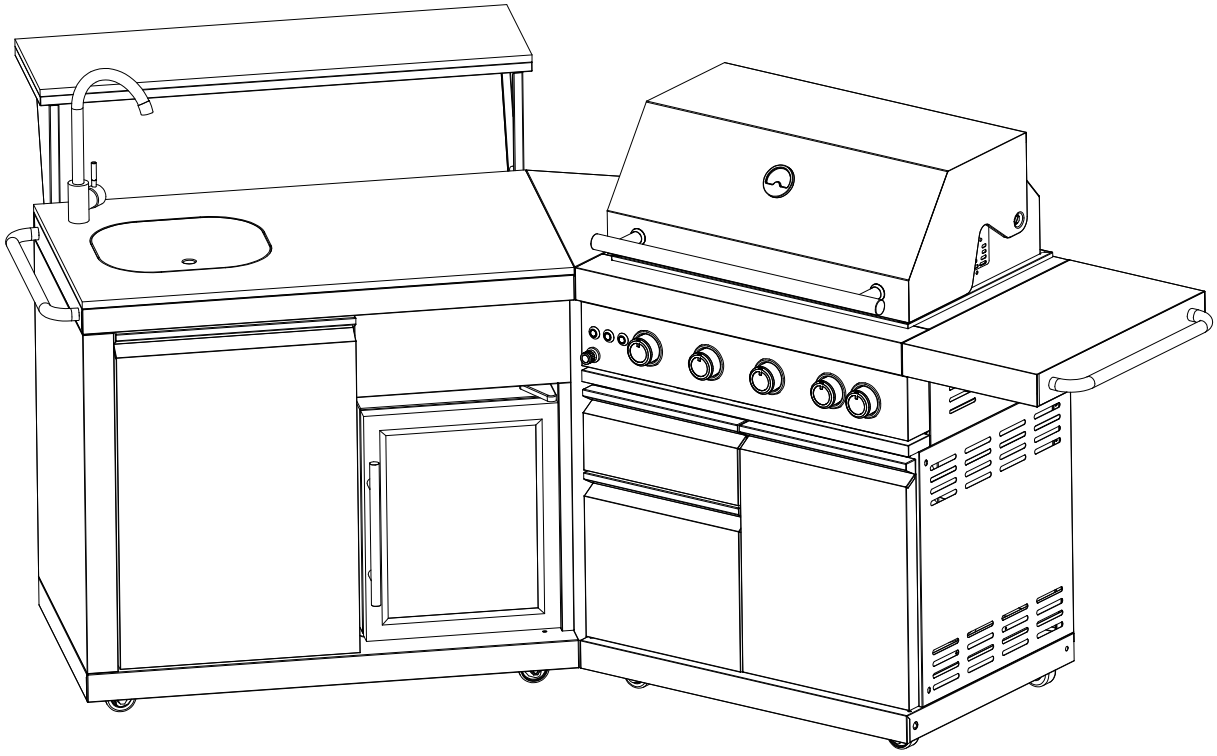
FRANCAIS

FORNO®
Alta Qualita



Ensemble de cuisine d'extérieur 2 pièces en aluminium noir.Gril à gaz à 4 brûleurs avec brûleur latéral, et un évier de cuisine avec comptoirs en pierre frittée noire.

NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE :
FODKT2582BLK

Partie 1/2

MANUEL D'INSTRUCTION & GUIDE D'INSTALLATION

UTILISATION EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

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	37
Avertissement	38
Sécurité importante	39
Emplacement correct du gril	41
Données techniques du produit	43
Dimension du produit	44
Découpage	45
Noms des pièces et accessoires	46
Installations	47
Connexion	50
Utilisation du gril	52
Nettoyage et entretien	55
Dépannage	58
Conversion au gaz naturel	59
Brûleur infrarouge Sear Zone	65
Garantie	66

Service clientèle

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

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

Notez ces informations ci-dessous pour référence ultérieure.

Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat :_____

Adresse d'achat et téléphone : _____

_____

_____

Informations sur les services

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

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

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

"Besoin d'une aide rapide ? Il suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours à votre disposition pour répondre à vos questions ou à vos préoccupations. N'hésitez donc pas à nous contacter !"

Services au Canada et aux États-Unis

Gardez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin de plus d'aide, veuillez consulter notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous fournir vos nom, numéro, adresse, numéro de série du produit en panne, la preuve d'achat et une brève description du problème. Un représentant du service clientèle vous contactera dès que possible. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

Danger

- Si vous sentez une odeur de gaz vous sentez une odeur de gaz :
- Coupez le gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Avertissement

- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Une bouteille de GPL non raccordée ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

California Proposition 65 Warning :

- ⚠ Avertissement de la Proposition 65 de la Californie :

Des produits chimiques, dont le chrome (composés hexavalents), reconnus par l'État de Californie comme pouvant provoquer des cancers, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction, sont présents dans la combustion du gaz naturel, du propane, du butane et d'autres combustibles, ou sont créés par cette combustion. Utilisez toujours cet appareil comme décrit dans le manuel d'utilisation et dans des zones bien ventilées. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre gril. Conservez ces instructions ! Pour plus d'informations, consultez le site **www.p65Warning.ca.gov**

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre gril.Conservez ces instructions !

Placement et emplacement

- **Pour une utilisation à l'extérieur uniquement.**
- Ne placez jamais cet appareil dans une pièce fermée, sous une structure aérienne scellée ou dans tout type d'espace fermé tel qu'un garage, une remise ou un passage souterrain. Tenez-le éloigné des arbres et des arbustes.
- Ne placez pas ce gril sous ou à proximité de fenêtres ou de bouches d'aération pouvant s'ouvrir dans votre maison.
- Les grils ne sont pas conçus pour être installés dans ou sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- Maintenez une distance suffisante pour ne pas surchauffer un matériau combustible situé au-dessus de vous, tel qu'une couverture de terrasse.
- La zone entourant votre nouveau gril doit être maintenue propre et exempte de liquides inflammables et de substances toxiques d'autres matériaux combustibles tels que des vadrouilles, des chiffons ou des balais, ainsi que des solvants balais, ainsi que les solvants, les liquides de nettoyage et l'essence.
- N'utilisez pas le gril, l'armoire du gril ou la zone entourant le gril comme lieu de stockage ou la zone entourant le gril comme lieu de stockage d'articles inflammables ou en plastique. Ne rangez pas la bouteille de propane liquide (LP) à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Installation

- Avant d'installer les grils encastrés dans les enceintes, copiez toutes les informations relatives au produit, telles que le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gril (gaz naturel ou GPL, par exemple), et conservez-les en lieu sûr. Ces informations se trouvent sur une plaque située à l'arrière de l'appareil il est visible lorsque le capot est abaissé ou sur le côté droit du châssis. Vous pouvez noter ces informations au dos de ce manuel.
- Nous recommandons qu'un entrepreneur agréé installe votre gril Forno . L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au *National Fuel Gas Code,* ANSI Z223.1 / NFPA54, au *Natural Gas and Propane Installation Code,* CSA B149.1, ou au *Propane Storage and Handling Code,* B149.2), selon le cas.
- Votre Forno doit être branché sur une prise de courant permanente de 12OV mise à la terre et équipée d'un disjoncteur de fuite à la terre de 15 A, conformément aux codes locaux ou au *National Electrical Code, ANSI/ NFPA 70,* ou le *Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.*

  N'utilisez pas de rallonge électrique pour alimenter votre gril Forno. Une telle utilisation peut entraîner un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures corporelles. N'installez pas de fusible dans le circuit neutre ou de mise à la terre. Un fusible dans le circuit neutre ou de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique. Ne mettez pas cet appareil à la terre sur un tuyau d'alimentation en gaz ou un tuyau d'eau chaude. Maintenez les cordons d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.

- Pour éviter tout risque d'incendie ou de fumée, retirez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser le gril.
- Avant de commencer à cuisiner, nettoyez soigneusement l'ensemble du gril à l'eau chaude savonneuse. Cette opération est nécessaire pour éliminer les résidus de solvants, d'huile et de graisse utilisés dans le processus de fabrication. Les grilles doivent également être nettoyées à fond de la même manière.

DANGER

Que faire en cas d'odeur de gaz ?

- Coupez le gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Opération

- N'utilisez pas le gril à d'autres fins que celles prévues.
- Si un brûleur s'éteint, tournez les boutons des brûleurs en position d'arrêt complet, ouvrez complètement le capot du gril et laissez-le s'aérer. N'essayez pas d'utiliser le gril tant que le gaz n'a pas eu le temps de se dissiper.
- N'utilisez jamais le gril si la lèchefrite n'est pas correctement installée. La lèchefrite doit être poussée jusqu'à la grille située juste sous le gril. Une lèchefrite mal installée peut provoquer un incendie ou une explosion.
- Maintenez tous les cordons d'alimentation électrique et le cordon du moteur de la rôtissoire à l'écart des zones chauffées de l'appareil

et le cordon du moteur de la rôtissoire à l'écart des zones chauffées du gril.

- N'utilisez jamais le gril ou le brûleur latéral lorsqu'il y a du vent. En cas d'utilisation dans une zone constamment venteuse, il est recommandé de ne pas utiliser le gril ou le brûleur latéral dans des conditions de vent un brise-vent sera nécessaire. Respectez toujours les dégagements spécifiés dans ce manuel.
- Ne recouvrez jamais le gril ou les brûleurs latéraux d'une feuille d'aluminium.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, veillez à couper le gaz au niveau du réservoir de GPL.
- N'installez pas et ne faites pas fonctionner votre gril dans un endroit où il n'y a pas d'air frais de manière à bloquer les ouvertures de ventilation transversale sont obstruées. L'air frais doit pouvoir passer par les évents installés pour éviter l'accumulation de gaz résiduel. L'absence d'une ventilation adéquate la présence de gaz résiduel peut provoquer un incendie ou une explosion.
- Lorsque vous manipulez le tuyau de gaz de pétrole liquéfié et les connecteurs, ne les laissez pas entrer en contact avec les surfaces métalliques de l'appareil. Ne laissez pas tomber les connecteurs de gaz de pétrole liquéfié ne doivent pas tomber.
- N'utilisez pas de combustible tel que des briquettes de charbon de bois dans les grils à gaz.
- Les sources de gaz du gril et des brûleurs latéraux doivent être régulées. Ne pas faire fonctionner le gril ou les brûleurs latéraux si les régulateurs ont été retirés, un incendie ou une explosion peut se produire.
- Ne laissez jamais le gril et les brûleurs latéraux sans surveillance lorsqu'ils sont utilisés. Lors de l'utilisation de casseroles et de poêles, les débordements provoquent des fumées et des graisses lors de l'utilisation de casseroles et de poêles, les débordements provoquent de la fumée et les débordements graisseux peuvent s'enflammer.
- Utilisez toujours une casserole de taille appropriée. Choisissez des ustensiles dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir le brûleur. L'utilisation d'ustensiles de taille insuffisante expose les côtés des ustensiles à un contact direct avec une partie du brûleur ne laissez pas les ustensiles en contact direct avec une partie de la flamme. Cela peut brûler les ustensiles et gêner le nettoyage. Des flammes excessives sur de grandes casseroles en acier inoxydable peuvent entraîner une décoloration permanente. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser des poêles et des ustensiles en aluminium de qualité commerciale.
- Placez toujours les poignées des ustensiles de manière à ce qu'elles ne dépassent pas des zones de travail ou de cuisson adjacentes. Cela réduit le risque de brûlures,, d'inflammation desles ustensiles ne doivent pas être utilisés pour la cuisson de matières inflammables, ni pour les déversements pour la cuisson de matières inflammables, ni pour les déversements dus à un contact accidentel avec les ustensiles.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne ramassez jamais une casserole enflammée. Éteignez l'appareil et étouffez la casserole enflammée à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau plat.
- Si la graisse enflammée se trouve à l'extérieur de la casserole, étouffez-la avec du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Ne laissez jamais des vêtements, des supports de casseroles ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec la casserole matériaux inflammables entrent en contact ou soient grilles, brûleurs ou surfaces chaudes jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis amples pendant que vous utilisez votre gril. Le tissu peut s'enflammer et provoquer des blessures
- Lorsque vous utilisez le gril, ne touchez pas la grille du gril, la grille du brûleur ou les environs immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez les poignées ou les boutons.
- N'utilisez que des porte-casseroles secs et n'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux à la place des porte casseroles. Des maniques humides ou mouillées utilisées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.
- Ne faites pas chauffer un récipient en verre ou en métal non ouvert sur le gril. La pression peut s'accumuler et provoquer l'éclatement du récipient, ce qui peut entraîner des blessures graves ou endommager le gril.
- Ne passez pas la main au-dessus du gril ou de toute autre surface lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.

Entretien et réparation

Les araignées et autres insectes peuvent se nicher dans les brûleurs du gril et bloquer le flux de gaz et d'air vers les orifices des brûleurs. Cela crée une situation dangereuse qui peut provoquer un incendie derrière le panneau des vannes. Inspectez et nettoyez les brûleurs régulièrement et suivez les instructions de la section Nettoyage et entretien de ce manuel.

Sauf recommandation spécifique dans ce manuel, ne réparez ni ne remplacez aucune pièce du gril. Tous les travaux d'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié. Toute réparation effectuée par un technicien non agréé par LMS annulera votre garantie.

Stockage

Lorsque vous n'utilisez pas votre gril à gaz, coupez le gaz au niveau de la bouteille d'alimentation.

L'entreposage d'un gril à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille d'alimentation est débranchée et retirée.

Précautions concernant Enfants

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la zone où le gril est utilisé. Une surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'eux

Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants autour ou en dessous du gril.

Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque du gril.

Emplacement correct du Gril

Voici quelques considérations d'ordre général à prendre en compte pour déterminer l'emplacement de votre nouvel îlot de barbecue. Assurez-vous que votre installation est conforme à tous les codes et exigences de sécurité locaux et municipaux.

Lors de la planification de l'emplacement du barbecue, il faut tenir compte de l'accès aux conduites de gaz et aux sources d'alimentation électrique de 120V. Si vous utilisez le gaz naturel si vous utilisez du gaz naturel, il est recommandé de choisir l'emplacement où la conduite de gaz est la plus courte. Il se peut que vous ayez besoin d'une source d'alimentation 120V avec mise à la terre, dédiée, 15A GFCI pour l'utilisation de vos appareils (par exemple, lumières, rôtisserie, réfrigérateur, prises de courant, etc.).

Pour déterminer un emplacement approprié, tenez compte de facteurs tels que l'exposition au vent, la proximité de voies de circulation et les fenêtres qui s'ouvrent sur l'habitation.

Placez l'enceinte du gril dans un endroit où la ventilation est suffisante. La taille et la configuration de votre maison et de votre cour détermineront l'emplacement de votre enceinte pour grillades, mais en règle générale, ne la placez pas sous ou à proximité de fenêtres qui peuvent s'ouvrir dans votre maison. La ventilation est abordée plus en détail dans la section suivante.

Les côtés, le fond et l'arrière de l'enceinte du gril ne doivent pas se trouver à moins de 36 pouces d'une construction combustible.

Pour réduire le risque de blessures en passant la main au-dessus d'un appareil chaud, évitez de placer les armoires de rangement directement au-dessus du gril d'extérieur.

Les grils sont conçus pour être utilisés à l'extérieur uniquement.

Risque lié au monoxyde de carbone Cet appareil peut produire du monoxyde de carbone qui est nocif.



Son utilisation dans un espace clos peut être mortelle.

N'utilisez jamais cet appareil dans un espace

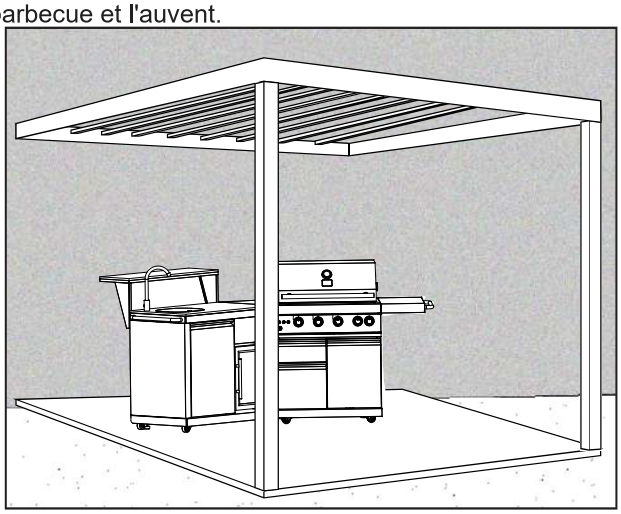
Ventilation adéquate Ventilation

N'installez pas votre îlot barbecue dans un espace clos, c'est-à-dire dans un espace couvert entouré de murs sur deux, trois ou quatre côtés. Il s'agit d'espaces ou de pièces tels qu'un garage, une remise, une coursive, un patio, une cabane, etc.

Bien que certaines zones fermées puissent avoir des fenêtres, des écrans ou des systèmes de ventilation, elles sont néanmoins considérées comme dangereuses et peuvent causer des dommages, des blessures, ou la mort . Les espaces fermés ne sont PAS approuvés pour un îlot de barbecue .

Ne placez pas votre îlot barbecue sous une structure aérienne fermée. Les structures aériennes acceptables permettent la circulation de l'air, comme un écran ou un treillis.

Vous pouvez installer un auvent au-dessus de votre îlot barbecue, à condition de veiller à ce qu'il soit suffisamment haut pour éviter tout dommage ou incendie. Nous recommandons une distance minimale de six pieds entre la partie supérieure de la hotte du barbecue et l'auvent.



