



FORNO[®]
Espresso



**CUISINIÈRE À INDUCTION
NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE**

FFSIN0982-30 | FFSIN0982-30BLK | FFSIN0982-30WHT

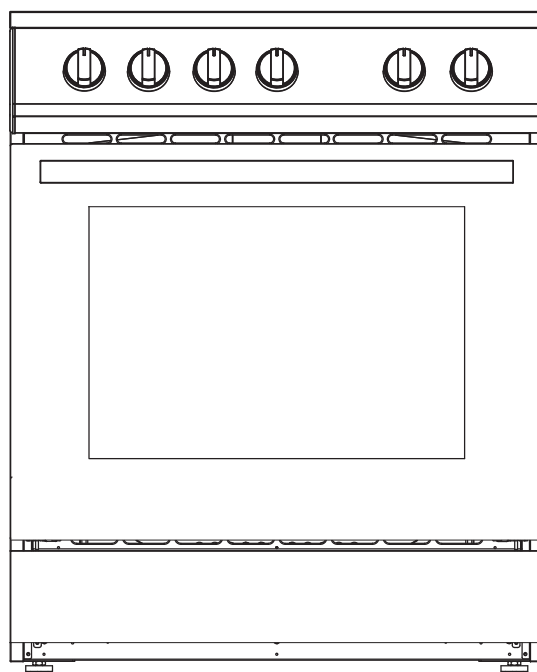
MANUEL D'INSTRUCTIONS

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	4
Avertissement	5
Sécurité importante	7
Nom des pièces	8
Panneau de contrôle	9
Mode d'emploi	
• Utilisation de la table de cuisson	9
• Utilisation du four	11
• Préchauffage	11
Modes de cuisson :	
• Cuire au four	12
• Griller	13
Modes de convection :	
• Conv. Cuire au four	14
• Conv. Griller	15
• Conv. Rôti	15
Soins de la gamme	
• Nettoyage	17
• Démontage de la porte du four	18
• Remplacement de la lampe du four	19
Dépannage	20
Garantie	23

GAMME D'INDUCTION



NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE

FFSIN0982-30 | FFSIN0982-30BLK | FFSIN0982-30WHT

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 sera utile de vous familiariser avec les signes de sécurité les pratiques, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre appareil.

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

Notez ces informations ci-dessous pour référence ultérieure.

Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Adresse et téléphone pour l'achat : _____

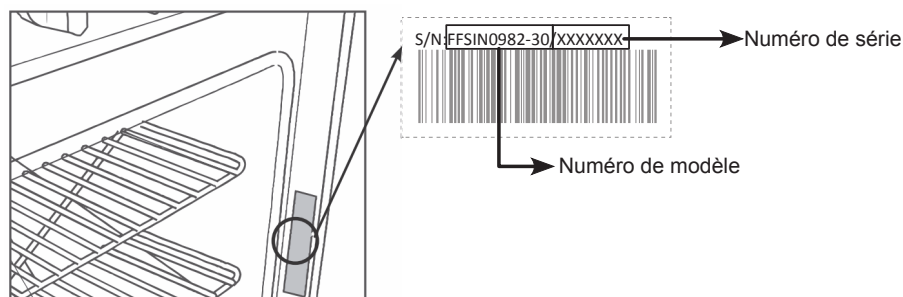
Informations sur les services

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

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

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

Emplacement du modèle et du numéro de série



Services au Canada et aux États-Unis

Gardez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à votre question. Vous pouvez également trouver toutes les informations dont vous avez besoin en ligne sur www.forno.ca

Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin d'aide, veuillez consulter notre site web ou envoyer un courrier électronique à l'adresse suivante : info@forno.ca

En cas de problème, veuillez contacter le service clientèle de FORNO. Veuillez noter qu'un dépannage avec un représentant du service clientèle sera nécessaire avant de pouvoir envoyer un fournisseur de services. 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 :



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.

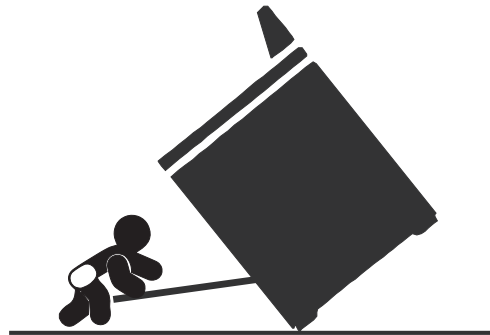
Tous les messages de sécurité vous indiquent quel est le danger potentiel, comment réduire les risques de blessure et ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.



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



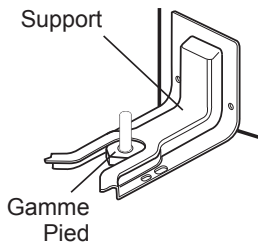
AVERTISSEMENT POUR VOTRE SÉCURITÉ



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.

Anti-Tip



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 a 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.

