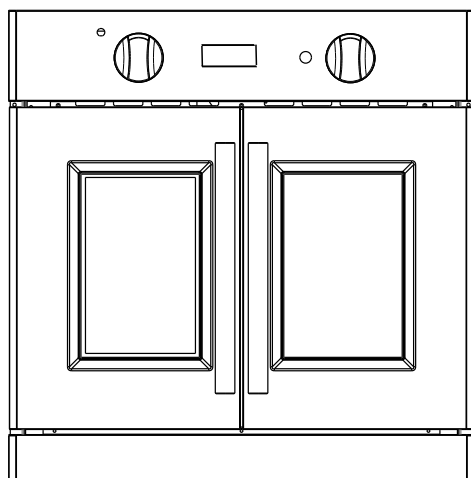
Conforme à la norme ul std.858, CSA STD c22.2 no.61.

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les soigneusement. Si vous suivez les instructions, votre appareil vous donnera satisfaction pendant de nombreuses années.

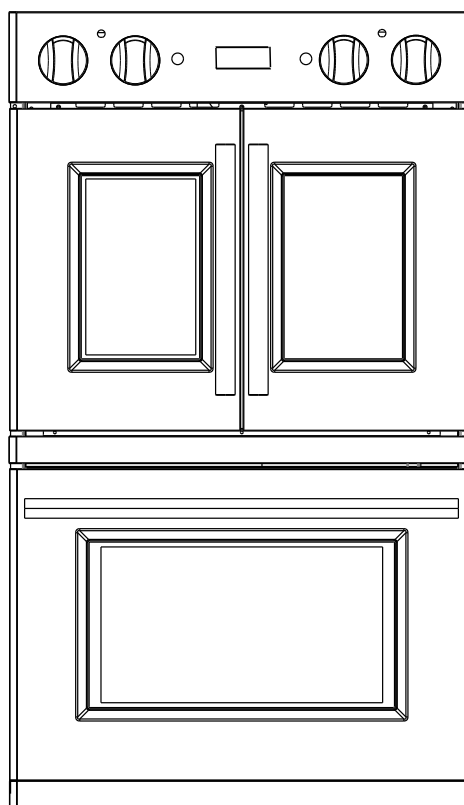
TABLE DES MATIÈRES

Service clientèle	30
Sécurité	31
Contenu du produit	33
Contenu du paquet	35
Installation de la poignée de porte	35
Installation des grilles de four	36
Exigences électriques	37
Dimension du produit	38
Instructions d'installation	42
Instructions d'utilisation	45
Entretien et maintenance	48
Dépannage	48
Schéma de câblage	49
Garantie	51

FOURS MURAUX SIMPLES OU DOUBLES



FBOEL1333-30
FBOEL1333-30BLK
FBOEL1333-30WHT



FBOEL1340-30
FBOEL1340-30BLK
FBOEL1340-30WHT

**NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE : FBOEL1333-30 | FBOEL1333-30BLK
FBOEL13333-30WHT | FBOEL1340-30 | FBOEL1340-30BLK
FBOEL1340-30WHT**

Service clientèle

Merci d'avoir acheté un produit Frono. 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.

Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Adresse et numéro de 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 Frono.

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.

Localización del modelo y número de serie



"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.

Sécurité

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes. De nombreux messages de sécurité importants figurent dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.

Il s'agit d'un symbole d'alerte de sécurité. Il vous avertit des risques potentiels pour la sécurité des personnes et des biens. Respectez tous les messages de sécurité afin d'éviter tout dommage matériel, corporel ou mortel.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.



ATTENTION

ATTENTION indique une situation modérément dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées. Tous les messages de sécurité vous alertent sur le danger potentiel, vous indiquent comment réduire les risques de blessure et vous informent de ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies. Tous les messages de sécurité vous indiquent quel est le danger potentiel, comment réduire les risques de blessure et ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

AVERTISSEMENTS DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme étant cancérigènes.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme provoquant des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.



AVERTISSEMENT

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

1. Utilisez cet appareil pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans ce manuel d'instructions.
2. Faites installer et mettre à la terre votre appareil par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages matériels ou corporels causés par une installation incorrecte, une utilisation inadéquate de cet appareil ou le non-respect des avertissements mentionnés, et la garantie sera annulée.
3. Tout réglage ou entretien ne doit être effectué que par un installateur de fours ou un technicien qualifié. N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil si cela n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel.
4. Branchez votre four uniquement sur une prise de 240 volts avec mise à la terre. Ne retirez pas la broche ronde de mise à la terre de la fiche. En cas de doute sur la mise à la terre du système électrique domestique, il est de votre responsabilité et de votre obligation d'avoir une prise non mise à la terre conformément au code national de l'électricité. N'utilisez pas de code d'extension avec cet appareil.
5. Avant toute intervention, débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique au niveau du panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
6. Veillez à ce que tous les matériaux d'emballage soient retirés du four avant de l'utiliser afin d'éviter toute inflammation de ces matériaux.
7. Évitez de rayer ou de heurter les écrans en verre. Cela pourrait entraîner un bris de verre. Ne pas cuisiner sur un produit contenant des débris de verre. Des chocs, des incendies ou des coupures peuvent se produire.
8. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où un appareil est en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais être autorisés à grimper, à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie du four.
9. Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec toute zone intérieure du four ; laissez d'abord un temps de refroidissement suffisant. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir

Sécurité (suite)

suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent l'ouverture de l'évent du four, les surfaces proches de l'ouverture, les crevasses autour de la porte du four, les pièces métalliques au-dessus de la porte, toute protection arrière ou surface d'étagère élevée.

10. Ne pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le récipient pourrait éclater, provoquant des blessures.
11. Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
12. Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine, de pierres à pizza ou à cuire, ni aucun type de papier d'aluminium ou de revêtement sur la sole du four. Ces éléments peuvent retenir la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager le produit et entraîner un risque de choc, de fumée ou d'incendie.
13. Placer les grilles du four à l'endroit désiré pendant que le four refroidit. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes.
14. Ne jamais faire griller avec la porte ouverte. La cuisson au gril à porte ouverte n'est pas conseillée en raison de la surchauffe des boutons de commande.
15. Ne pas utiliser le four à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
16. Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus du four. Les enfants qui grimpent sur le four pour atteindre des objets peuvent se blesser gravement.
17. Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil sans la surveillance étroite d'un adulte.



AVERTISSEMENT

Extrêmement lourd

Un équipement adéquat et une main-d'œuvre suffisante sont nécessaires pour déplacer l'appareil afin d'éviter les blessures ou les dommages à l'appareil ou au sol. Le non-respect de ces conseils peut entraîner des dommages ou des blessures.



AVERTISSEMENT

Ne jamais verser d'eau froide sur des surfaces chaudes dans un four chaud. La vapeur créée peut provoquer des brûlures graves ou des ébouillantages et le changement soudain de température peut endommager l'émail du four.



AVERTISSEMENT

Faites bien cuire les aliments en utilisant un thermomètre alimentaire pour vérifier les températures en plusieurs endroits afin de vous protéger contre les maladies d'origine alimentaire.

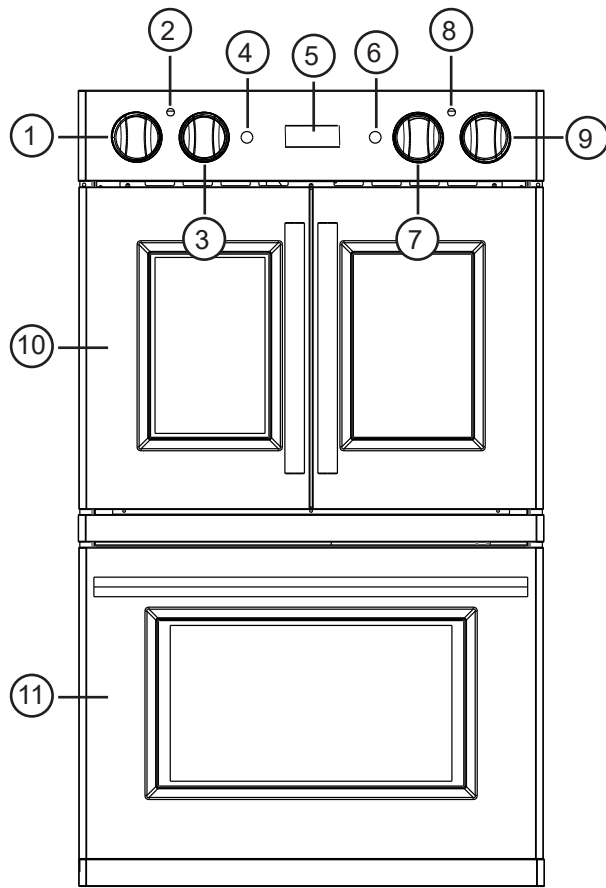


AVERTISSEMENT

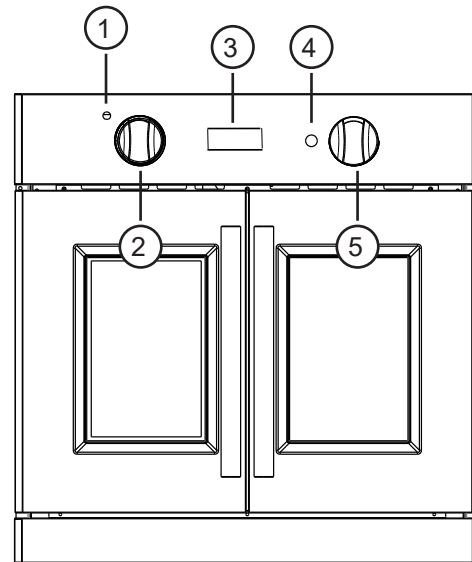
TENEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie ou des blessures.

Il est important d'éviter de stocker ou d'utiliser des matériaux inflammables dans un four, tels que du papier, du plastique, des maniques, du linge, des revêtements muraux, des rideaux, de l'essence ou toute autre vapeur ou liquide inflammable. Les vêtements amples ou suspendus doivent également être évités lors de l'utilisation de l'appareil, car ils peuvent s'enflammer au contact des surfaces chaudes et provoquer de graves brûlures.