- **Fondation solide**
- **Ouvert sur trois côtés**
- **Distance minimale de six pieds entre le plafond et les matériaux combustibles**
- **Le plafond n'est pas scellé**
- **Ne pas placer l'appareil près d'une fenêtre**
- **Pas de stockage en hauteur**

Des informations explicites précisant la nécessité de maintenir des distances appropriées par rapport aux constructions combustibles, les distances minimales spécifiques entre ces constructions et les côtés et l'arrière de l'appareil de cuisson à gaz en plein air, et le fait que l'appareil de cuisson à gaz en plein air ne doit pas être utilisé sous une construction combustible en hauteur.

Construction matériaux

PCFetch . ne sera pas tenu responsable des dommages matériels, des blessures ou de la mort résultant de l'installation d'une enceinte de gril dans un endroit non approuvé ou de l'utilisation de matériaux de construction non approuvés .



N'UTILISEZ PAS de matériaux combustibles pour la construction de l'enceinte .



Matériaux de construction acceptables : Brique, parpaing, cadre en acier, panneau dur, granit, tuile, brique de verre, béton, ciment, stuc, pierre.



Matériaux de construction inacceptables : Le bois sous toutes ses formes, les matériaux stratifiés ou synthétiques, le plastique, le linoléum, la fibre de verre.

En outre, nous déconseillons l'utilisation de matériaux susceptibles d'être endommagés ou décomposés par les intempéries, tels que les cloisons sèches ou le plâtre.

Distance entre le produit et le mur

Des informations explicites précisant la nécessité de maintenir des distances appropriées par rapport aux matériaux combustibles construction les les distances minimales spécifiques entre ces constructions et les côtés et l'arrière de l'appareil de cuisson à gaz pour extérieur, et le fait que l'appareil de cuisson à gaz pour extérieur ne doit pas être utilisé sous une construction combustible en hauteur .

Données techniques du produit

4+1 Burner BBQ

801431

CSA/ANSIZ21.58-22 CSA 1.6-22
Appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur

BBQ 4+1 brûleurs

NUMÉRO DE MODÈLE : FODKT2582BLK-2
TYPE DE GAZ : Propane (GPL)
Taux d'entrée (principal) : 12000 BTU/HR
(Taille de l'orifice : 1.02mm)
(Taille de l'orifice NG : 1,4 mm)
Taux d'entrée (infrarouge principal) : 13000 BTU/HR
(Taille de l'orifice:1.06mm)
(Taille de l'orifice NG : 1,45 mm)
Débit d'entrée (arrière) : 13600 BTU/HR
(Taille de l'orifice:1.08mm)
(Taille de l'orifice NG : 1,53 mm)
Taux total : 62600 BTU/HR

ATTENTION : Utilisez uniquement le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil.Ce détendeur est réglé pour une pression de sortie de 11 pouces.
Coupez l'alimentation en GPL au niveau de la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT
Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, détachez la bouteille et laissez-la à l'extérieur.

Température ambiante minimale de fonctionnement : -20 °C (-4 °F)
Dégagement minimum entre le côté et l'arrière de l'unité et la construction combustible : 36" (914 mm) des côtés et 36" (914 mm) de l'arrière.
N'utilisez pas cet appareil sous une surface de combustion située au-dessus de la tête.

a. Ne rangez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
b.Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 %. Si les informations mentionnées aux points (a) et (b) ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.

Avertissement concernant les cordons électriques

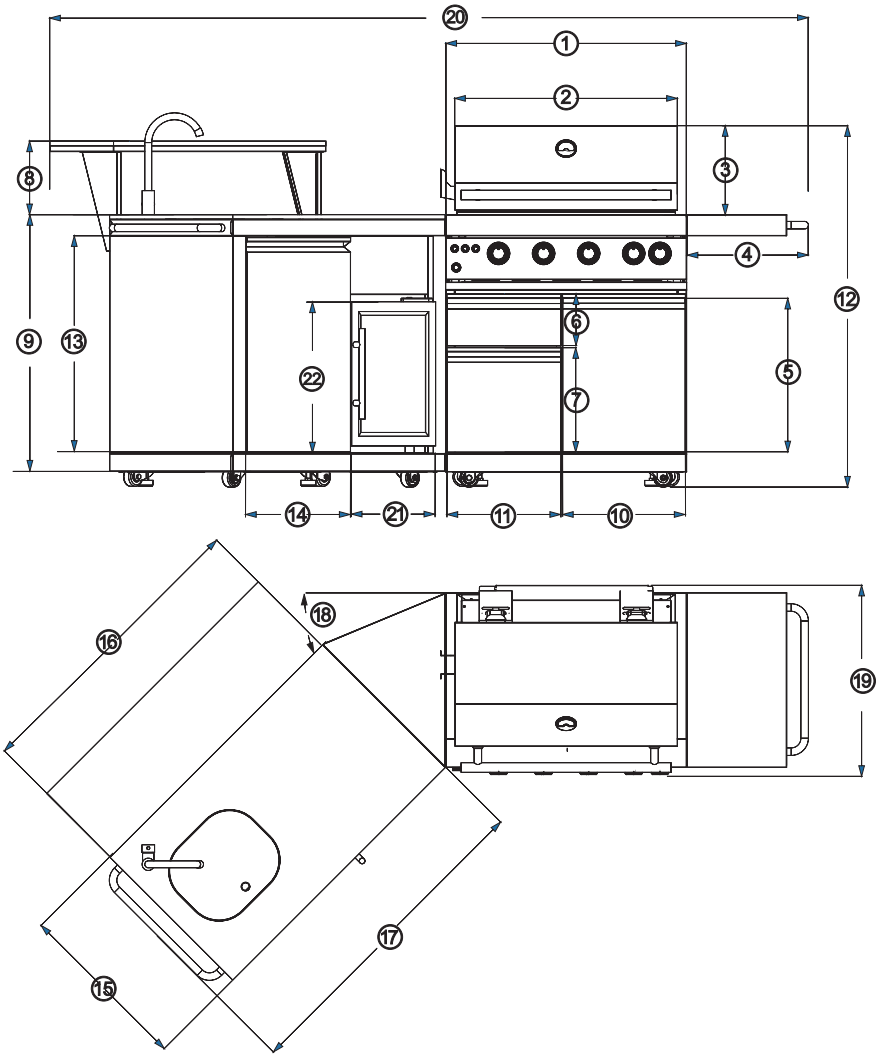
Puissance électrique : 120 Vac, 60Hz 70W

a. Utiliser uniquement avec un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre.
b. Utiliser uniquement des rallonges approuvées pour un usage extérieur, marquées W-Aet prévues pour la puissance de cet appareil.

CTM Household Appliances INC.
Phone 514-324-4200 Fax 514-3241677
Address 11420, boul. Albert-Hudon, Montreal , Quebec, Canada
Postcode H1G 3J6

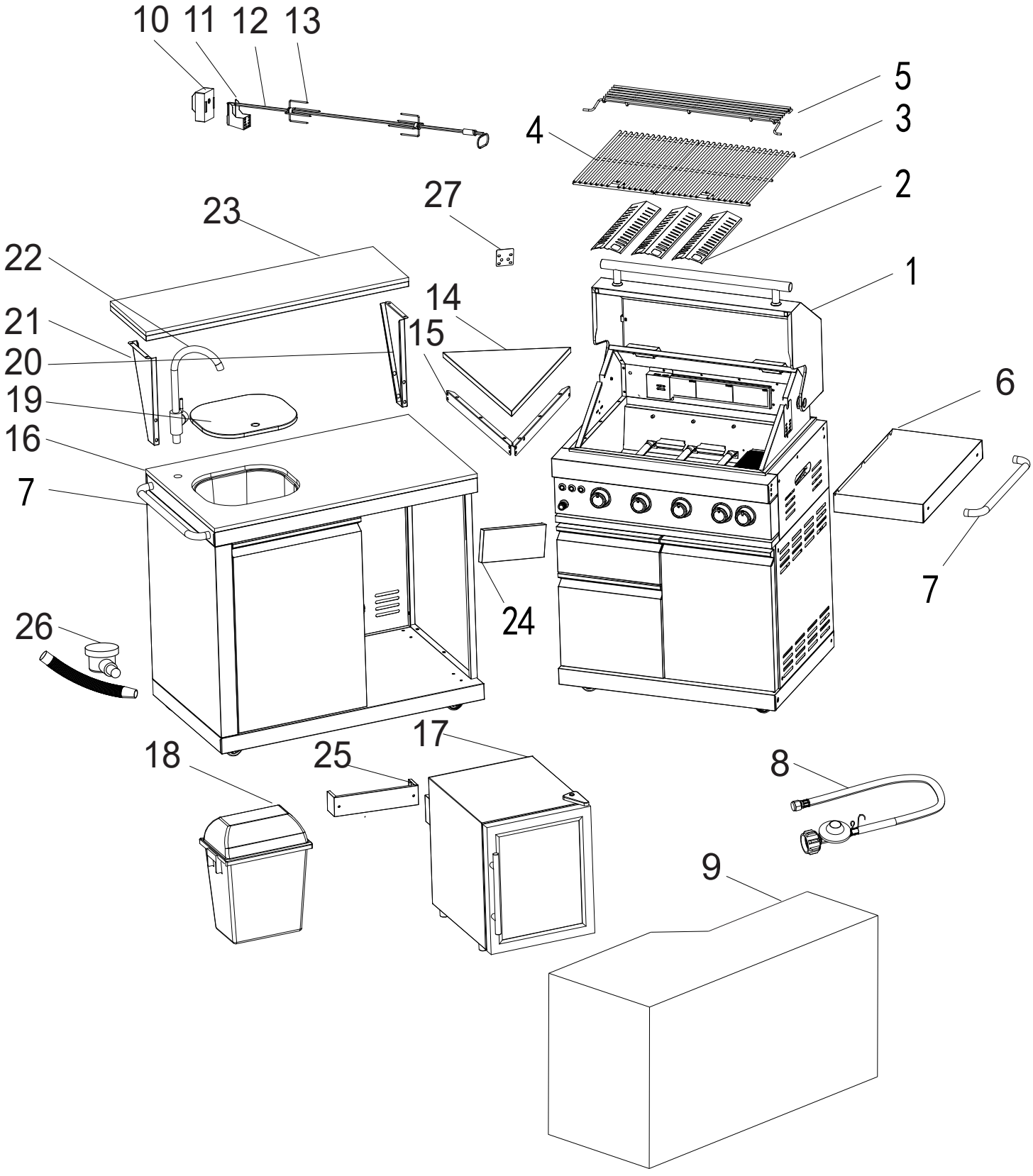
Numéro de série: FODKT2582BLK-2/24040001

Dimension du produit

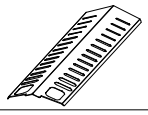
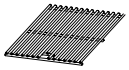
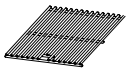
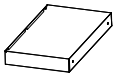
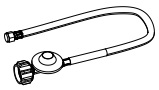
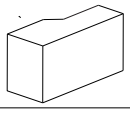
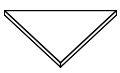


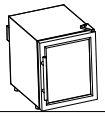
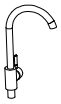
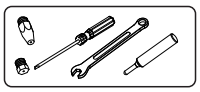
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Longueur BBQ modulaire	Longueur capot BBQ	Hauteur de la hotte	Longueur table d'appoint	Hauteur de la porte de l'armoire	Haute du tiroir 1	Haute du tiroir 2	Hauteur de la barre de la table à la table	Hauteur du sol à table	Longueur de la porte de l'armoire
31 9/16''	29 9/64''	11 43/64''	15 61/64''	20 49/64''	6 51/64''	13 49/64''	9 41/64''	33 41/64''	33 41/64''
80.2cm	74cm	29.62cm	40.5cm	52.7cm	17.25cm	35cm	24.5cm	85.5cm	40.9cm

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Longueur du tiroirs	Hauteur totale	Haute ur de l'armoire frigorifig ue	Longueur de la porte du réfrigérateur	Profondeur réfrigérateur modulaire table	Longueur du réfrigérateur modulaire	Longueur totale réfrigérateur modulaire	Conique	Profonde totale	Longueur totale
14 61/64''	46 59/64''	28 15/32''	19 7/32''	22 53/64''	39 23/64''	39 23/64''	45°	24 49/64''	99 27/64''
38cm	119.2cm	72.3cm	48.8cm	58cm	100cm	100cm		62.9cm	252.55m


10
11
12
13
5
4
3
2
27
23
22
1
14
21
15
20
19
6
16
7
7
24
26
18
25
17
8
9

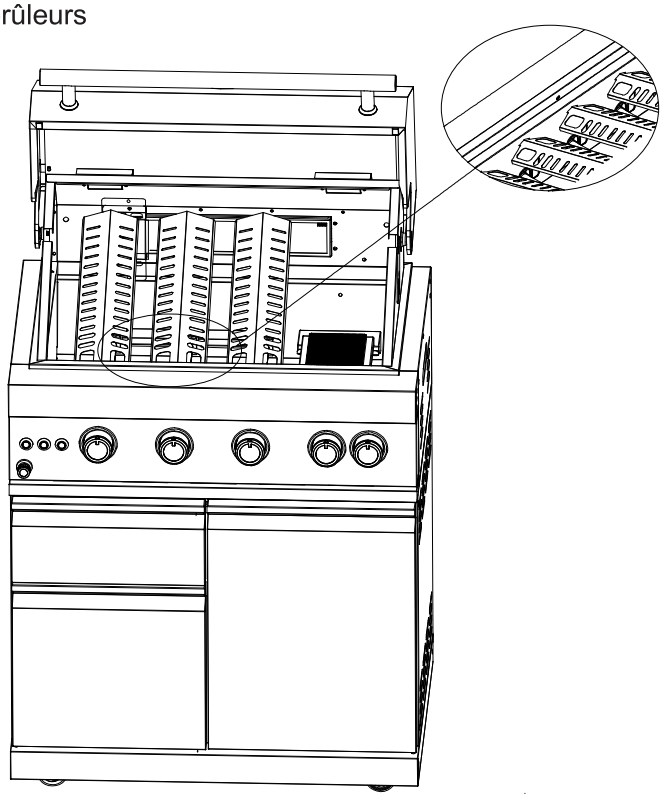
Noms des pièces et accessoires

Non.	Tarte.	Nom de la pièce	Qté
1		BBQ modulaire	1
2		Dompteur de flammes	3
3		Petite grille de cuisson	1
4		Grande grille de cuisson	1
5		Grille de réchauffage pour la grille	1
6		Table d'appoint pour four à pizza	1
7		Poignée de table	2
8		Tuyau et régulateur (installation)	1
9		Couvercle de barbecue	1
10		Moteur de rôtissoire	1
11		Support gauche de la rôtissoire	1
12		Rôtisserie	1
13		Fourchette à viande grillée	2
14		Conique à 45	1
15		Support de cône à 45	2

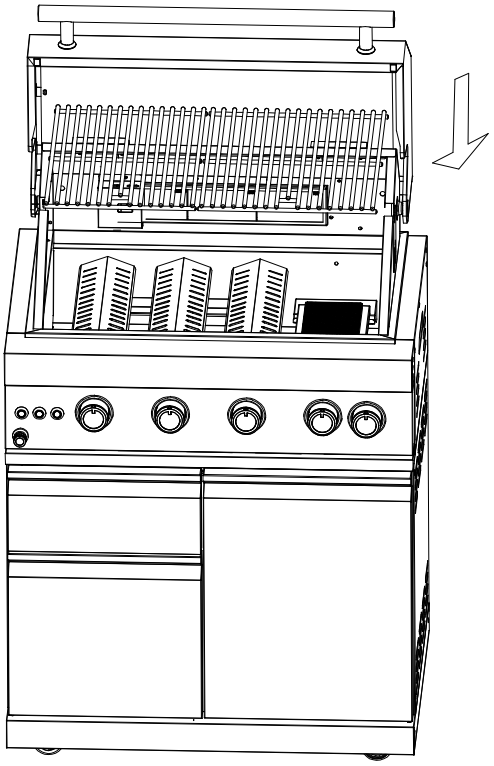
Non.	Tarte.	Nom de la pièce	Qté
16		Réfrigérateur modulaire	1
17		Réfrigérateur	1
18		Poubelle (installation)	1
19		Hachoir en bois intégré	1
20		Support gauche pour table de bar	1
21		Support droit pour table de bar	1
22		Robinet	1
23		Table de bar	1
24		Réfrigérateur tige de décoration	1
25		Support pour réfrigérateur	1
26		Moteur de rôtissoire	1
27		Connecteur	1
28		NG Orifices	1
29		Tournevis cruciforme	1
30		M6x10	39
31		M6 Nuts	4

Installation

1. Placer 3pièces de pare-flammes sur le dessus des brûleurs



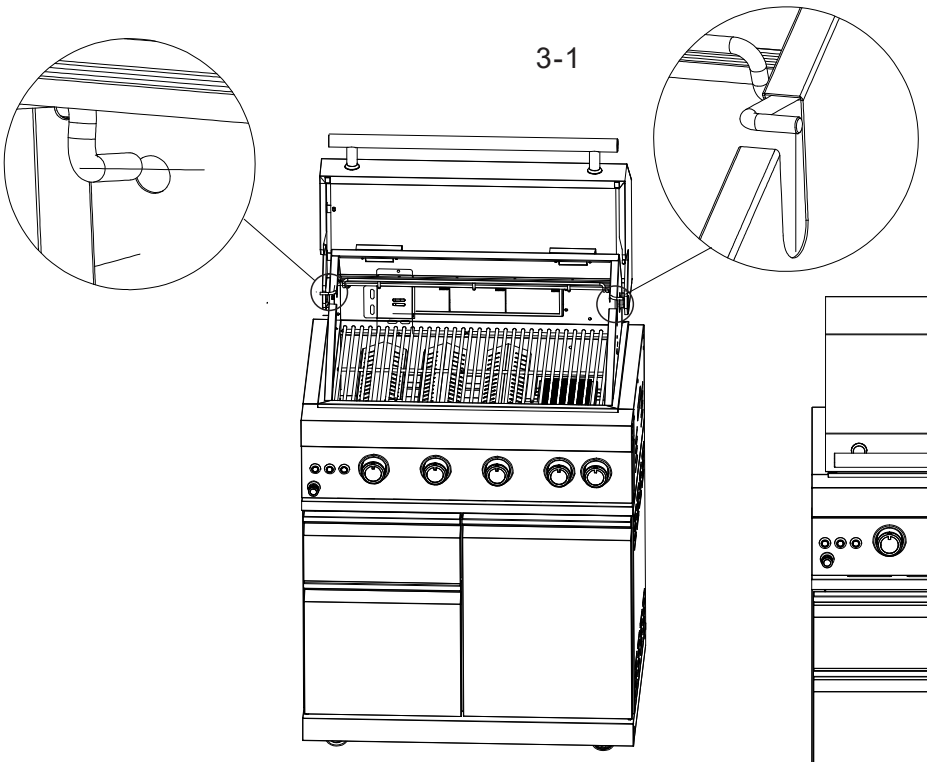
2. Placer 2 grilles de cuisson sur le dessus



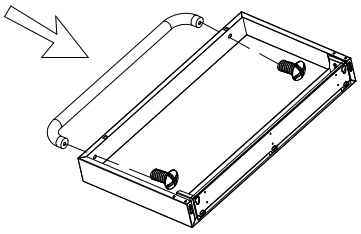
 M6X10 7pcs  M6X16 2pcs

3.(1) Insérer la grille chauffante dans les 2 trous latéraux
(2) Fixer une poignée à la table latérale à l'aide de 2 vis M6x16
(3)Fixez la plaque latérale droite du barbecue à gaz 4B à la table d'appoint avec 7 m6x10.