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, respectez les précautions de base, notamment les suivantes :

• **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.**

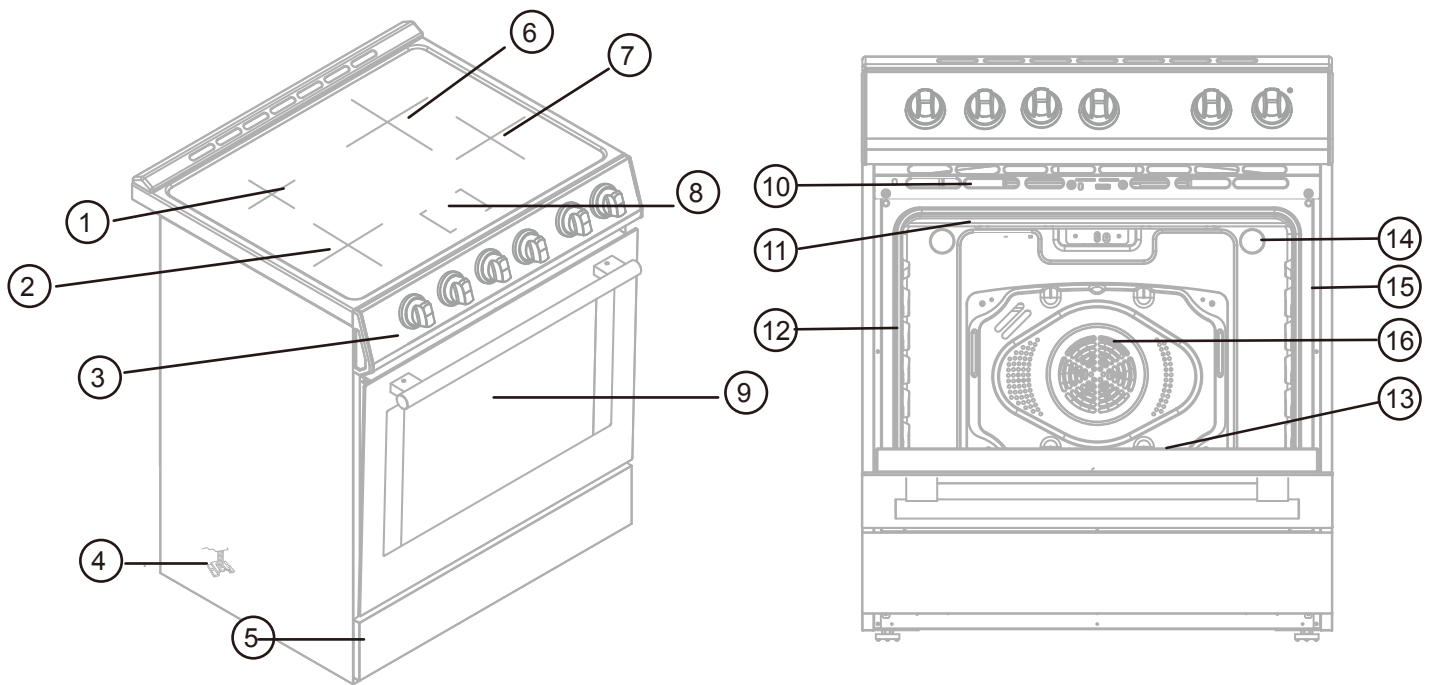
- **AVERTISSEMENT :** N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four 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 papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur, ce qui entraîne un risque d'incendie.
- **ATTENTION :** Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur la grille de protection arrière d'une cuisinière
 - les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets peuvent 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 à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel.
- Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'unités de surface.
- **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 UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES PROCHEDES UNITÉS** - Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles 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 ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les appareils de surface ou les zones proches des appareils jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir.
- 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 non vers l'extérieur
 - Dépasser les unités de surface adjacentes - Pour réduire le risque de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et d'inversement 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.
 - 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 nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
 - **ATTENTION :** Lors de l'ouverture de la porte, placez-vous sur le côté de la cuisinière et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
 - 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.
 - 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 la grille chauffée.
 - **NE PAS TOUCHER 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 pas toucher, ni laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables en contact avec l'élément chauffant ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, notamment les ouvertures de ventilation du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.
 - 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.
 - Débranchez l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien de l'appareil.
 - 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.
 - Entretien - Maintenez la zone de la cuisinière dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
 - Pour les unités 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.
- LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Avertissements de la Proposition 65 de l'État de Californie : AVERTISSEMENT :

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

Noms des pièces et accessoires

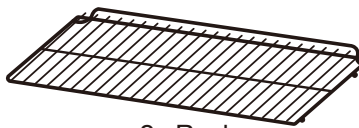


Numéros	Pièces détachées	REMARQUE
1	Brûleur arrière gauche:1200 / 1500W(boost)	Taille de la zone de chauffage: 140mm La plupart de taille appropriée de casserole: 140-160mm
2	Brûleur avant gauche:1800 / 2100W(boost)	Taille de la zone de chauffage: 185mm La plupart de taille appropriée de casserole: 180-200mm
3	Panneau de contrôle	NA
4	Support anti-basculement	NA
5	Plaque d'appui	NA
6	Brûleur arrière droit:2300 / 3000W(boost)	Taille de la zone de chauffage: 185mm La plupart de taille appropriée de casserole: 180-200mm
7	Brûleur avant droit:1200 / 1500W(boost)	Taille de la zone de chauffage: 140mm La plupart de taille appropriée de casserole: 140-160mm
8	Feux indicateurs de surface chaude	NA

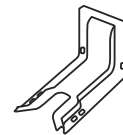
Numéros	Pièces détachées
9	Porte du four Fenêtre
10	Évent de four
11	Élément de grill
12	Joint de porte
13	Élément inférieur (non visible)
14	Lumière du four
15	Plaque des numéros de modèle et de série
16	Ventilateur de convection



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



2x Racks



1x Support anti-basculement



12x Lunette
(Acier inoxydable 6x & Laiton antique 6x)



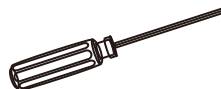
1x Dosseret



5x Vis (M4*8)
(Pour l'installation du dos-



2x Poignée de porte Forno
(1 x acier inoxydable et 1 x laiton antique)



