



GAMME DE GAZ
NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE
FFSGS1116-30 | FFSGS1116-30BLK | FFSGS1116-30WHT

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

SÉCURITÉ DU GAMME	3
Dispositif anti-basculement	4
EXIGENCES D'INSTALLATION	6
Outils et pièces détachées	6
Exigences en matière de localisation	8
Conditions d'installation.....	10
Exigences en matière de ventilation	12
Exigences électriques	13
Exigences en matière d'approvisionnement en gaz	16
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	19
Déballer la gamme	19
Installer le dispositif anti-basculement	20
Installer un dossieret	22
Raccordement au gaz	23
Connexion complète	25
Réglage de la hauteur de la flamme	27
Gamme de niveaux	28
CONVERSION AU GAZ	30

Sécurité de la cuisinière

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

- Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ**
 - N'essayez pas d'allumer un appareil.
 - Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
 - N'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
 - Débarrasser la pièce, le bâtiment ou la zone de tous ses occupants.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la section de cuisson par le dessus de cet appareil sans surveillance.

- Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

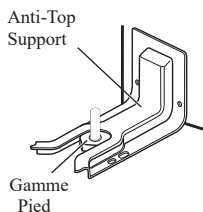
NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE/DE GRAISSE AVEC DE L'EAU

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut basculer et être tué.
- Installer le support anti-basculement au sol ou au mur conformément aux instructions d'installation.
- Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière soit engagé dans la partie inférieure du support anti-top.
- Réengager le support anti-basculement si la portée est déplacée.
- N'utilisez pas la cuisinière si le support anti-basculement n'est pas installé et engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.



S'assurer que le support anti-basculement est installé :

- Faire glisser la gamme vers l'avant.
- Vérifiez que le support anti-basculement est solidement fixé au sol et au mur.
- Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous le support anti-basculement.

AVERTISSEMENT : Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées à l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent l'utilisation d'un détecteur de gaz approuvé par UL ou CSA.

Pour plus d'informations, contactez votre fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : N'installez pas de système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas en direction de cet appareil de cuisson. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec cet appareil de cuisson, entraînant des blessures ou un fonctionnement involontaire.

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



Il s'agit 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 accompagnés du symbole d'alerte 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.

 **AVERTISSEMENT**

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

 **ATTENTION**

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.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes s'appliquent :

- Les installations et les réparations doivent être effectuées par un entrepreneur, un plombier ou un monteur d'installations au gaz qualifié ou agréé par l'État du Massachusetts.
- En cas d'utilisation d'un robinet à boisseau sphérique, celui-ci doit être du type à poignée en T.
- Un connecteur de gaz flexible, lorsqu'il est utilisé, ne doit pas dépasser 3 pieds.

 **AVERTISSEMENT** : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris [le plomb, le plomb et les composés 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.P65Warnings.ca.gov.

Exigences en matière d'installation

OUTILS ET PIÈCES

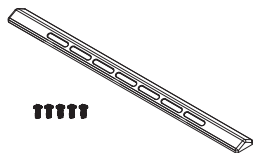
Rassemblez les outils et les pièces nécessaires avant de commencer l'installation.
Lisez et suivez les instructions fournies avec les outils mentionnés ici.

Outils nécessaires

- Ruban à mesurer
 - Tournevis plat
 - Tournevis cruciforme
 - Niveau
 - Perceuse
 - Clé ou pince
 - Clé à pipe
 - clé mixte de 15/16" (2,4 cm)
 - mèche de 3,2 mm (1/8") (pour les sols en bois)
 - Marqueur ou crayon
 - Composé pour joints de tuyauterie résistant au gaz propane
- sols en béton/céramique)
- Solution de détection des fuites non corrosive

Pièces fournies

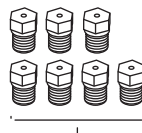
- foret de maçonnerie de 4,8 mm (3/16") à pointe carbure (pour les



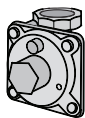
Dossieret avec vis



Support anti-basculement avec vis



Kit de conversion au gaz de pétrole liquéfié



Régulateur de pression de gaz



Adaptateur de tuyau de gaz avec rondelles

Pièces nécessaires

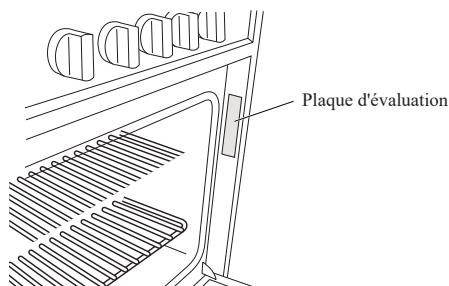


Kit d'alimentation en gaz
(ligne d'alimentation et 2
adaptateurs)

EXIGENCES EN MATIÈRE D'EMPLACEMENT

IMPORTANT : Respecter tous les codes et ordonnances en vigueur. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.

- Il incombe à l'installateur de respecter les distances d'installation spécifiées sur la plaque signalétique du modèle/série. La plaque signalétique du modèle et du numéro de série se trouve derrière la porte du four, sur le cadre du four.



- La cuisinière doit être placée de manière à pouvoir être utilisée facilement dans la cuisine.
- Les installations encastrées doivent permettre une fermeture complète des côtés et de l'arrière de la cuisinière.
- Afin d'éviter tout risque de brûlure ou d'incendie en passant la main au-dessus des unités de surface chauffées, il convient d'éviter les armoires de rangement situées au-dessus des unités de surface. S'il faut prévoir des rangements dans les armoires, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine ou une hotte à micro-ondes qui dépasse horizontalement d'au moins 5" (12,7 cm) le bas des armoires.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le sol où la cuisinière doit être installée doivent être scellées.
- Ne scellez pas la cuisinière aux armoires latérales.
- Les dimensions de l'ouverture de l'armoire indiquées doivent être respectées.
- Une alimentation électrique avec mise à la terre est nécessaire. Voir la section "Exigences électriques".
- Le raccordement à l'alimentation en gaz doit être adéquat. Voir la section "Exigences en matière d'alimentation en gaz".
- Contactez un installateur de revêtement de sol qualifié pour vérifier que le revêtement de sol peut résister à au moins 93°C (200°F).
- Si vous installez la cuisinière sur de la moquette, utilisez un coussin isolant ou du contreplaqué de 1/4" (0,64 cm) sous la cuisinière.

Maison mobile - Exigences supplémentaires en matière d'installation

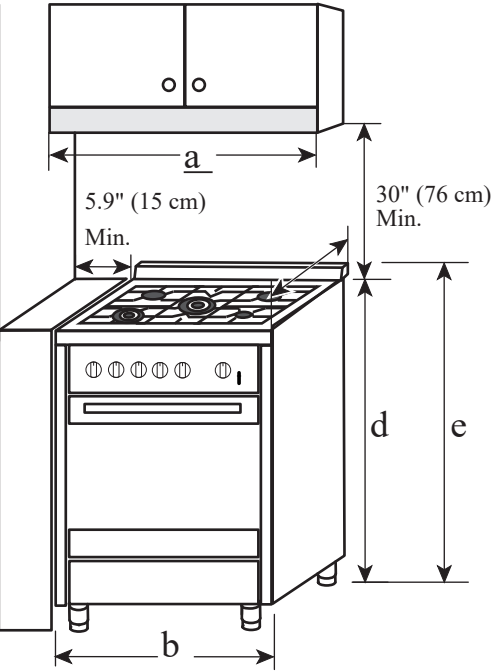
- L'installation de cette cuisinière doit être conforme à la norme de construction et de sécurité des maisons préfabriquées, Title 24 CFR, Part 3280 (anciennement la norme fédérale de construction et de sécurité des maisons mobiles, Title 24, HUD Part 280). Si cette norme n'est pas applicable, utiliser la norme pour les installations de maisons préfabriquées, ANSI A225.1/NFPA 501A ou les codes locaux.

Au Canada, l'installation de cette cuisinière doit être conforme aux normes en vigueur CAN/CSA-A240 - dernière édition - ou aux codes locaux.

Les installations de maisons mobiles requièrent :

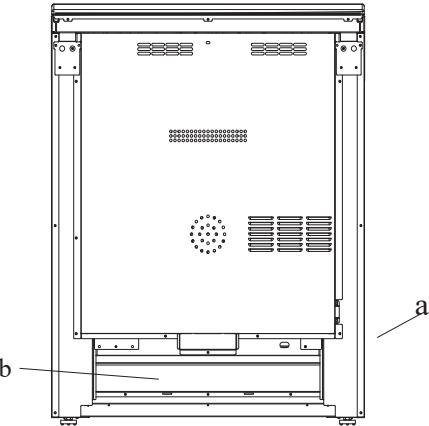
- Lorsque cette cuisinière est installée dans une maison mobile, elle doit être fixée au sol pendant le transport. Toute méthode de sécurisation du champ de tir est adéquate pour autant qu'elle soit conforme aux normes susmentionnées.
- Un cordon ou un câble d'alimentation à quatre fils doit être utilisé dans une installation de maison mobile. Le câblage de l'appareil devra être revu. Voir la section "Raccordement électrique".

EXIGENCES EN MATIÈRE D'INSTALLATION



	Dimension
a	30" (76 cm)
b	30" (76 cm)
c	25" (63,5 cm)
d	36" (91,4 cm)
e	37 3/4" (96 cm)

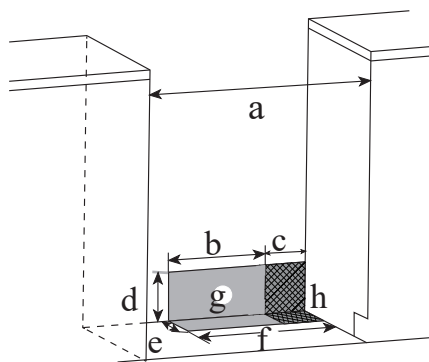
REMARQUE : La cuisinière peut être surélevée d'environ 2,5 cm (1") en réglant les pieds de nivellement.
L'avant de la porte et du tiroir peut s'étendre plus loin vers l'avant en fonction du style.



A	Cordon d'alimentation
B	Zone en retrait

Emplacement de l'alimentation électrique

IMPORTANT : Une prise électrique au sol peut être encastrée ou montée en surface, mais une prise électrique murale doit être encastrée pour effectuer la connexion. Dans le cas d'un câblage direct, le boîtier électrique doit être fixé au mur.



- a 30" (76 cm)
- b 11½" (29,2 cm)
- c 6" (15,2 cm)
- d 7¼" (18,4 cm)
- e 3" (7,6 cm)
- f 17½" (44 cm)
- g Emplacement recommandé pour la prise électrique
- h Emplacement recommandé pour le raccordement de l'alimentation en gaz

EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION

IMPORTANT : Cette cuisinière doit être évacuée à l'extérieur, sauf si vous utilisez un système d'évacuation sans conduit. Respecter tous les codes et ordonnances en vigueur. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.

- Ne terminez pas le système d'évacuation dans un grenier ou un autre endroit fermé.
- Utiliser un capuchon d'évent homologué pour assurer une bonne performance. Si un autre capuchon de mur ou de toit est utilisé, assurez-vous que la taille du capuchon n'est pas réduite et qu'il est équipé d'un clapet anti-refoulement.
- Le système d'évacuation doit se terminer à l'extérieur, à moins que vous n'utilisiez un kit d'évacuation sans conduit.
- Un événement métallique rigide est recommandé. Pour une meilleure performance, ne pas utiliser d'évent en plastique ou en métal.
- Si une solive ou un montant doit être coupé, un cadre de soutien doit être construit.
- La taille de l'évent doit être uniforme.
- Le système d'évacuation doit être équipé d'un clapet.
- Sceller tous les joints du système d'évacuation.
- Utiliser un produit de calfeutrage pour sceller l'ouverture du mur extérieur ou du toit autour du capuchon.
- Déterminez la méthode de ventilation la mieux adaptée à votre application.