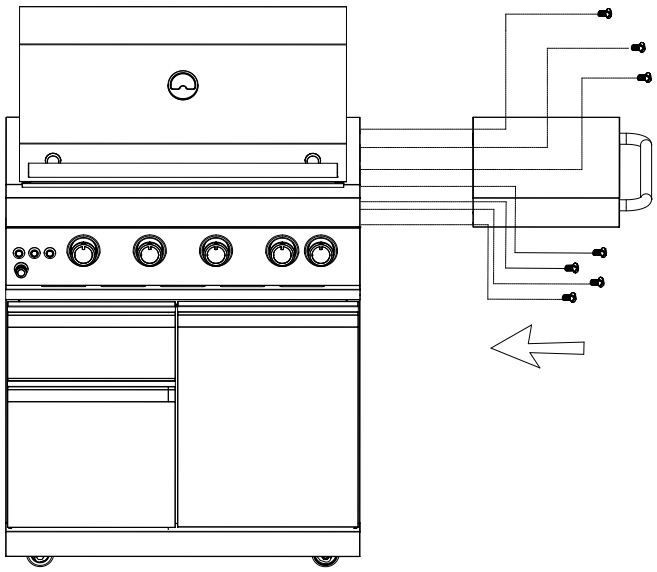
3-1



3-2



3-3



M6X16 2pcs

M6X10 4pcs

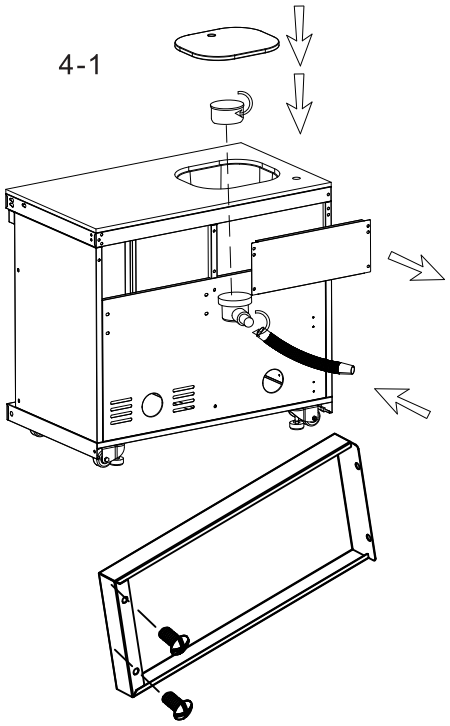
4.(1)Placer le hachoir en bois dans l'évier, dévisser la petite plaque arrière, raccorder l'égouttoir au tuyau, placer le porte-poubelle dans l'égouttoir.

(2)Dévisser la vis du robinet, puis le placer dans le trou du robinet et revisser la vis.Raccorder au tuyau d'eau G1/2.

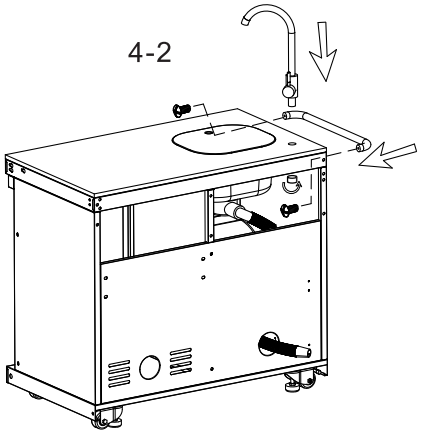
(3)Fixer la poignée sur la plaque latérale du réfrigérateur à l'aide de 2 M6x16.

(4)Fixer une vis M6x10, la moitié dans le trou droit de la tige, puis cliquer la vis dans le trou droit de la plaque du réfrigérateur et fixer le trou gauche avec 2pc de M6x10.

4-1

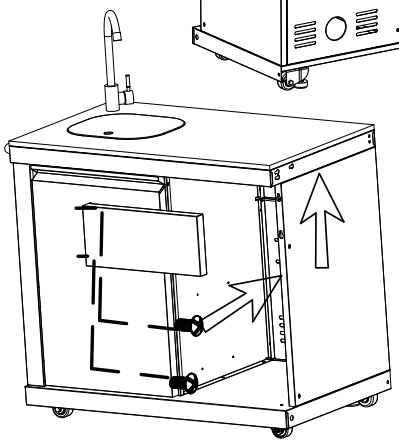


4-2



4-3

4-4

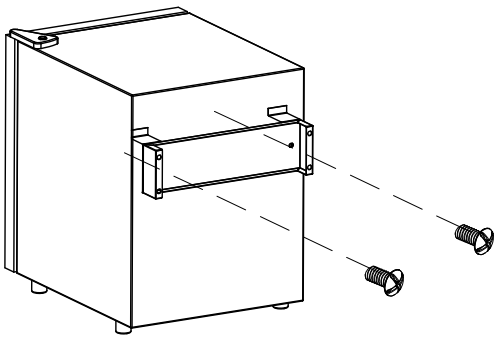


M6X10 6pcs

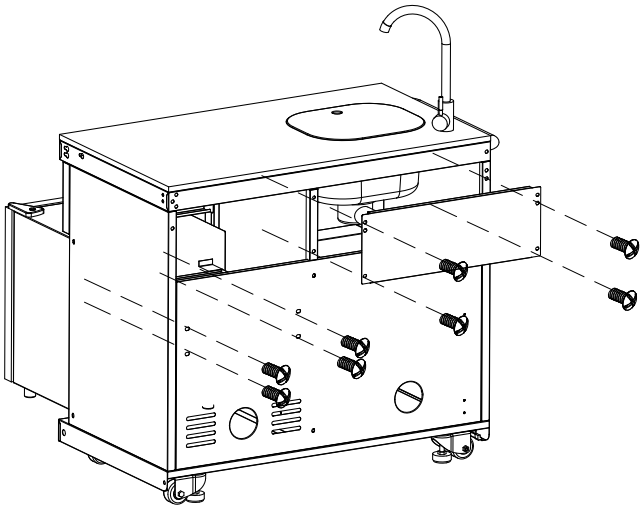
5.(1)Fixer le réfrigérateur et le support du réfrigérateur avec 2 pièces de M6x10.

(2)Fixer le support du réfrigérateur dans la plaque arrière de l'armoire avec 4 pièces de M6x10. Fixer la petite plaque arrière à l'aide de 4 pièces M6x10.

5-1



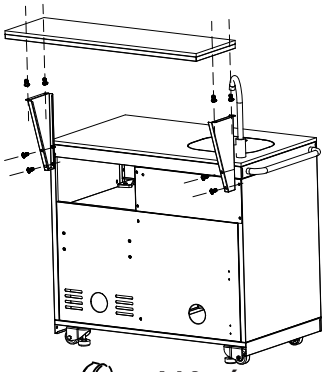
5-2



Installation

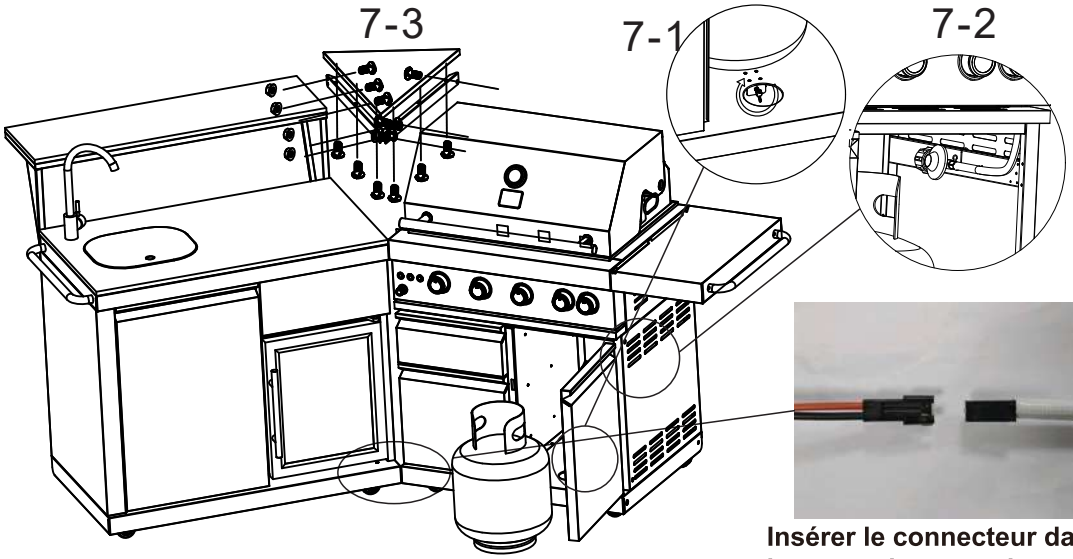
M6X10 8pcs

6.Fixer la table de bar et 2 pièces de support de table de bar avec 8 pièces de vis M6x10



M6X10 14pcs M6 écrou 4pcs

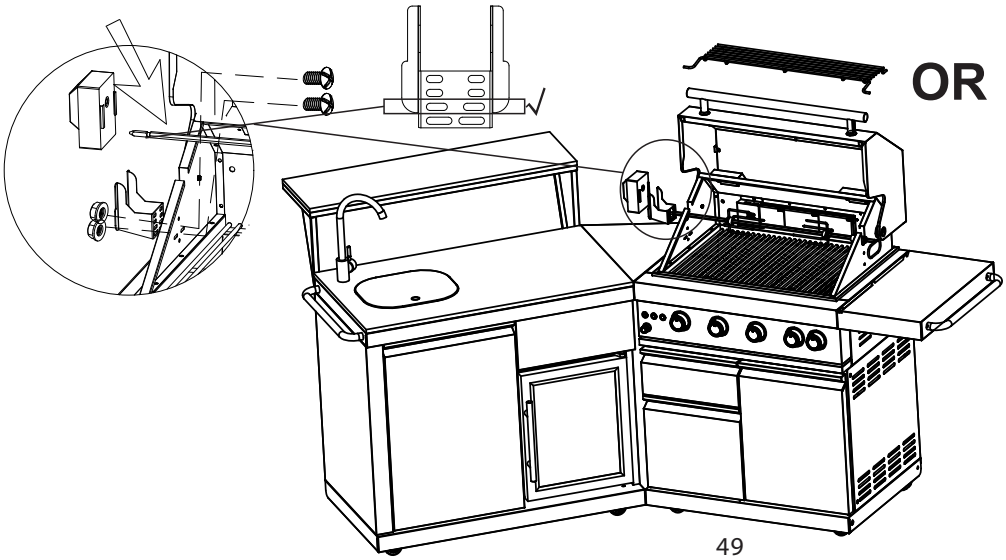
7.(1)Placer la bouteille de gaz dans les supports de gaz, tourner vers la droite pour fixer la bouteille de gaz.
(2)Utiliser un crochet en S pour suspendre le tuyau GPL et le régulateur.
(3)Fixer les 45"coins entre chaque module avec 14 pièces de M6x10 et 4pièces d'écrous M6.



Insérer le connecteur dans la borne, puis mettre le connecteur dans le trou gauche, laisser le fil blanc à l'extérieur.

M5X10 2pcs M5 écrou 2pcs

8.Fixer les supports de la rôtissoire avec 2 vis et écrous M5x10.
Suggérer des vis au troisième niveau.Bien placer puis connecter le moteur avec la tige de la rôtissoire.



2.Raccordement de la conduite de gaz au gril

Raccordement du gril

Raccordez la conduite de gaz au gril en utilisant le raccordapproprié à votre type de gaz.

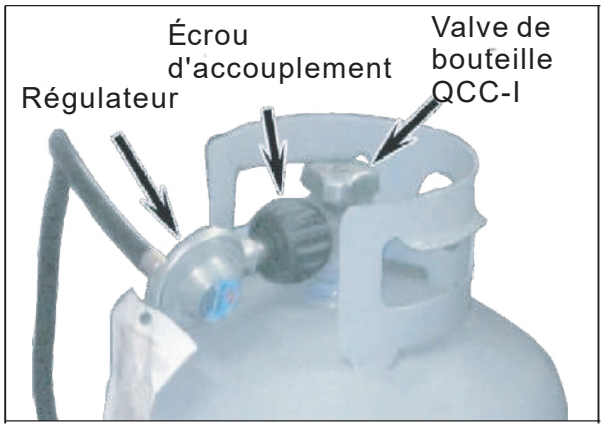


D'autres bouteilles peuvent être utilisées avec l'appareil fourni, à condition qu'elles soient compatibles avec la rétention de l'appareil. Les bouteilles sont montées sur l'appareil par l'intermédiaire de la fixation.

3. Raccordement à une source de gaz

Raccordement au propane liquide

Utilisez le détendeur et le tuyau fournis avec le gril, ou un détendeur et un tuyau ayant les mêmes caractéristiques. Le détendeur et le tuyau de remplacement pour le propane liquide doivent être munis d'un écrou d'accouplement qui se connecte à un robinet de bouteille QCC-1 à une extrémité et d'un raccord femelle qui se connecte à un raccord conique de 3/8" sur le collecteur du gril. Voir les figures ci-dessous.



Raccordez le raccord en laiton au collecteur situé derrière le gril. N'utilisez pas de ruban téflon ou de colle de plombier. Ne retirez PAS le régulateur de gaz naturel du collecteur. Raccordez l'écrou de couplage au robinet de la bouteille de GPL.

Une fois le raccordement à la source de gaz terminé, effectuez un test d'étanchéité.

Raccordement au gaz naturel

Raccordez la conduite de gaz à la tubulure de gaz naturel située à l'intérieur de l'îlot du barbecue (voir page 59). Une fois le raccordement à la source de gaz terminé, effectuez un test d'étanchéité.

Test Procédure

Effectuez un test d'étanchéité au moins une fois par an, que la bouteille de gaz ait été débranchée ou non. En outre, chaque fois que la bouteille de gaz est raccordée au détendeur ou qu'une partie du système d'alimentation en gaz est déconnectée ou remplacée, effectuez un test d'étanchéité.

Par mesure de sécurité, n'oubliez pas de toujours tester l'étanchéité de votre gril à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Ne fumez jamais et ne laissez jamais de sources d'inflammation dans la zone où vous effectuez un test d'étanchéité. N'utilisez pas de flamme, telle qu'une allumette allumée, pour vérifier l'étanchéité. Utilisez une solution d'eau savonneuse.

1. Préparez une solution d'eau savonneuse pour le test d'étanchéité en mélangeant dans un flacon pulvérisateur une part de savon liquide à une part d'eau.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position d'arrêt.
3. Allumez le gaz.
   a. le robinet d'alimentation principal du gril.
   b. Sur les installations au gaz naturel, ouvrez sur les systèmes LP, tournez le bouton du robinet de la bouteille d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.
4. Appliquez la solution d'essai d'étanchéité en la pulvérisantN'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'est pas corrigée. sur les joints du système d'alimentation en gaz. Souffler la présence de bulles dans la solution avonneuse indique la présence d'une fuite.
5. Arrêtez la fuite en resserrant le joint desserré ou en remplaçant la pièce défectueuse par une pièce de rechange recommandée par le fabricant. N'essayez pas de réparer le robinet de la bouteille s'il est endommagé. La bouteille doit être remplacée.
6. Remettez tous les boutons de commande en position d'arrêt complet.

Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite:

1. Remettez tous les boutons de commande en position d'arrêt complet.
2. Coupez l'alimentation en gaz du gril et relâchez la pression dans le tuyau et le collecteur en enfonçant et en tournant l'un des robinets de commande d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Sur les installations au gaz de pétrole liquéfié, retirez la bouteille du gril.
4. Appelez un technicien agréé d'un appareil à gaz serviceou un revendeur de gaz de pétrole liquéfié.

Utilisation de votre Gril

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre gril.

Nous vous recommandons de laver l'ensemble du gril avec du savon • et de l'eau avant de l'allumer pour la première fois. Des huiles sont utilisées au cours du processus de fabrication et des résidus d'huile peuvent encore se trouver sur les pièces en acier inoxydable de votre gril de votre gril. Le lavage réduira le risque de décoloration. Nous vous recommandons également de couvrir votre gril lorsqu'il n'est pas utilisé. Vous réduirez ainsi la quantité de poussière et de saleté qui s'accumule sur votre gril et prolongerez sa durée de vie.