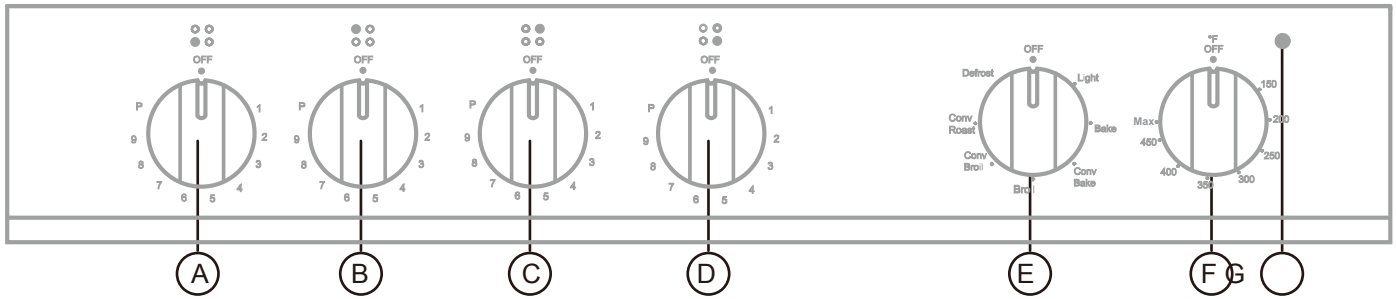
1x Outil à main



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

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

Panneau de contrôle

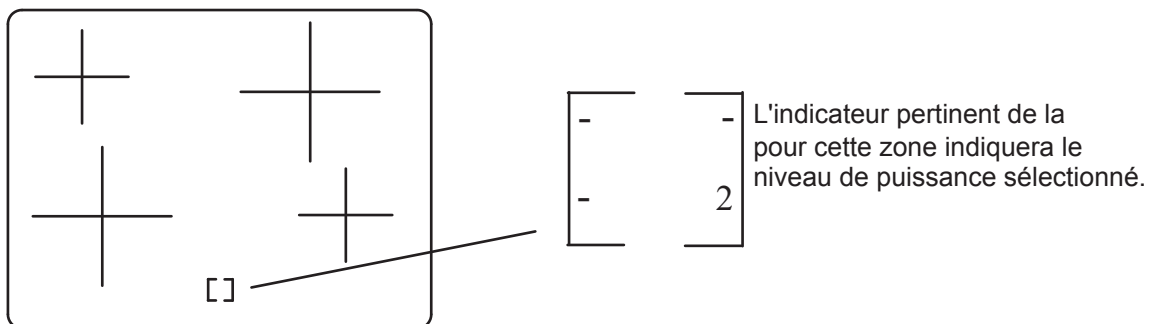


Numéros	Pièces détachées
A	Brûleur avant gauche
B	Brûleur arrière gauche
C	Brûleur arrière droit
D	Brûleur avant droit
E	Réglages du four
F	Température
G	Indicateur lumineux

Mode d'emploi

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Comment savoir si votre casserole actuelle peut être utilisée pour une cuisinière à induction. Placez un aimant au fond de la casserole et faites attention si l'aimant colle à la casserole. Si c'est le cas, la poêle est adaptée à l'induction. Si l'aimant n'adhère pas à la casserole, celle-ci n'est PAS adaptée à l'induction. Remarque : une casserole qui n'est pas destinée à l'induction ne fonctionnera pas sur la cuisinière à induction.
- Sélectionnez la zone de chauffage que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont bien en contact propre et sec. Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre.

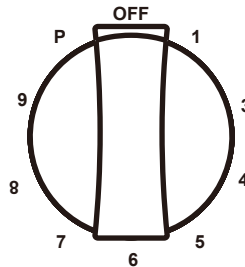


Instructions d'utilisation (suite)

Icônes et symboles d'indicateurs:

Icônes et symboles :	Fonction
H	"H" signifie que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température suffisante.
⏟	Le brûleur est activé mais n'est pas utilisé
P	La fonction Boost est activée

3. Réglez le niveau de puissance en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Les niveaux de puissance vont de 1 à 9



ainsi que les réglages Boost (P). Vous pouvez modifier le niveau de puissance à tout moment...

Activation de la fonction Boost :

1. Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "P". Le "P" est activé et s'affiche sur l'indicateur. La fonction boost reste activée pendant 5 minutes, après quoi la zone se règle automatiquement sur le niveau 9.
2. Pour annuler la fonction d'amplification, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "9".
Remarque : Vous pouvez activer les deux fonctions Boost en même temps, à l'exception du brûleur arrière droit (3000W).

IMPORTANT : Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter tout dommage permanent dû à des piqûres ou des rayures sur la surface de la table de cuisson.