Air de maquillage

Les codes de construction locaux peuvent exiger l'utilisation de systèmes d'air d'appoint lors de l'utilisation de

les systèmes de ventilation dont le débit d'air est supérieur au nombre de PCM spécifié. Le CFM spécifié varie d'une locale à l'autre. Consultez votre professionnel du chauffage, de la ventilation et de la climatisation pour connaître les exigences spécifiques à votre région.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

120V/60Hz

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Cuisinière électrique avec mise à la terre.

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

Instructions pour la mise à la terre

Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise de courant correctement mise à la terre. Ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

Cette cuisinière est équipée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas si elle est branchée sur une prise qui n'est pas correctement polarisée.

Si les codes le permettent et qu'un fil de terre séparé est utilisé, il est recommandé qu'un installateur électrique qualifié détermine que le chemin de terre est adéquat et que le calibre du fil est conforme aux codes locaux.

Ne pas utiliser de rallonge.

AVERTISSEMENT : Une mauvaise connexion du conducteur de mise à la terre de l'équipement peut entraîner un risque d'électrocution. En cas de doute sur la mise à la terre de l'appareil, consultez un électricien ou un technicien qualifié. Ne pas modifier la fiche du cordon d'alimentation. S'il n'est pas adapté à la prise, faites installer une prise adéquate par un électricien qualifié.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES - ÉTATS-UNIS UNIQUEMENT

Assurez-vous que la connexion électrique et la taille des fils sont adéquates et conformes au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA n° 70 - dernière édition - et à tous les codes et ordonnances locaux.

Une copie des normes du code ci-dessus peut être obtenue auprès de :

National Fire Protection Association (Association nationale de protection contre l'incendie)

1 Batterymarch Park

Quincy, MA 02169

Raccordement électrique

- Vérifier les codes locaux et consulter le fournisseur de gaz. Vérifier l'alimentation électrique et l'alimentation en gaz existantes. Il est recommandé que tous les raccordements électriques soient effectués par un installateur électrique agréé et qualifié.
- La cuisinière doit être connectée à la tension électrique et à la fréquence appropriées, comme indiqué sur la plaque signalétique du modèle/série. La plaque est située derrière la porte du four, sur le cadre du four. Reportez-vous aux illustrations de la section "Exigences en matière d'emplacement".
- Un circuit électrique de 120 volts, 60 Hz, en courant alternatif uniquement, avec un fusible de 15 ampères, est nécessaire. Il est également recommandé d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé desservant uniquement cette cuisinière.
- Les systèmes d'allumage électroniques fonctionnent dans de larges limites de tension, mais une mise à la terre et une polarité correctes sont nécessaires. Vérifiez que la prise est alimentée en 120 volts et qu'elle est correctement mise à la terre.
- Cette cuisinière à gaz ne doit pas être branchée sur une prise GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupter). Il est recommandé de ne pas brancher une cuisinière à gaz à allumage électrique ou tout autre gros appareil dans une prise murale avec disjoncteur de fuite de terre, car cela pourrait provoquer le déclenchement du disjoncteur de fuite de terre pendant les cycles normaux.
- Les performances de cette cuisinière ne seront pas affectées si elle est utilisée sur un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre. Toutefois, un déclenchement intempestif occasionnel du disjoncteur GFCI est possible en raison du fonctionnement normal des cuisinières à gaz électroniques.
- Le schéma de câblage se trouve à l'arrière de la cuisinière, dans un sachet en plastique transparent.

REMARQUE : Le châssis métallique de la cuisinière doit être mis à la terre pour que le panneau de commande fonctionne. Si le châssis métallique de la cuisinière n'est pas mis à la terre, aucun clavier ne fonctionnera. Vérifiez auprès d'un électricien qualifié si vous avez des doutes quant à la mise à la terre du châssis métallique de la cuisinière.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES - CANADA UNIQUEMENT

Assurez-vous que la connexion électrique et la taille des fils sont adéquates et conformes à la norme CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, partie 1 - dernière édition, et à tous les codes et ordonnances locaux.

Une copie des normes du code ci-dessus peut être obtenue auprès de :

Association canadienne de normalisation
178 Rexdale Blvd.
Toronto, ON M9W 1R3 CANADA

Raccordement électrique

Vérifier les codes locaux et consulter le fournisseur de gaz. Vérifier l'alimentation électrique et l'alimentation en gaz existantes. Il est recommandé que tous les raccordements électriques soient effectués par un installateur électrique agréé et qualifié.

- Vérifiez auprès d'un installateur électrique qualifié si vous n'êtes pas sûr que la cuisinière est correctement mise à la terre.
- Il est recommandé d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé.
- Cette cuisinière est équipée d'un cordon d'alimentation certifié CSA International, destiné à être branché sur une prise murale standard 14-50R. Assurez-vous que la prise murale est à portée de l'emplacement final de la cuisinière.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Le schéma de câblage se trouve à l'arrière de la cuisinière, dans un sachet en plastique transparent.

REMARQUE : Le châssis métallique de la cuisinière doit être mis à la terre pour que le panneau de commande fonctionne. Si le châssis métallique de la cuisinière n'est pas mis à la terre, aucun clavier ne fonctionnera. Vérifiez auprès d'un électricien qualifié si vous avez des doutes quant à la mise à la terre du châssis métallique de la cuisinière.

EXIGENCES EN MATIÈRE D'ALIMENTATION EN GAZ

AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une nouvelle conduite d'alimentation en gaz approuvée par CSA International.

Installer une vanne d'arrêt.

Serrer fermement tous les raccords de gaz.

Si l'appareil est raccordé à du gaz de pétrole liquéfié, demandez à une personne qualifiée de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas 36 cm (14 po) de colonne d'eau.

Parmi les exemples de personnes qualifiées, on peut citer :

- personnel de chauffage agréé
- personnel autorisé de la compagnie de gaz
- personnel de service autorisé

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

Respecter tous les codes et ordonnances en vigueur.

IMPORTANT : L'installation doit être conforme à tous les codes et règlements locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme à l'American National Standard, National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - dernière édition ou CAN/CGA B149 - dernière édition.

IMPORTANT : Les tests d'étanchéité de la cuisinière doivent être effectués conformément aux instructions du fabricant.

TYPE DE GAZ

Gaz naturel :

Cette cuisinière est certifiée par CSA International pour une utilisation au gaz naturel ou, après une conversion appropriée, au gaz de pétrole liquéfié.

- Cette cuisinière est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel. La plaque signalétique du modèle/série située sur le côté droit de la porte du four contient des informations sur les types de gaz pouvant être utilisés. Si les types de gaz répertoriés ne correspondent pas au type de gaz disponible, vérifiez auprès du fournisseur de gaz local.

Conversion au gaz de pétrole liquéfié :

La conversion doit être effectuée par un technicien qualifié. L'agence qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion au gaz.

Aucune tentative ne doit être faite pour convertir l'appareil du gaz spécifié sur la plaque signalétique du modèle/série pour l'utilisation d'un autre gaz sans consulter le fournisseur de gaz desservant l'appareil. Voir la section "CONVERSION GAZ".

LIGNE D'ALIMENTATION EN GAZ

Prévoir une conduite d'alimentation en gaz de 3/4" (1,9 cm) rigide jusqu'à l'emplacement de la cuisinière. Un tuyau de plus petite taille sur des trajets plus longs peut entraîner une alimentation en gaz insuffisante. Il convient d'utiliser des composés pour joints de tuyauterie qui résistent à l'action du gaz de pétrole liquéfié. Avec le gaz de pétrole liquéfié, la taille de la tuyauterie ou du tube peut être de 1/2" (1,3 cm) minimum. En général, les fournisseurs de gaz de pétrole liquéfié déterminent la taille et les matériaux utilisés dans le système.

Connecteur métallique flexible pour appareils :

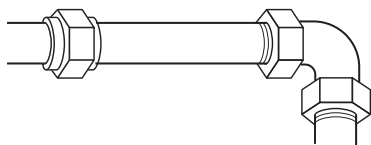
- Si les codes locaux le permettent, un nouveau raccord métallique flexible certifié CSA, de 4 à 5 pieds (122 à 152,4 cm) de long, de 1/2" (1,3 cm) ou 3/4" (1,9 cm) de diamètre intérieur, peut être utilisé pour raccorder la cuisinière à la conduite d'alimentation en gaz.



- Un filetage mâle de 1/2" (1,3 cm) est nécessaire pour le raccordement au filetage femelle de l'entrée du régulateur de pression de l'appareil.
- Ne pliez pas et n'endommagez pas le tube métallique flexible lorsque vous déplacez la gamme.

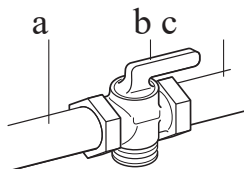
Raccordement rigide de la tuyauterie :

Le raccordement à la tuyauterie rigide nécessite une combinaison de raccords de tuyauterie afin d'obtenir un raccordement en ligne à la gamme. Le tuyau rigide doit être au même niveau que le raccord de la cuisinière. Toutes les tensions doivent être retirées des conduites d'alimentation et de carburant afin que la cuisinière soit de niveau et alignée.



Robinet d'arrêt du gaz :

Un robinet d'arrêt manuel de la conduite de gaz doit être installé dans un endroit facilement accessible. Ne pas bloquer l'accès au robinet d'arrêt. Le robinet permet d'allumer ou d'éteindre le gaz de la cuisinière.



- a Ligne d'alimentation en gaz
- b Position "ouverte" de la vanne
- c d'arrêt par rapport à la gamme

RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

Le régulateur de pression de gaz fourni avec cette cuisinière doit être utilisé. La pression d'entrée du régulateur doit être la suivante pour un fonctionnement correct :

	Gaz naturel	Gaz de pétrole liquéfié
Pression minimale	4" WCP	10" WCP
Pression maximale	7" WCP	11" WCP

Contactez votre fournisseur de gaz local si vous n'êtes pas sûr de la pression d'entrée.

Exigences en matière d'alimentation du brûleur

Les valeurs d'entrée indiquées sur la plaque signalétique du modèle/série sont pour des élévations jusqu'à 2 000 pieds (609,6 m).

Pour les altitudes supérieures à 2 000 pieds (609,6 m), les indices sont réduits de 4 % pour chaque tranche de 1 000 pieds (304,8 m) au-dessus du niveau de la mer (non applicable au Canada).

ESSAI DE PRESSION DE L'ALIMENTATION EN GAZ

La pression d'alimentation en gaz pour tester le régulateur doit être supérieure d'au moins 1" (2,5 cm) à la pression du collecteur indiquée sur la plaque signalétique du modèle/série.

Essai de pression de la ligne au-dessus de 0,5 psi (14" WCP)

La cuisinière et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 3,5 kPa (0,5 psi).

Essai de pression de la ligne à 0,5 psi (14" WCP) ou moins

La cuisinière doit être isolée du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout test de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

Installation de l'appareil

IMPORTANT : Cet appareil ne doit être installé que par des personnes autorisées et conformément aux instructions d'installation du fabricant, aux réglementations locales relatives aux raccords de gaz, aux codes de construction municipaux, aux réglementations relatives au câblage électrique et aux réglementations locales relatives à l'approvisionnement en eau.

DÉBALLAGES

AVERTISSEMENT

Risque de poids excessif

Le déplacement et l'installation de la gamme se font à deux ou plusieurs personnes.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures au dos ou autres.

- 1.Retirer le matériel d'expédition, le ruban adhésif et le film de la cuisinière. Maintenir le fond en carton sous la cuisinière. Ne jetez rien avant la fin de l'installation.
- 2.Retirez les grilles du four et l'emballage des pièces du four et des matériaux d'expédition. 3.Pour retirer le fond en carton, retirez d'abord 4 coins de carton de l'emballage. Empilez un coin de carton sur un autre. Répéter l'opération avec les deux autres coins. Placez-les dans le sens de la longueur sur le sol derrière la cuisinière pour soutenir la cuisinière lorsqu'elle est couchée sur le dos.
- 4.À deux ou plusieurs personnes, saisissez fermement la gamme et posez-la délicatement sur le dos, sur les coins en carton.
- 5.Retirer le fond en carton.

NOTES :

- Les pieds de mise à niveau peuvent être réglés lorsque la cuisinière est sur le dos.
- Pour remettre la cuisinière en position debout, placez une feuille de carton ou un panneau dur sur le sol devant la cuisinière afin de protéger le revêtement de sol. À deux ou plusieurs personnes, redressez la gamme sur le carton ou le panneau dur.