N'oubliez pas d'utiliser votre barbecue en toute sécurité en suivant les conseils suivants :

- Il est dangereux d'utiliser les grilles de barbecue et les brûleurs latéraux autrement que pour la cuisson
- N'utilisez pas de charbon de bois dans un gril à gaz ou un brûleur latéral.

Ne chauffez pas de récipients scellés tels que des boîtes de conserve ou des bocaux sur un gril ou un brûleur latéral. Une explosion peut se produire, entraînant des blessures ou la mort. Tout récipient scellé, tel qu'un autocuiseur, doit être muni d'une soupape de décompression fonctionnant correctement afin de minimiser les risques d'explosion.

- Ne placez jamais de matériaux combustibles tels que du papier, du tissu ou des liquides inflammables sur votre gril. N'utilisez pas le gril, les étagères latérales, les armoires ou toute autre zone autour du gril pour stocker des matériaux inflammables.

Ne faites jamais fonctionner les brûleurs principaux et les brûleurs de convection infrarouge arrière en même temps. Il en résulterait des températures excessives sur le gril.

Principes de base Gril Fonctionnement

Avant d'allumer, assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs sont éteintes. N'essayez pas d'allumer les brûleurs en cas d'odeur de gaz. Vérifiez le raccordement avec une solution d'eau et de savon après avoir branché le tuyau. Pour les appareils au gaz de pétrole liquéfié, assurez-vous que le réservoir contient du gaz et qu'il est en position verticale. Pour les appareils au gaz naturel, assurez-vous que le robinet d'arrêt est ouvert.

1. Assurez-vous que le bac de récupération est en place.
2. Allumez les brûleurs du gril en suivant les instructions de la page précédente.
3. Tournez le bouton de commande sur HIGH et préchauffez le gril pendant 15 minutes. Fermez le couvercle supérieur pendant la période de préchauffage de l'appareil.
4. Placez les aliments sur le gril et faites-les cuire jusqu'à ce que vous le souhaitiez jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée. Ajustez le réglage de la chaleur si nécessaire. Vous vous pouvez régler le bouton de commande sur n'importe quelle position entre HIGH et LOW.
5. Laissez le gril refroidir et nettoyez le bac de récupération après chaque utilisation.

Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant la cuisson.

Gaz Orientation de la bouteille

La bouteille de gaz de pétrole liquéfié doit être orientée vers le haut pendant le fonctionnement pour assurer un retrait correct des vapeurs !. Si vous utilisez le gril avec la bouteille sur le côté, le gaz liquide s'écoulera dans le régulateur. Un débit de gaz erratique se produira, entraînant des risques de flambée ou d'explosion.





Avertissement

NE JAMAIS couvrir toute la surface de cuisson ou de gril avec des plaques ou des casseroles. Une surchauffe se produira et les brûleurs ne fonctionneront pas correctement si la chaleur de combustion est piégée sous la surface de cuisson.

Allumage des brûleurs

Chaque fois que vous allumez le gril, vérifiez les points suivants :

- Inspectez le tuyau avant d'utiliser le gril. Si le tuyau présente une abrasion ou une usure excessive, ou s'il est coupé, il doit être remplacé avant d'utiliser le gril. Si vous avez besoin d'un tuyau de remplacement, contactez votre revendeur.
- Veillez à ce que la zone autour du barbecue soit exempte de substances inflammables telles que l'essence, le dé- bris de jardin, le bois, etc.
- Veillez à ce que le flux d'air ne soit pas bloqué par l'espace de ventilation situé sous la face de l'appareil.
- En cas d'utilisation de gaz propane, veillez à ce que les ouvertures de ventilation spéciales de l'enceinte soient dégagées-si vous utilisez du gaz propane, veillez à ce que les ouvertures de ventilation spéciales du boîtier soient libres et exemptes de débris.
- Si l'appareil est raccordé à une bouteille de propane, inspectez soigneusement le tuyau en caoutchouc fixé au régulateur-le tuyau en caoutchouc relié au régulateur avant chaque utilisation.
- Veillez à ce que la bouteille de propane, le régulateur et le tuyau en caoutchouc soient installés dans un endroit qui ne soit pas soumis à une chaleur supérieure à 125° F (51° C).
- Assurez-vous que les flammes du brûleur brûlent uniformément des deux côtés de chaque brûleur et qu'elles sont régulières (principalement bleues avec une pointe jaune). Si les flammes si les flammes du brûleur ne sont pas normales, vérifiez qu'il n'y a pas d'insectes ou de nids d'insectes dans l'orifice et le brûleur.
- Assurez-vous que le robinet de gaz en ligne ou le robinet de la bouteille de gaz est toujours fermé lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
- Ne faites pas fonctionner le brûleur latéral lorsque son couvercle est fermé ou le brûleur arrière lorsque son couvercle est installé.

Allumage électronique desbrûleurs

1. Ouvrez le capot.
2. Tenez votre visage aussi loin que possible des brûleurs.
3. Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour passer de la position d'allumage à la position HIGH. Vous entendrez un clic sonore lorsque le briquet électronique produira une étincelle.
4. Écoutez le bruit du gaz qui s'enflamme. Si le brûleur ne s'allume pas si le brûleur ne s'allume pas du premier coup, recommencez immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, répétez l'opération immédiatement si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, tournez les boutons de commande en position OFF. Attendez cinq minutes jusqu'à ce que le gaz disparaisse avant d'essayer de l'allumer à nouveau.
6. Répétez la procédure ou essayez la procédure d'allumage manuel ci-dessous.
7. Une fois l'allumage réussi, répétez l'opération sur les autres brûleurs que vous souhaitez allumer.

Allumage manuel les Brûleurs

8. Pour éteindre les brûleurs, tournez le bouton et mettez-le sur OFF.
9. Il est normal d'entendre un bruit sec il est normal d'entendre un bruit sec lorsque les brûleurs sont éteints *brûleurs.*

ATTENTION: N'utilisez pas d'allumettes standard ou de briquets pour effectuer les procédures d'allumage. De graves brûlures peuvent survenir et les briquets peuvent exploser.

1. Ouvrez le capot.
2. Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur, attendez cinq minutes pour que le gaz accumulé se dissipe.
3. Retirez le bac de récupération du gril en le faisant glisser.
4. Tenez votre visage aussi loin que possible des brûleurs.
5. Allumez et insérez une allumette à longue tige, en la tenant près des orifices du brûleur.
6. Enfoncez et tournez le bouton de commande juste après la position LIGHT (allumage), jusqu'à la position HIGH (élevé).
7. Écoutez le bruit du gaz qui s'enflamme. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de cinq secondes, tournez les boutons de commande en position OFF. Attendez cinq minutes jusqu'à ce que le gaz disparaisse avant d'essayer de l'allumer à nouveau.
8. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, consultez le guide de dépannage au dos de ce manuel.

Cuisson avec la rôtissoire

Branchez la rôtissoire sur une prise 120V. Le moteur de la rôtissoire est doté d'un interrupteur marche/arrêt qui commande le moteur de la rôtissoire à une vitesse. la rôtissoire tourne dans les deux sens. Vous pouvez changer le sens de rotation en l'éteignant et en le rallumant.

La rôtissoire cuit avec le brûleur arrière à infrarouge, qui fournit une chaleur radiante intense et brûlante. L'emplacement de la rôtissoire et du brûleur permet de placer une rôtissoire (NON incluse) sous les aliments pour recueillir les jus et les gouttes afin de les arroser et d'en faire une sauce.

Avant de pouvoir utiliser la rôtissoire, vous devez monter les supports et le moteur sur le gril. Voir page 49 pour lesinstructions.

Chargement des aliments sur la rôtissoire

1. Tenez fermement la poignée tout en faisant glisser l'une des fourchettes (les dents tournées vers l'extérieur de la poignée) sur la tige.
2. Poussez la tige à travers le centre de l'aliment, puis faites glisser l'autre support (dents vers l'aliment) sur la tige.
3. Centrez la viande sur la tige et poussez les fourchettes fermement l'une contre l'autre.
4. Serrez les vis à oreilles.
5. Pour sécuriser les parties non fixées de la viande, utilisez de la ficelle de boucher (n'utilisez jamais de ficelle en nylon ou en plastique).
6. Placez une lèchefrite sous les aliments pour recueillir les gouttes.

Cuisson avec la rôtissoire

1. Retirez la grille chauffante.
2. Placez l'extrémité pointue de la tige du rotis dans le moteur et posez l'extrémité filetée sur le support situé sur le côté du gril. Lorsque la tige est poussée aussi loin que possible dans le moteur, l'extrémité rainurée de la tige doit reposer sur le support latéral droit.
3. Si nécessaire, pour compenser les charges déséquilibrées, faites glisser le contrepoids sur la tige. Lorsque le contrepoids est desserré, laissez la tige chargée tourner et s'arrêter. Faites ensuite pivoter le contrepoids au-dessus de la tige en position verticale et serrez la vis à oreilles. Vous pouvez éloigner ou rapprocher le contrepoids de la tige de la rôtissoire selon les besoins pour obtenir un fonctionnement équilibré.
4. Allumez le brûleur arrière à infrarouge. Il atteindra la température de cuisson en une minute environ.La lueur orange/rouge s'estompe au bout d'environ cinq minutes. La flamme du brûleur arrière peut être réglée au niveau d'intensité que vous préférez.

Pour garantir un entretien sûr et adéquat, nous vous recommandons de suivre attentivement ces instructions.

Nettoyez régulièrement les parties internes du gril en fonction de l'utilisation et des aliments cuits. L'ensemble du gril doit être nettoyé au moins une fois par an.

En outre, veillez à ce que la zone autour du gril soit dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation.

DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE NETTOYER TOUTE PARTIE DU GRIL.

Ces instructions décrivent la meilleure façon d'entretenir l'acier inoxydable. Elles s'appliquent aux grils et aux îlots de barbecue dotés d'accessoires en acier inoxydable.

Bien que les grils en acier inoxydable se décolorent et s'encrassent en cas d'utilisation régulière, ils peuvent conserver leur éclat d'origine grâce à un nettoyage périodique. Nous recommandons vivement l'utilisation d'un produit de protection de la surface pour éviter l'accumulation de taches et de rouille en surface.

La façon la plus simple de nettoyer le gril est de le faire immédiatement après la fin de la cuisson. Vous prolongerez ainsi la durée de vie de votre gril, éviterez les feux de graisse et présenterez un aspect agréable pendant que vous faites des grillades.

Acier inoxydable Entretien et nettoyage

Toutes les surfaces exposées en acier inoxydable nécessitent une attention particulière si vous voulez qu'elles restent propres et brillantes. En suivant ces instructions simples, vous éviterez de rayer ou d'endommager la finition et vous conserverez l'attrait de l'acier inoxydable.

Les instructions de nettoyage de l'intérieur du gril, y compris les grilles et les brûleurs, sont décrites à la fin de cette section.

1. **Nettoyer**
   Nettoyez soigneusement les taches, les aliments et la saleté à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide imbibé d'eau tiède et d'un produit vaisselle doux. Utilisez Fantastik ou Formula 409 pour éliminer les salissures plus importantes.
2. **Rincer**
   Rincez soigneusement toutes les surfaces et séchez-les complètement avec une serviette propre. Ne laissez pas l'acier inoxydable sécher à l'air libre.
3. **Polonais**
   Nous vous recommandons vivement d'appliquer un produit de protection sur toutes les surfaces en acier inoxydable exposées.

Vaporisez une petite quantité de WD-40 ou de Sheila Shine sur un morceau d'essuie-tout et frottez dans le sens du grain sur la surface de l'appareil. À l'aide d'un tissu éponge ou d'une serviette en papier propre, polissez l'appareil en le frottant dans le sens du grain jusqu'à ce que l'excès de liquide soit éliminé et que la surface soit lisse

PRODUITS ET MATÉRIAUX DE NETTOYAGE N'UTILISEZ PAS ces produits et matériaux de nettoyage courants, ils endommageraient la surface de votre acier inoxydable

- CLR
- Lime-Away
- Oven cleaner
- Cleansers such as Ajax or Comet
- Ammonia
- Bleach
- Chlorine
- Steel wool pads
- Wire brushes
- Scrapers
- Pumice

Nous vous recommandons ces produits pour nettoyer votre inox :

- Mild dish detergent such as Dawn
- Formula 409
- Fantastik
- Instant Rust Out (exterior ONLY)
- WD-40 (exterior ONLY)
- Sheila Shine (exterior ONLY)

Nous avons eu le meilleur succès avec Instant Rust Out, mais le WD-40 fonctionne également très bien. Instant Rust Out est disponible dans certaines quincailleries. Le WD-40 est largement disponible.

Le bicarbonate de soude, l'huile de citron, l'huile d'olive, le vinaigre ou le soda peuvent également être efficaces pour nettoyer les salissures légères sur toutes les surfaces en acier inoxydable.

N'UTILISEZ PAS DE LAINE D'ACIER OU DE BROSSES MÉTALLIQUES POUR FROTTER VOTRE GRIL.

Pour les salissures légères, utilisez une éponge ou un chiffon humide.

Pour les taches plus tenaces, utilisez un épurateur Scotch-Brite ou un produit similaire.

jusqu'à ce que l'excès de liquide soit éliminé et que la surface soit propre brille. Il ne doit pas être huileux au toucher il ne doit pas être huileux au toucher, mais quelques résidus sont acceptables.

Les encaustiques pour meubles, comme le Old English, peuvent être efficaces pour polir l'acier inoxydable et protéger la surface.

N'utilisez pas Instant Rust Out, WD-40 ou Sheila Shine à proximité d'aliments ou sur des surfaces de préparation des aliments, car cela présentent un risque pour la santé. Cela inclut les grilles, les éviers en acier inoxydable, l'intérieur des cabinets, tiroirs chauffants et four.

Risque Ne vaporisez JAMAIS de WD-40 ou Sheila Shine à proximité d'une flamme nue! Ces produits sont extrêmement inflammables sous forme d'aérosols.

Rouille Enlèvement de la rouille

On croit souvent à tort que l'acier inoxydable ne rouille pas est une idée reçue selon laquelle l'acier inoxydable ne rouille pas. En effet, l'acier inoxydable il ne se tache pas, ne se corrode pas et ne rouille pas aussi facilement que l'acier ordinaire (il se tache moins) *se tache moins),* mais il n'est pas à l'abri des taches. S'il n'est pas correctement protégé et entretenu, il peut se corroder, se piquer et se décolorer.

Important Le sel accélérant la rouille et la corrosion, les propriétaires de barbecues ou d'îlots de barbecue qui vivent près de la plage doivent faire preuve de diligence dans l'entretien de leurs appareils en acier inoxydable en acier inoxydable. Vous devez nettoyer et polir fréquemment votre acier inoxydable appliquer un produit

Deux méthodes d'élimination de la rouille sont recommandées:

1. L'élimination de la rouille avec Instant Rust Out:

Vaporisez les surfaces extérieures en acier inoxydable avec Instant Rust Out. Laissez agir pendant environ 30 secondes, puis essuyez avec un chiffon propre. Appliquer une deuxième fois si nécessaire.

2 . Enlever la rouille avec WD-40 ou Sheila

Vaporisez les surfaces extérieures en acier inoxydable avec du WD-40 ou du Sheila Shine et essuyez-les avec un chiffon sec ou une serviette en papier jusqu'à ce que la surface soit exempte de rouille. Si la rouille ou la corrosion si la rouille ou la corrosion est importante, utilisez une brosse Scotch-Brite.

Ces deux produits protègent la surface et l'aident à résister aux taches et à la rouille.

Bien que l'acide nitrique (également appelé aqua fortis) puisse être efficace pour éliminer la rouille, il s'agit d'un produit chimique très corrosif. En raison du risque de blessures ou de dommages à votre véhicule, il est préférable de ne pas utiliser l'acide nitrique.

Nettoyage l'intérieur L'intérieur de Votre Grill

Instant Rust Out laisse un résidu blanc qui peut être rincé à l'eau. Essuyez le gril avec un chiffon propre et appliquez Sheila Shine ou WD-40 pour protéger la surface.

1. Nettoyez soigneusement les taches, les aliments et la saleté à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide imbibé d'eau tiède et d'un produit vaisselle doux. Utilisez Fantastik ou Formula 409 pour éliminer les salissures plus importantes.
2. Rincez soigneusement toutes les surfaces et séchez-les complètement avec une serviette propre. Ne laissez pas l'eau s'accumuler sur l'acier inoxydable. L'eau provenant de diverses sources, comme les tuyaux d'arrosage, contient du fer qui donne l'impression de rouiller l'acier inoxydable. Si elle reste longtemps sur l'acier inoxydable, elle provoquera des piqûres.
3. Les grilles, les dompteurs de flammes et les barres d'arômes peuvent être retirés pour être nettoyés et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Brûleurs

Il arrive que des araignées et de petits insectes s'installent ou fassent leur nid dans les tubes des brûleurs, obstruant ainsi le flux de gaz. Il en résulte parfois un type d'incendie à l'intérieur et autour des tubes de gaz, appelé "retour de flamme". Pour réduire le risque de retour de flamme, cette procédure doit être suivie au moins une fois par mois ou lorsque le gril n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.

IMPORTANT : Avant de commencer cette procédure, désactivez tous les boutons de réglage du gaz, coupez l'alimentation en combustible et débranchez la conduite de combustible.

Les brûleurs peuvent être retirés en retirant les goupilles de verrouillage et en les soulevant.

se trouvent sous le gril, vers l'arrière. Ces goupilles servent à maintenir les brûleurs en place pendant le transport et ne sont pas nécessaires pour faire fonctionner le gril. Retirez les brûleurs du gril en les soulevant avec précaution et en les éloignant de l'orifice du robinet de gaz.