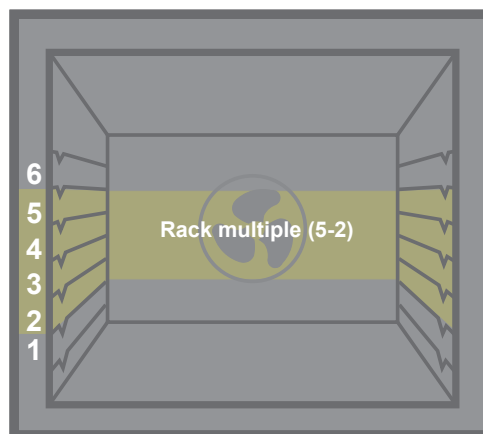
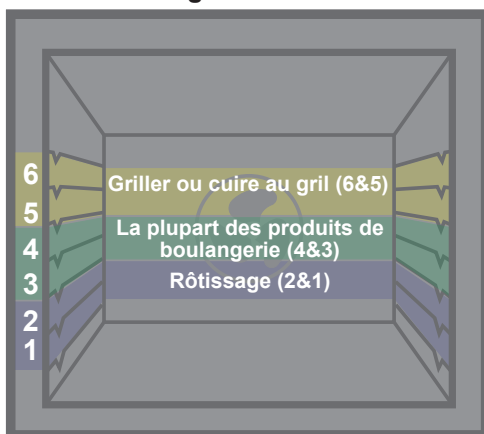
- Assurez-vous que le fond des casseroles et des poêles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lorsqu'ils sont chauffés.
- Évitez de ranger des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson risque de la fissurer.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne laissez pas de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson se refroidit, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson et le verre céramique peut se briser lorsque le couvercle est retiré.

Instructions d'utilisation (suite)

- Pour les aliments contenant du sucre sous quelque forme que ce soit, nettoyez tous les déversements dès que possible. Si l'on laisse les liquides sucrés refroidir, ils peuvent adhérer à la table de cuisson et provoquer des piqûres et des marques permanentes
- Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisine ou de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les surfaces rugueuses des ustensiles de cuisine ou de cuisson peuvent laisser des rayures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne faites pas cuire de pop-corn dans des récipients en aluminium préemballés sur la table de cuisson. Ils peuvent laisser des traces d'aluminium qui ne peuvent pas être éliminées complètement.
- Ne laissez pas d'objets susceptibles de fondre, tels que du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une quelconque partie de la table de cuisson.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Ne faites pas cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

UTILISATION DU FOUR Ce four multifonction combine les fonctions des modes de cuisson traditionnels et les fonctions des modes de convection modernes assistés par ventilateur dans un seul et même four. Utilisez le bouton de commande de la fonction de cuisson, situé sur le panneau de commande, pour sélectionner le mode du four.

Placement des grilles dans votre four



AVANT UTILISATION

1. Assurez-vous que le four est fermé.
2. Tournez le bouton de la fonction de cuisson sur Bake.
3. Tournez le bouton de réglage de la température sur 500°F (260°C).
4. Laissez-le fonctionner pendant 30 minutes. REMARQUE : Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes sans aliments dans la cavité. Une fois les 30 minutes écoulées, ouvrez la porte du four pour le laisser refroidir. L'odeur éventuellement détectée lors de cette première utilisation est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant son stockage.
5. IMPORTANT :
Ne placez rien, y compris des plats, du papier d'aluminium et des plaques de four, sur le fond du four lorsqu'il fonctionne, afin d'éviter d'endommager l'émail

PRÉCHAUFFAGE

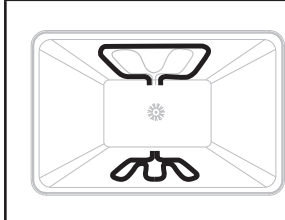
1. Tournez le bouton des fonctions de cuisson sur la fonction que vous souhaitez utiliser.
2. Tournez le cadran jusqu'à la température que vous souhaitez utiliser.

Remarque : plus la température est élevée, plus le préchauffage est long. La température réelle du four sera supérieure à la température réglée pour compenser la perte de chaleur lorsque vous ouvrez la porte du four pour placer les aliments sur la grille. Cela permet de s'assurer que la cuisson commence à la bonne température. N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage du four. Lorsque le four a atteint la température programmée, le témoin lumineux du panneau de commande s'allume. Vous pouvez alors ouvrir la porte et placer les aliments dans le four.

Four (suite)

RÉGLAGES DU FOUR

1. Cuisson



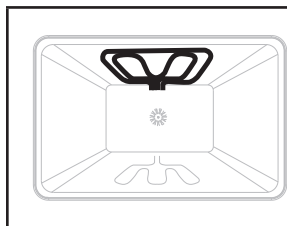
La cuisson est une cuisson à l'air chaud. Les éléments supérieurs et inférieurs du four sont utilisés, mais le ventilateur n'est utilisé que pendant le préchauffage. Suivez les instructions de la recette ou du plat cuisiné pour la température de cuisson, le temps et la position de la grille. Le temps 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. La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 500°F (260°C).

- Utilisez une seule grille lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson.
- De temps en temps, vérifiez dans le four si vos aliments sont cuits.
- 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.
- Pour de meilleurs résultats, faites cuire les aliments sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 2,5 à 4 cm (1 à 1 1/2") entre les plats et les parois du four (2,5 - 4 cm) entre les plats et les parois du four.
- Si vous utilisez du verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée. Utilisez 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 moules 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. Vous pouvez recouvrir une plaque de cuisson d'une feuille d'aluminium et l'utiliser sur l'étagère inférieure.
- Évitez d'utiliser la porte ouverte comme étagère pour poser des casseroles.
- Reportez-vous à la section Dépannage pour obtenir des conseils sur la façon de résoudre les problèmes de cuisson et de rôtissage.