Contenu du produit



FBOEL1340-30
FBOEL1340-30BLK
FBOEL1340-30WHT

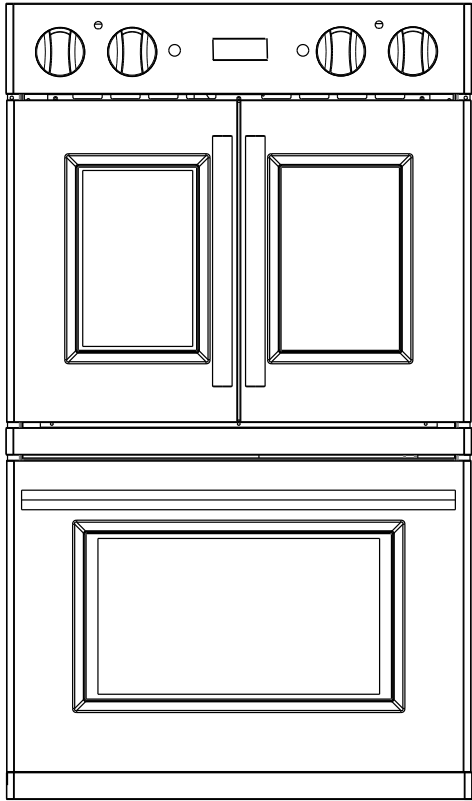


FBOEL1333-30
FBOEL1333-30BLK
FBOEL1333-30WHT

FBOEL1340-30 FBOEL1340-30BLK FBOEL1340-30WHT	
1	Bouton de commande du four (Four supérieur)
2	Indicateur de four (Four supérieur)
3	Bouton de contrôle de la température (Four supérieur)
4	Bouton-poussoir de l'éclairage du four (Four supérieur)
5	Affichage numérique
6	Bouton-poussoir de l'éclairage du four (Four inférieur)
7	Bouton de commande du four (Four inférieur)
8	Indicateur de four (Four inférieur)
9	Bouton de contrôle de la température (Four inférieur)
10	Four supérieur (Four à convection)
11	Four inférieur

FBOEL1333-30 FBOEL1333-30BLK FBOEL1333-30WHT	
1	Indicateur de four
2	Bouton de commande du four
3	Affichage numérique
4	Bouton-poussoir de l'éclairage du four
5	Bouton de contrôle de la température

Contenu du produit (suite)

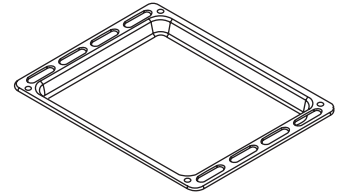


Four à double paroi

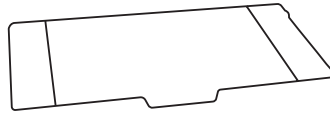
Pièces fournies pour
FBOEL1340-30
FBOEL1340-30BLK
FBOEL1340-30WHT



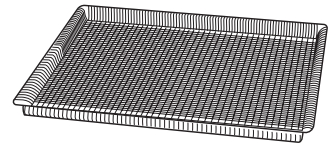
4x Grille de cuisson



1x moule à pâtisserie



1x support pour friteuse
à air



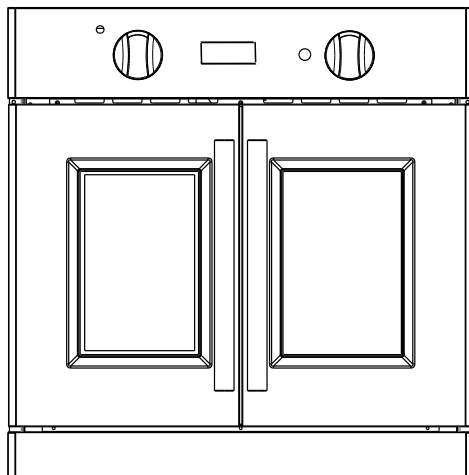
1x Panier à friture



3x Poignée de porte Forno



4 x vis à bois vis

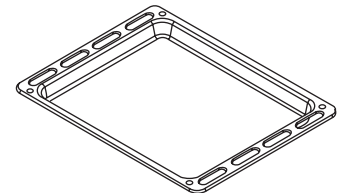


Four mural simple

Pièces fournies pour
FBOEL1333-30
FBOEL1333-30BLK
FBOEL1333-30WHT



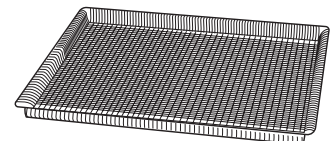
2x Grille de cuisson



1x moule à pâtisserie



1x support pour friteuse
à air



1x Panier à friture

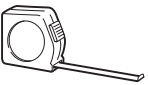





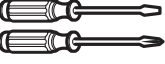





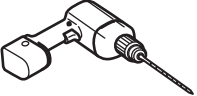
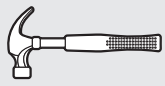

2x Poignée de porte Forno



4 x vis à bois vis

Contenu du paquet

✓	Des outils sont nécessaires (non fournis avec l'appareil)
	Ruban à mesurer 
	Clé Allen 
	Couteau utilitaire 
	Crayon 
	Niveau 
	Lunettes de sécurité 
	Tournevis 

✓	Des outils sont nécessaires (non fournis avec l'appareil)
	Clé à douille 
	Pince réglable 
	Clé réglable 
	Perceuse électrique 
	Marteau 
	Gants de sécurité 

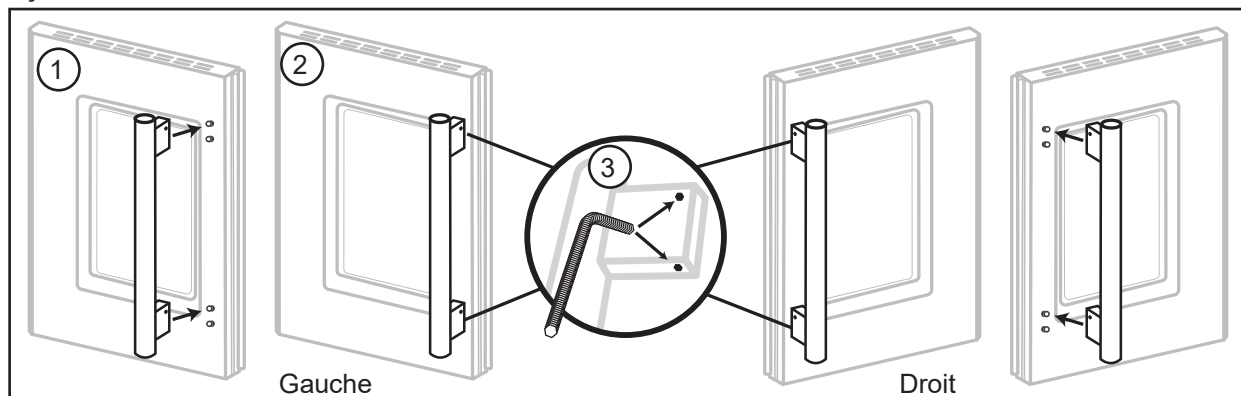
Avant de commencer l'installation, suivez les étapes nécessaires.

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Assurez-vous que tous les accessoires sont présents. Contactez le service clientèle pour les pièces endommagées ou manquantes au 1-866-231-8893 ou envoyez un courriel à info@forno.ca.

Installation de la poignée de porte

La poignée de porte n'est pas préinstallée. Pour installer les poignées, vous pouvez vous référer au diagramme ci-dessous qui vous montrera comment les installer étape par étape.

Porte française :



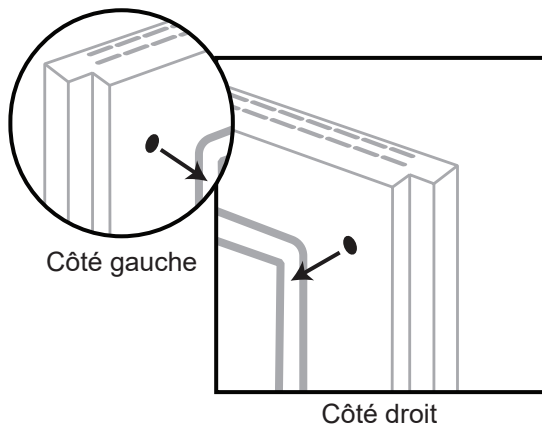
Répéter les étapes 1 à 3 pour la porte de droite.

Installation de la poignée de porte (suite)

Porte Chef : Uniquement pour FBOEL1340-30
FBOEL1340-30BLK | FBOEL1340-30WHT : Four inférieur

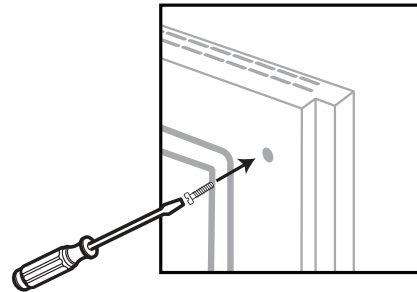
Étape 1 :

Ouvrez la porte du four et retirez les deux capuchons en caoutchouc noir situés à l'arrière de la porte du four.
Veillez à ne pas rayer l'émail. NE PAS JETER le bouchon



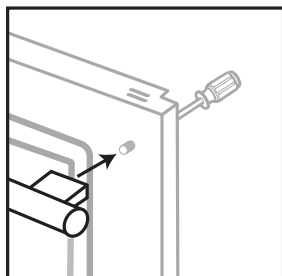
Étape 2 :

Pour atteindre la vis encastrée, insérez le tournevis dans le trou et poussez la vis vers l'avant jusqu'à ce que le filetage apparaisse de l'autre côté.



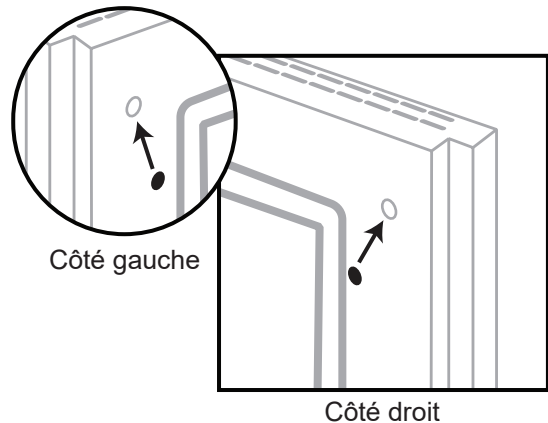
Étape 3 :

Positionnez correctement le support de la poignée pour accepter le boulon à vis sur l'extérieur de la porte du four, puis serrez la vis. Ne pas trop serrer la vis.