Utilisez une brosse métallique pour nettoyer la surface extérieure de chaque brûleur afin d'éliminer les résidus alimentaires et la saleté. Nettoyez les orifices obstrués à l'aide d'un fil métallique rigide tel qu'un trombone ouvert.

Inspectez chaque brûleur pour vérifier qu'il n'est pas endommagé (fissures et trous). Si vous constatez des dommages, cessez d'utiliser le gril jusqu'à ce que vous remplaciez le brûleur.

Lors de la réinstallation, vérifiez la propreté et l'état des orifices du robinet de gaz, ainsi que l'emplacement des allumeurs. Lorsque vous remplacez les brûleurs, il n'est pas nécessaire de remplacer les goupilles de verrouillage.

Cuisson Grilles

Utilisez une solution composée à parts égales de détergent et d'eau chaude, comme vous le feriez pour n'importe quel équipement de cuisson. Une brosse métallique rigide ou de la laine d'acier peuvent également être utiles pour éliminer la saleté et les dépôts d'aliments.



N'utilisez pas de brosse métallique ou d'acier inoxydable sur une autre partie de votre gril ou sur toute autre surface en acier inoxydable, à l'exception de la plaque de cuisson

Bac de rétention

La lèchefrite pleine largeur recueille la graisse de la zone principale du gril. La lèchefrite doit être nettoyée après chaque utilisation afin d'éviter tout risque d'incendie de graisse. Veillez à laisser refroidir la lèchefrite avant de la nettoyer. Vous pouvez nettoyer la lèchefrite avec une solution d'eau chaude savonneuse. Veillez à rincer abondamment pour éviter les taches.

Gril

Pour éviter les brûlures ou les blessures, assurez-vous que la plaque est complètement refroidie avant de la nettoyer.

La plaque est fabriquée en acier inoxydable 304 non magnétique. Il existe différents nettoyants pour l'acier inoxydable. Commencez toujours par la procédure de nettoyage la plus douce et frottez toujours dans le sens du grain. Utilisez de l'eau savonneuse pour la plupart des nettoyages. Une brosse non abrasive peut également s'avérer utile pour éliminer les taches la brosse métallique peut également être utile pour éliminer la saleté et les dépôts d'aliments. La laine d'acier peut être utilisée pour les endroits particulièrement difficiles. Essuyez toutes les surfaces avant de les ranger.

Nettoyage à la vapeur Votre Gril

Le nettoyage à la vapeur de l'intérieur de votre gril est très efficace et n'annule pas la garantie. Les nettoyeurs à vapeur portatifs sont peu coûteux et ne nécessitent pas de produits chimiques. Vous pouvez nettoyer à la vapeur toutes les parties de votre gril, y compris les brûleurs. Lorsque vous avez terminé, assurez-vous d'essuyer toutes les surfaces.

Si vous pulvérisez les brûleurs, allumez-les et laissez-les brûler pendant environ 10 minutes pour éviter que de l'eau ne s'accumule à l'intérieur.

Couvrir votreGril

Lorsque vous n'utilisez pas votre gril et qu'il a refroidi, couvrez-le avec notre housse latérale en toile à fermeture éclair sur toute la longueur (voir votre revendeur Forno pour plus de détails). (La housse permet de protéger votre gril des effets néfastes des intempéries et des polluants environnementaux. Ne jamais mettre une housse sur un gril chaud. Laissez le gril refroidir avant de le couvrir.

STOCKAGE SAISONNIER

- Si l'appareil est exposé à de basses températures ou n'est pas utilisé pendant une période prolongée (par exemple en hiver), le module réfrigérateur doit être vidé, nettoyé et stocké à l'intérieur.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant le stockage. Laissez la porte légèrement ouverte afin d'éviter les odeurs et la formation de moisissures.
- Toute l'eau du module évier et robinet doit être entièrement vidangée afin d'éviter le gel et d'éventuels dommages aux composants internes.
- Le non-stockage du module réfrigérateur dans un environnement intérieur protégé en cas de températures de gel peut affecter les performances et entraîner des dommages.

Problème : Orifice bouché

Solution : Débranchez l'orifice en procédant comme suit :

- Retirez les grilles de cuisson, le dompteur de flammes et le plateau de graissage.
- Retirez les brûleurs du fond de la chambre de combustion en tirant sur la goupille de verrouillage située sous la cheville du brûleur à l'aide d'un tournevis standard ou d'une pince à bec effilé.
- Soulevez délicatement chaque brûleur pour l'éloigner de l'orifice du gaz.
- Retirez l'orifice de la valve de contrôle.
- Dégagez délicatement toute obstruction à l'aide d'un fil métallique fin.
- Réinstallez l'orifice, réinstallez les brûleurs sur les orifices et placez chaque cheville de brûleur dans le trou de positionnement situé sur le rebord inférieur de la chambre de combustion.
- Remettez en place les éléments de cuisson et les collecteurs de graisse.

Si l'on soupçonne si vous pensez qu'il y a une obstruction dans la valve de contrôle, contactez votre revendeur local pour obtenir de l'aide.

Problème : Mauvais alignement de l'allumeur sur le brûleur

Solution :

- Vérifiez la position de la pointe de l'électrode, qui doit être dirigée vers l'avant du brûleur et exempte de graisse pour permettre la production d'étincelles

  la pointe de l'électrode doit être orientée vers l'avant du brûleur et être exempte de graisse pour permettre la production d'étincelles.

- Le fil d'allumage doit être fermement connecté au dispositif d'allumage de la valve et à l'électrode. Remplacez le fil d'allumage s'il est effiloché ou fissuré.
- Lorsque l'alimentation en gaz est fermée et que tous les boutons de commande sont en position d'arrêt, vérifiez la présence d'une étincelle à l'électrode de chaque allumeur. Enfoncez chaque bouton à fond et tournez-le d'environ 1/4 de tour vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que vous entendiez un clic sonore. La gâchette frappant le bloc de frappe doit produire une étincelle bleue à l'extrémité de l'électrode. Ramenez le bouton de commande en position d'arrêt avant de vérifier l'allumeur suivant.
- Lorsque le gril est encore chaud, attendez au moins cinq minutes avant de procéder au rallumage. (Si toutes les vérifications et corrections ont été effectuées et que le gril à gaz ne fonctionne toujours pas correctement, contactez votre revendeur Cal Flame.

Problème : Retour de flamme

Solution : Lorsqu'un feu se produit à l'intérieur et autour des tubes de brûleur, coupez immédiatement le gaz à sa source et tournez les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF". Attendez que le gril ait refroidi, puis nettoyez les tubes et les brûleurs comme indiqué à la page de ce manuel.

Conversion au gaz naturel

- En cas de conversion au gaz naturel, l'étiquette NG doit être remplacée par une étiquette ULPG.
- Lorsqu'un appareil mobile doit être raccordé à une alimentation en gaz fixe au moyen d'un tuyau flexible, une sangle de retenue suffisamment solide doit être fixée à l'appareil et doit pouvoir être fixée au mur à moins de 50mm de chaque point de raccordement. La longueur de l'attache ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du tuyau.
- ATTENTION ! LE NON-RESPECT DE CES AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UNE UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION SUSCEPTIBLE DE PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, LA MORT OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.
- La conversion au gaz naturel doit être effectuée par un spécialiste QUALIFIED GAS UNIQUEMENT LE TECHNICIEN. Le TECHNICIEN QUALIFIÉ EN GAZ doit s'assurer de la conformité aux codes locaux, y compris,mais sans s'y limiter, aux exigences et à l'installation du régulateur de la grille.

N'ESSAYEZ PAS DE VOUS CONVERTIR VOUS-MÊME. Une mauvaise peut entraîner une fuite de gaz susceptible de provoquer un incendie ou une explosion et de causer des blessures corporelles graves, la mort ou des dégâts matériels. Les fuites dues à une conversion incorrecte peuvent se produire immédiatement ou lentement au fil du temps. Si vous entendez des bruits inhabituels ou des fuites, si vous sentez une odeur de gaz ou de Si vous constatez des odeurs inhabituelles ou si vous remarquez quelque chose d'inhabituel dans le fonctionnement de votre appareil à gaz après l'installation, fermez immédiatement l'alimentation en gaz et cessez d'utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'il soit réparé par un technicien de la compagnie d'électricité.

UN TECHNICIEN DU GAZ QUALIFIÉ.

Les pièces suivantes sont nécessaires pour la conversion au gaz naturel**:**

INCLUDE

#Tools

Clé à écrou #7 mm

#Tournevis droit

#Tournevis cruciforme

#Adhésif anaérobie

Certains des accessoires suivants doivent être achetés par le client auprès du fournisseur local :

#Tuyau de gaz naturel de 3,0 m (10 pi)

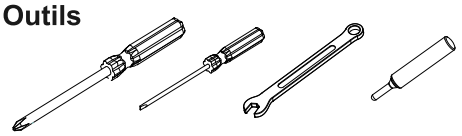
Régulateur de colonne d'eau #4" avec tuyau

Orifices NG

A x3pcs	**B** x1pc	**C** x1pc	**D** x1pc
(ϕ1.40)	(ϕ1.45)	(ϕ1.45)(S7)	(ϕ1.53)(S7)

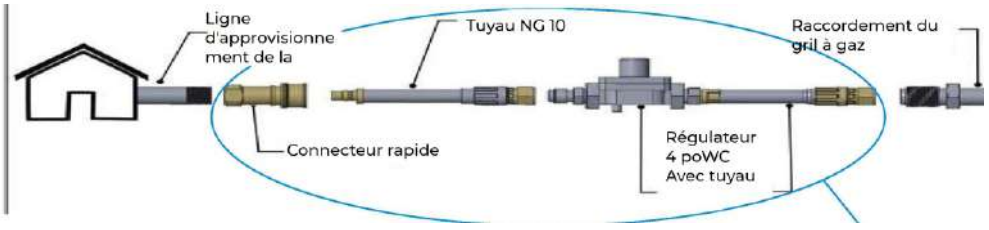


Outils



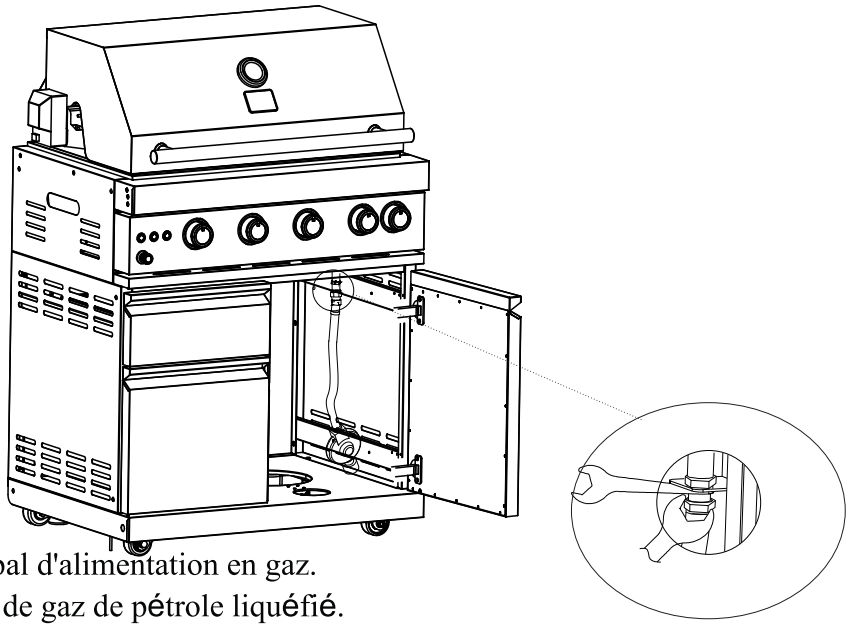
1pc 1pc 1pc 1pc

Des outils sont nécessaires pour la conversion au gaz



non communiqué

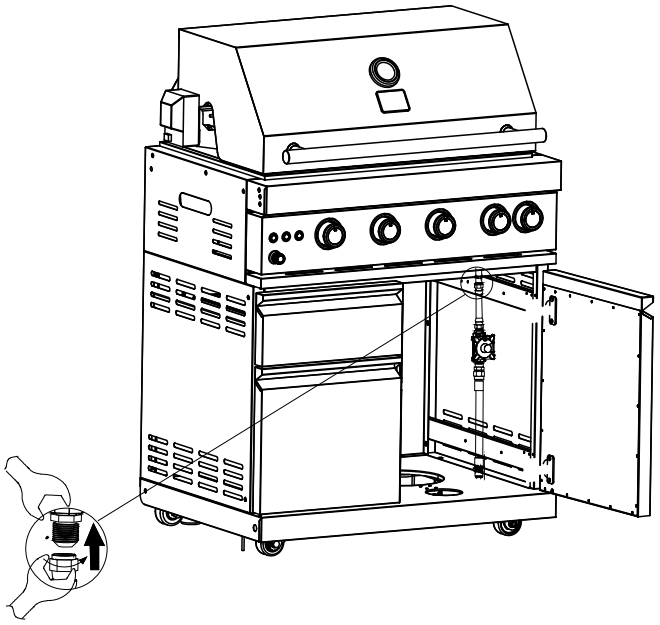
Echelon LG à NG



non communiqué

1. Fermez le robinet principal d'alimentation en gaz.
2. Débranchez le réservoir de gaz de pétrole liquéfié.
3. Fermez toutes les vannes de commande des brûleurs.
4. Retirez le réservoir de gaz de pétrole liquéfié du chariot du gril.
5. Utilisez une clé à molette pour retirer le régulateur de GPL du collecteur.
6. Utilisez une clé à molette pour installer le tuyau du régulateur de gaz naturel sur le collecteur et fixez-le

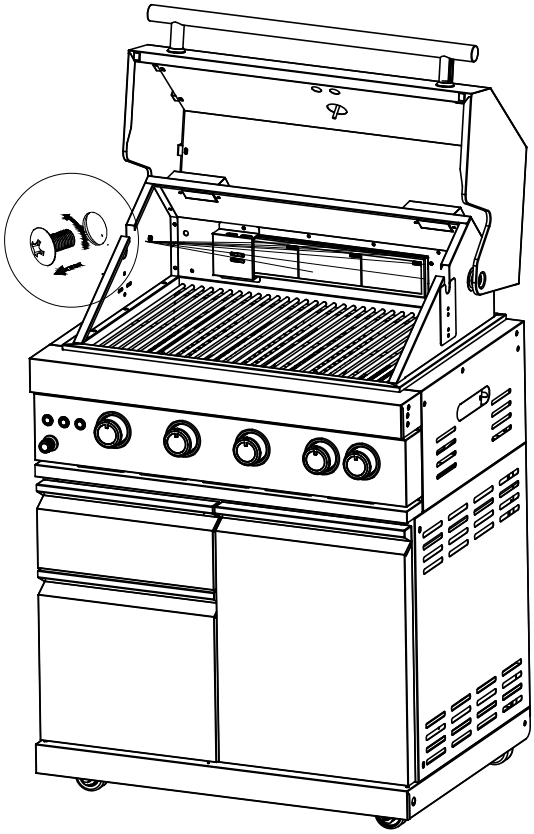
L'entrée est de type 3/8 SAE Flare avec des filets 5/8-18 UNF. Le filetage du régulateur de gaz naturel est de 1/2" BSP.