Produit alimentaire	Position du rack	Temp. °F (°C) (Four préchauffé)	Temps (Min)
Cupcakes	2	350(175)	19-22
Gâteau à l'oignon	1	350(175)	40-45
La nourriture des anges	1	350(175)	35-39
Tarte 2 croûtes, fraîche, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 croûtes, fruits surgelés, 9"	2	375(190)	68-78
Biscuits Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Biscuits aux pépites de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350(175)	29-36
Pain à la levure 9 x 5	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
Muffi	2	425 (220)	15-19
Pizza surgelée	2	400-450 (205-235)	23-26
Pizza fraîche	2	425 (246)	15-18

Four (suite)

2. Griller



La cuisson au grill utilise une chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Les morceaux plus épais et de forme irrégulière de la viande, du poisson et de la volaille peuvent mieux cuire à des températures de cuisson plus basses. *Conseils : La porte du four reste fermée pendant la cuisson au grill. Lorsque vous inspectez les aliments, n'ouvrez pas la porte du four de plus de deux pouces.*

NOTES : Avant la cuisson au grill, positionnez la grille en fonction de vos besoins

- Pour de meilleurs résultats, utilisez une plaque à griller en deux parties munie d'une grille (non fournie). Il est conçu pour évacuer les jus, ce qui permet d'éviter les éclaboussures.
- Pour un bon égouttage, ne pas recouvrir la grille d'une feuille d'aluminium. Le fond du moule peut être recouvert d'une feuille d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Fendre la graisse restante sur les bords pour éviter qu'elle ne s'enroule.
- Tirez la grille du four en position d'arrêt avant de tourner ou de retirer les aliments. Utilisez des pinces pour retourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Les morceaux très fins de poisson, de volaille ou de viande peuvent n pas avoir besoin d'être retournés.
- Après la cuisson au grill, retirez la poêle du four lorsque vous retirez les aliments. Les résidus cuisent sur la poêle s'ils sont laissés dans le four chauffé, ce qui rend le nettoyage plus difficile
- Positionnez les aliments sur la grille de la lèchefrite, puis placez-la au centre de la grille du four. Fermez la porte du four et réglez la commande.

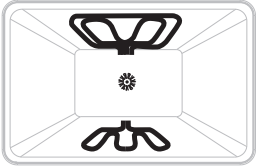
Alimentation et épaisseur	Support Position	Réglage du grill. °F (°C)	Niveau de La cuisson	CÔTÉ 1 Temps (Min)	CÔTÉ 2 Temps (Min)
BEEF					
Steak (3/4"-1")	5	550 (290)	- Moyennement saignant - Moyen - Bien fait	- (5 - 7) - (6 - 8) - (8 - 10)	- (4 - 6) - (5 - 7) - (7 - 0)
Hamburgers (3/4"-1")	4	550 (290)	- Moyen - Bien fait	- (8 - 11) - (10-13)	- (6 - 9) - (8 - 10)
POULTRY					
Poitrine (avec os)	4	450 (235)	Bien fait	(10 - 12)	(8 - 10)
Cuisse (très bien faite)	4	550 (290)	Bien fait	(28 - 30)	(13 - 15)
PORC					
Côtelettes de porc (1")	5	550 (290)	Bien fait	(7- 9)	(5 - 7)
Saucisse - fraîche	5	550 (290)	Bien fait	(5 - 7)	(3 - 5)
Tranche de jambon (1/2")	5	550 (290)	Bien fait	(4 - 6)	(3 - 5)
PRODUITS DE LA MER					
Filets de poisson, 1" beurrés	4	450 (235)	Bien fait	(10 - 14)	Ne pas tourner
LAMB					
Côtelettes (1")	5	550 (290)	- Moyennement saignant - Moyen - Bien fait	- (5 - 7) - (6 - 8) - (7 - 9)	- (4 - 6) - (4 - 6) - (5 - 7)
PAIN					
Pain à l'ail, tranches de 1 pouce	4 3	550 (290)		- (2 - 2:30) - (4 - 6)	

Four (suite)

RÉGLAGES DE LA CONVECTION

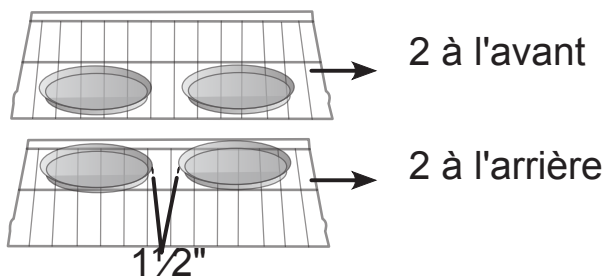
Pendant la cuisson par convection, le ventilateur assure la circulation de l'air chaud dans tout le four. Le mouvement de l'air chaud autour des aliments peut contribuer à accélérer la cuisson en pénétrant dans les surfaces extérieures plus froides. Les aliments cuisent de manière plus uniforme, brunissent et croustillent les surfaces extérieures tout en conservant l'humidité à l'intérieur. Lorsque le four est réglé sur la fonction Convection, les éléments de cuisson et de gril ainsi que le ventilateur fonctionnent pour chauffer la cavité du four. *Le ventilateur de convection fonctionne pendant toute fonction de convection.