INSTALLER UN DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

AVERTISSEMENT



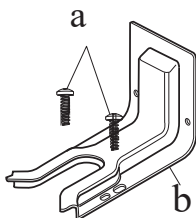
Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut basculer et être tué.
- Installer le support anti-basculement au sol ou au mur conformément aux instructions d'installation.
- Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière soit engagé dans la partie inférieure du support anti-top.
- Réengager le support anti-basculement si la portée est déplacée.
- N'utilisez pas la cuisinière si le support anti-basculement n'est pas installé et engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.

IMPORTANT :

- Un support anti-basculement est fourni avec la gamme. Le support anti-basculement utilise un pied arrière pour fixer la cuisinière au sol ou au mur.
- Fixez le support anti-basculement au sol ou au mur de manière à ce que le pied arrière de la cuisinière soit centré dans le support lorsque la cuisinière est poussée dans sa position finale.

1. Retirer le support anti-basculement et les vis du sac de pièces détachées.



a 16 x 1 5/8" Vis (2)

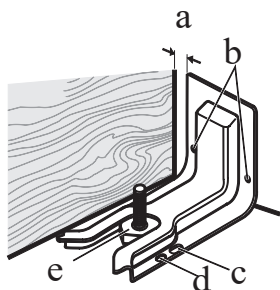
b Support anti-basculement

REMARQUE : Le support anti-basculement doit être solidement fixé au sol ou au mur. L'épaisseur du revêtement de sol peut nécessiter des vis plus longues pour ancrer le support au sous-plancher.

2. Placez le support de manière à ce que l'arrière du support soit contre la paroi arrière et que le bord latéral du support soit à une distance de 3/8" à 1/2" de l'armoire adjacente.

REMARQUE : S'il n'y a pas d'armoire adjacente, placez le support de manière à ce que le bord du support soit à 3/8" à 1/2" du panneau latéral de la cuisinière. Si le plan de travail dépasse du meuble, décalez le support du meuble de la profondeur du dépassement plus 3/8" à 1/2".

3. En utilisant le support anti-basculement comme modèle, marquez les deux trous pour une installation sur sol en bois, sur sol en béton ou sur mur, comme indiqué.



a : Distance par rapport à l'armoire adjacente
(3/8" à 1/2" [0,95 cm à 1,27 cm])

b : Trous dans les murs

c : Trous dans les planchers

béton d : Trous dans les planchers en bois

e : Pied de gamme arrière

4. Percez deux trous pilotes à l'endroit indiqué. Suivez les instructions spécifiques à votre construction.

REMARQUE : un clou ou un poinçon peut être utilisé pour créer un trou pilote, si une perceuse n'est pas disponible. Pour les constructions en béton, des tire-fonds de 1/4" x 1 1/2" et des chevilles à douille de 1/2" de diamètre extérieur sont nécessaires.

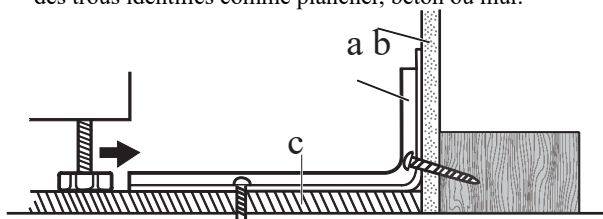
Bois

- Plancher - Percez un trou pilote de 1/8", comme indiqué.

REMARQUE : Contactez un installateur de revêtement de sol qualifié pour connaître la meilleure procédure pour percer les trous de fixation dans votre type de revêtement de sol.

- Mur - Percez un trou pilote angulaire de 1/8", comme indiqué. Béton

- Percez le trou de la taille recommandée pour les ancrages dans le béton au centre des trous identifiés comme plancher, béton ou mur.



a Mur

b Support anti-basculement

c Plancher

5.Installer le support anti-basculement.

Bois

- A l'aide des deux vis (fournies), fixez le support anti-basculement au sol ou au mur.

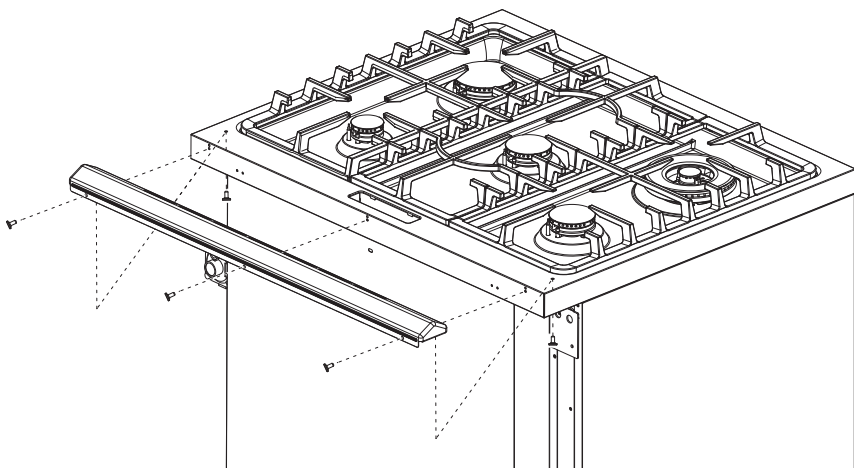
NOTE : La vis doit pénétrer dans le bois ou le métal.

Béton

- Insérez l'ancrage à douille dans les trous percés, puis insérez les tire-fonds à travers le support anti-basculement et dans le sol ou le mur. Les boulons doivent être correctement serrés selon les recommandations relatives au matériel.

INSTALLER LE DOSSERET

- Installer le dossier à l'arrière de la cuisinière à l'aide des vis fournies.



RACCORDEMENT AU GAZ

AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une nouvelle conduite d'alimentation en gaz approuvée par CSA International.

Installer une vanne d'arrêt.

Serrer fermement tous les raccords de gaz.

Si l'appareil est raccordé à du gaz de pétrole liquéfié, demandez à une personne qualifiée de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas 36 cm (14 po) de colonne d'eau.

Parmi les exemples de personnes qualifiées, on peut citer :

- personnel de chauffage agréé
- personnel autorisé de la compagnie de gaz
- personnel de service autorisé

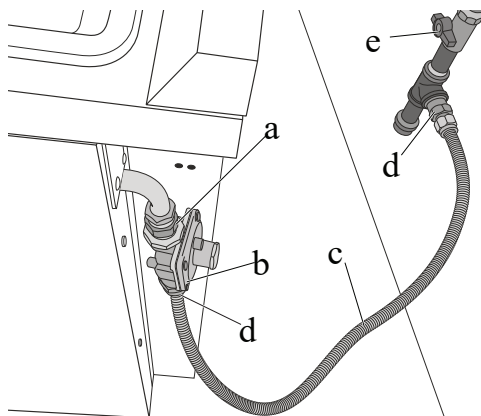
Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

Cet appareil ne doit être installé que par des personnes autorisées et conformément aux instructions d'installation du fabricant, aux réglementations locales relatives aux raccords de gaz, aux codes de construction municipaux, aux réglementations relatives au câblage électrique et aux réglementations locales relatives à l'approvisionnement en eau.

Cette cuisinière est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel. Pour utiliser cette cuisinière avec du gaz propane, voir la section "CONVERSION GAZ" avant de raccorder cette cuisinière à l'alimentation en gaz. Les conversions de gaz du gaz naturel au gaz propane ou du gaz propane au gaz naturel doivent être effectuées par un installateur qualifié.

CONNEXION FLEXIBLE TYPIQUE

1. Appliquez de la pâte à joint pour tuyaux, conçue pour le gaz de pétrole liquéfié, sur les extrémités filetées les plus petites des adaptateurs de connecteurs flexibles.
2. Fixez un adaptateur au régulateur de pression du gaz et l'autre adaptateur au robinet d'arrêt du gaz. Serrez les deux adaptateurs, en veillant à ne pas déplacer ou tourner le régulateur de pression de gaz.



- a : Adaptateur (fourni) Gaz
- b : Régulateur de pression Gaz
- c : Ligne d'alimentation
- d : Adaptateurs (du kit de conduite d'alimentation en gaz)
- e : Vanne d'arrêt du gaz

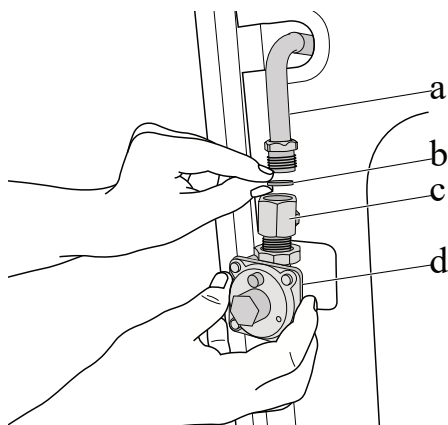
3. Utilisez une clé combinée de 15/16" (2,4 cm) et une pince à bec effilé pour attacher l'appareil à l'aide d'une pince à bec effilé le connecteur flexible aux adaptateurs. Vérifier que le connecteur n'est pas plié.

RACCORDEMENT TYPIQUE D'UN TUYAU RIGIDE

Une combinaison de raccords doit être utilisée pour raccorder la cuisinière à la conduite de gaz existante. Vos raccords peuvent être différents, en fonction du type, de la taille et de l'emplacement de la ligne d'alimentation.

1. Appliquez de la pâte à joint pour tuyaux, conçue pour le gaz de pétrole liquéfié, sur tous les raccords filetés des tuyaux.

2. À l'aide d'une clé à tuyau, raccordez l'alimentation en gaz à la cuisinière.



- a Ligne de gaz de la cuisinière Laveuse (fournie)
- b
- c Adaptateur (fourni)
- d Régulateur de pression de gaz (fourni)

CONNEXION COMPLÈTE

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

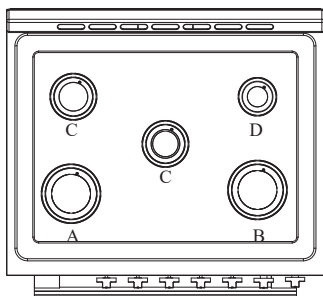
Débrancher l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien.

Brancher sur une prise de courant à 3 broches reliée à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur ou de rallonge.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique

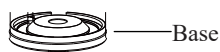
1. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la poignée est parallèle au tuyau de gaz.
2. Testez tous les raccords en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. Si des bulles apparaissent, cela signifie qu'il y a une fuite. Corriger toute fuite constatée.
3. Retirer, le cas échéant, les rubans d'emballage fixant les brûleurs sur la surface. Si les bases et les chapeaux des brûleurs de la table de cuisson ne sont pas préinstallés, retirez-les de l'emballage contenant les pièces, alignez et placez les bases et les chapeaux des brûleurs en conséquence.



Remarque : Aligner les encoches des capuchons de brûleur avec les goupilles de la base du brûleur. Les chapeaux des brûleurs doivent être de niveau lorsqu'ils sont correctement positionnés. Si les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement positionnés, les brûleurs de surface ne s'allument pas.



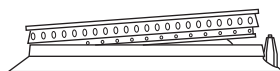
Capuchon



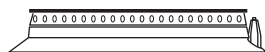
Base



Brûleur auxiliaire
Brûleur semi-rapide
Brûleur rapide



Positionnement incorrect



Correctement positionné

4.Placer les grilles de brûleurs sur les brûleurs et les chapeaux.

5.Brancher la cuisinière ou reconnectez l'alimentation.

RÉGLER LA HAUTEUR DE LA FLAMME

Vérifier et régler la hauteur des flammes du brûleur supérieur. La flamme du brûleur "bas" de la table de cuisson doit être une flamme bleue régulière d'environ 1/4" (6 mm) de hauteur. Les flammes de gaz propane ont une pointe légèrement jaune.



Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

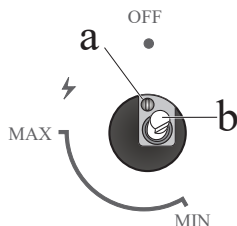
1. Tourner le bouton de commande du brûleur en position "OFF".
2. Vérifiez que la cuisinière est branchée. Vérifiez que le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou que le fusible domestique n'a pas sauté.
3. Vérifier que les vannes d'arrêt du gaz sont en position "ouverte".
4. Vérifier que les chapeaux des brûleurs sont correctement positionnés sur les bases des brûleurs.

Pour régler le brûleur standard :

IMPORTANT : Les réglages doivent être effectués avec deux autres brûleurs en fonctionnement sur un réglage moyen. Cela permet d'éviter que la rangée supérieure de flammes ne soit réglée trop bas, ce qui entraînerait l'extinction de la flamme lorsque d'autres brûleurs sont allumés.

La flamme peut être réglée à l'aide de la vis de réglage située au centre de la tige du robinet. La tige du robinet est située directement derrière le bouton de commande.

1. Allumez le brûleur et tournez le bouton sur la position la plus basse (MIN).
2. Tirez et retirez le bouton de commande.
3. Insérez un petit tournevis plat dans la vis de réglage et tournez lentement la vis jusqu'à ce que l'apparence de la flamme soit correcte.
 - Ouvrez davantage le robinet si les flammes sont trop petites ou vacillantes.
 - Fermez davantage le robinet si les flammes sont trop importantes.



- a Vis de réglage
b Tige du bouton de commande

4. Remplacer le bouton de commande.
5. Testez et vérifiez la flamme en tournant le bouton de commande de la position la plus basse à la position la plus haute.

NOTE : Pour les brûleurs (sur certains modèles) avec soupape de sécurité, s'assurer que la régulation obtenue est suffisante pour maintenir la chauffe du thermocouple. Si ce n'est pas le cas, augmentez la flamme minimale.

FONCTIONNEMENT ANORMAL

L'UN DES ÉLÉMENTS SUIVANTS EST CONSIDÉRÉ COMME UN FONCTIONNEMENT ANORMAL ET PEUT NÉCESSITER UNE INTERVENTION :

- Inclinaison jaune de la flamme du brûleur de la table de cuisson
- Détrempe des ustensiles de cuisine.
- Les brûleurs ne s'allument pas correctement.
- Les brûleurs ne restent pas allumés.
- Brûleurs éteints par la porte du four.
- Les robinets de gaz, qui sont difficiles à tourner.

SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT, CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ DE VOTRE RÉGION.

LES BRÛLEURS NE NÉCESSITENT AUCUNE RÉGULATION DE L'AIR PRIMAIRE.

NIVELLEMENT DE LA CUISINIÈRE

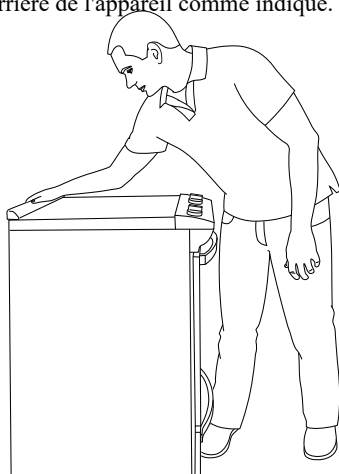
IMPORTANT : Ne pas utiliser la cuisinière si son pied arrière n'est pas complètement engagé dans le support anti-basculement. Ne retirez jamais complètement les pattes de mise à niveau, car la cuisinière ne serait pas correctement fixée au dispositif anti-basculement.

1. Glissez la cuisinière dans son emplacement définitif, en veillant à ce que le pied de nivellement arrière glisse dans le support anti-bascule. Laissez un espace de 2,5 cm (1") entre l'arrière de la cuisinière et le mur arrière.
2. Vérifiez que la cuisinière est de niveau en plaçant un niveau sur le fond du four. Si nécessaire, utilisez une clé pour régler la hauteur des pieds de nivellement jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau d'un côté à l'autre et de l'avant à l'arrière.

REMARQUE : La cuisinière doit être de niveau pour des performances optimales de cuisson et de pâtisserie.

VÉRIFIER L'ENGAGEMENT DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

1. Placez l'extérieur de votre pied contre le bas de la face avant pour maintenir l'appareil en bon état puis saisissez l'arrière de l'appareil comme indiqué.



2. Essayez lentement d'incliner la cuisinière vers l'avant.

- Si vous rencontrez une résistance immédiate, c'est que le pied de gamme est engagé dans le support anti-basculement. L'installation de la cuisinière est terminée.
- Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1/2" (1,3 cm) du sol sans résistance, arrêtez d'incliner la cuisinière et redescendez-la doucement sur le sol. Le pied de la cuisinière n'est pas engagé dans le support anti-basculement. Passez aux étapes 3 et 4.

IMPORTANT : Si vous entendez un bruit de claquement ou d'éclatement lorsque vous inclinez la cuisinière, il se peut que la cuisinière ne soit pas complètement engagée dans le support. Vérifiez qu'aucun obstacle n'empêche la cuisinière de glisser vers le mur ou que le pied de la cuisinière ne glisse pas dans le support. Vérifiez que le support est bien maintenu en place par les vis de montage.

3. Faites glisser la cuisinière vers l'avant et vérifiez que le support anti-basculement est bien fixé au sol ou au mur.

4. Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied arrière de la cuisinière soit inséré dans la fente du support anti-basculement.

IMPORTANT : Si la cuisinière est éloignée du mur pour quelque raison que ce soit, vérifiez toujours à nouveau l'engagement du support anti-basculement.

CONVERSION AU GAZ PROPANE

AVERTISSEMENT



RISQUE D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

- Utiliser une nouvelle conduite d'alimentation en gaz approuvée par CSA International et installer un robinet d'arrêt pour les nouvelles installations.
- Serrer fermement tous les raccords de gaz.
- Si l'appareil est raccordé au gaz de pétrole liquéfié, demandez à une personne qualifiée de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas la pression maximale indiquée dans la section "Exigences en matière d'alimentation en gaz".
- Parmi les exemples de personnes qualifiées, on peut citer :
 - personnel de chauffage agréé
 - personnel autorisé de la compagnie de gaz
 - personnel de service autorisé
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

AVERTISSEMENT



RISQUE DE BASCULEMENT

- Un enfant ou un adulte peut basculer et être tué.
- Installer le support anti-basculement au sol ou au mur conformément aux instructions d'installation.
- Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière soit engagé dans la fente du support anti-basculement.
- Réengager le support anti-basculement si la portée est déplacée.
- N'utilisez pas la cuisinière si le support anti-basculement n'est pas installé et engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.

Cette cuisinière est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel (NG).

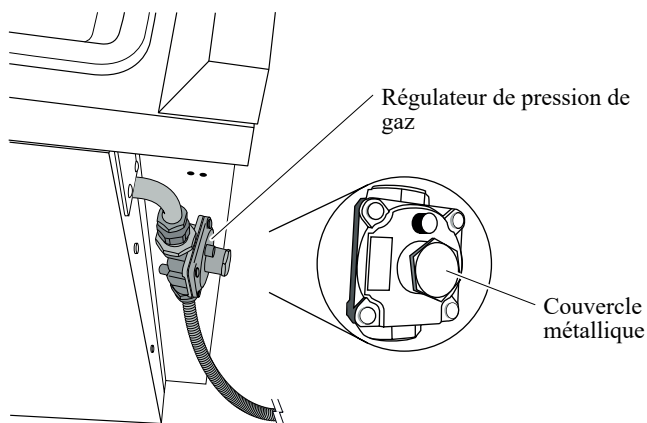
IMPORTANT : Les conversions au gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. L'agence qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion au gaz.

CONVERTIR LE RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

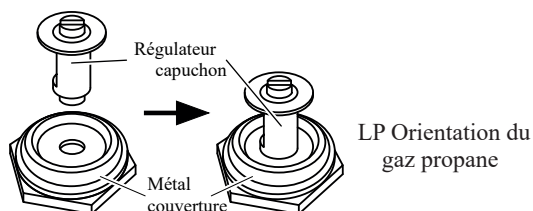
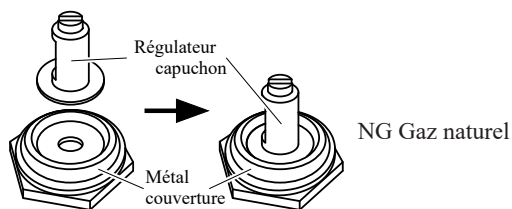
1. Tourner le robinet d'arrêt manuel en position fermée.
2. Débrancher la cuisinière ou couper l'alimentation électrique.
3. Retirez la cuisinière du mur ou de l'espace d'installation. Localisez le régulateur de pression de gaz à l'arrière de la cuisinière.

IMPORTANT : Ne pas retirer le régulateur de pression du gaz.

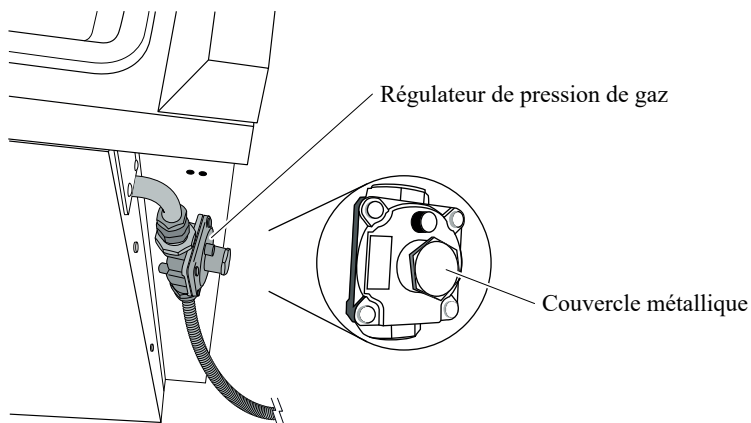
4. Dévisser le couvercle métallique au centre du régulateur de pression de gaz à l'aide d'un tournevis clé à molette.



5. Retirer le capuchon du régulateur sur le couvercle métallique. Orienter le capuchon du régulateur pour le type de carburant utilisé et le replacer dans le couvercle métallique.



6. Revissez et serrez le couvercle métallique dans le régulateur de pression de gaz avec une clé.



CONVERTIR LES BRÛLEURS DE SURFACE

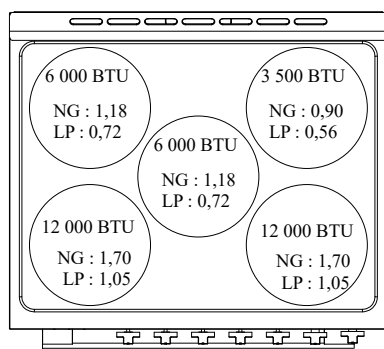
IMPORTANT : Veillez à conserver les orifices qui viennent d'être remplacés dans la conversion.

Outil nécessaire

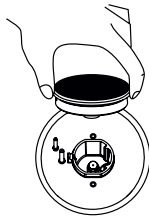
- tournevis 9/32" (7 mm)

Tableau des orifices NG/LP pour les brûleurs de surface et de four

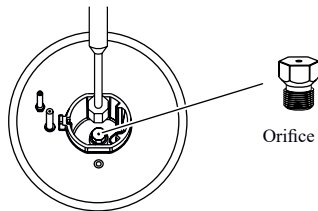
Brûleur	Placement	Orifice Type	Taille de l'orifice (mm)	Puissance du brûleur
Rapide	Avant gauche	NG	1.70	12 000 BTU
		LP	1.05	
Rapide	Avant droite	NG	1.70	12 000 BTU
		LP	1.05	
Semi rapide	Centre	NG	1.18	6 000 BTU
		LP	0.72	
Semi rapide	Arrière gauche	NG	1.18	6 000 BTU
		LP	0.72	
Auxiliaire	Arrière droite	NG	0.90	3 500 BTU
		LP	0.56	
Griller	Dessus de four	NG	1.40	8 500 BTU
		LP	0.83	
Cuisson	Fond du four	NG	1.85	14 000 BTU
		LP	1.10	



1. Si l'appareil est installé, retirez les grilles de brûleur, les chapeaux de brûleur et les bases de brûleur.

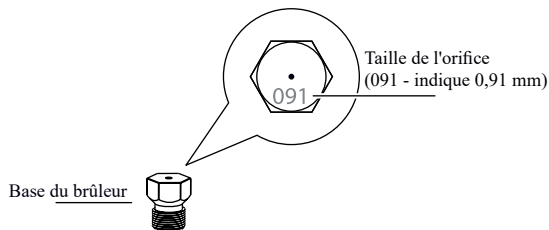


2. Retirer les orifices existants à l'aide d'un tourne-écrou de 7 mm.

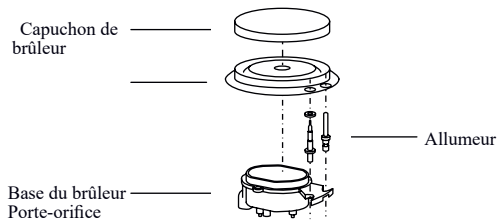


3. Remplacer les orifices par des orifices de type carburant adéquat. Les orifices de gaz sont estampillé d'un numéro de taille. Reportez-vous au tableau des orifices ci-dessus pour connaître les dimensions des orifices de gaz naturel et de gaz de pétrole liquéfié, ainsi que leur emplacement.