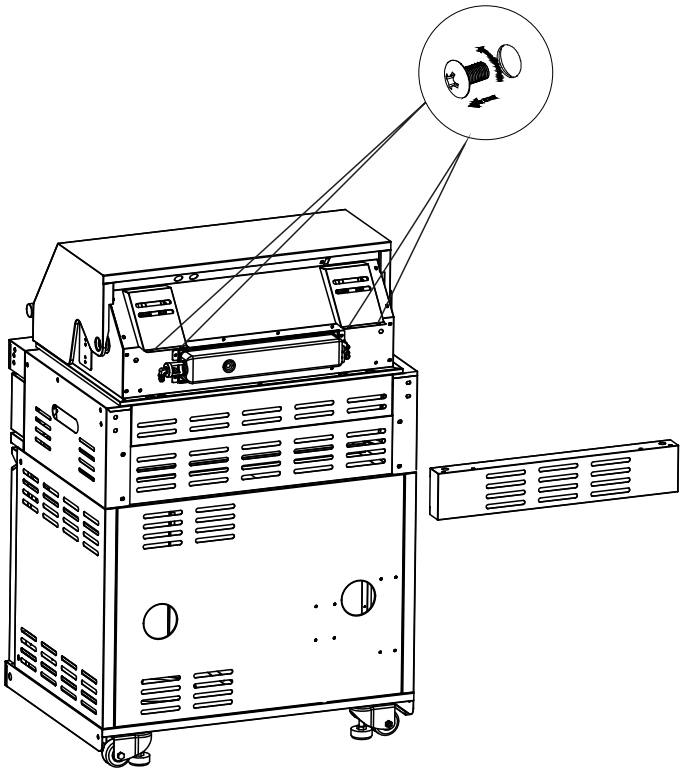


I.Branchez le connecteur en laiton à une extrémité du tuyau d'alimentation en gaz flexible en PVC de 3,0 m au régulateur de pression de gaz naturel

2. Raccordez le connecteur rapide à l'autre extrémité du tuyau d'alimentation en gaz flexible en PVC de 3,0 m au tuyau d'alimentation en gaz naturel rigide.
3. Veuillez effectuer un test d'étanchéité après la conversion

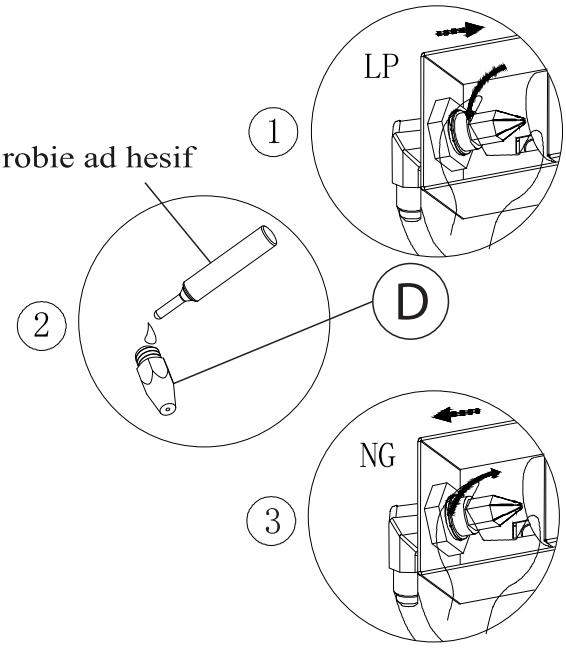
Desserrer les vis et retirer la protection du brûleur arrière





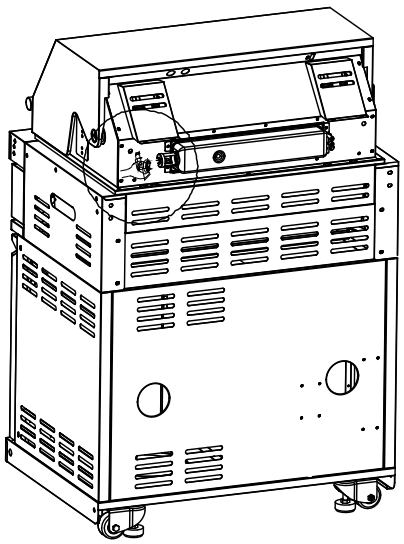
Retirez le gicleur LP du brûleur arrière du barbecue et remplacez-le par un gicleur NG.
et les adhésions anaérobies
vis arrière arrière

anaérobie ad hesif



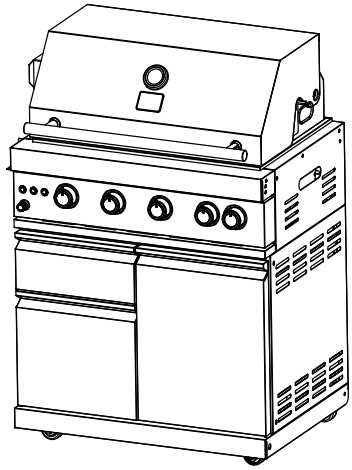
NG Orifices

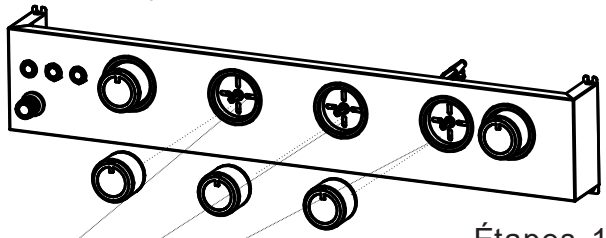
A x3pcs	**B** x1pc	**D** x1pc
(ϕ1.40)	(ϕ1.45)	(ϕ1.53)(S7)



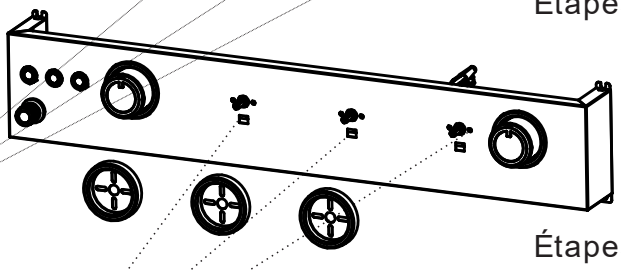
Conversion au gaz naturel

1. Retirer les boutons et desserrer les vis de la base des boutons à l'aide d'un tournevis cruciforme. chaque panneau de contrôle intact.
2. Utiliser un tournevis droit dans les trous pour desserrer l'équipage de réglage de la valve, dépoussiérer au même niveau.Un tour vers l'extérieur (360°) à partir de l'intérieur. (uniquement pour le brûleur principal et le brûleur latéral)
   Le niveau inférieur correspond à la fonction GPL, le niveau supérieur à la fonction GN.
3. Revisser tous les boutons de la base, les 2 pièces de gauche répètent la procédure 2.
4. Revisser toutes les bases des boutons, remettre tous les boutons en place.

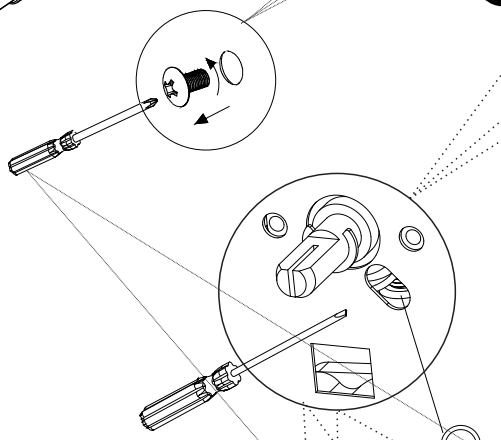




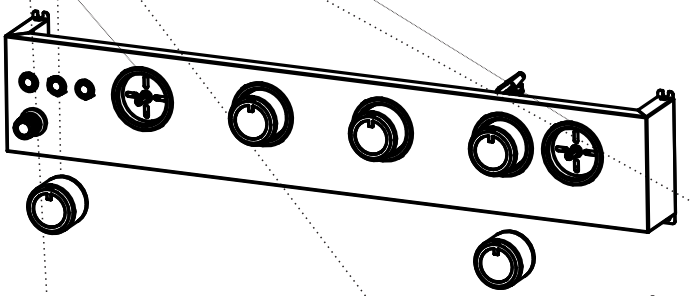
Étapes 1



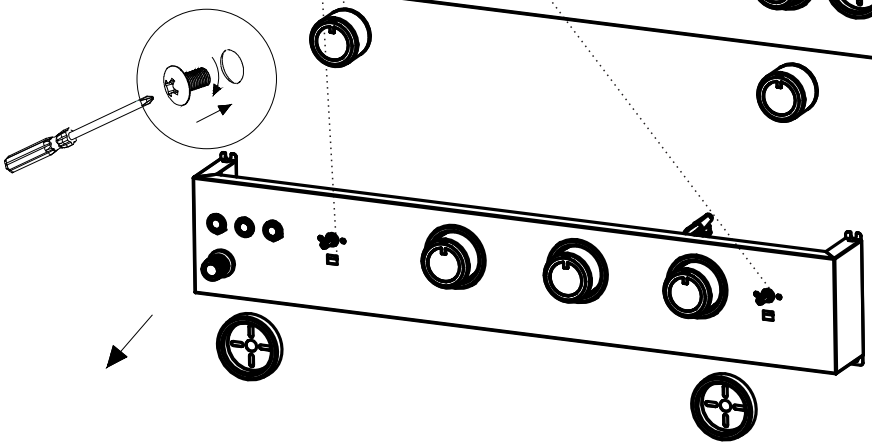
Étapes 2







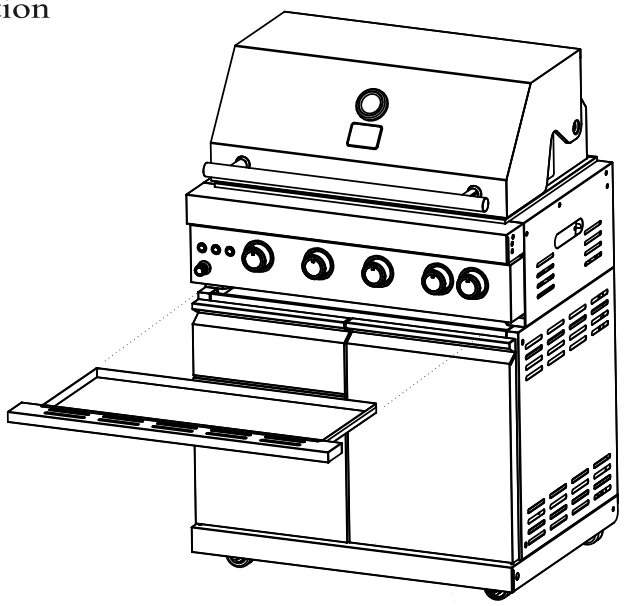
Étapes 3



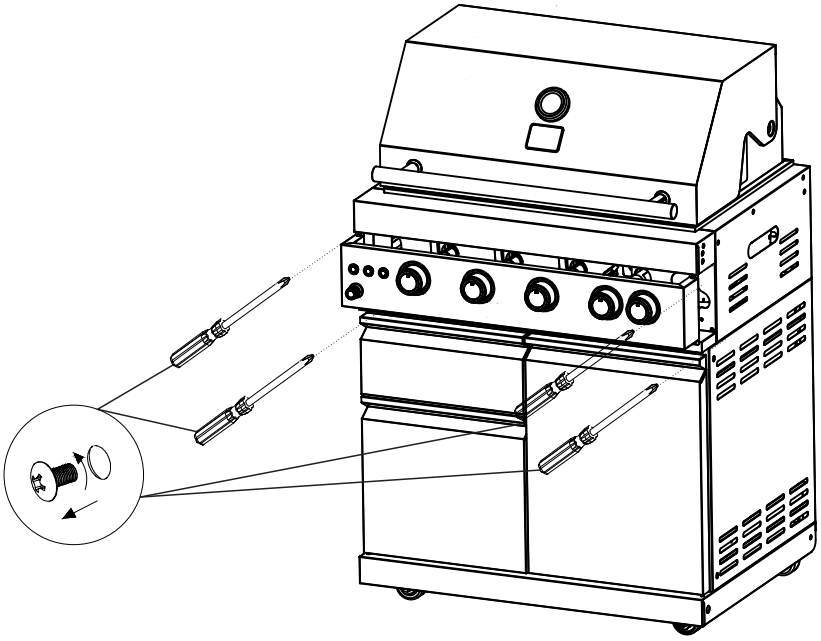
Étapes 4

Conversion au gaz naturel

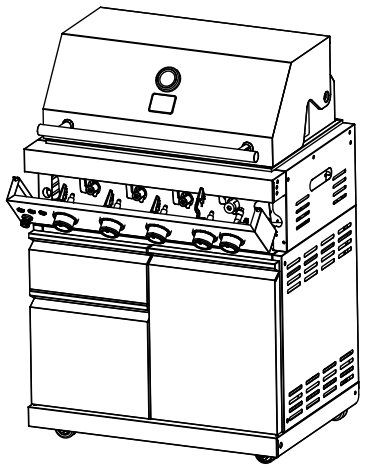
Retirer le bac de récupération



Desserrer les vis du panneau de contrôle

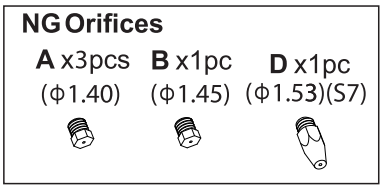


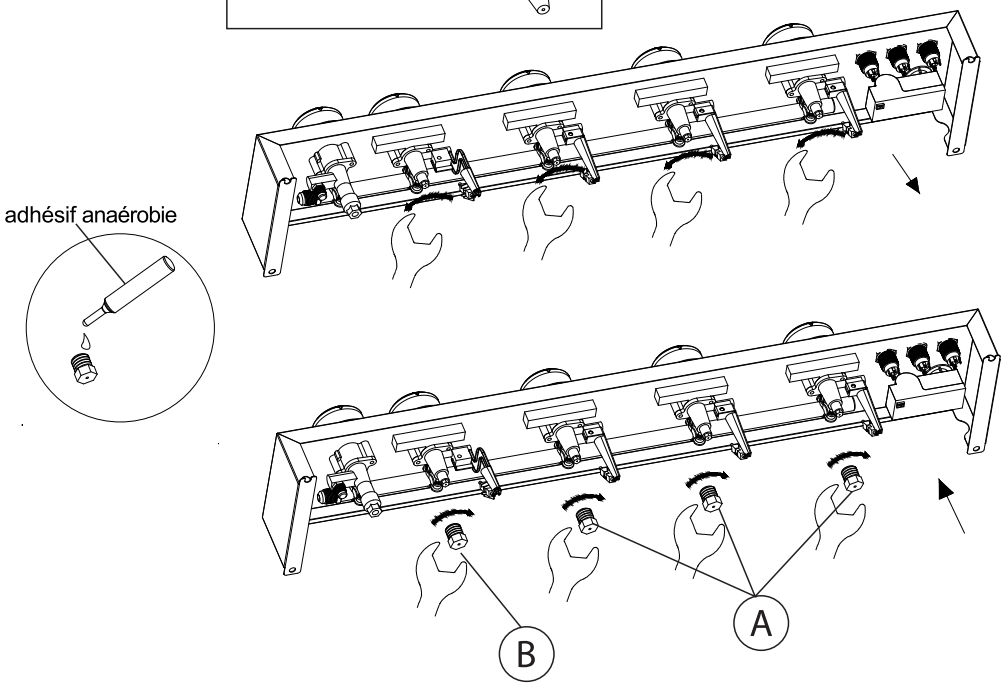
1.Retirer soigneusement l'ensemble du panneau
2.Placez la valve à l'envers sur le dessus des porteset des tiroirs.
3. ne pas toucher aux lignes lumineuses, etc.



Conversion au gaz naturel

Utiliser la clé pour changer la buse LP en Gicleur NG, avec colle anaérobie pour l'étanchéité (seulement pour brûleur principal et brûleur latéral)

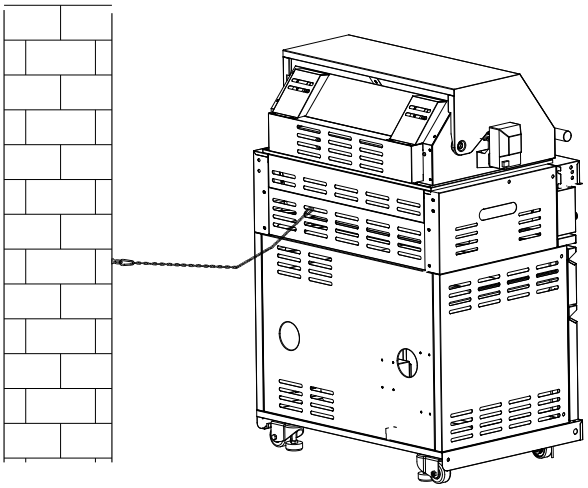




Après cela, l'assembler de nouveau :

1. mettre le tuyau du connecteur de gaz dans le côté droit connecter le tuyau du brûleur infrarouge, utiliser une clé pour le visser utiliser de l'eau savonneuse pour tester les fuites
2. Placer l'ensemble du panneau dans le barbecue, revisser les vis 4pcs
3. Vérifier que tous les brûleurs sont bien fixés un par un
4. Remettre tous les boutons en place.
5. Utiliser de l'eau savonneuse pour tester l'étanchéité avant utilisation, essayer de brûler à nouveau le brûleur.

Après la conversion au gaz naturel, le produit doit être fixé à l'aide d'une chaîne et ne peut être déplacé. Une chaîne ou un câble de retenue d'une résistance adéquate doit être fixé à l'appendice. et le mur avec un rebord de chaque point de connexion. La longueur de la chaîne ou du câble ne doit pas dépasser 80% de la longueur du tuyau.



Brûleur infrarouge Sear

Le brûleur infrarouge Sear Zone peut être utilisé à la place de n'importe quel brûleur ordinaire. Produisant une chaleur infrarouge intense, il cuit rapidement avec une chaleur brûlante pour sceller les jus. (Note : Le brûleur infrarouge Sear Zone n'est pas le même que le brûleur arrière infrarouge utilisé avec la rôtissoire.

Les brûleurs de ces grils sont des unités rectangulaires en céramique, en acier inoxydable ou en inconel avec environ 300 jets de gaz qui atteignent une température comprise entre 1200° et 1400°. À ces températures, vous pouvez véritablement saisir les aliments. Ces brûleurs permettent au cuisinier d'atteindre une température de charbon de bois chauffé à blanc en 3 minutes et de maintenir cette température aussi longtemps qu'il le souhaite.

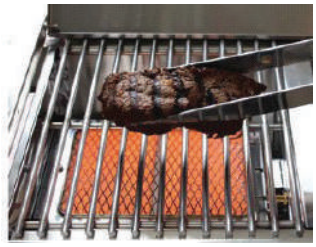
Lorsque le brûleur est porté à une température très élevée, il commence à émettre un rayonnement infrarouge qui cuit les aliments et est indépendant de la température de l'air ambiant. L'utilisation de la chaleur infrarouge pour cuisiner rend les aliments plus savoureux, car la chaleur élevée emprisonne l'humidité et les jus naturels. La chose à retenir lorsque l'on cuisine sur des brûleurs infrarouges est de garder le couvercle du gril ouvert, de saisir les aliments pendant une courte durée, car si le brûleur est laissé à haute température, vous brûlerez tout. Cependant, en utilisant votre rapport chaleur/temps et votre expérience, vous pouvez cuire tout et n'importe quoi : viande, poulet, poisson et légumes. Ces grils chauffent en 3 minutes et les aliments cuisent en deux fois moins de temps que les grils ordinaires. Et grâce à la chaleur constante, les temps de cuisson ne sont pas influencés par la température de l'air, car vous ne chauffez pas l'air pour cuire comme avec les brûleurs classiques.
Un steak cuit donc de la même manière en hiver qu'en été ! Souvenez-vous simplement de votre rapport temps/température :.



Quels sont les avantages des grillades infrarouges ?

-La préhension infrarouge permet à vos aliments de conserver jusqu'à 35 % de leur jus naturel, ce qui maximise leur saveur.