1. Cuisson par convection :

	<p>Par rapport au réglage BAKE, Convection Bake ajoute l'utilisation d'un ou plusieurs ventilateurs de convection pour faire circuler l'air chauffé. La température et le temps de cuisson peuvent donc être légèrement réduits.</p> <p><i>Conseils : Lors de la cuisson par convection, réduisez la température de cuisson de votre recette de 25°F.</i></p>
---	---

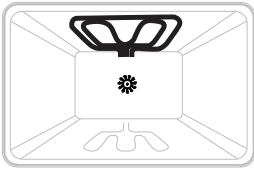
- Utilisez la fonction Convection Bake pour une cuisson sur une ou plusieurs plaques. Réduire la température de cuisson de la recette standard de 25°F (15°C).
- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits à découvert, dans des casseroles à bords bas, afin de profiter de la circulation forcée de l'air.
 - Sauf indication contraire, utilisez des moules en aluminium brillant pour obtenir les meilleurs résultats
- Il est possible d'utiliser du verre ou de la céramique résistant à la chaleur. Réduisez la température de 15°C (25°F) supplémentaires si vous utilisez des plats en verre résistant à la chaleur, soit une réduction totale de 30°C (50°F).
- Des casseroles en métal foncé peuvent être utilisées. Notez que les aliments peuvent brunir plus rapidement si vous utilisez un moule en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les produits cuits au four, pour la plupart, cuisent très bien avec la convection. N'essayez pas de convertir des recettes telles que les flans, les quiches, les tartes au potiron ou les cheesecakes, qui ne bénéficient pas du processus de chauffage par convection. Utilisez le mode de cuisson réglementaire pour ces aliments.
- Lorsque vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, décalez les moules de façon à ce qu'un moule ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Pour de meilleurs résultats, placez les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure. Laisser un espace d'air de 2,5 à 4 cm autour des casseroles 1/2" (2,5 - 4 cm) autour des casseroles.

1. Tournez le bouton des fonctions de cuisson sur la cuisson par convection.
2. Tournez le cadran jusqu'à la température que vous souhaitez utiliser.
3. Vous pouvez ouvrir la porte et placer des aliments dans le four.



Four (suite)

2. Gril à convection

	<p>Le gril à convection ajoute l'utilisation d'un ou plusieurs ventilateurs de convection pour faire circuler l'air chauffé. Amenez la grille au milieu de la cavité pour assurer une cuisson en soirée.</p>
---	--

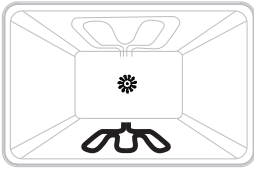
1. Tournez le bouton des fonctions de cuisson sur le mode convection BROIL.
2. Tournez le cadran jusqu'à la température que vous souhaitez utiliser.
3. Le four commence à préchauffer. N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage du four. Lorsque l'étuve a atteint la température réglée, le voyant du panneau de commande s'éteint.
4. Vous pouvez ouvrir la porte et placer des aliments dans le four.

Lignes directrices :

- Placer la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utilisez le mode gril à convection lorsque la porte du four est fermée. •Pour la cuisson par convection, entrez la température normale de cuisson.
- Ne pas préchauffer le four.
- Utiliser la plaque à griller en deux parties.
- Retourner les viandes une fois à la moitié du temps de cuisson. Voir le tableau du gril à convection.
- Les morceaux plus épais et de forme irrégulière de la viande, du poisson et de la volaille peuvent mieux cuire à des températures de cuisson plus basses

Alimentation et épaisseur	Support Position	Réglage du gril. °F (°C)	Niveau de La cuisson	CÔTÉ 1 Temps (Min)	CÔTÉ 2 Temps (Min)
BEEF					
Steak (1½" ou plus)	4	450 (235)	- Moyennement saignant - Moyen - Bien fait	- (9 - 12) - (11 - 13) - (18 - 20)	- (8 - 10) - (10 - 12) - (16 - 17)
Hamburgers (plus de 1")	4	550 (290)	- Moyen - Bien fait	- (8 - 11) - (11-13)	- (5 - 7) - (8 - 10)
POULTRY					
Quartiers de poulet	4	450 (235)	Bien fait	(16 - 18)	(10 - 13)
Moitiés de poulet	3	450 (235)	Bien fait	(25 - 27)	(15 - 18)
Poitrines de poulet	4	450 (235)	Bien fait	(13 - 15)	(9 - 13)
PORC					
Côtelettes de porc (1¼" ou plus)	4	450 (235)	Bien fait	(12 - 14)	(11 - 13)
Saucisse - fraîche	4	450 (235)	Bien fait	(4 - 6)	(3 - 5)

3. Rôti par convection :

	<p>Pour le rôtissage par convection, réglez la température normale de rôtissage. Le temps de rôtissage doit être inférieur de 15 à 30 % à celui de la cuisson conventionnelle. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôti par convection.</p>
---	--

1. Tournez le bouton des fonctions de cuisson sur le rôti de convection.
2. Tournez le cadran jusqu'à la température que vous souhaitez utiliser.
3. Vous pouvez ouvrir la porte et placer des aliments dans le four.

Four (suite)

Lignes directrices :

- Ne pas préchauffer pour le rôtissage par convection.
- Rôtir dans une poêle à bords bas, sans couvercle.
- Lorsque vous faites rôtir des poulets ou des dindes entiers, rentrez les ailes derrière le dos et attachez les pattes avec de la ficelle de cuisine.
- Utilisez la lèche-frite en deux parties pour rôtir à découvert.
- Vérifiez deux fois la température interne de la viande ou de la volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les grosses volailles devront peut-être être recouvertes d'une feuille d'aluminium (et rôties à la poêle) pendant une partie de la durée de rôtissage pour éviter qu'elles ne brunissent trop.
- La température minimale de sécurité pour la farce de volaille est de 165°F (75°C)
- Après avoir sorti les aliments du four, couvrez-les sans les serrer avec du papier d'aluminium pendant 10 à 15 minutes avant de les découper, si nécessaire, afin d'augmenter la température finale des aliments de 5° à 10°F (3° à 6° C)