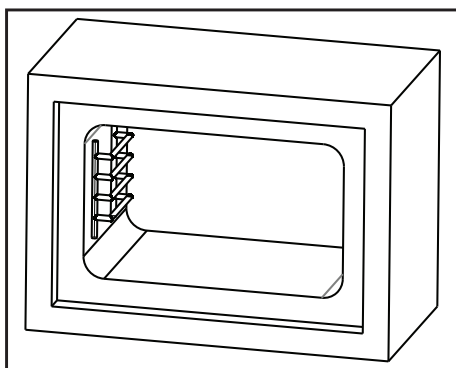


Étape 4 :

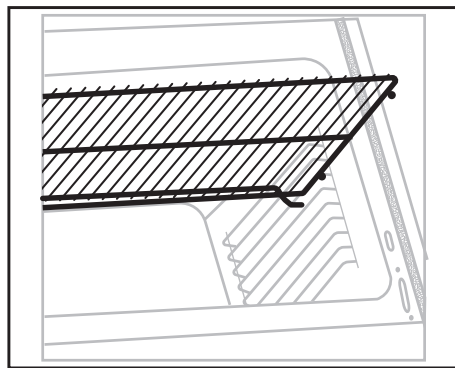
Répétez les étapes 1 à 3 pour les autres portes, puis remplacez le capuchon en caoutchouc noir.



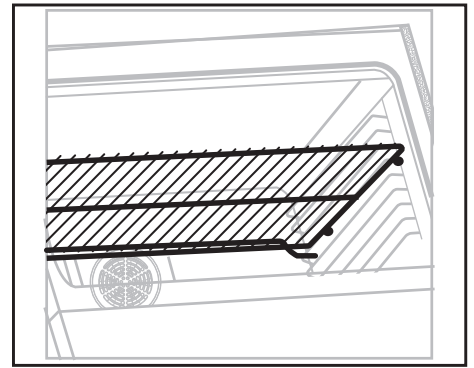
Installation de la grille du four



1-Ouvrir la porte du four



2- Placez la grille de cuisson au centre de la grille latérale. Soulevez un peu la grille de cuisson pour que la bille d'acier puisse traverser la grille latérale.



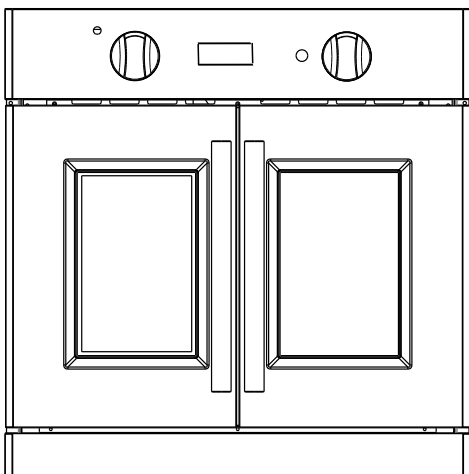
3- Poussez doucement la grille de cuisson jusqu'au fond de la cavité du four.

Électricité Exigences

Votre appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code national de l'électricité (ANSI/NFPA 70, dernière édition). Au Canada, la mise à la terre doit être conforme au code canadien de l'électricité CSA C22.1, partie 1, et/ou aux codes locaux.

La polarité de l'alimentation électrique doit être correcte. L'inversion de la polarité provoque des étincelles continues dans les électrodes, même après l'allumage de la flamme. En cas de doute sur la polarité ou la mise à la terre de l'alimentation, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

Les performances peuvent être compromises si l'alimentation électrique est inférieure à 240 volts. Le four est fourni avec un conduit composé de deux conducteurs chauds isolés et d'un conducteur de terre nu. Le schéma de câblage du circuit de commande est fourni avec le four.

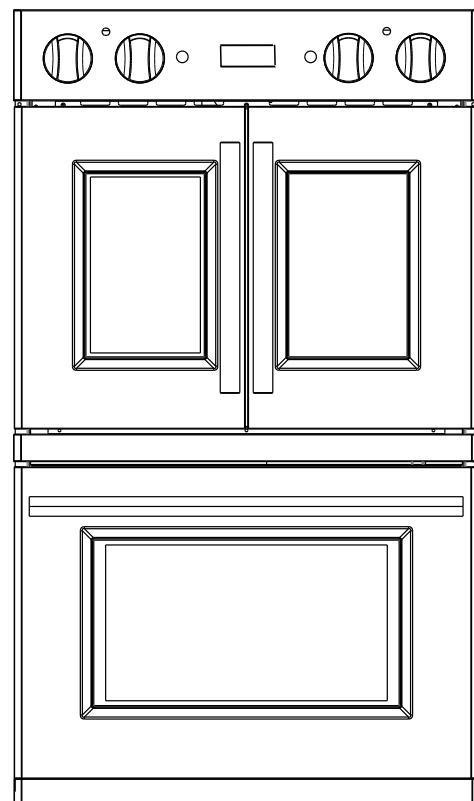


Exigences électriques - FBOEL1333-30 | FBOEL1333-30BLK FBOEL1333-30WHT (four simple)

Fourniture d'électricité	Mise à la terre, 240 VAC, 60Hz
Service	circuit dédié de 30 ampères
Conduit	63" (1.6m)
Ampères totaux	16
Charge connectée maximale	3.6kW

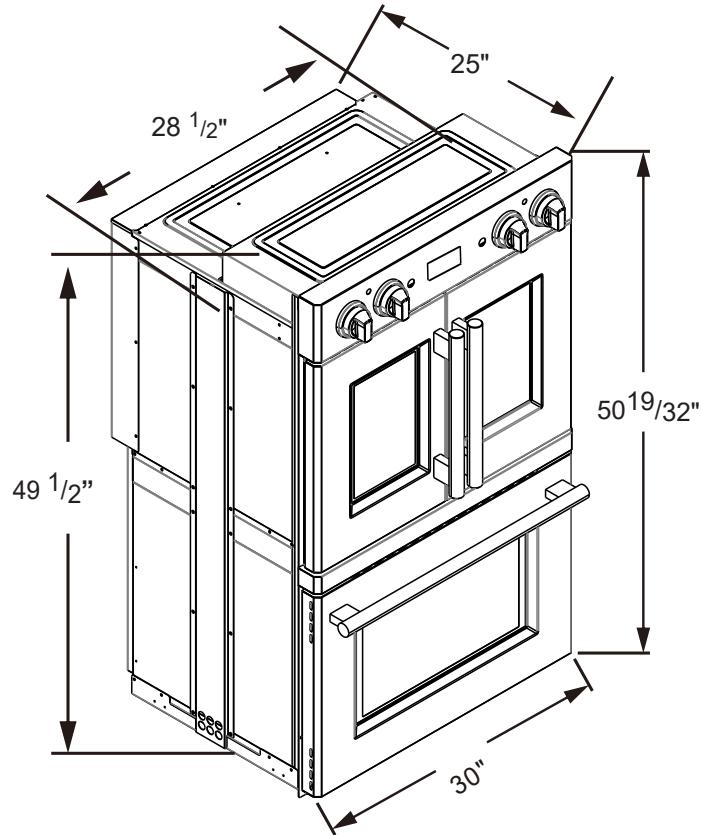
Exigences électriques - FBOEL1340-30 | FBOEL1340-30BLK FBOEL1340-30WHT (four double)

Fourniture d'électricité	Mise à la terre, 240 VAC, 60Hz
Service	circuit dédié de 50 ampères
Conduit	63" (1.6m)
Ampères totaux	32
Charge connectée maximale	7.2kW

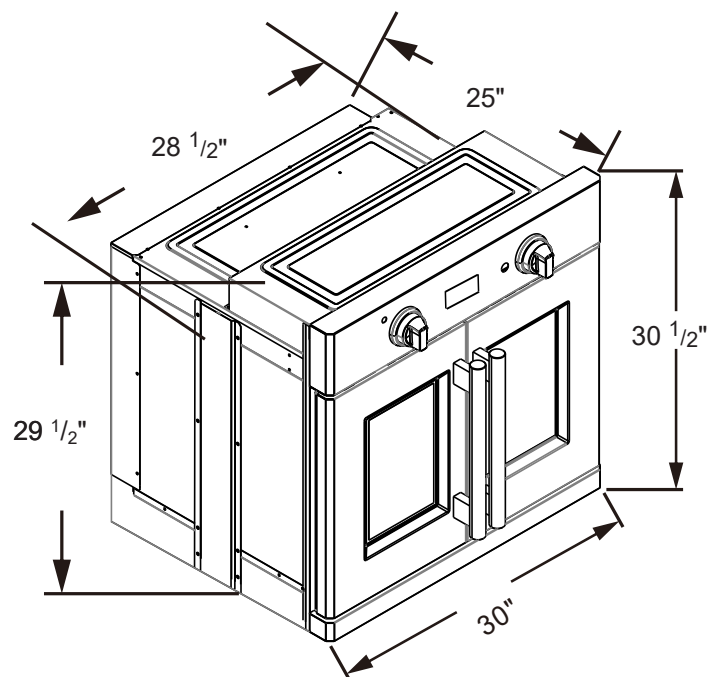


Dimension du produit

FBOEL1340-30 | FBOEL1340-30BLK | FBOEL1340-30WHT



FBOEL1333-30 | FBOEL1333-30BLK | FBOEL1333-30WHT



Dimension du produit

L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ. IMPORTANT : A CONSERVER POUR L'USAGE DE L'INSPECTEUR ELECTRIQUE LOCAL. LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

États-Unis et Canada



Intertek

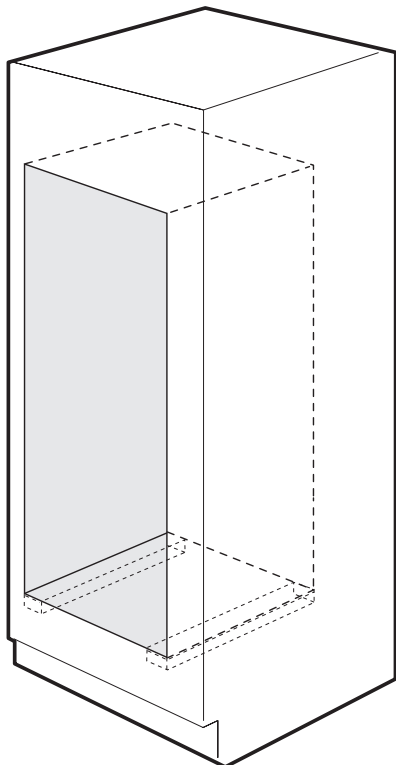
AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ : Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Votre nouveau four mural a été conçu pour s'adapter à différentes tailles de découpe afin de faciliter l'installation. La première étape de l'installation consiste à mesurer les dimensions actuelles de la découpe et à les comparer au tableau des dimensions de découpe ci-dessous pour votre modèle. Il est possible que les travaux d'ébénisterie ne soient pas ou peu nécessaires.