IMPORTANT : Conserver et stocker les orifices qui viennent d'être remplacés en cas de réinstallation avec un autre gaz.



4. Remettre en place la base du brûleur, les capuchons du brûleur et les grilles du brûleur.



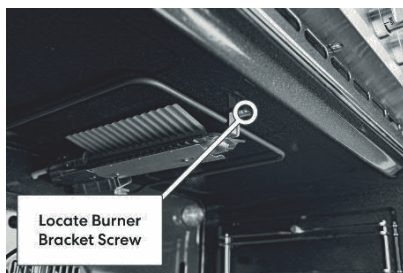
CONVERTIR LES BRÔLEURS DU FOUR

Ce produit ne peut pas être converti au gaz naturel ou au gaz de pétrole liquéfié en ajustant ou en resserrant les orifices du four. Les orifices doivent être remplacés.

Conversion du brûleur de grill

1. Dévisser le support avant

Localisez le support à l'avant du grill.
Retirer la vis.



2. Retirer le brûleur

Faites glisser avec précaution le brûleur vers l'avant et hors de la prise, sans couper ou endommager le fil qui y est attaché. Posez soigneusement le brûleur comme indiqué sur l'image de droite.



3. Remplacer l'orifice du brûleur

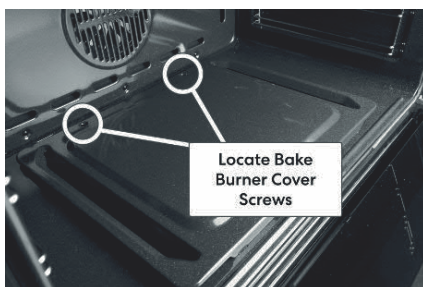
Lorsque le brûleur est hors de portée, recherchez l'orifice comme indiqué. Poursuivre le remplacement de l'orifice.



Conversion du brûleur de cuisson

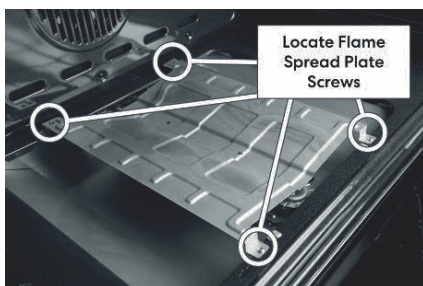
1. Retirer le couvercle du brûleur de cuisson

Ouvrez la porte de votre four et dévissez les deux vis arrière du couvercle du brûleur de cuisson. Retirer le couvercle du brûleur de cuisson.



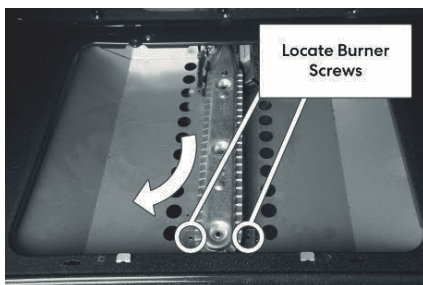
2. Retirer la plaque de diffusion de la flamme

Dévisser les quatre vis de la plaque de diffusion de la flamme. Retirer la plaque de diffusion de la flamme.



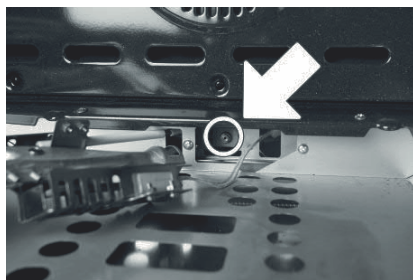
3. Brûleur coulissant

Dévisser les deux vis avant qui maintiennent le brûleur en place. Faites glisser le brûleur vers le haut et vers la porte du four pour le sortir de la prise, en veillant à ne pas sectionner ou tirer sur le fil.



4. Remplacer l'orifice du brûleur

Déplacer le brûleur avec précaution pour accéder à l'orifice du brûleur, en veillant à ne pas sectionner ou tirer sur le fil. Procéder au remplacement de l'orifice.



CONVERSION COMPLÈTE AU GAZ

1. Ouvrir le robinet d'arrêt de la conduite d'alimentation en gaz.
2. Branchez la cuisinière ou reconnectez l'alimentation.
 - Reportez-vous à la section "Raccordement au gaz" du chapitre "Instructions d'installation" pour raccorder correctement la cuisinière à l'alimentation en gaz.
 - Reportez-vous à la section "Compléter l'installation" pour terminer cette procédure.
 - Reportez-vous à la section "Réglage de la hauteur de la flamme" pour régler la flamme du brûleur de surface.

IMPORTANT : Il peut être nécessaire d'ajuster le réglage bas pour chaque brûleur de la table de cuisson.



Soutien à la clientèle : Appelez le 1-866-231-8893 ou envoyez un courriel à : info@forno.ca



CUISINIÈRE À GAZ

NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE FFSGS1116-30 | FFSGS1116-30BLK | FFSGS1116-30WHT

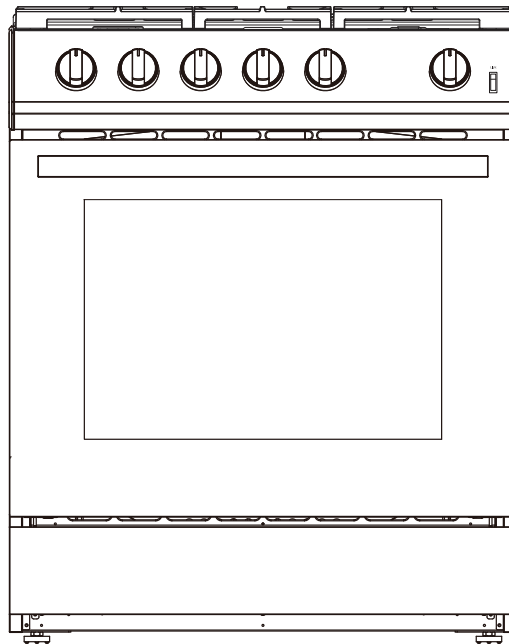
MANUEL D'INSTRUCTIONS

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

TABLE DES MATIÈRES

Service clientèle	27
Avertissement	28
Sécurité importante	29
Noms des pièces et accessoires	31
Installations :	
• Support anti-basculement	32
• Poignée	33
Panneau de contrôle	34
Mode d'emploi	
• Batterie de cuisine	35
• Contrôle du four.....	36
Entretien et maintenance	37
Dépannage	39
Garantie	42

CUISINIÈRE À GAZ



NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE FFSGS1116-30 | FFSGS1116-30BLK | FFSGS1116-30WHT

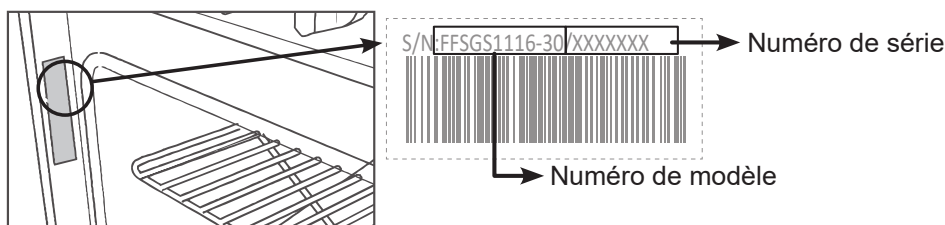
Service clientèle

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

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

Notez ces informations ci-dessous pour référence ultérieure.

Emplacement du modèle et du numéro de série



Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Purchase Address And Phone : _____

Informations sur les services

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

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

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



"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.



Il 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 :



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



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



- 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 les composés 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.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes s'appliquent :

- Les installations et les réparations doivent être effectuées par un entrepreneur, un plombier ou un monteur d'installations au gaz qualifié ou agréé par l'État du Massachusetts.
- En cas d'utilisation d'un robinet à boisseau sphérique, celui-ci doit être du type à poignée en T.
- Un connecteur de gaz flexible, lorsqu'il est utilisé, ne doit pas dépasser 3 pieds.



AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

- Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ
 - N'essayez pas d'allumer un appareil.
 - Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
 - N'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
 - Débarrasser la pièce, le bâtiment ou la zone de tous ses occupants.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz.



AVERTISSEMENT

NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LA SECTION DE CUISSON PAR LE DESSUS DE CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE.

- Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE/DE GRAISSE AVEC DE L'EAU



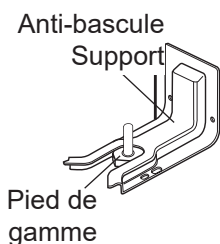
AVERTISSEMENT



Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut basculer et être tué.
- Installer le support anti-basculement au sol ou au mur conformément aux instructions d'installation.
- Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière soit engagé dans la partie inférieure du support anti-basculement.
- Réengager le support anti-basculement si la portée est déplacée.
- N'utilisez pas la cuisinière si le support anti-basculement n'est pas installé et engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.

S'ASSURER QUE LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT EST INSTALLÉ :



- Faire glisser la gamme vers l'avant.
- Vérifiez que le support anti-basculement est solidement fixé au sol et au mur.
- Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous le support anti-basculement. **AVERTISSEMENT** : Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées à l'odeur.
Les fournisseurs de gaz recommandent l'utilisation d'un détecteur de gaz approuvé par UL ou CSA.
Pour plus d'informations, contactez votre fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : N'installez pas de système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas en direction de cet appareil de cuisson. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec cet appareil de cuisson, entraînant des blessures ou un fonctionnement involontaire.