Alimentation et épaisseur	Poids (Lb)	Temp. du four °F (°C)	Support Position	Temps (Min. par livre)	Interne Temp. °F (°C)
BEEF					
Rôti de côte -	4 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Moyennement saignant -160 (71) moyen
Rôti de faux-filet (désossé)	4 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Moyennement saignant -160 (71) moyen
Rumsteck, filet, pointe, surlonge (désossé) -	3 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Moyennement saignant -160 (71) moyen
Rôti de filet	2 - 3	400 (205)	2	15-20	145 (63) Moyennement saignant
PORC					
Rôti de longe (désossé ou avec os) -	5 - 8	350 (205)	2	16-20	160 (71) moyen
Épaule -	3 - 6	400 (205)	2	20-25	160 (71) moyen
POULTRY					
Poulet entier-	3 - 4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Dinde non farcie	12 - 15	325 (160)	1	10-14	-180 (82)
	16 - 20	325 (160)	1	9-11	-180 (82)
	21 - 25	325 (160)	1	6 - 11	-180 (82)
Poitrine de dinde -	3 - 8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Comish Hen -	1 - 1 ½	350 (205)	2	45-75total	180 (82)
LAMB					
Demi-jambe -	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27 28 - 33	-160 (71) moyen -170 (77) bien
Jambe entière -	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27 28 - 33	-160 (71) moyen -170 (77) bien

Soins de la gamme

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. Il est recommandé d'utiliser d'abord du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge, sauf indication contraire. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

SURFACES EXTÉRIEURES EN PORCELAINÉ 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 déversements 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 à polir 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.

TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager la table de cuisson, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque. Matériel de nettoyage pour table de cuisson en céramique : le nettoyant pour table de cuisson, le grattoir pour table de cuisson et les tampons de nettoyage pour table de cuisson sont disponibles dans la plupart des magasins d'alimentation.

1. Retirer les aliments/résidus à l'aide d'un grattoir pour table de cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le grattoir pour table de cuisson lorsque celle-ci est encore chaude, mais pas au toucher. Il est recommandé de porter un gant de cuisine pour racler la table de cuisson chaude.
 - Tenez le grattoir de la table de cuisson à un angle d'environ 45° contre la surface en verre et grattez les résidus. Il sera nécessaire d'exercer une pression afin d'éliminer les résidus.
 - Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson sur les zones affectées.
 - Frottez le nettoyant pour table de cuisson sur la surface de la table de cuisson à l'aide d'un tampon de nettoyage pour table de cuisson en nylon ou similaire. Une certaine pression est nécessaire pour éliminer les taches tenaces.
 - Laissez le nettoyant sécher jusqu'à l'obtention d'un voile blanc avant de passer à l'étape 3.
3. Polir avec un chiffon propre et sec ou une serviette en papier propre et sèche

LES TACHES DUES AUX CASSEROLES À FOND EN ALUMINIUM

Méthode de nettoyage :

Un chiffon imbibé de vinaigre.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

- Tirer les boutons tout droit du panneau de commande pour les retirer.
- Lors du remplacement des boutons, s'assurer que les boutons sont tournés en position d'arrêt Méthode de nettoyage :

Savon et eau ou lave-vaisselle :

REMARQUE : Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyants pour four. Ne pas tremper les boutons.

Entretien de la gamme (suite)

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 nettoyants 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 des températures élevées, 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. RE-

MARQUE : Ne pas utiliser de nettoyants pour four.

RACKS DE FOUR

Méthode de nettoyage :

Coussin en laine d'acier

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

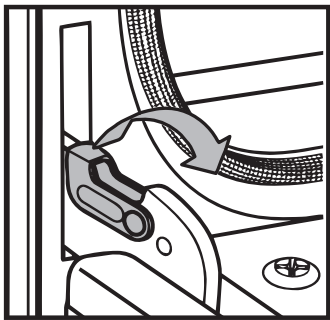
Pour une utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire de retirer la porte du four. Toutefois, s'il s'avère nécessaire d'enlever la porte, suivez les instructions de cette section. **IMPORTANT :**

lorsque vous prévoyez de nettoyer les portes du four, il est recommandé d'effectuer cette opération plusieurs heures après l'utilisation de l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est éteint et complètement refroidi. N'oubliez pas que la porte du four est lourde et fragile, et que la porte avant est en verre. Pour éviter que le verre ne se brise, utilisez vos deux mains et saisissez uniquement les côtés de la porte du four pour la retirer.

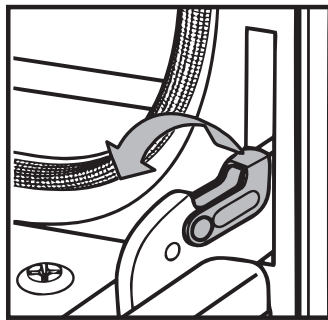
assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte. ne forcez pas les portes à s'ouvrir ou à se fermer.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Soulever le verrou de la charnière de chaque côté.



Charnière gauche



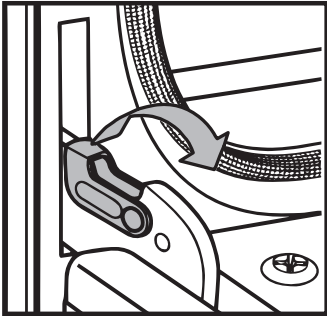
Charnière droite

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

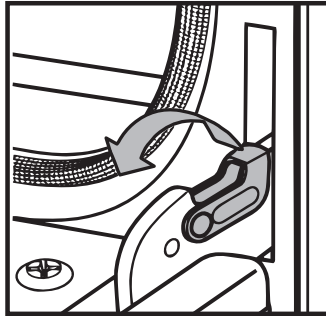
Entretien de la gamme (suite)

Remettre la porte du four en place :

1. Insérer les deux bras de suspension dans les récepteurs de charnière de l'encadrement de la porte.
2. Ouvrez lentement la porte du four et vous sentirez qu'elle se met en place.
3. Ramener les verrous de charnière en position verrouillée.