Menuiserie et support : Reportez-vous aux dimensions de votre appareil, aux découpes du meuble et à l'espace nécessaire pour installer le four. Le support du four ou la surface de base doit être en contreplaqué massif, en bois massif ou en un matériau dont il a été vérifié qu'il répond aux exigences de température et de résistance requises pour votre installation. Il ne faut pas utiliser de panneaux de fibres, de bois stratifié/enrobé ou d'autres matériaux dont la conformité aux exigences de température et de résistance n'a pas été vérifiée.

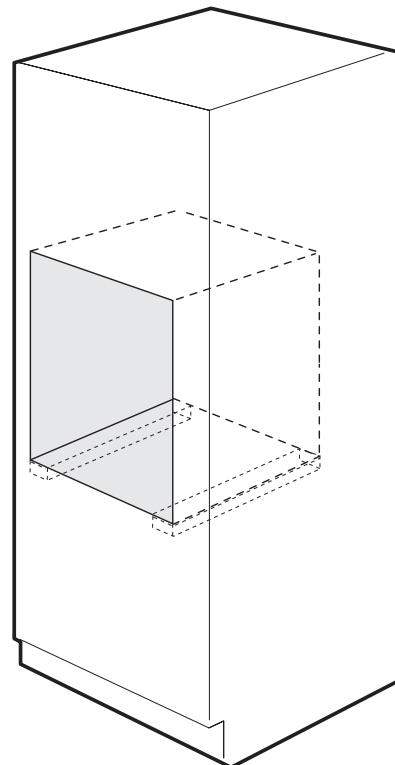
- Tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent résister à des températures de 90 °C (194 °F).
- La surface d'appui doit être plane et de niveau d'un côté à l'autre et de l'avant à l'arrière.

Si l'armoire ne dispose pas d'un sol solide ou d'une surface d'appui, des entretoises peuvent être installées dans l'armoire. Des renforts peuvent également être utilisés sous le plancher de l'armoire pour plus de solidité et de soutien. Les supports doivent aller de l'avant à l'arrière, répondre à toutes les exigences en matière de matériaux et de température, et être plats et de niveau. Le renfort doit être d'une largeur minimale de 5 cm (2") pour soutenir les rails latéraux du four. Il est recommandé d'utiliser des montants standard de 5 cm x 10 cm (2" x 4").



**FBOEL1340-30 | FBOEL1340-30BLK
FBOEL1340-30WHT**

1. La base doit pouvoir supporter 330 livres (150 kg).
2. Le contreplaqué ou le bois massif doit avoir une épaisseur d'au moins $\frac{3}{4}$ " (1,9 cm).



**FBOEL1333-30 | FBOEL1333-30BLK
FBOEL1333-30WHT**

1. La base doit pouvoir supporter 200 livres (90 kg).
2. Le contreplaqué ou le bois massif doit avoir une épaisseur d'au moins $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm).

Dimension du produit (suite)



AVERTISSEMENT

Ne retirez pas les entretoises (le cas échéant) sur les parois latérales du four encastré. Ces entretoises permettent de centrer le four dans l'espace prévu à cet effet. Le four doit être centré afin d'éviter toute accumulation de chaleur excessive susceptible d'entraîner des dommages ou un incendie.

FBOEL1340-30 | FBOEL1340-30BLK | FBOEL1340-30WHT

NOTES :

1. Laissez un espace minimum de 21" (53,3 cm) à l'avant de l'appareil pour la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
2. La dimension G (profondeur de la découpe) est essentielle à la bonne installation du four encastré. Si la garniture du four ne s'appuie pas contre l'armoire, ou si des bruits se font entendre sur les modèles à convection, vérifiez la dimension G pour vous assurer qu'elle est conforme à la dimension requise.
3. Pour une hauteur de découpe supérieure à 49³/₄" (126,4 cm), ajoutez une cale en bois de 2" (5 cm) de large et de hauteur appropriée de chaque côté de l'ouverture sous les rails latéraux de l'appareil (non inclus).

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE	
A	Min : 49 ¹ / ₃₂ " Max : 50 ¹ / ₄ "
B	Min : 28 ¹ / ₂ " Max : 29"

Dimension du produit (suite)



AVERTISSEMENT

Ne retirez pas les entretoises (le cas échéant) sur les parois latérales du four encastré. Ces entretoises permettent de centrer le four dans l'espace prévu à cet effet. Le four doit être centré afin d'éviter toute accumulation de chaleur excessive susceptible d'entraîner des dommages ou un incendie.

FBOEL1333-30 | FBOEL1333-30BLK | FBOEL1333-30WHT

Porte ouverte

47"

30"

30 1/4"

28 1/2"

25"

1 1/2"

A

24"

B

Trou pour le câble

Électricité

Boîte de jonction

Entretoise en bois de 2" de large si nécessaire

3"

2"

**31"

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE	
A	Min : 29 1/2" Max : 30 1/4"
B	Min : 28 1/2" Max : 29"

**La distance suggérée à partir du sol est de 31". La distance minimale requise est de 4 1/2".

NOTES :

1. Laissez un espace minimum de 47" devant l'appareil pour la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
2. La dimension 24" est essentielle à l'installation correcte du four encastré. Si la garniture du four ne s'appuie pas contre l'armoire, ou si des bruits se font entendre sur les modèles à convection, vérifiez la profondeur de 24" pour vous assurer qu'elle correspond bien à la profondeur requise.
3. Pour une hauteur de découpe supérieure à 30 1/4", ajoutez une cale en bois de 2" de large et de hauteur appropriée de chaque côté de l'ouverture, sous les rails latéraux de l'appareil (non inclus).

Instructions d'installation

IMPORTANT : Cet appareil ne doit être installé que par des personnes autorisées et conformément aux instructions d'installation du fabricant, aux codes de construction municipaux et aux réglementations en matière de câblage électrique. IL EST RECOMMANDÉ D'AVOIR AU MOINS DEUX PERSONNES POUR AIDER AU PROCESSUS D'INSTALLATION.

POUR INSTALLER VOTRE FOUR MURAL, SUIVEZ ATTENTIVEMENT LES ÉTAPES SUIVANTES :

Étape 1 : Note : Ne pas utiliser la poignée ou toute autre partie du cadre avant pour le levage.

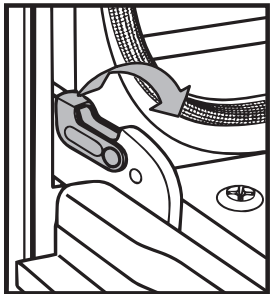
1. Déplacez l'emballage à l'endroit où vous souhaitez l'installer et placez le carton sous l'emballage pour éviter d'endommager le sol.
2. Retirez tous les matériaux d'expédition et les rubans adhésifs du four mural.
3. Mettez de côté la documentation et l'emballage du matériel.
4. Retirez les supports et les autres pièces et placez-les dans un endroit sûr.
5. Déplacez le four sur le carton près de l'endroit où il sera installé.

Étape 2 : Retirer la porte du four (PORTE DU CHEF UNIQUEMENT)

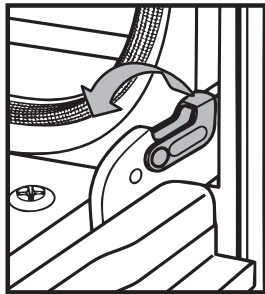
IMPORTANT : La porte du four est lourde et fragile, et la façade de la porte est en verre. Pour éviter de briser la vitre de la porte du four, utilisez vos deux mains et ne saisissez que les côtés de la porte du four pour la retirer.

Pour retirer la porte du four :

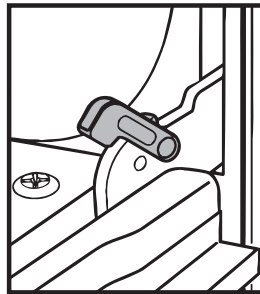
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Soulevez le loquet de la charnière de chaque côté pour l'ouvrir.



Charnière gauche

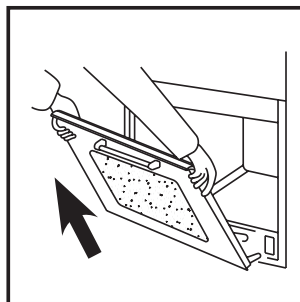


Charnière droite



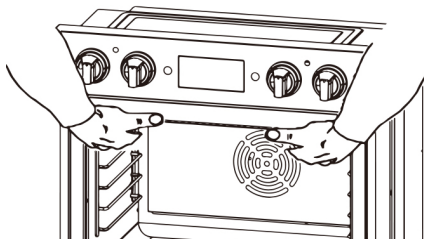
Ouvrez

3. Fermez la porte du four jusqu'à ce qu'elle se referme.
4. Tout en saisissant les deux bords extérieurs de la porte du four, soulevez la porte.
5. Continuez à pousser le haut de la porte pour la fermer tout en tirant le bas de la porte hors des récepteurs de charnière dans le cadre de la porte.



ÉTAPE 3 : Installation du four

1. À deux ou plusieurs personnes, saisissez le plafond de la cavité du four et soulevez le four sur une table ou une plateforme jusqu'à l'ouverture de la découpe.