- Un gril infrarouge prend peu de temps à chauffer et permet des temps de cuisson plus rapides.
- Un gril à infrarouge est facile à nettoyer car les particules d'aliments laissées sur place se transforment en cendres lorsque le gril est à température élevée.
- Ce gril vous fera économiser de l'argent car il est plus économe en énergie et consomme moins de gaz que les autres grils à gaz traditionnels.
- Moins de flambées dues à la graisse et aux particules d'aliments.



Quels sont les inconvénients des grils à infrarouge ?

- Les aliments peuvent brûler à cause de la chaleur intense.

Conseils pour les grillades à l'infrarouge :
1. Allumez votre gril.
Allumez le gaz, votre brûleur infrarouge chauffera rapidement, en une ou deux minutes seulement, réduisant ainsi le temps de cuisson.
2. Placez la viande sur la grille au-dessus du brûleur infrarouge.
Attendez environ une minute, puis retournez la viande et saisissez l'autre côté. Les brûleurs infrarouges atteignent des températures élevées,
il est préférable d'utiliser des morceaux de viande épais tels que les steaks et les côtes de porc. Essayez d'éviter d'utiliser les morceaux les plus fins, comme le poisson et les légumes, car ils sont plus fragiles
3. Terminez la cuisson de la viande.
Vous avez deux possibilités pour terminer votre plat.
Tout d'abord, laissez la viande sur le brûleur infrarouge, en la retournant toutes les 30 secondes à une minute jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Cette méthode ne prend pas plus de 4 à 5 minutes pour cuire la viande.
Soyez prudent avec cette méthode,
car il est beaucoup plus facile de trop cuire la viande.Ensuite, vous pouvez déplacer la viande saisie sur le côté non infrarouge du gril et la terminer de manière traditionnelle. La préparation de la viande prendra un peu plus de temps, la cuisson dure environ 9 à 10 minutes, mais elle est plus facile à contrôler.
4. Retirez la viande du gril et dégustez-la. Le nettoyage de votre brûleur infrarouge est un jeu d'enfant !
Le brûleur atteint une température si élevée que la plupart des gouttes s'évaporent dès qu'elles touchent le brûleur du gril.

FORNO

Alta Qualita

POUR

SERVICE RAPIDE

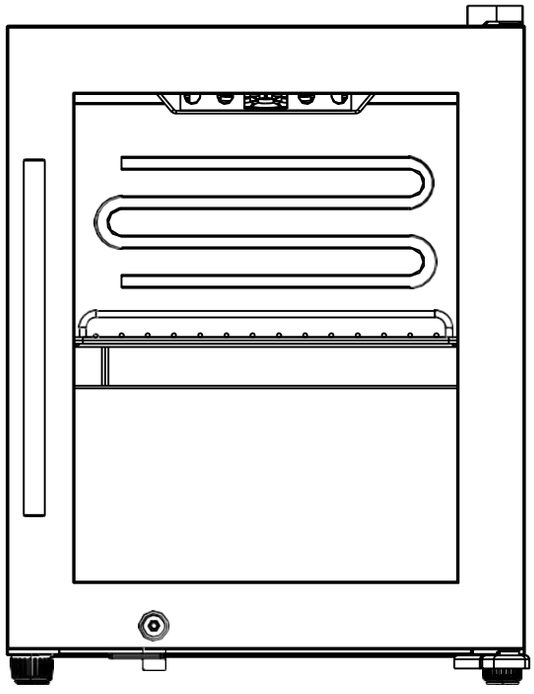
COURRIEL À ***INFO@FORNO.CA***



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

FRANÇAIS

FORNO®
Alta Qualita



Mini réfrigérateur extérieur en acier inoxydable

NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE :
FODKT2582BLK-1

800143

CONFORMS TO UL STD. 60335-1 & 60335-2-24 & 60335-2-89
CONFORME AUX NORMES UL. STD. 60335-1 & 60335-2-24 & 60335-2-89
CERTIFIED TO CSA STD. C22.2 No. 60335-1 & 60335-2-24 & 60335-2-89
CONFORME AUX NORMES C22.2 NO.60335-1 & 60335-2-24 & 60335-2-89

Partie 2/2

MANUEL D'INSTRUCTIONS ET GUIDE D'INSTALLATION

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 4
Explication 6
Fonctionnement de l'appareil 8
Maintenance 13
Résolution des problèmes 14
Questions nécessitant une attention particulière 15
Avertissement 16

Service clientèle

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

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

Notez ces informations ci-dessous pour référence ultérieure.

Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série :

Date d'achat :_____

Achat de l'adresse et téléphone : _____

_____

_____

Informations sur les services

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

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

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

"Besoin d'une aide rapide ? Il suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours à votre disposition pour répondre à vos questions ou à vos préoccupations. N'hésitez donc pas à nous contacter !"

Services au Canada et aux États-Unis

Gardez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin de plus d'aide, veuillez consulter notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous fournir vos nom, numéro, adresse, numéro de série du produit en panne, la preuve d'achat et une brève description du problème. Un représentant du service clientèle vous contactera dès que possible. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

AVERTISSEMENT

POUR VOTRE 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.

Tl s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser, ainsi que d'autres personnes. Tous les messages de sécurité sont suivis du symbole d'alerte de sécurité et des mots "DANGER", "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION" Ces mots signifient :

DANGER

- Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas **immédiatement** les instructions

ATTENTION

- Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.

AVERTISSEMENT

- Situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

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.

AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment [le plomb, le plomb et le composé de plomb, qui sont connus de l'État de Californie pour provoquer des cancers et des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warning.ca.gov.

Consignes de sécurité

Ce manuel d'instructions est la version universelle des modèles de refroidisseurs de boissons fabriqués par notre société. L'aspect des appareils que vous achetez peut-être légèrement différent de celui du manuel, mais cela n'affecte en rien leur bon fonctionnement et leur utilisation. Veuillez lire attentivement les sections correspondant au modèle spécifique que vous avez choisi et conservez soigneusement le manuel afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Électricité Exigences

- Assurez-vous que l'appareil est alimenté par une prise de courant appropriée avec une mise à la terre adéquate.
- Évitez d'utiliser des adaptateurs à trois fiches ou de couper la troisième mise à la terre afin de pouvoir utiliser une prise à deux fiches. Il s'agit d'une pratique dangereuse car elle n'assure pas une mise à la terre efficace du refroidisseur et peut entraîner un risque d'électrocution.

Installation Limites d'installation

- N'installez pas votre glacière dans un endroit qui n'est pas correctement isolé ou chauffé (garage, etc.).
- Choisissez un emplacement approprié pour la glacière, sur une surface plane et dure, à l'abri de la lumière directe du soleil ou d'une source de chaleur (radiateurs, plinthes chauffantes, appareils de cuisson, etc. Toute irrégularité du sol doit être corrigée à l'aide des pieds de nivellement situés dans les coins inférieurs avant et arrière de la glacière.

Utilisation de rallonges Rallonge

- Évitez d'utiliser une rallonge électrique en raison des risques potentiels pour la sécurité dans certaines conditions. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge à trois fils, dotée d'une fiche de mise à la terre à trois lames et d'une prise de courant à trois fentes qui accepte la fiche. La puissance indiquée de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.

Installation du refroidisseur de boissons :

- Lorsque vous recevez le meuble, déballez-le et assurez-vous qu'il ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (chocs, déformations, etc.)
- Ouvrez la porte et vérifiez tous les aménagements intérieurs et les éléments fournis s'ils sont tous complets (étagères, instructions, panneau de commande, etc.). Si les étagères ou les supports d'étagères se sont détachés pendant le transport, installez-les en suivant les points suivants.
- Après vérification, s'il n'y a pas de problème, transportez l'appareil jusqu'à son emplacement définitif, en prenant soin de respecter les consignes suivantes :
- Laisser un espace d'au moins 5 cm entre le refroidisseur de boissons et les murs de gauche et de droite ; au moins 8 cm entre l'arrière du meuble et le mur. (uniquement pour les appareils autoportants)
- Placez le refroidisseur de boissons sur une surface plane et horizontale ; si ce n'est pas le cas, ajustez les pieds du refroidisseur de boissons pour qu'il reste à niveau.
- Éloignez-le des sources de chaleur et des zones très humides (buanderie, salle de bains, etc.).
- Ne l'inclinez pas à plus de 45° lorsque vous le déplacez. Laissez un intervalle d'au moins 10 minutes entre le déplacement et la remise en marche.
- Veillez à ce que la ventilation soit libre si vous souhaitez installer votre armoire sur une table de travail, sinon l'effet de l'utilisation s'en trouvera réduit.

Caractéristiques et utilisation du refroidisseur de boissons Configuration initiale

Avant de brancher le refroidisseur de boissons à la source d'alimentation, laissez-le reposer debout pendant environ 24 heures. Cela réduira le risque de dysfonctionnement du système de refroidissement dû à la manipulation pendant le transport.

- Une fois l'appareil branché sur une prise électrique, laissez-le fonctionner pendant au moins 30 minutes pour qu'il s'acclimate avant de procéder à des réglages.
- La glacière peut être réglée à n'importe quelle température entre 2°C~14°C (36°F ~57°F) pour répondre à vos besoins en matière de réfrigération des boissons. (Commande numérique uniquement)

Consignes de sécurité

Rayonnage

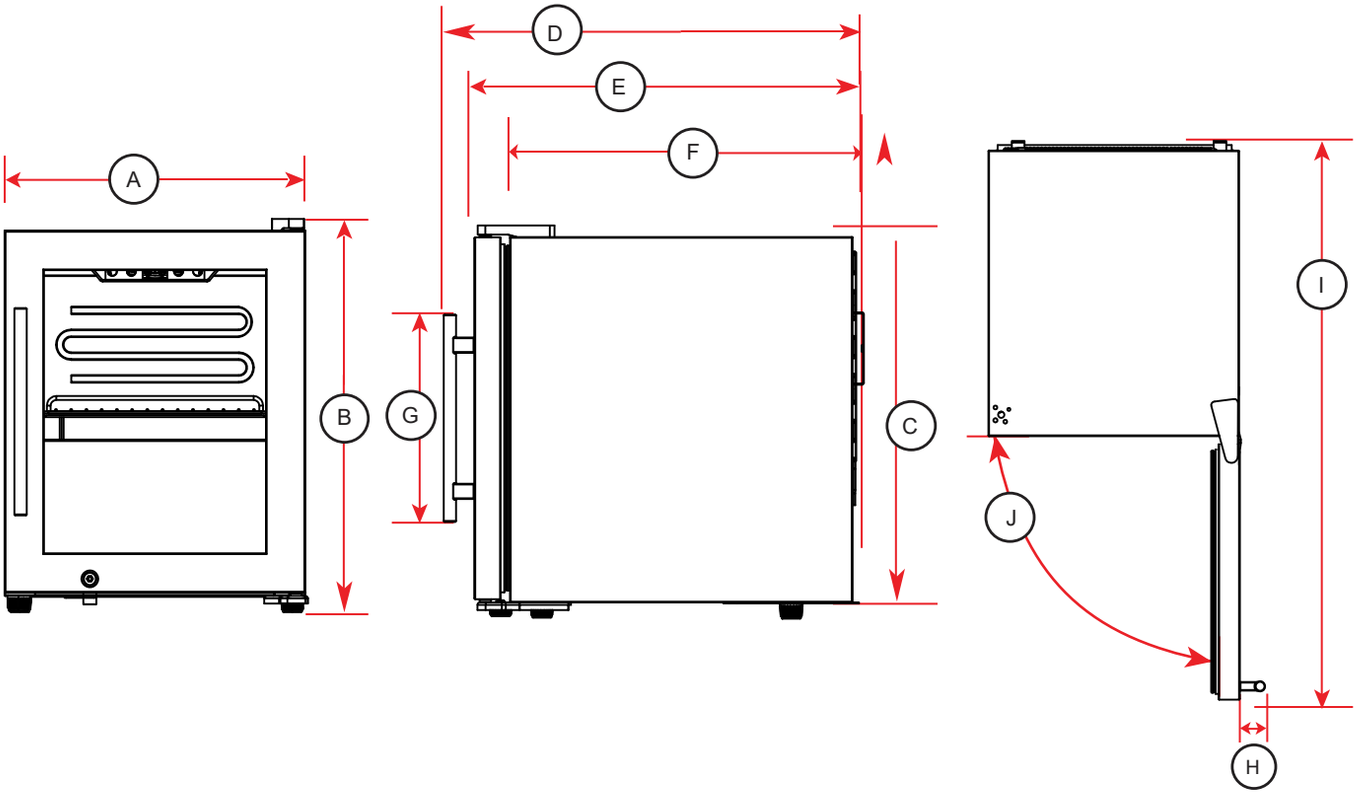
(Le type et le nombre d'étagères varient selon le modèle)

- Retirez les matériaux d'emballage des étagères une fois que l'appareil est stable et prêt à être stocké.
- Répartissez les bouteilles de façon homogène afin d'éviter de concentrer le poids au même endroit. Les bouteilles ne doivent pas toucher l'arrière de l'armoire ou la marche du bas.
- Veillez à ce que les bouteilles ne soient pas regroupées en haut ou en bas de l'armoire.
- Ne tirez qu'une seule tablette roulante à la fois. N'essayez jamais d'en retirer plus d'une.

Consignes de sécurité Instructions

- Précautions de base lors de l'utilisation,
- N'utilisez votre refroidisseur de boissons que pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce guide.
- Ne débranchez jamais le refroidisseur de boissons en tirant sur le cordon d'alimentation, saisissez fermement la fiche et tirez-la tout droit pour la retirer de la prise murale.
- Réparez ou remplacez immédiatement tout cordon usé ou endommagé. N'utilisez jamais un cordon fendu ou présentant des signes d'usure sur sa longueur ou à ses extrémités.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur le refroidisseur de boissons, ni se suspendre à ses étagères. Ils pourraient endommager le meuble.
- N'utilisez pas de rallonge électrique. N'utilisez pas cet appareil si son câble d'alimentation ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé, s'il n'a pas fonctionné correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée similaire, afin d'éviter tout danger.

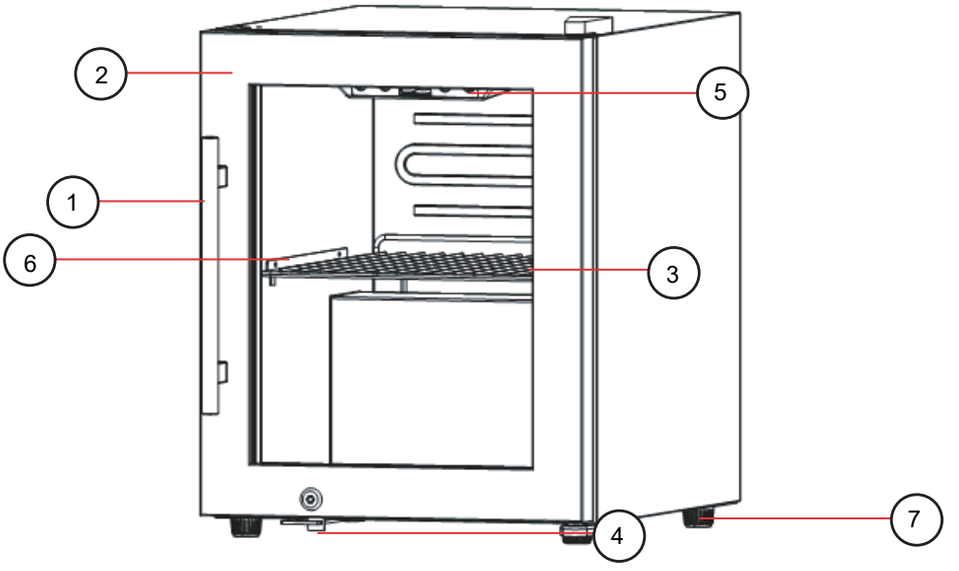
Dimension du produit



A	B	C	D	E
Overall Width	Overall Height Hinge to Foot (on maximum)	Height Top to Bottom	Overall Depth Handle to Back	Depth Door to Back
15 9/16"	20 5/16"	19 9/16"	22 1/2"	20 3/16"
39.5cm	51.6cm	49.6cm	57.2cm	51.2cm

F	G	H	I	J
Depth Front Frame to Back	Handle Height	Handle Width	Depth with Door Fully Open	Opening
18 5/16"	11 5/16"	2 3/8"	34 5/8"	180°
46.5cm	28.8cm	6 cm	88cm	-

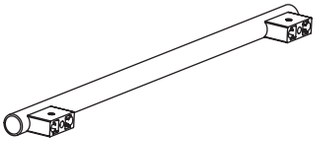
Nom des pièces et accessoires



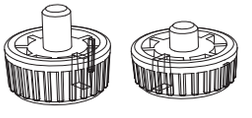
1	Forno Handle
2	Stainless Steel Frame
3	Adjusteble Stainless Steel Shelf
4	Key Lock

5	Control Panel
6	Shelf Track
7	Adjusteble Foot

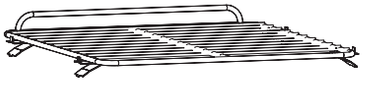
Supplied Parts



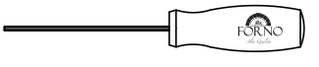
1x Handle



4x Adjusteble Foot



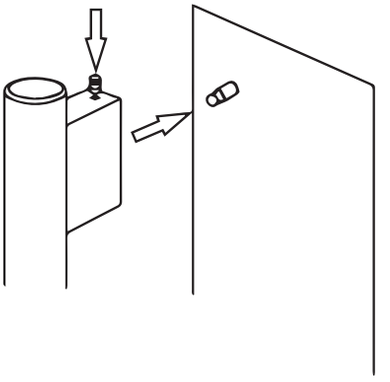
1x Adjusteble Stainless Steel Shelf



1x Screw Driver

Installation de la poignée

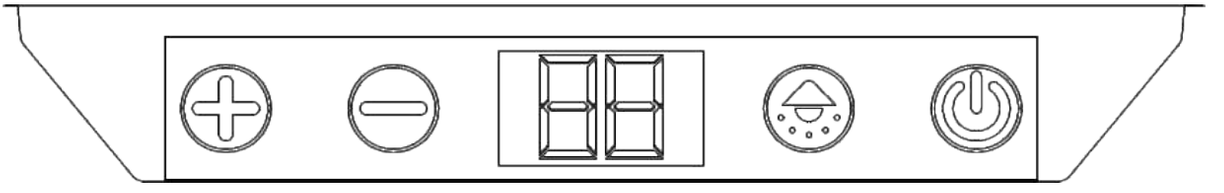
1. Placez la poignée sur les goupilles du panneau de la porte.
2. Fixer la poignée en serrant la vis.