Charnière gauche



Charnière droite

4. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme librement. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération de retrait de la porte et de remise en place de la porte du four.



AVERTISSEMENT



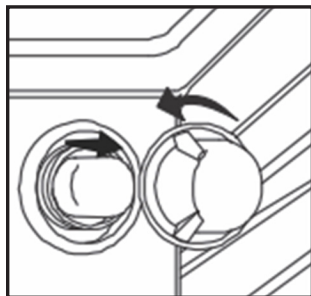
Risque de choc électrique

- Assurez-vous que le four et les lampes sont froids et que l'alimentation du four a été coupée avant de remplacer la ou les ampoules
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule contre la casse.
- Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les ruptures.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

REPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR L'éclairage du four est une ampoule standard de 25 watts (G9).

IMPORTANT : Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous que le four est refroidi et que les commandes sont éteintes

1. Débrancher l'alimentation.
2. Retirez le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ().



3. Retirer l'ampoule grillée de la douille.

REMARQUE : Pour éviter d'endommager l'ampoule neuve ou de réduire sa durée de vie, ne la touchez pas avec les doigts nus. portez des gants ou utilisez un mouchoir en papier lorsque vous remplacez l'ampoule.

4. Remplacer l'ampoule, puis remettre le cache de l'ampoule en place.
5. Reconnectez l'alimentation.

Dépannage

• **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 moules à pâtisserie qui donne de mauvais résultats.

Questions relatives à la cuisson	Causes
Les aliments brunissent de façon inégale	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas préchauff • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas préchauff • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas préchauff • 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 cuisent ou rôtissent trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> • Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Ouverture fréquente de la porte du four • Taille de la casserole trop grande
Les croûtes ne brunissent pas sur le fond ou la croûte est détrempée	<ul style="list-style-type: none"> • 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 peuvent ne pas être bien cuits	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Température du four trop élevée • Bords de la croûte trop fin

Dépannage (suite)

• COOKTOP

Questions relatives à la cuisson	Causes possibles	Solutions
Les éléments chauffants et les commandes ne fonctionnent pas.	Le fusible est grillé ou le disjoncteur est déclenché. La table de cuisson n'est pas alimentée en électricité.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien. Demandez à un électricien de vérifier votre alimentation électrique.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement	Des ustensiles de cuisine inadaptés sont utilisés.	Choisissez des ustensiles de cuisine appropriés. Voir "ustensiles de cuisine" Si le problème persiste, appelez le service après-vente.
Les éléments chauffants s'éteignent même lorsqu'ils sont réglés au maximum.	Les limiteurs de température des éléments chauffants arrêtent temporairement les éléments en raison du dépassement de la température maximale autorisée	Il s'agit d'une condition normale de fonctionnement, en particulier lors des opérations de chauffage rapide. L'élément se remet en marche automatiquement après avoir suffisamment refroidi.
La surface de la vitrocéramique est transparente ou semble être de couleur rouge.	Sous un éclairage direct ou intense, il est parfois possible de voir à travers le verre et à l'intérieur du châssis en raison de sa transparence. Vous pouvez également constater une teinte rouge dans les conditions suivantes	Il s'agit de propriétés normales des panneaux en verre céramique noir.

Dépannage (suite)

• FOUR

Questions relatives à la cuisson	Causes possibles	Solutions
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas alimenté	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien.
	La commande du four n'est pas activée	Assurez-vous que la température du four
	La porte du four n'est pas fermée	Fermer la porte du four. Les éléments chauffants s'éteignent lorsque la porte est ouverte et restent éteints jusqu'à ce que la porte du four soit refermée
Le four ne cuit pas uniformément	Ne pas utiliser le bon produit de cuisson ou la bonne position de la grille du four	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 Convection Bake.
L'affichage du four reste Off	Coupure d'électricité	Coupez l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur). Remettre le disjoncteur en marche. Si la situation persiste, appelez le service après-vente.
Le mode du four et les commandes de température ne peuvent pas être réglés.	La porte du four est ouverte.	Fermer la porte du four. Le mode du four et les commandes de température ne peuvent pas être réglés si la porte du four est ouverte.
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	Le four n'est pas alimenté	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous que le four est correctement alimenté en électricité.
Humidité excessive		Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez d'abord le four. Convection La cuisson au four et le rôtissage par convection éliminent toute humidité dans le four.
Copeaux de porcelaine	L'intérieur en porcelaine est heurté 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 d'origine Forno ("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
- Défaut de finition macroscopique

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, déformés ou déformants, 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'emploi ou à d'autres facteurs analogues ; > les taches/corrosion/décoloration dues à des substances externes et/ou à des facteurs environnementaux ; > les frais de main-d'œuvre, les frais d'exposition, les frais de magasin, les frais de stock B, les frais d'appareils "en l'état" et les frais d'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 des locaux non résidentiels, commer-

ciaux, etc

l'application.

- 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 la 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.
- Défauts et dommages résultant de forces extérieures échappant au contrôle 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 négatives, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, les surtensions, la foudre, les défaillances structurelles entourant 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 responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les meubles, les armoires, les planchers, 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.



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