NOTE : La plate-forme doit pouvoir supporter les poids suivants :

- Four simple : 172 lb (78 kg)
- Four double : 280 lb (127 kg)

2. Acheminez le conduit d'alimentation électrique flexible du four jusqu'à la boîte de jonction.

Instructions d'installation (suite)

ÉTAPE 4 : Effectuer la connexion électrique



AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

La mise à la terre par le conducteur neutre est interdite pour les nouvelles installations de circuits de dérivation (NEC 1996), les maisons mobiles et les véhicules de loisirs, ou dans une zone où les codes locaux interdisent la mise à la terre par le conducteur neutre. Pour les installations où la mise à la terre par le conducteur neutre est interdite, voir le graphique Neutre non mis à la terre.

Utiliser la borne ou le fil de mise à la terre pour mettre l'appareil à la terre.

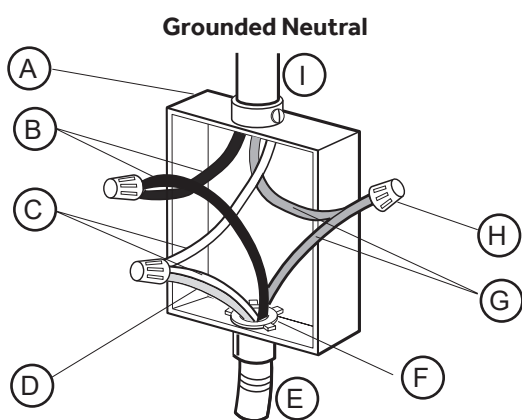
Connecter la borne ou le fil neutre au neutre du circuit de dérivation de la manière habituelle.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.

CÂBLE À 3 FILS DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DOMESTIQUE

Connexion à l'alimentation électrique de la maison

IMPORTANT : Utilisez le câble à 3 fils de l'alimentation électrique domestique lorsque les codes locaux autorisent une connexion à 3 fils.



A	Boîte de jonction
B	Fils noirs
C	Fils neutres (blancs)
D	Fil de terre (vert ou nu)
E	Câble du four
F	Connecteur de conduit homologué UL
G	Fils rouges
H	Connecteurs de fils homologués UL
I	Fourniture d'électricité à domicile

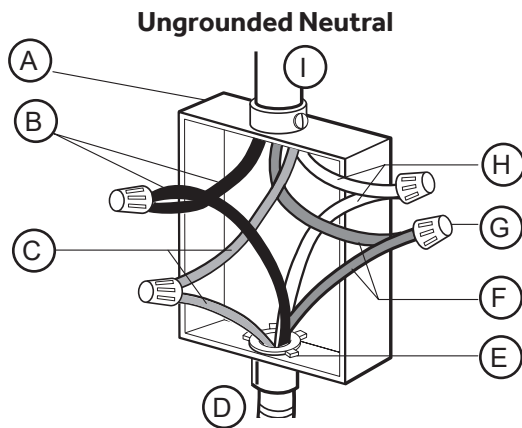
1. Débrancher l'alimentation.
2. Reliez les deux fils noirs à l'aide d'un connecteur homologué UL.
3. Connectez le fil neutre (blanc) et le fil de terre (vert ou nu) (du câble de la cuisinière) à l'aide d'un connecteur homologué UL.
4. Reliez les deux fils rouges à l'aide d'un connecteur homologué UL.
5. Installer le couvercle de la boîte de jonction.

CÂBLE À 4 FILS DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DOMESTIQUE

Se connecter à l'alimentation électrique de la maison - U.S.A. Seulement

IMPORTANT : Utilisez le câble à 4 fils de l'alimentation électrique domestique aux États-Unis où les codes locaux n'autorisent pas la mise à la terre par le neutre, dans les nouvelles installations de circuits de dérivation (199e NEC), dans les maisons mobiles et les véhicules de loisirs, dans les nouvelles constructions et au Canada.

Instructions d'installation (suite)

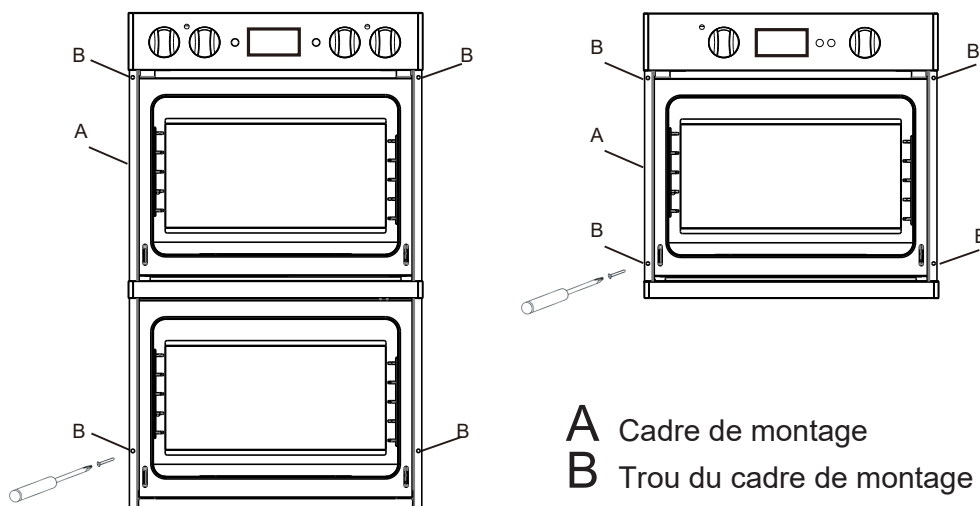


A	Boîte de jonction
B	Fils noirs
C	Fils rouges
D	Câble du four
E	Connecteur de conduit homologué UL ou CSA
F	Fil de terre (vert ou nu)
G	Connecteurs de fils homologués UL
H	Fils neutres (blancs)
I	Fourniture d'électricité à domicile

1. Débrancher l'alimentation
2. Connectez les 2 fils noirs b ensemble à l'aide d'un connecteur de fils homologué UL.
3. Connectez les deux fils rouges c ensemble à l'aide d'un connecteur de fils homologué UL.
4. Détordez le fil blanc du fil de terre vert (ou nu) provenant du four.
5. Connectez les 2 fils neutres (blancs) h ensemble à l'aide d'un connecteur de fils homologué UL.
6. Connectez le fil de terre (vert ou nu) du câble du four au fil de terre (vert ou nu) (dans la boîte de jonction) à l'aide d'un connecteur de fil homologué UL.
7. Installer le couvercle de la boîte de jonction

ÉTAPE 5 : Montage du four

1. Faites glisser le four complètement dans l'armoire jusqu'à ce que la surface arrière du cadre avant touche la paroi avant de l'armoire. Centrez le four dans la découpe du meuble. REMARQUE : Poussez contre la zone d'étanchéité du cadre avant du four lorsque vous poussez le four dans l'armoire. Ne pas pousser contre les bords extérieurs.



A Cadre de montage
B Trou du cadre de montage

2. Il y a quatre trous, deux de chaque côté du cadre avant qui entoure la cavité du four. Percez des avant-trous de 3,18 mm (1/8") à travers les trous et dans la paroi avant de l'armoire.
3. Insérez les vis # 8-14 x 1" (fournies) dans les avant-trous pour fixer solidement le four à l'armoire. Ne pas trop serrer les vis.
4. Remettez la grille en place et rebranchez le four.

Instructions d'installation (suite)

ÉTAPE 6 : Remettre la porte en place (si nécessaire)

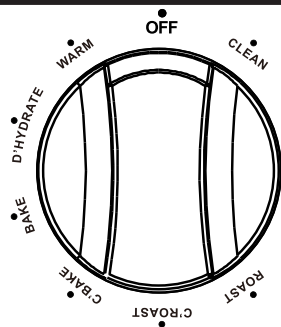
IMPORTANT : La porte du four est lourde et fragile, et la façade de la porte est en verre. Pour éviter de briser la vitre de la porte du four, utilisez vos deux mains et ne saisissez que les côtés de la porte du four pour la retirer.

1. Vérifiez que les loquets des charnières de la porte sont en avant, puis insérez les charnières de la porte du four dans les ouvertures.
2. Abaissez la porte du four pour qu'elle s'enclenche dans les charnières.
3. Appuyez sur les loquets de charnière pour les verrouiller.

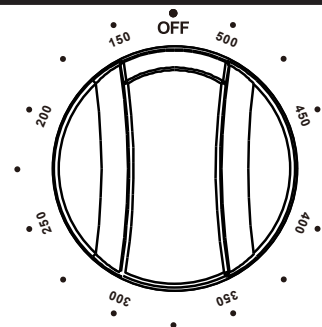
ÉTAPE 7 : Terminer l'installation

1. Vérifiez que toutes les pièces sont maintenant installées. S'il y a une partie supplémentaire, revenez en arrière pour voir quelle étape a été sautée.
2. Éliminer/recycler tous les matériaux d'emballage.
3. Commencez à utiliser le four en suivant les instructions du chapitre suivant.