3. Fonctionnement du refroidisseur de boissons

Chaque refroidisseur de boissons est équipé d'un panneau de commande situé à l'avant de l'appareil. Ce panneau de commande comprend plusieurs fonctions permettant de faire fonctionner et de contrôler la température.

4. Réglage de la température



4.1 Le réglage de la température du refroidisseur de boissons

4.1.1 Panneau de contrôle

Marche/Arrêt de l'ensemble du système

Activation/désactivation de l'éclairage LED à l'intérieur de l'appareil

Réglage de la température vers le haut et vers le bas

4.1.2 En appuyant sur la touche de température vers le haut et vers le bas pendant 5 secondes, l'affichage de la température passe de ℃ à ℉

Remarque :

1. L'affichage de la température indique la température réelle de la cave il affiche temporairement la température de réglage pendant que vous effectuez des ajustements, puis revient en arrière après 5 secondes sans aucune opération.
2. Il est normal que la touche clignote après avoir éteint l'appareil, mais la prise est branchée. Veuillez vousréférer au manuel pour connaître les étapes détaillées du fonctionnement.

4.4 L'appareil sera utilisé à une température ambiante comprise entre 16℃ et 38℃ (61℉-100℉)

4.5 La plage de réglage de la température de l'armoire est de 2°C~14°C (36°F ~ 57°F) . Les clients peuvent régler la température en fonction de leurs besoins réels.

Remarque :

a) Il n'y a pas d'élément chauffant pour la zone unique, donc la température de la zone unique sera affectée par la température ambiante.

b) Le refroidisseur de boissons et l'indicateur s'allument jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. La zone à température unique fonctionne de la même manière.

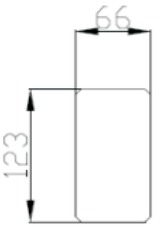
c) L'affichage de la température indique la température actuelle du refroidisseur, il affiche temporairement la température réglée pendant que l'on effectue des réglages, puis revient en arrière après 5 secondes sans aucune opération.

d) Les températures peuvent fluctuer selon que l'éclairage intérieur est allumé ou éteint et selon la position des bouteilles.

5. Chargement et stockage des boissons :

5.1 Bouteille Méthode de chargement :





- Capacité de l'étagère en fil métallique :
- SW-12 : 19 canettes/étagère

  Maintenir une distance minimale de 20 mm entre la bouteille et la plaque arrière
- Veiller à ce que la boîte de stockage ait un diamètre de 66 mm et une hauteur de 123 mm, sinon le chargement des boîtes sera moindre

1.2 Pour garantir la sécurité des bouteilles et de l'étagère, suivez les conseils suivants :

A Répartissez vos bouteilles le plus uniformément possible sur les étagères, afin que le poids ne soit pas concentré en un seul point, et assurez-vous que vos bouteilles ne touchent pas l'arrière du meuble

Installation

Localisation

• Il est conseillé de se mettre à deux pour déplacer l'appareil.

• Retirez l'emballage intérieur et extérieur avant l'installation. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et sec et l'intérieur avec un chiffon tiède l'intérieur avec un chiffon humide et tiède.

• Placez l'appareil sur un sol suffisamment solide pour le supporter lorsqu'il est entièrement chargé.

• Ne placez pas l'appareil en plein soleil ou à proximité de sources de chaleur, telles qu'une cuisinière ou un radiateur, car cela peut augmenter la consommation d'électricité. Des températures ambiantes extrêmement froides peuvent également entraîner un mauvais fonctionnement de l'appareil.

• N'utilisez pas l'appareil à proximité de l'eau, par exemple dans un sous-sol humide ou près d'un évier.

• Cet appareil peut être utilisé à l'extérieur. La température ambiante de fonctionnement recommandée est comprise entre 60°F à 100°F (16°C à 38°C) quand il n'est pas exposé à la lumière directe du soleil.

• Avant de brancher l'appareil à une source d'alimentation, laissez-le reposer debout pendant environ 6 heures. Cela réduira la possibilité d'un dysfonctionnement du système de refroidissement cela réduira le risque de dysfonctionnement du système de refroidissement dû aux manipulations effectuées pendant le transport.

• Gardez les ouvertures de ventilation, dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée, dégagées de toute obstruction.

• Laissez un espace de 12.7cm (5 pouces) entre l'arrière, les côtés et le dessus de l'appareil et tous les murs adjacents.

• Cet appareil mesure 39.5 cm (15.55 pouces) de large, 51.6 cm (20.32 pouces) de haut et 51.52 cm (20.16 pouces) de profondeur

• Cet appareil est conçu pour une installation autonome uniquement et n'est pas destiné à être encastré dans un meuble ou un comptoir. L'encastrement de l'appareil peut entraîner un dysfonctionnement.

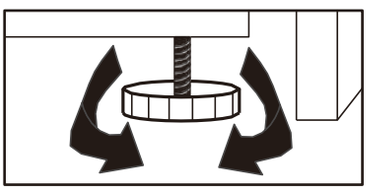
IMPORTANT

Assurez-vous que la porte est complètement fermée lorsque l'appareil est en marche. Dans le cas contraire la porte peut entraîner une condensation excessive et des dégâts d'eau potentiels à l'intérieur de l'appareil. Forno n’est pas responsable de dommages dus à une mauvaise utilisation.

Instructions de mise à niveau

Le dessous de l'appareil comporte deux pieds réglables qui peuvent être tournés vers le haut ou vers le bas pour s'assurer que l'appareil est de niveau.

1. Tournez le pied réglable dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le haut du pied touche le fond du meuble.
2. Tournez lentement le pied réglable dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'appareil soit de niveau.



Entretien et Maintenance

Afin de garantir des performances optimales et un fonctionnement fiable à long terme, veuillez suivre les opérations d'entretien et de nettoyage ci-dessous :

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché avant de nettoyer l'arrière du meuble ou de le déplacer.
- Nettoyez soigneusement l'intérieur de votre glacière une fois par an, après l'avoir débranchée et déchargée (utilisez de l'eau et un produit de nettoyage doux, puis rincez soigneusement).
- Pour garantir la fiabilité et la longévité de votre refroidisseur de boissons, vous devez le contrôler régulièrement et informer votre revendeur en cas d'anomalie.

NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de le nettoyer. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, utilisez un chiffon doux et une solution composée d'une cuillère à soupe de bicarbonate de soude pour un litre d'eau ou un détergent doux. Lavez les étagères amovibles dans une solution de détergent doux, puis séchez-les et essuyez-les avec un chiffon doux. Nettoyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux et humide, puis essuyez-le avec un chiffon doux un peu de détergent doux. Il est important de maintenir propre l'endroit où la porte se referme sur le meuble. Nettoyez cette zone avec un chiffon savonneux. Rincez avec un chiffon humide et laissez sécher.

Remarque : N'utilisez pas de nettoyants contenant de l'ammoniac ou de l'alcool sur l'appareil. L'ammoniaque ou l'alcool peuvent endommager l'aspect de l'appareil. N'utilisez jamais de nettoyants commerciaux ou abrasifs ni d'objets pointus sur une quelconque partie de l'appareil.

PANNE D'ÉLECTRICITÉ

La plupart des pannes de courant sont corrigées en quelques heures et ne devraient pas affecter la température de votre appareil si vous réduisez le nombre de fois où la porte est ouverte. Si l'appareil doit rester hors tension pendant une période prolongée, prenez les mesures nécessaires pour protéger votre contenu.

Remarque : Attendez 3 à 5 minutes avant d'essayer de redémarrer le réfrigérateur si le fonctionnement a été interrompu

DEFROST

Cet appareil est équipé d'une fonction de dégivrage automatique et ne nécessite pas de dégivrage manuel. L'eau de dégivrage de l'appareil est acheminée vers un bac de récupération situé dans la salle des compresseurs. Le transfert de chaleur du tuyau d'évaporation entraîne l'évaporation de l'eau de dégivrage.

VACATION

- Vacances de courte durée : Laissez l'appareil fonctionner pendant les vacances de moins de trois semaines.
- Longues vacances : Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plusieurs mois, retirez tous les articles et éteignez l'appareil. Nettoyez et séchez soigneusement l'intérieur. Pour éviter la formation d'odeurs et de moisissures, laissez la porte légèrement ouverte, en la bloquant si nécessaire.

DÉPLACEMENT

- Retirer tous les articles.
- Posez du ruban adhésif sur toutes les étagères.
- Tournez les pieds réglables vers le haut jusqu'à la base pour éviter de les endommager.
- Fermez la porte avec du ruban adhésif.
- Veillez à ce que l'appareil reste en position verticale pendant le transport. Protégez l'extérieur de l'appareil avec une couverture.
- Si l'appareil est placé sur le dos ou sur le côté pendant le transport, une fois arrivé à destination, laissez-le en position verticale pendant 6 heures avant de le brancher, afin d'éviter d'endommager les composants internes.

ÉLIMINATION

Cet appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager ordinaire, il doit être apporté au point de collecte des déchets approprié pour le recyclage des composants électriques. Pour obtenir des informations sur les points de collecte des déchets locaux, contactez votre agence locale d'enlèvement des déchets ou votre bureau gouvernemental.

Dépannage

Remarque: fonctionnement normal pour les phénomènes suivants:

A) Le compresseur ne démarre pas :
Le compresseur ne démarre pas si la température de la pièce est inférieure à la température souhaitée, mais l'appareil fonctionne toujours avec le chauffage à l'intérieur jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

B) Redémarrage du compresseur :
Le compresseur s'arrête lorsque le système de refroidissement dans l'armoire atteint la température prédéfinie, et se remet en marche jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Il faut attendre au moins 5 minutes avant de le remettre en marche.

C) Rosée sur la surface de l'appareil :
La surface du refroidisseur de boissons, en particulier la porte en verre, présente un peu de givre si l'appareil est placé dans une pièce humide. Cela est dû à l'humidité de l'air qui entre en contact avec l'appareil.Veuillez l'essuyer avec un chiffon sec.

D) Bruits de fonctionnement normaux que vous pouvez entendre
- De l'eau bouillante, des gargouillis ou de légères vibrations résultant de la circulation du fluide frigorigène dans les serpentins de refroidissement.
- Des bruits d'éclatement ou de craquement dus au cycle de dégivrage automatique qui fait fondre le givre.
- Bruit de liquide :
  1) Le bruit du compresseur lorsqu'il démarre ou s'arrête de fonctionner
  2) Le bruit d'écoulement du fluide frigorigène dans le système de réfrigération
  3) Bruit d'évaporation du réfrigérant dans l'évaporateur

E) Condensation formée à l'intérieur de l'armoire
Dans un environnement très humide ou si la porte du refroidisseur de boissons est restée ouverte pendant une longue période ou a été ouverte fréquemment, il y a beaucoup de condensation ; veuillez essuyer l'eau sur la porte et les murs et laisser la porte fermée aussi longtemps que possible

F) Fonction de chauffage sur la zone inférieure :
La fonction de chauffage de la zone inférieure est automatiquement activée pour les raisons suivantes.
1) Lorsque le réglage de la temp. est supérieure à la température ambiante.
2) Lorsque la température intérieure de la zone inférieure est inférieure à la température de réglage.

G) Voyant lumineux :
Lorsque la température à l'intérieur de l'armoire est en dehors de la plage de température de réglage,le témoin lumineux haut et bas s'allume. Lorsque la température atteint la température de réglage, ce voyant s'allumela température de réglage, ce voyant s'éteint automatiquement.

Code d'erreur :
E9 - Le câble de signal est desserré, il faut reconnecter le câble de signal
E2 - Le problème principal est une panne de réfrigération

Questions nécessitant attention

Conseils pour l'élimination des déchets
L'emballage est utilisé pour protéger les appareils électriques pendant le transport et tous les matériaux utilisés sont des matériaux recyclés.
- Carton ondulé/carton (fabriqué à partir de vieux papiers)
- Bloc de polystyrène (mousse de polystyrène sans fluor)
- Film plastique, sac (polystyrène)
- Ficelle d'emballage (polystyrène)
- Ne laissez jamais un enfant jouer avec les matériaux d'emballage, le film plastique peut provoquer un étouffement.
- Transporter les matériaux d'emballage dans un centre de collecte environnemental public.

Garantie

Ce que couvre cette garantie limitée :
La couverture de garantie offerte par Forno Appliances dans la présente déclaration s'applique exclusivement à l'appareil Forno d'origine (« Produit ») vendu au consommateur (« Acheteur ») par un concessionnaire, distributeur ou détaillant Forno autorisé, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours demeuré dans son pays d'achat d'origine (États-Unis ou Canada). La garantie prend effet à la date d'achat initial du Produit au détail et demeure en vigueur pendant deux (2) ans.
La garantie n'est pas transférable. En cas de remplacement de pièces ou du Produit entier, le Produit ou les pièces de remplacement bénéficient de la durée restante de la garantie initiale, établie par la preuve d'achat au détail d'origine. Ce remplacement ne prolonge pas la garantie. Forno Appliances remplacera gratuitement tout composant ou toute pièce présentant un défaut de matériaux ou de fabrication dans les deux ans suivant l'achat initial au détail, dans des conditions normales d'utilisation résidentielle et non commerciale.

Important
Conservez la preuve d'achat d'origine pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno, pour toute réclamation relative aux biens fournis, ne peut en aucun cas dépasser la valeur du bien ou de la pièce à l'origine de la réclamation.

Garantie esthétique de 30 jours
L'Acheteur doit inspecter le Produit à la livraison. Forno garantit que le Produit est exempt de défauts de fabrication touchant les matériaux et la main-d'œuvre pendant trente (30) jours à compter de la date d'achat initial au détail du Produit.

Cette couverture comprend :

- Défauts de peinture
- Éclats
- Défauts de finition visibles à l'œil nu

La garantie esthétique ne couvre PAS :
- Problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation ou d'une installation inadéquats (p. ex. bosses, structures ou composants brisés, déformés ou gauchis, composants en verre fissurés ou endommagés);
- Légères variations de couleur des composants peints ou émaillés;
- Différences causées par l'éclairage naturel ou artificiel, l'emplacement ou des facteurs similaires; taches, corrosion ou décoloration dues à des substances externes ou à des facteurs environnementaux.

Exclusions de garantie : ce qui n'est pas couvert.

- Utilisation du Produit dans un cadre non résidentiel ou commercial.
- Utilisation du Produit à des fins autres que celles prévues.
- Installation non conforme aux codes locaux, provinciaux, étatiques ou du comté en matière d'incendie, d'électricité, de gaz, de plomberie ou de bâtiment, ou aux lois et règlements.
- Défauts ou dommages dus à un entreposage inadéquat du Produit.
- Défauts, dommages ou pièces manquantes sur des produits vendus sans leur emballage d'usine d'origine ou comme modèles d'exposition.
- Le Produit et/ou les accessoires connexes.
- Remplacement de pièces pour raccorder, convertir ou réparer le câblage électrique et/ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le Produit.
- Remplacement de pièces dans le but de fournir des instructions ou des renseignements sur l'utilisation du Produit.
- Remplacement de pièces pour corriger des problèmes causés par une utilisation autre qu'un usage résidentiel normal et habituel.
- Remplacement de pièces dû à l'usure des composants, notamment les joints, boutons, grilles, tablettes, paniers à couverts, touches, écrans tactiles et surfaces vitrocéramiques rayées ou brisées.
- Remplacement de pièces dû à un entretien absent ou inadéquat, notamment l'accumulation de résidus, les taches, rayures, décolorations et la corrosion. Défauts et dommages dus à un accident, une modification, une mauvaise utilisation, un usage abusif ou une installation inadéquate.
- Défauts et dommages liés au transport, à la logistique et à la manipulation du Produit. Le Produit doit être inspecté à la livraison. Après réception et inspection, tout problème lié à la manipulation, au transport ou à la logistique doit être signalé au détaillant vendeur ou au transporteur.
- Défauts et dommages dus à des causes externes indépendantes de Forno Appliances, notamment le vent, la pluie, le sable, les incendies, inondations, glissements de terrain, températures glaciales, l'humidité excessive ou prolongée et les surtensions.
- Foudre, défaillances structurelles autour de l'appareil et autres cas de force majeure.
- Produits dont le numéro de série a été modifié, endommagé ou falsifié. Forno décline toute responsabilité pour les dommages aux biens environnants, notamment les meubles, armoires, planchers, panneaux et autres structures entourant le Produit.
- Forno n'assume aucune responsabilité à l'égard du Produit s'il se trouve dans une région éloignée.

Garantie

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 QUI N'EST PAS LE RÉSULTAT DIRECT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO
LA NÉGLIGENCE DE FORNO CETTE GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTEND À PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE CE PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET CONSTITUE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.



Élimination correcte de ce produit :
Ce marquage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, il convient de les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.

FORNO

Alta Qualita

POUR

SERVICE RAPIDE

COURRIEL À ***INFO@FORNO.CA***



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