Sécurité importantes

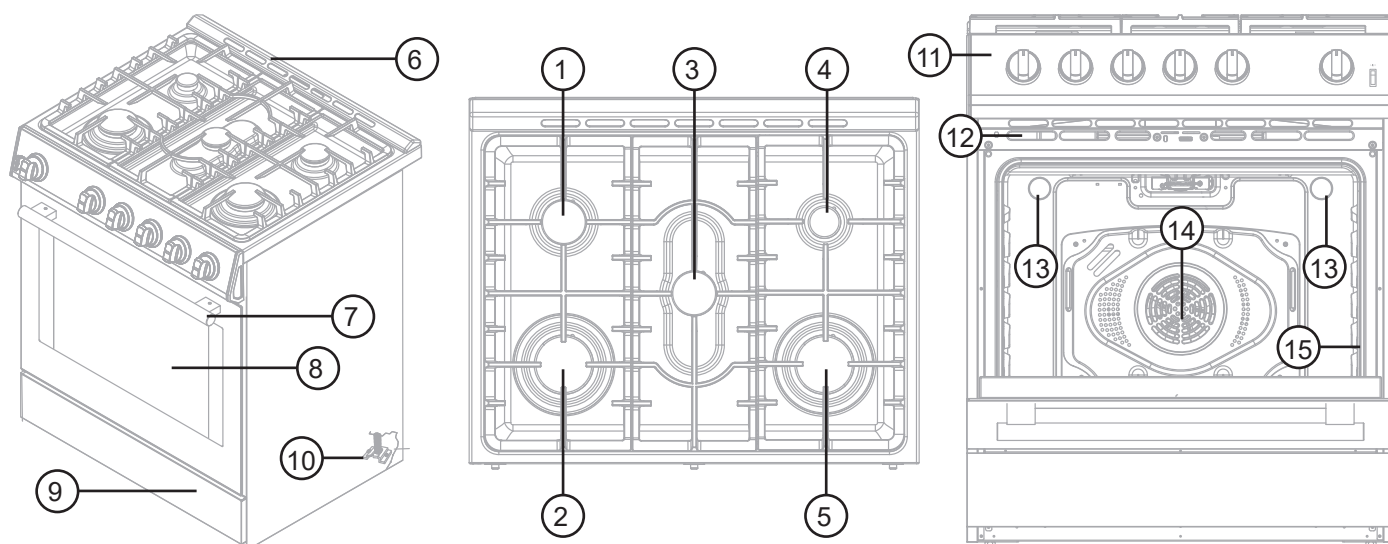
• **AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, CELLE-CI DOIT ÊTRE SÉCURISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER QUE LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, FAITES GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'AVANT, VÉRIFIEZ QUE LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT EST BIEN FIXÉ AU SOL DERRIÈRE LA CUISINIÈRE, ET FAITES GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'ARRIÈRE JUSQU'À CE QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT.**

- **AVERTISSEMENT :** N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en feuille d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- **ATTENTION :** Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la grille de protection arrière de la cuisinière - les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient se blesser gravement.
- **NE PAS LAISSER** Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans les zones où la cuisinière est utilisée. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque du champ de tir.
- Porter des vêtements appropriés - Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation du champ de tir.
- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de la cuisinière, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Stockage dans ou sur la cuisinière - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité des appareils de surface.
- Cet appareil n'est pas destiné à être à l'entreposage.
- **NE PAS UTILISER D'EAU** sur les feux de graisse - Étouffer le feu ou les flammes, utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.
- Veillez à ce que vos supports de casseroles soient secs. - Des maniques humides ou mouillées posées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser le porte-pot toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux.
- **NE PAS TOUCHER LES APPAREILS DE SURFACE OU LES ZONES PROCHEs DES APPAREILS** - Les appareils de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones situées à proximité des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir. Parmi ces zones figurent la table de cuisson et les surfaces en face de la table de cuisson.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des températures élevées - L'ébullition provoque des fuites de fumée et de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson émaillés - Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur le dessus de la cuisinière sans se briser en raison de brusques changements de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les unités de surface adjacentes - Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée de manière à être tournée vers l'intérieur et à ne pas dépasser les unités de surface adjacentes.
- Débrancher l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien.
- Installation correcte - La cuisinière, une fois installée, doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70. Au Canada, la cuisinière doit être mise à la terre conformément au Code canadien de l'électricité. Assurez-vous que la cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié.
- Des blessures peuvent résulter d'une mauvaise utilisation des

portes ou des tiroirs de l'appareil, par exemple en marchant, en s'appuyant ou en s'asseyant sur les portes ou les tiroirs ou les tiroirs.

- Entretien - Maintenez la zone de la cuisinière dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Entretien - Maintenez la zone de la cuisinière dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être réglée de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.
- N'utilisez pas de pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (par exemple, des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).
- Nettoyer le plan de cuisson avec précaution - Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer des liquides renversés sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- N'utilisez pas de pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (par exemple, des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).
- Ne pas chauffer les récipients alimentaires non ouverts. - L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- Veillez à ce que les conduits d'évacuation du four ne soient pas obstrués.
- Ne jamais faire griller avec la porte ouverte. La cuisson au gril à porte ouverte n'est pas autorisée en raison de la surchauffe des boutons de commande.
- Placement des grilles du four - Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas le porte-pot en contact avec l'élément chauffant du four.
- Il faut veiller à ce que le papier d'aluminium et les sondes à viande n'entrent pas en contact avec le brûleur chauffant.
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec eux avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, notamment la table de cuisson, les brûleurs, les grilles, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four, les fenêtres des portes du four et les crevasses autour des portes du four.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être réglée de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.
- Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer si nécessaire. Élimination correcte de votre appareil - Éliminez ou recyclez votre appareil conformément aux réglementations fédérales et locales. Contactez les autorités locales pour l'élimination ou le recyclage de votre appareil dans le respect de l'environnement. Pour les appareils avec capot de ventilation - Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lors de la cuisson flambée sous la hotte, allumez le ventilateur. Pour les cuisinières autonettoyantes - Ne pas nettoyer le joint de la porte - Le joint de la porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser de nettoyants pour four - Aucun nettoyant commercial pour four ou revêtement protecteur de four de quelque type que ce soit ne doit être utilisé dans ou autour d'une partie quelconque du four.
- Nettoyer uniquement les pièces listées dans le manuel.
- Avant l'autonettoyage du four - Retirez la lèchefrite et les autres ustensiles. Essayez tout débordement excessif avant de lancer le cycle de nettoyage. **LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

Noms des pièces et accessoires



Numéros	Pièces détachées
1	Gauche, brûleur arrière 6000 BTU
2	Gauche, brûleur avant 12000 BTU
3	Brûleur central 6000 BTU
4	Droite, brûleur arrière 3500 BTU
5	Droite, brûleur avant 12000 BTU
6	Dosseret
7	Poignée

Numéros	Pièces détachées
8	Porte du four Fenêtre
9	Plaque d'appui
10	Support anti-basculement
11	Panneau de contrôle
12	Évent de four
13	Lumière du four
14	Ventilateur de convection
15	Joint de porte



12x Boutons de forno
(Acier inoxydable 6x & *laiton antique 6x)



12x lunette Forno
(Acier inoxydable 6x & *laiton antique 6x)



2x Poignée de porte Forno
(Acier inoxydable et *laiton antique)



2x Racks



1x Dosseret



1x Support anti-basculement



5x Vis (M4*8)
(Pour l'installation du dosseret noir)



2 vis (M5*45) (Pour le support anti-basculement)



1x Clé hexagonale



2x Vis pour la poignée

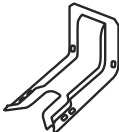
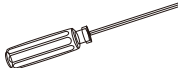
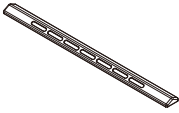
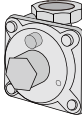


1x Logo

***REMARQUE :** La quincaillerie en laiton antique n'est fournie qu'avec les variantes de couleur noire et blanche, l'acier inoxydable n'est fourni qu'avec la garniture en acier inoxydable.

Liste de matériels

S/N	Nom	Quantité
1	Manuel d'instruction	1
2	Guide d'installation	1
3	Support anti-basculement	1
4	Tournevis	1
5	Vis (M4*8)	5
6	Vis (M5*45)	2
7	Dosseret	1
8	Grille de four	2
9	Bouton en laiton antique	6
10	Bouton en acier inoxydable	6
11	Base du bouton en laiton antique	6
12	Base du bouton en acier inoxydable	6
13	Poignée en laiton antique	1
14	Poignée en acier inoxydable	1
15	Régulateur de pression de gaz	1
16	Adaptateur pour tuyau de gaz avec rondelle	1
17	Kit de conversion de gaz LP	7
18	Accessoires de réglage de flamme	1

1 	2 	3 	4 	5 
6 	7 	8 	9 	10 
11 	12 	13 	14 	15 
16 	17 	18 		

REMARQUE: Poignée en laiton antique / Boutons en laiton antique uniquement pour les unités blanches et noires.

LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

REMARQUE : Un kit de support anti-basculement est fourni avec la cuisinière.

AVERTISSEMENT : Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut basculer et être tué.
- Connecter le support anti-basculement au pied arrière de la cuisinière.
- Reconnecter le support anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.

IMPORTANT : NE PAS retirer complètement la jambe de nivellement arrière. Le support anti-basculement utilise la jambe de nivellement arrière droite ou gauche pour fixer la cuisinière au sol.

1 : Localisation du support Déterminer l'emplacement final de la cuisinière avant d'essayer d'installer le support.

- A. Placez le support sur le sol, le bord arrière contre la paroi arrière. Si la cuisinière n'atteint pas le mur arrière, alignez le bord arrière du support avec le panneau arrière de la cuisinière à son emplacement définitif. REMARQUE : Si le support ne touche pas la paroi arrière, vous DEVEZ visser le support au SOL.
- B. Positionner le côté du support contre l'armoire gauche ou droite. S'il n'y a pas de meuble adjacent, alignez le bord du support avec le panneau latéral de la cuisinière à son emplacement définitif. Si le plan de travail dépasse du meuble, décalez le support du meuble de la valeur du dépassement.
- C. Marquez l'emplacement de la paire de trous à utiliser (voir l'illustration ci-dessous). REMARQUE : Pour une installation au SOL, utiliser le Loc A ou B. Pour l'installation sur un mur arrière, utiliser le verrou C.

2 : Fixer le support

Le support doit être vissé au SOL ou au MUR ARRIÈRE.

Installation au sol :

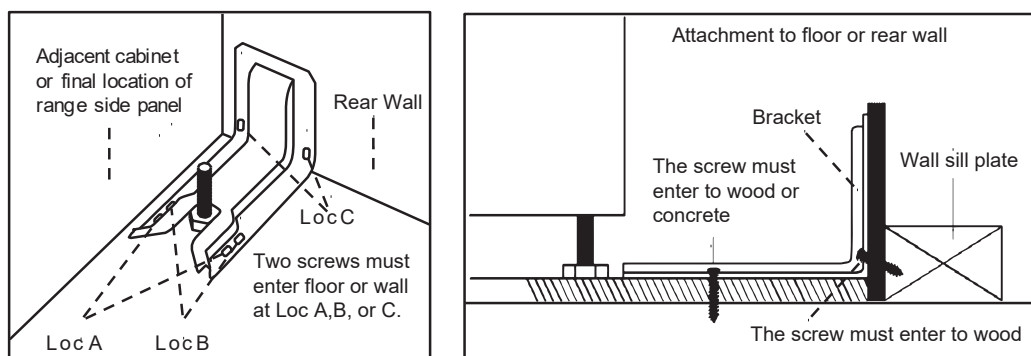
- Plancher en bois : Utilisez les vis fournies pour fixer le support en utilisant la paire de trous marqués (Loc A ou B).
- Sol en béton : À l'aide d'une mèche à béton, percez un avant-trou de 5/32" d'une profondeur de 2" dans le béton au centre de chacun des trous marqués (Loc A ou B). Utilisez les vis fournies pour fixer le support au sol.

MUR ARRIÈRE Installation :

Utiliser les 2 vis fournies pour fixer le support en utilisant la paire de trous marqués à l'emplacement C. Les vis DOIVENT pénétrer dans une lisse d'assise en bois. Si le mur contient des montants métalliques ou des matériaux similaires, le sol doit être utilisé.

3 : Vérifier le support

Après avoir installé le support, faites glisser la cuisinière jusqu'à son emplacement définitif. La jambe de nivellement arrière doit être complètement insérée dans le support ANTI-TIP, comme indiqué à l'étape 1. Pour vérifier si le support



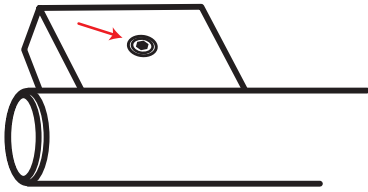
est installé et engagé correctement, regardez sous la cuisinière pour voir si la jambe de mise à niveau arrière est engagée dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou le panneau de pied peut être retiré pour faciliter l'inspection. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, faites glisser la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support antibasculement est bien fixé au sol ou au mur, et faites glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied de mise à niveau se trouve sous le support antibasculement. Si la cuisinière est retirée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière est correctement fixée par le support anti-basculement.

REMARQUE : Le support anti-basculement doit être correctement installé et le pied de nivellement arrière doit être complètement engagé dans le support pour empêcher la cuisinière de basculer. Ne retirez JAMAIS les pattes de nivellement. Cela empêchera de fixer correctement la gamme au support ANTI-TIP.