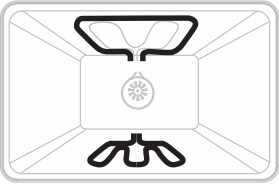
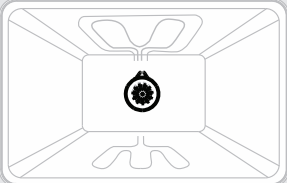
Instructions d'utilisation



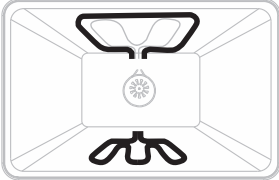
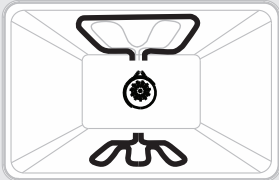
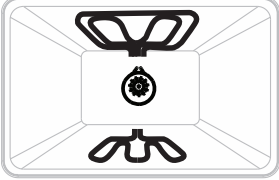
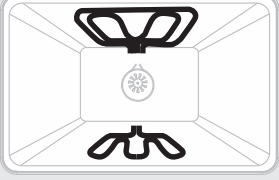
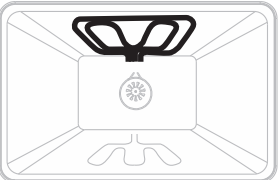
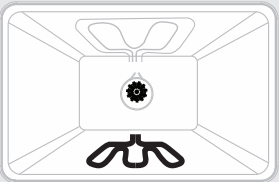
Bouton de fonction du four



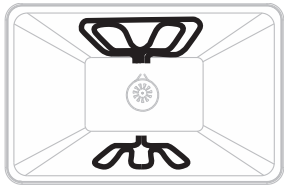
Bouton de contrôle de la température

Paramètres	Opération
<p>Chaud</p> 	<p>Le mode Warm permet de maintenir les aliments cuits et chauds à la température de service. La température maximale de ce mode est de 170°F.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton de fonction du four sur Warm. 2. Tournez le bouton de réglage de la température sur n'importe quelle position entre 150°F et 250°F, le voyant s'allume. 3. Lorsque la température du four atteint 170°F, les éléments chauffants s'allument et s'éteignent automatiquement pour maintenir la température à l'intérieur du four. <p>CONSEILS : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chauffé. Les aliments peuvent être conservés jusqu'à une heure ; cependant, les pains et les plats en cocotte peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four pendant la fonction Warm. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.</p>
<p>Déshydratation</p> 	<p>Le ministère de l'agriculture des États-Unis conseille de ne pas conserver les aliments à une température comprise entre 40°F et 140°F pendant plus de deux heures : NE PAS maintenir les aliments à une température comprise entre 40°F et 140°F pendant plus de deux heures - et la cuisson des aliments crus à une température inférieure à 275°F n'est pas recommandée, le réglage bas du four (entre 150°F et 225°F) peut être utilisé pour garder les aliments chauds et, dans des recettes spéciales, pour déshydrater les fruits et les légumes. La température maximale de ce mode est de 135°F. Pendant la déshydratation, le(s) ventilateur(s) de convection fait(font) circuler de l'air chaud sur les aliments, ce qui permet à l'humidité de s'échapper de la surface de l'aliment, et donc de le dessécher. Cette élimination de l'eau inhibe la croissance des micro-organismes et ralentit l'activité des enzymes. En commençant par les aliments les plus frais et de la meilleure qualité, préparez-les selon les instructions :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton de fonction du four sur Déshydratation. 2. Tournez le bouton de réglage de la température sur n'importe quelle position entre 150°F et 250°F, le témoin lumineux s'allume et le ventilateur de convection se met également en marche. 3. Lorsque la température du four atteint 135°F, les éléments chauffants s'allument et s'éteignent automatiquement pour maintenir la température à l'intérieur du four, <p>CONSEILS : Placez les aliments sur des grilles de séchage régulièrement espacées dans la cavité du four. N'oubliez pas de vérifier périodiquement si les aliments sont secs</p>

Mode d'emploi (suite)

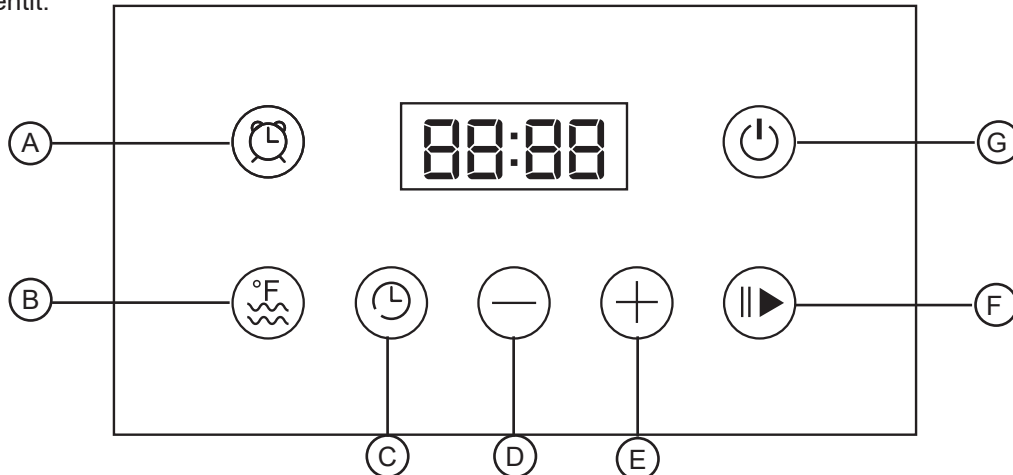
<p>Cuisson</p> 	<p>La cuisson est une cuisson à l'air chaud.</p> <p>Suivez les instructions de la recette ou du produit alimentaire pour la température de cuisson, le temps et la position de la grille. Le temps de cuisson varie en fonction de la température des ingrédients et de la taille, de la forme et de la finition du moule</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton de fonction du four sur Bake (cuisson). 2. Tournez le bouton de réglage de la température sur la position de température souhaitée, le voyant de température s'allume. 3. Lorsque le four atteint la température programmée, l'élément chauffant inférieur s'allume et s'éteint automatiquement pour maintenir la température à l'intérieur du four.
<p>Cuisson par convection</p> 	<p>Par rapport au mode BAKE (cuisson), le mode Convection Bake (cuisson par convection) utilise un ou plusieurs ventilateurs de convection pour faire circuler l'air chaud. La température et le temps de cuisson peuvent donc être légèrement réduits. Utiliser la cuisson par convection pour une cuisson sur une ou plusieurs grilles.</p> <p>Pour régler la cuisson par convection :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton de fonction du four sur Convection Bake (cuisson par convection). 2. Tournez le bouton de réglage de la température sur la position souhaitée, le voyant s'allume et le ventilateur de convection se met également en marche. 3. Lorsque le four atteint la température programmée, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs et l'élément chauffant arrière s'allument et s'éteignent automatiquement pour maintenir la température à l'intérieur du four. <p><i>Conseils : Lors de la cuisson par convection, réduisez la température de cuisson de votre recette de 25°F.</i></p>
<p>Rôti par convection</p> 	<p>Pour le rôtissage par convection, réglez la température normale de rôtissage. Le temps de rôtissage doit être inférieur de 15 à 30 % à celui de la cuisson conventionnelle. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôti par convection</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton de fonction du four sur Convection Roast. 2. Tournez le bouton de réglage de la température sur la position souhaitée, le voyant s'allume et le ventilateur de convection se met également en marche. 3. Lorsque le four atteint la température programmée, les éléments chauffants supérieurs et l'élément chauffant arrière s'allument et s'éteignent automatiquement pour maintenir la température à l'intérieur du four.
<p>Rôti</p> 	<p>Par rapport au mode Rôtissage par convection, le modèle Rôtissage ne nécessite pas de ventilateur de convection.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton de fonction du four sur Rôti. 2. Tournez le bouton de réglage de la température sur la position de température souhaitée, le voyant s'allume. 3. Lorsque le four atteint la température de consigne, l'élément chauffant supérieur et l'élément chauffant inférieur s'allument et s'éteignent automatiquement pour maintenir la température à l'intérieur du four.
<p>Griller</p> 	<p>Lors de l'utilisation du gril, la position de la grille dépend de l'aliment et de l'épaisseur de la viande. Pour de meilleurs résultats, faites griller de petites pièces de viande plates telles que des steaks, des hamburgers, des côtelettes ou des poitrines de poulet désossées.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton de fonction du four sur Broil. 2. Tournez le bouton de réglage de la température sur la position de température souhaitée, le voyant s'allume. 3. Lorsque le four atteint la température programmée, les éléments chauffants supérieurs s'allument et s'éteignent automatiquement pour maintenir la température à l'intérieur du four. <p><i>Conseils : La porte du four reste fermée pendant la cuisson au gril. Lorsque vous inspectez les aliments, n'ouvrez pas la porte du four de plus de deux pouces.</i></p>
<p>Preuve</p> 	<p>Lorsqu'il est placé en mode de fermentation, le four maintient un environnement chaud, sans courant d'air, utile pour la fermentation des produits de boulangerie à base de levure. La température maximale de ce mode est de 100°F.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton de fonction du four sur Proof. 2. Tournez le bouton de réglage de la température sur n'importe quelle position entre 150°F et, 250°F, le voyant s'allume et le ventilateur de convection se met également en marche. 3. Lorsque le four atteint 100°F, l'élément chauffant inférieur s'allume et s'éteint automatiquement pour maintenir la température à l'intérieur du four. <p><i>Conseils : Il est recommandé d'effectuer la fermentation sur la grille la plus basse. N'ouvrez pas la porte du four inutilement, car cela abaisse la température du four et augmente le temps de fermentation. N'utilisez pas le mode "Proof" pour réchauffer des aliments ou les maintenir chauds. La fonction de fermentation ne maintient pas le four suffisamment chaud pour conserver les aliments à des températures sûres.</i></p>

Mode d'emploi (suite)

<p>Nettoyer</p> 	<p>Utilisez le mode Clean pour nettoyer régulièrement l'intérieur du four. La température de travail est de 500°F et le temps de travail est de 1 heure. Il n'est pas nécessaire de retirer les grilles de cuisson. Le sol est brûlé par la chaleur intense.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton de fonction du four sur Clean. 2. Tourner le bouton de réglage de la température sur la position maximale, le voyant s'allume. 3. Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent automatiquement jusqu'à ce que les boutons soient en position OFF. <p><i>Conseils : Une fois le nettoyage terminé, laissez refroidir jusqu'à ce que vous soyez sûr, essuyez un chiffon humide, puis séchez. Ce processus ramollit le sol pour faciliter l'enlèvement.</i></p>
---	--

Affichage numérique

Lorsque vous branchez la cuisinière pour la première fois ou lorsque l'alimentation est rétablie, l'écran affiche 88:88 et u signal sonore retentit.



A	Minuterie
B	Température
C	Horloge
D	Moins

E	Plus
F	Débuter
G	Activé / Désactivé

Minuterie

Appuyez sur la touche **A-Minuterie** pour accéder au réglage de la minuterie. L'écran affiche 03:00. Réglez l'heure en appuyant sur les boutons **E-Plus** ou **D-Moins** (00-24), puis appuyez sur **A-Minuterie** et répétez les étapes pour les minutes (00-59). Pour confirmer le réglage, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche **A-Minuterie** ou d'attendre environ 5 secondes. Pour arrêter le réglage de la minuterie, il suffit de maintenir la touche **A-Minuterie** enfoncée pendant 3 secondes.

Sous Vide (FBOEL1340-30 | FBOEL1340-30BLK | FBOEL1340-30WHT pour four supérieur uniquement)

- Étape 1 : Appuyez sur la touche **B-Température** pour lancer le réglage de la fonction sous vide. L'écran affiche 104°F. Réglez la température en appuyant sur les boutons **E-Plus** ou **D-Moins** (104°F-212°F), lorsque vous avez terminé, appuyez à nouveau sur le bouton **B-Température** ou attendez environ 5 secondes pour confirmer le réglage de la température.
- Étape 2 : Appuyez sur la touche **A-Minuterie** pour régler le temps de cuisson. L'écran affiche 03:00. Réglez l'heure en appuyant sur les boutons **E-Plus** ou **D-Moins** (00-24), puis appuyez sur **A-Minuterie** et répétez les étapes pour les minutes (00-59). Pour confirmer le réglage, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche **A-Minuterie** ou d'attendre environ 5 secondes.
- Étape 3 : Appuyez sur **F-Débuter** pour accéder à la fonction de sous-vide. L'élément chauffant du four et le ventilateur fonctionnent ensemble, l'écran affichant le temps restant et la température du four en temps réel toutes les secondes. Lorsque le four est en mode de cuisson sous vide, répétez les étapes 1 et 2 pour ajuster la température ou la durée si nécessaire. Appuyez sur **F-Débuter** pour accéder à nouveau à la fonction sous-vide. Pour quitter la fonction sous vide, il suffit de maintenir la touche **F-Débuter** pendant 3 secondes.

Note : Toujours régler la température en priorité pour utiliser la fonction sous-vide. Régler la minuterie avant de régler la température ne permet pas de faire fonctionner la fonction sous vide.

Mode d'emploi (suite)

Horloge

Appuyez sur la touche **C-Horloge** pendant environ 3 secondes pour accéder au réglage. L'écran affiche 12:00.

Régler l'heure en appuyant sur les boutons **E-Plus** ou **D-Moins** (01-12), puis appuyez sur **CLOCK** et répétez les étapes pour les minutes (00-59).

Pour confirmer le réglage, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche **C-Horloge** ou d'attendre environ 5 secondes.

Autre fonction :

1. Une pression prolongée sur le bouton **E-Plus** ou **D-Moins** permet d'accélérer le réglage.
2. Lorsque vous utilisez la fonction sous-vide, appuyez simultanément sur les boutons **E-Plus** et **D-Moins** pour faire varier la température entre °F et °C.
3. Appuyez sur la touche **G-Activé / Désactivé** pendant 3 secondes pour activer la fonction de verrouillage des enfants, et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes supplémentaires pour désactiver la fonction de verrouillage des enfants.

Attention

La cuisson sous vide ne peut pas être utilisée en même temps que le mode de cuisson normal. Si l'un des boutons est activé, la fonction de sous-vide ne peut pas être utilisée. La cuisson normale ne peut pas non plus être utilisée lorsque la fonction sous vide fonctionne.

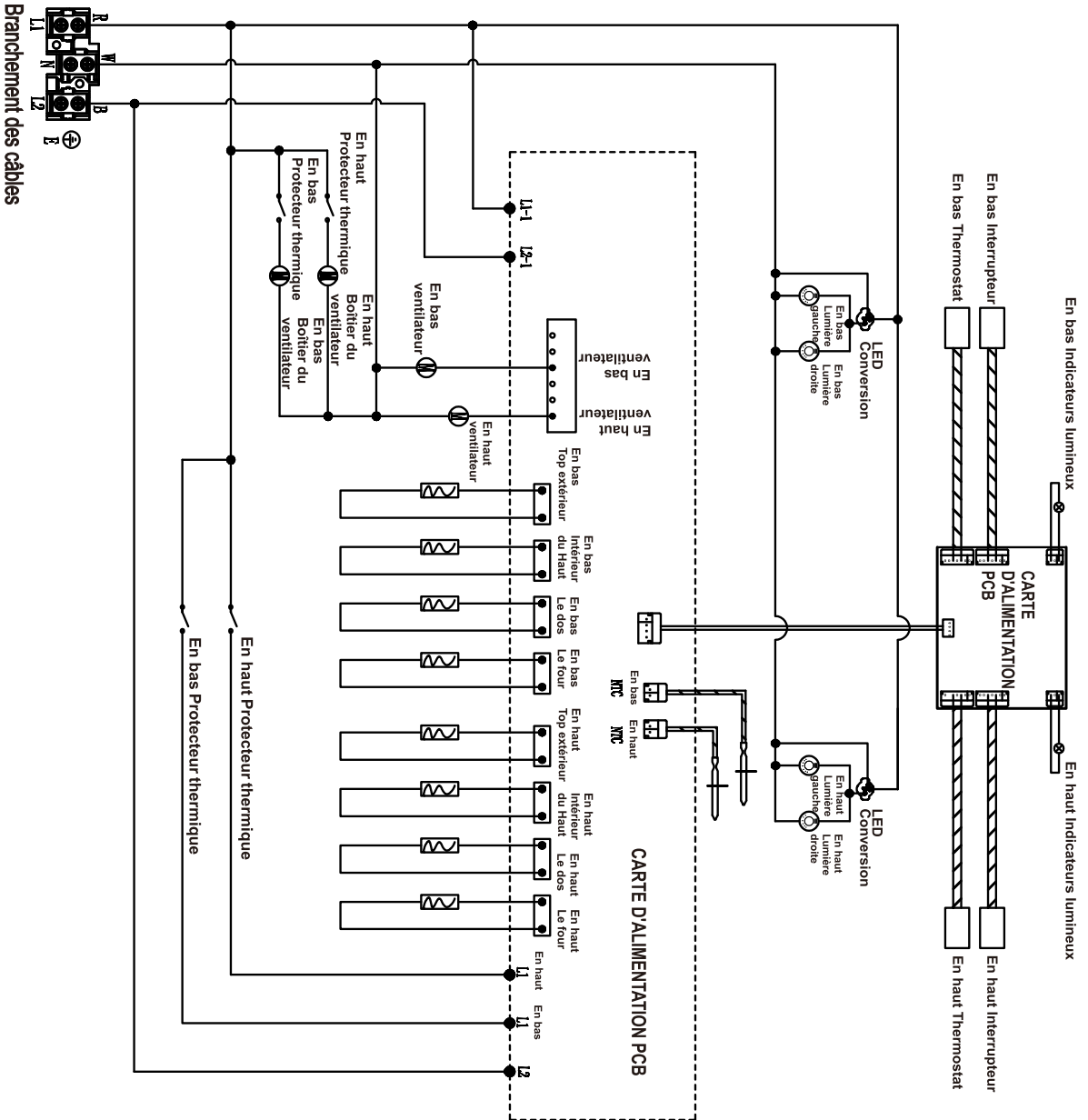
Entretien et maintenance

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable, appliquez-en une petite quantité sur un chiffon doux, essuyez légèrement la surface en acier inoxydable, puis séchez-la avec une serviette. Lorsque vous essuyez la surface en acier inoxydable, suivez toujours le grain du métal.
Boutons de commande	À l'aide d'un chiffon humide, essuyer avec un détergent doux ou un décapant en spray ; rincer et sécher. Ne pas mettre au lave-vaisselle pour le nettoyage.
Intérieur du four	Utiliser des nettoyants abrasifs doux, des décapants en spray. Utilisez une lame de rasoir pour retirer délicatement les aliments cuits de la cavité et de la fenêtre du four. Pour les taches tenaces, vaporiser un nettoyant abrasif doux ou un décapant en spray. Nettoyez toute la cavité du four avec de l'eau et du savon.
Grilles de four	Pour nettoyer la grille supérieure, utilisez un détergent doux et un tampon à recurer. Rincer et sécher. Pour nettoyer le plateau inférieur, jeter la graisse et laver avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincer et sécher. La grille en acier inoxydable peut être lavée au lave-vaisselle. Ne pas mettre la grille ou la casserole revêtue de porcelaine dans le lave-vaisselle pour la nettoyer.
Lumière du four	Pour remplacer l'ampoule de la lampe du four, dévissez le couvercle de la lampe à l'intérieur du four et remplacez la lampe par une ampoule halogène de 25 watts.