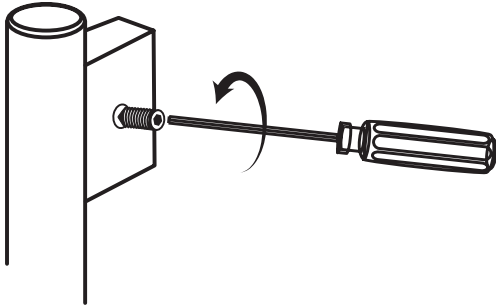
Installations (suite)

INSTALLATION DE LA POIGNÉE

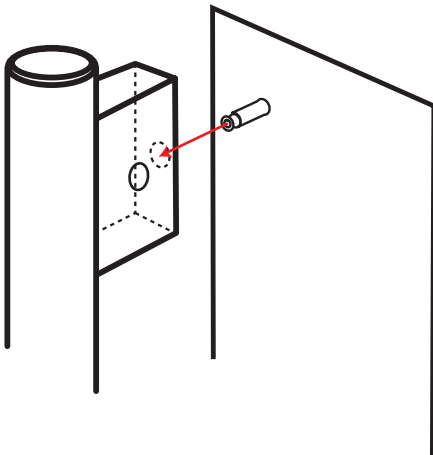
1. Localiser la vis sur la poignée



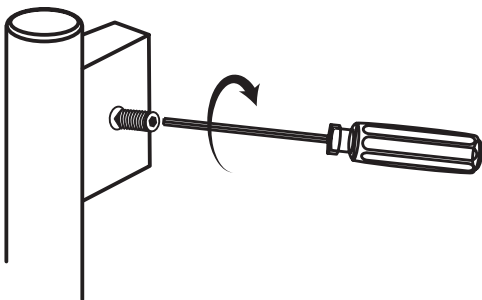
2. Retirer la vis à l'aide de la clé hexagonale fournie. (Répéter de l'autre côté)



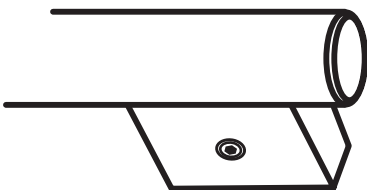
3. Fixer la poignée à la goupille.



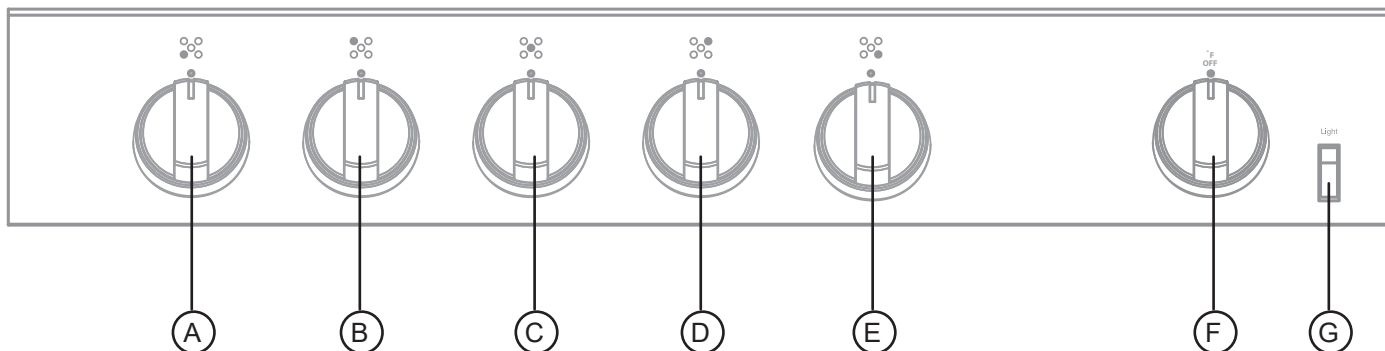
4. Remettez ensuite la vis en place et redressez-la à l'aide de la clé hexagonale (répétez l'opération sur les autres côtés)



5. Lorsque vous assemblez les poignées, veillez à ce que la vis soit orientée vers le sol.



Panneau de contrôle



Numéros	Pièces détachées
A	Avant, brûleur gauche
B	Arrière, brûleur gauche
C	Brûleur central
D	Arrière, brûleur droit
E	Brûleur avant droit
F	Bouton de four
G	Lumière

Commandes des brûleurs de surface : Pour les cinq brûleurs de la table de cuisson, poussez et tournez en position d'allumage et maintenez pendant plusieurs secondes jusqu'à ce que les brûleurs s'allument correctement.

Commandes du four :

- Le four a deux fonctions. Cuisson par convection et gril.
- Cuisson par convection : Tournez le bouton vers la gauche pour allumer le brûleur inférieur et le ventilateur de convection commence à s'activer.

Griller : Tournez le bouton vers la droite pour allumer le brûleur supérieur.

Lumière Appuyez sur l'interrupteur à bascule pour allumer et éteindre la lumière.

Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et n'être utilisé que dans un espace bien ventilé.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple l'augmentation du niveau de ventilation mécanique, le cas échéant.

ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur du bouton soit aligné avec l'icône d'allumage. Relâchez le bouton et réglez l'intensité de la flamme en continuant à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de MAX (maximum) à MIN (minimum).

REMARQUE : Pour les modèles équipés d'un dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme - Une fois la flamme allumée, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 3 à 4 secondes jusqu'à ce que le dispositif maintienne le brûleur automatiquement allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez une minute que le gaz se dissipe avant d'essayer de le rallumer. Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur sur le bouton soit aligné sur OFF.

PANNE D'ÉLECTRICITÉ

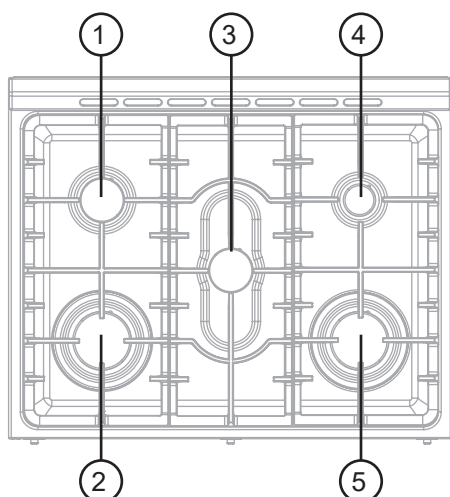
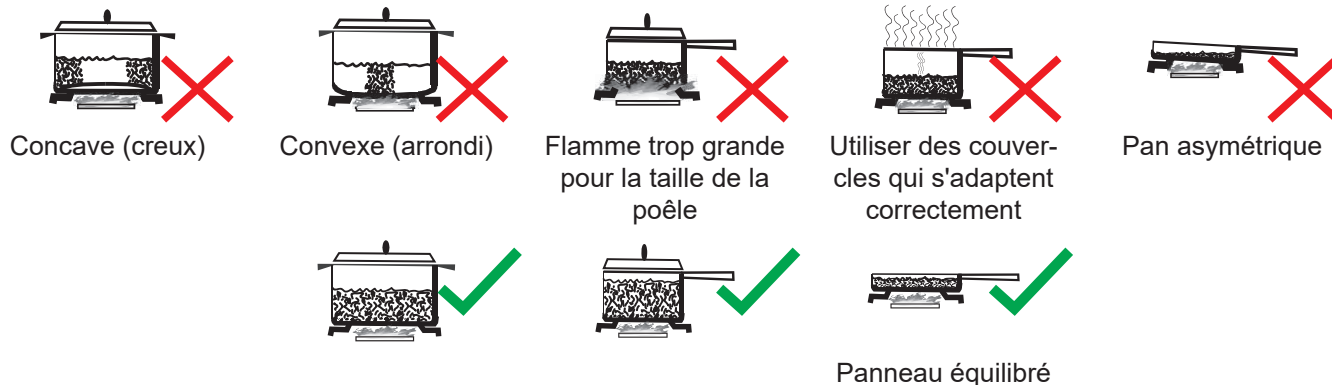
En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenez une allumette allumée près d'un brûleur et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur soit aligné sur MAX. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton jusqu'au réglage souhaité. En cas d'extinction involontaire de la flamme, la soupape de sécurité intervient en coupant le gaz aux brûleurs. L'allumeur électrique ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas ou s'il s'éteint involontairement, fermez immédiatement le brûleur et attendez au moins une minute avant de recommencer. Une fois la flamme allumée, réglez-la comme vous le souhaitez.

Pour réduire la consommation de gaz et obtenir un meilleur résultat, utilisez des casseroles dont le diamètre correspond à celui du brûleur, afin d'éviter que la flamme ne remonte sur les côtés de la casserole. Voir le tableau des conteneurs. N'utilisez que des casseroles à fond plat. Dès que le liquide commence à bouillir, réduire la flamme à un niveau suffisant pour maintenir l'ébullition.

Mode d'emploi

BATTERIE DE CUISINE

- Adapter le diamètre de la casserole à la taille de la flamme. La flamme doit être de la même taille que le fond de la casserole ou plus petite. N'utilisez pas de petites poêles avec des réglages de flamme élevés, car les flammes peuvent lécher les parois de la poêle. Les casseroles surdimensionnées qui couvrent deux brûleurs sont placées d'avant en arrière, et non d'un côté à l'autre.
- Utiliser des casseroles équilibrées. Les casseroles doivent reposer à plat sur la grille de la table de cuisson, sans basculer. Centrer la casserole sur le brûleur.
- Utilisez un couvercle qui s'adapte correctement. Un couvercle bien ajusté permet de raccourcir le temps de cuisson. Les poêles à fond plat et lourd assurent une chaleur homogène et une bonne stabilité.



Brûleur #	Type de brûleur	Casserole Min	Casserole Max
4	Auxiliaire	3.5" (9,0 cm)	6.3" (16 cm)
3 & 4	Semi-rapide	5.1" (13 cm)	7.1" (18 cm)
2 & 3	Rapide	5.9" (15 cm)	10.2" (26 cm)



AVERTISSEMENT

Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en feuille d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

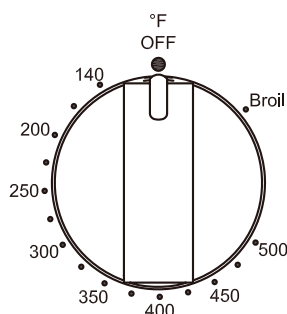
Remettre toutes les commandes en position OFF après avoir utilisé une opération de chronométrage programmable. Il ne faut pas essayer de faire fonctionner l'appareil en cas de panne de courant.

Un rideau d'air ou une autre hotte de cuisine qui fonctionne en soufflant un flux d'air vers le bas sur une cuisinière ne doit pas être utilisé avec une cuisinière à gaz.

Mode d'emploi

COMMANDES DU FOUR

Le bouton du thermostat et les boutons du mode de cuisson sont utilisés ensemble pour sélectionner les modes du four



BOUTON DU THERMOSTAT

Appuyez sur le bouton du thermostat, puis tournez le bouton jusqu'à la température souhaitée ou jusqu'au gril, et attendez environ 20 secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume correctement.

Conv Bake

PLAGE DU THERMOSTAT : 140°F (60°C) À MAX 500°F (260°C)

Le mode Conv Bake utilise la chaleur du brûleur inférieur et le ventilateur de convection pour cuire les aliments. Lorsque vous utilisez ce mode pour préparer des produits de boulangerie tels que des gâteaux, des biscuits et des pâtisseries, commencez toujours par préchauffer le four et placez les aliments au centre, près des grilles du milieu.

Griller

GAMME DU THERMOSTAT : Gril

Le mode Broil utilise la chaleur intense de l'élément supérieur pour saisir les aliments. Idéal pour griller, faire fondre le fromage, faire dorer et saisir la surface. Les aliments doivent être placés près des grilles supérieures et ne doivent pas être cuits trop longtemps de chaque côté. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lors de l'utilisation de ce mode.

CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez les instructions de la recette ou du produit alimentaire pour la température de cuisson, le temps et la position de la grille. Le temps de cuisson varie en fonction de la température des ingrédients et de la taille, de la forme et de la finition de l'ustensile de cuisson.