Dépannage

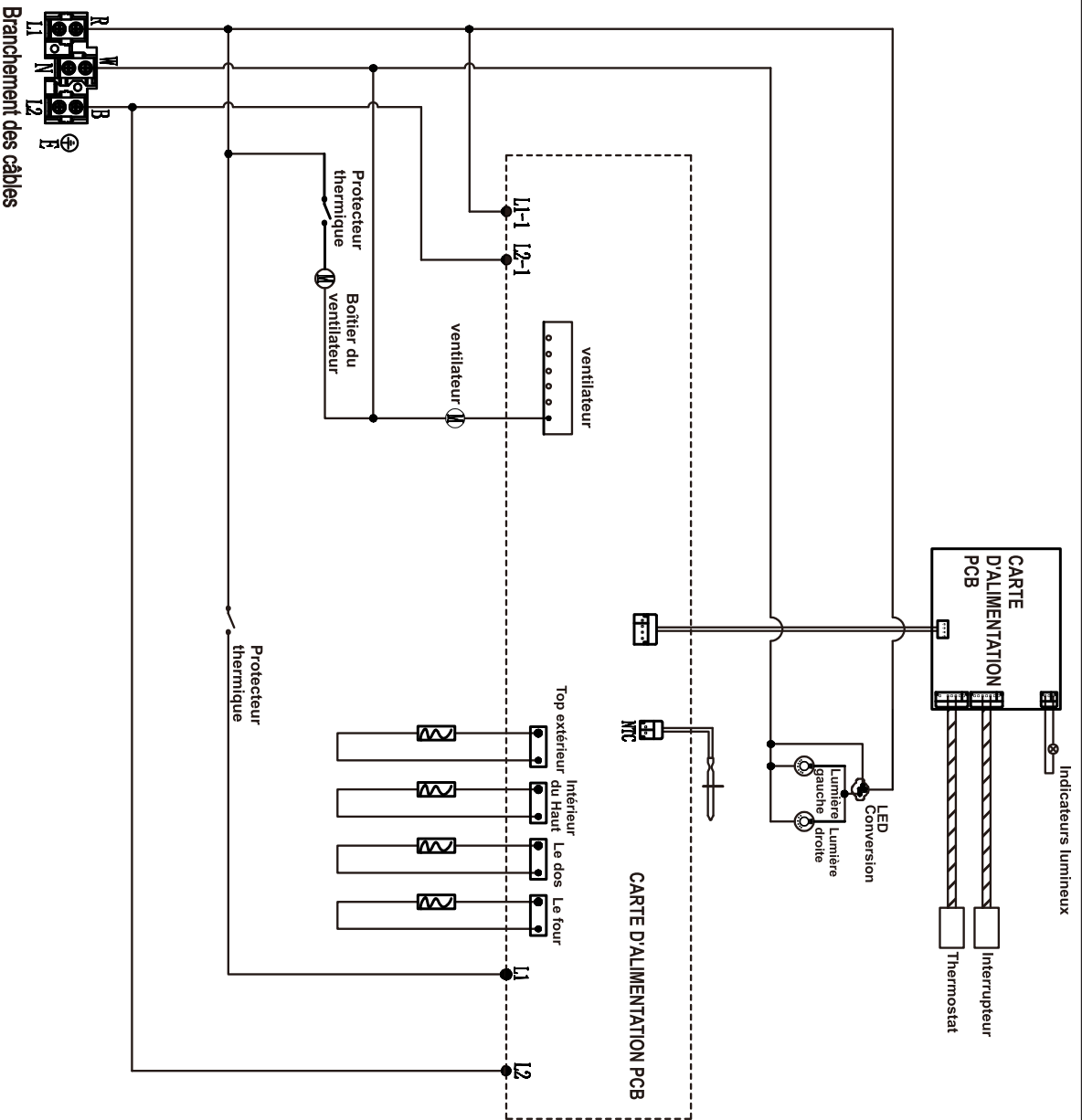
Numéro	Cause possible	Solution
Humidité excessive	Le four n'a pas été correctement préchauffé	Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson et le rôtissage par convection éliminent toute humidité dans le four (l'un des avantages de la convection).
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas alimenté, le mode de cuisson ou la température n'est pas sélectionné(e).	Mettez l'appareil sous tension au niveau de l'alimentation principale (boîte à fusibles ou à disjoncteurs). Vérifiez que le mode de cuisson est correct ou sélectionnez la température appropriée. Si la situation persiste, appelez un électricien qualifié
Le four ne cuit pas uniformément	La grille du four n'est pas dans la bonne position.	Ajustez la température du four ou mettez la grille du four dans la bonne position.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement.	L'ampoule est mal fixée ou grillée	Éteignez le four au niveau du disjoncteur et attendez quelques secondes. Insérer fermement l'ampoule ou la changer directement.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four.	Les éléments du four n'ont pas suffisamment refroidi.	Le ventilateur s'arrête automatiquement après l'arrêt du four lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi
L'écran affiche Err Err2 Err3	Code d'erreur pour la carte PCB	Err1 : connexion anormale des fil Err2 : Signal anormal du capteur pour le poulet de chair Err3 : Signal de sonde anormal pour le four

FBOELL1340-30
 FBOELL1340-30BLK
 FBOELL1340-30WHT



Attention : Étiqueter tous les fils avant de les découper lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

FBOEL1333-30
 FBOEL1333-30BLK
 FBOEL1333-30WHT



Attention : Étiqueter tous les fils avant de les découper lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

Garantie

Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de la garantie fournie par Forno Appliances dans cette déclaration s'applique exclusivement à l'appareil Forno original ("Produit") vendu au consommateur ("Acheteur") par un concessionnaire/distributeur/détaillant Forno agréé, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans le pays d'achat d'origine (les États-Unis ou le Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat initial du produit au détail et a une durée de deux (2) ans.

La couverture de la garantie n'est pas transférable. En cas de remplacement de pièces ou de l'ensemble du produit, le produit de remplacement (ou les pièces) bénéficiera de la garantie d'origine restante, activée avec le document d'achat au détail d'origine. La présente garantie n'est pas étendue à ce remplacement. Forno Appliances réparera ou remplacera tout composant/partie qui tombe en panne ou s'avère défectueux en raison des matériaux et/ou de la fabrication dans les deux ans suivant la date de l'achat au détail d'origine et dans des conditions d'utilisation résidentielle ordinaire et non commerciale. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d'œuvre aux taux standard et les frais d'expédition. Il incombe à l'acheteur de rendre le produit raisonnablement accessible pour l'entretien. Le service de réparation doit être effectué par une société de service agréée par Forno pendant les heures normales de travail.

Important

Conserver la preuve de l'achat original pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, concernant les marchandises et/ou les services fournis, ne dépassera en aucun cas la valeur des marchandises ou des services ou d'une partie de ceux-ci qui ont donné lieu à la réclamation.

garantie cosmétique de 30 jours

L'acheteur doit inspecter le produit au moment de la livraison. Forno garantit que le produit est exempt de défauts de fabrication et de main-d'œuvre pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat au détail du produit.

Cette couverture comprend :

- Défauts de peinture
- Chips
- Défauts de finition macroscopiques

La garantie cosmétique ne couvre PAS :

- Problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrects (par exemple : bosses, structures ou composants cassés, gauchis ou déformés, composants en verre fissurés ou autrement endommagés) ;
- Légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;
- Les différences dues à l'éclairage naturel ou artificiel, à l'emplacement ou à d'autres facteurs analogues ; > les taches/corrosion/décoloration dues à des substances externes et/ou à des facteurs environnementaux ; > les coûts de main-d'œuvre, les appareils d'exposition, d'étage, de stock B, hors boîte, "en l'état" et les appareils de démonstration.

Comment recevoir un service

Pour bénéficier des services de garantie, l'acheteur doit contacter le service d'assistance de Forno afin de déterminer le problème et les procédures de service requises. Un dépannage avec un représentant du service clientèle sera nécessaire avant de poursuivre le service. Le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat au détail seront demandés.

Exclusions de la garantie : Ce qui n'est pas couvert.

- L'utilisation du produit dans une application commerciale non résidentielle.
- L'utilisation du produit à d'autres fins que celles prévues.
- Les services de réparation fournis par toute personne autre qu'une agence de service agréée par Forno.
- Les dommages ou les services de réparation pour corriger des services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- L'installation n'est pas conforme aux codes du feu, aux codes électriques, aux codes du gaz, aux codes de plomberie, aux codes du bâtiment, aux lois ou aux réglementations locales/de l'État/de la ville/du comté.
- Défauts ou dommages dus à un stockage inadéquat du produit.
- Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine ou des présentoirs. > Les appels de service ou les réparations visant à corriger une installation incorrecte du produit et/ou des accessoires connexes.
- Remplacement de pièces/appels de service pour connecter, convertir ou réparer le câblage électrique et/ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- Remplacement de pièces/appels de service pour fournir des instructions et des informations sur l'utilisation du produit.
- Remplacement de pièces/appels de service pour corriger des problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que celle qui est normale et habituelle pour un usage résidentiel.
- Remplacement de pièces/appels de service en raison de l'usure des composants tels que les joints, les boutons, les supports de casseroles, les étagères, les paniers à couverts, les boutons, les écrans tactiles, les plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés.
- Remplacement des pièces/appels de service en cas de manque d'entretien ou d'entretien inadéquat, y compris, mais sans s'y limiter, l'accumulation de résidus, de taches, de rayures, de décoloration et de corrosion.
- Défauts et dommages résultant d'accidents, de modifications, d'une mauvaise utilisation, d'un abus ou d'une installation incorrecte.
- Défauts et dommages résultant du transport, de la logistique et de la manutention des produits. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Après réception et inspection, le revendeur/livreur doit être informé de tout problème lié à la manutention, au transport et à la logistique.
- Les défauts et les dommages résultant de forces extérieures indépendantes de la volonté de Forno Appliances, y compris, mais sans s'y limiter, le vent, la pluie, le sable, les incendies, les inondations, les coulées de boue, les températures glaciales, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, les surtensions,
- La foudre, les défaillances structurelles autour de l'appareil et d'autres cas de force majeure.
- Produits dont le numéro de série a été modifié, endommagé ou altéré. En aucun cas Forno ne sera tenu pour responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les meubles, les armoires, les revêtements de sol, les panneaux et autres structures entourant le produit. Forno n'est pas responsable du produit s'il est situé dans une région éloignée ou dans une région où des techniciens certifiés et formés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit prendre en charge les frais de transport et de livraison du produit jusqu'au centre de service agréé le plus proche ou les frais de déplacement supplémentaires d'un technicien certifié et formé

Garantie (suite)

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERAIT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ CONCERNANT CE PRODUIT NE SERA CONTRAIGNANTE POUR FORNO. FORNO N'EST PAS RESPONSABLE DES PERTES DE REVENUS OU DE PROFITS, DE LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, DE L'ABSENCE AU TRAVAIL, DES REPAS, DE LA PERTE DE NOURRITURE OU DE BOISSONS, DES FRAIS DE VOYAGE OU D'HÔTEL, DES FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DES FRAIS DE RÉNOVATION/CONSTRUCTION DÉPASSANT LES DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF CAUSÉ PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ INFORMÉE DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE MÊME, LE MONTANT DE TOUT RECouvreMENT À L'ENCONTRE DE FORNO NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET À L'ORIGINE DU DOMMAGE ALLÉGUÉ. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO ET NE RÉSULTANT PAS DIRECTEMENT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO CETTE GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTEND À PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR D'ORIGINE DE CE PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET CONSTITUE VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS.



AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris [le plomb et les composés de plomb], qui sont connus de l'État de Californie pour provoquer des cancers, des malformations congénitales et/ou des troubles de la reproduction. Pour minimiser l'exposition à ces substances. Utilisez toujours cet appareil conformément au manuel d'utilisation et veillez à assurer une ventilation adéquate. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov



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

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