Directives générales

- Pour de meilleurs résultats, faites cuire les aliments sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 2,5 à 3 cm entre les ustensiles et les parois du four.
- Utilisez une seule grille lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson.
- Vérifier la cuisson au bout du temps minimum.
- Utilisez des ustensiles de cuisson en métal (avec ou sans finition antiadhésive), du verre résistant à la chaleur, de la vitrocéramique, de la poterie ou d'autres ustensiles adaptés au four.
- Si vous utilisez du verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée.
- Utiliser des plaques à pâtisserie avec ou sans côtés ou des moules à gâteaux.
- Les poêles en métal foncé ou à revêtement antiadhésif cuisent plus rapidement et brunissent davantage. Les plats de cuisson isolés allongent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de plateaux en aluminium jetables pour recouvrir une quelconque partie du four. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et la chaleur sera piégée en dessous. Cela altère les performances de cuisson et peut endommager la finition du four.
- Évitez d'utiliser la porte ouverte comme étagère pour poser des casseroles.
- Reportez-vous à la section Dépannage pour obtenir des conseils sur la résolution des problèmes de cuisson et de rôtissage.

Mode d'emploi (suite)

TABLEAU DE CUISSON

Produit alimentaire	Position du rack	Temp. °F (°C) (four préchauffé)	Temps (Min)
Gâteau			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Gâteau Bundt	1	350 (175)	40-45
La nourriture des anges	1	350 (175)	35-39
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 9	2	375-400 (190-205)	45-50
2 croûtes, fruits surgelés, 9	2	375 (190)	68-78
Cookies			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Pépites de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Pains			
Pain à la levure, 9x5	2	375 (190)	18-22
Petits pains à la levure	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Surgelés	2	400-450 (205-235)	23-26
Frais	2	475 (246)	15-18

Entretien et maintenance

NETTOYAGE

IMPORTANT : Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Suivez toujours les instructions figurant sur l'étiquette des produits de nettoyage. Sauf indication contraire, il est conseillé d'utiliser d'abord du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

SURFACES EXTÉRIEURES EN PORCELAINE ÉMAILLÉE

- Les aliments contenant des acides, tels que le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyés dès que l'ensemble de l'appareil est refroidi. Ces éclaboussures peuvent affecter la finition.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant pour vitres, nettoyant liquide doux ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyez délicatement autour de la plaque des numéros de modèle et de série, car le frottement risque de faire disparaître les numéros.

EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE

REMARQUE : Ne pas utiliser de tampons à récurer remplis de savon, de nettoyants abrasifs, de crème de polissage pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette granuleux ou d'essuie-tout. Des dommages peuvent survenir, même en cas d'utilisation unique ou limitée.

- Frotter dans le sens du grain pour éviter de l'abîmer.

Méthodes de nettoyage :

- Détergent liquide ou nettoyant universel : Rincer abondamment à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux et non pelucheux.

- Nettoyant et polissant pour l'acier inoxydable. Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant pour vitres et serviettes en papier ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau.

GRILLES ET CAPUCHONS RECOUVERTS DE PORCELAINE

- Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux sont froids.

- Les déversements d'aliments contenant des acides, tels que le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyés dès que les grilles et les chapeaux de la table de cuisson sont froids. Ces éclaboussures peuvent affecter la finition.

- Pour éviter les ébréchures, ne cognez pas les grilles et les chapeaux les uns contre les autres ou contre des

surfaces dures telles que des ustensiles de cuisine en fonte.

- Ne pas remonter les capuchons sur les brûleurs s'ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

- Tampon à récurer en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif.

ÉPANDÉUR DE BRÛLEURS

- Lavez fréquemment le répartiteur du brûleur avec de l'eau bouillante et du détergent afin d'éliminer tout dépôt susceptible d'obstruer la sortie de la flamme.
- Avant de le réinstaller, séchez soigneusement le répartiteur du brûleur afin qu'il s'allume correctement.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

- Tirer sur les boutons pour les éloigner du panneau de commande et les retirer.
- Lorsque vous remplacez les boutons, assurez-vous qu'ils sont en position d'arrêt.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau ou lave-vaisselle. REMARQUE : Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeurs pour four. Ne pas tremper les boutons.

PANNEAU DE CONTRÔLE

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant pour vitres et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau. REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette granuleux ou de papier essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

CAVITÉ DU FOUR

- Les aliments renversés doivent être nettoyés lorsque le four refroidit. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut provoquer des taches, des gravures, des piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux et eau chaude. REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyeurs pour four.

GRILLES DE FOUR ET GRILLES DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

- Coussin en laine d'acier

POÊLE À GRILLER 2 PIÈCES

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant légèrement abrasif : frotter avec un tampon à récurer humide.
- Solution de ½ tasse (125 ml) d'ammoniaque pour 1 gal. (3,75 L) d'eau : Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter à l'aide d'un tampon à récurer ou d'un tampon en laine d'acier.
- Nettoyant pour four : Suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit. Émail porcelaine uniquement, pas de chrome Lave-vaisselle.

Dépannage

Essayez d'abord les solutions proposées ici pour éviter le coût d'une intervention.

PROBLÈMES DE CUISSON ET DE RÔTISSAGE Avant de contacter le service clientèle de Forno, veuillez consulter le tableau ci-dessous pour connaître les cas qui peuvent s'appliquer à vous. Il peut s'agir d'une simple erreur d'utilisation des matériaux, des formes et des tailles des ustensiles de cuisson qui donne de mauvais résultats.

Questions relatives à la cuisson	Causes
Les aliments brunissent de façon inégale	• Le four n'est pas préchauffé • Papier d'aluminium sur la grille ou la sole du four • Ustensile de cuisson trop grand pour la recette • Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four
Aliments trop bruns sur le fond	• Le four n'est pas préchauffé • Utilisation de casseroles en verre, en métal terne ou noirci • Mauvaise position du rack • Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments sont secs ou ont rétréci de façon excessive	• Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Ouverture fréquente de la porte du four • Taille de la casserole trop grande
Les aliments cuisent ou rôtissent trop lentement	• Température du four trop basse • Le four n'est pas préchauffé • Ouverture fréquente de la porte du four • Fermé hermétiquement par une feuille d'aluminium • Taille de la casserole trop petite
Les croûtes de tarte ne brunissent pas sur le fond ou la croûte est détrempée	• Temps de cuisson insuffisant • Utilisation de casseroles en acier brillant • Mauvaise position du rack • La température du four est trop basse
Les gâteaux sont pâles, plats et ne peuvent pas être faits à l'intérieur	• Température du four trop basse • Temps de cuisson incorrect • Gâteau testé trop tôt • Ouverture trop fréquente de la porte du four • La taille de la poêle est peut-être trop grande
Gâteaux hauts au milieu avec une fissure sur le dessus	• Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four • Mauvaise position du rack • Taille de la casserole trop petite
Bords de la pâte trop bruns	• Température du four trop élevée • Bords de la croûte trop fins

Dépannage (suite)

Problèmes de table de cuisson

Problème	Causes possibles	Solutions
Le brûleur ne s'allume pas	La cuisinière n'est pas alimentée en électricité.	Vérifier que la gamme est correctement connectée à une alimentation électrique de 240 V à 3 ou 4 fils.
Le brûleur ne fonctionne pas	Première utilisation. Il reste de l'air dans la conduite de gaz.	Allumez l'un des boutons des brûleurs de surface pour évacuer l'air des conduites de gaz.
	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Pousser le bouton avant de le tourner pour obtenir un réglage.
	L'orifice du brûleur est obstrué.	Nettoyer l'orifice du brûleur à l'aide d'une brosse à dents en nylon rigide ou d'un trombone redressé.
Les flammes du brûleur sont inégales, jaunes et/ou bruyantes	Le(s) orifice(s) du brûleur est (sont) obstrué(s).	Nettoyer l'orifice du brûleur à l'aide d'une brosse à dents en nylon rigide ou d'un trombone redressé.
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas positionnés correctement.	Placer les chapeaux des brûleurs de manière à ce que les goupilles d'alignement soient correctement alignées sur les fentes.
	Le gaz propane est utilisé.	La cuisinière doit être convertie au gaz de pétrole liquéfié par un technicien qualifié.
La flamme du brûleur est trop haute ou trop basse	L'alimentation en gaz de la table de cuisson n'est pas correcte.	Assurez-vous que la cuisinière est réglée pour le bon type de gaz. Il est réglé en usine pour le gaz naturel. En cas de raccordement au gaz de pétrole liquéfié, les brûleurs doivent être convertis au gaz de pétrole liquéfié à l'aide du kit d'orifice fourni et le régulateur de pression doit être converti au réglage du gaz de pétrole liquéfié par un technicien qualifié.
	La pression du gaz n'est pas correcte.	Assurez-vous que le régulateur de pression est correctement installé et que la pression de la conduite de gaz est correcte. Voir l'installation Instructions.
Le brûleur émet des bruits d'éclatement	Le brûleur est mouillé.	Laisser sécher le brûleur avant de l'utiliser.
	Le chapeau du brûleur ou le répartiteur de gaz n'est pas positionné correctement.	Utilisez des ustensiles de cuisine dont la surface inférieure est à peu près de la même taille que la zone de cuisson et le brûleur. Les ustensiles de cuisine ne doivent pas dépasser la zone de cuisson de plus de 2,5 cm. Régler la flamme de manière à ce qu'elle ne remonte pas autour de l'ustensile de cuisson.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisine sur la table de cuisson	Les ustensiles de cuisine ne sont pas de la bonne taille pour le brûleur.	Utilisez des ustensiles de cuisine dont la surface inférieure est à peu près de la même taille que la zone de cuisson et le brûleur. Les ustensiles de cuisine ne doivent pas dépasser la zone de cuisson de plus de 2,5 cm. Régler la flamme de manière à ce qu'elle ne
Les résultats de la cuisson ne sont pas ceux escomptés	Utilisation d'ustensiles de cuisine inadaptés.	Voir la section "ustensiles de cuisine".
	Le bouton de commande n'est pas réglé sur le niveau de chaleur approprié.	Voir la section "ustensiles de cuisine".
Le four ne chauffe pas	La cuisinière n'est pas alimentée en électricité.	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous que le four est correctement alimenté en électricité.
	La commande du four n'est pas activée.	Assurez-vous que la température du four a été sélectionnée.

Dépannage (suite)

Problème	Causes possibles	Solutions
Le four ne cuit pas uniformément	L'utilisation d'articles de cuisson ou la position de la grille du four ne sont pas correctes.	Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour connaître la position recommandée des grilles. Réduisez toujours la température de la recette de 25 °F (15 °C) lors de la cuisson en mode Convention Bake.
L'affichage du four reste éteint	Coupure d'électricité.	Coupez l'alimentation principale (boîte à fusibles ou à disjoncteurs). Remettre le disjoncteur en marche. Si la situation persiste, appelez le service après-vente.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four	Les composants électroniques n'ont pas encore suffisamment refroidi.	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Ampoule mal fixée ou grillée.	Réinsérez ou remplacez l'ampoule. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
Le voyant du four reste allumé	La porte ne se ferme pas complètement	Vérifier que la porte du four n'est pas obstruée. Vérifier que les charnières ne sont pas déformées ou que l'interrupteur de la porte n'est pas cassé.
Impossible de retirer la protection de l'objectif	Accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif.	Essuyez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche avant d'essayer de retirer le couvercle de la lentille.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	La cuisinière n'est pas alimentée en électricité.	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous que le four est correctement alimenté en électricité. Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous que le four est correctement alimenté en électricité.
Excessif Humidité		Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson et le rôtissage par convection éliminent toute humidité dans le four.
Porcelaine Chips	L'intérieur en porcelaine est ébréché par les grilles du four	Lorsque vous retirez ou remplacez les grilles du four, inclinez-les toujours vers le haut et ne forcez pas pour éviter d'ébrécher la porcelaine.

Garantie

Ce que couvre cette garantie limitée :

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

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

Important

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

garantie cosmétique de 30 jours

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

Cette couverture comprend :

- Défauts de peinture
- Chips
- Défauts de finition macroscopiques

La garantie cosmétique ne couvre PAS :

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

Comment recevoir un service

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

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

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

Garantie (suite)

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



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.

