

**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE FORNO 48**  
**NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE**  
**FFSEL6011-48 | FFSEL6011-48WHT | FFSEL6011-48BLK**



## **GUIDE D'INSTALLATION**

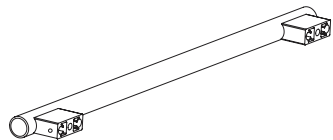
Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les soigneusement.  
Si vous suivez les instructions, votre appareil vous donnera satisfaction pendant de nombreuses années.



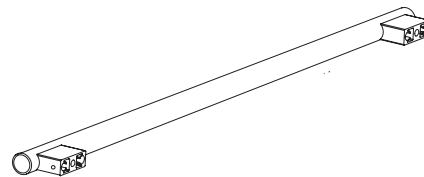
## **AVERTISSEMENT**

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment le plomb et les composés de plomb, qui sont connus de l'État de Californie pour causer le cancer.composés], qui est (sont) reconnu(s) par l'État de Californie comme étant à l'origine de cancers, d'anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.et des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

# PIÈCES FOURNIES



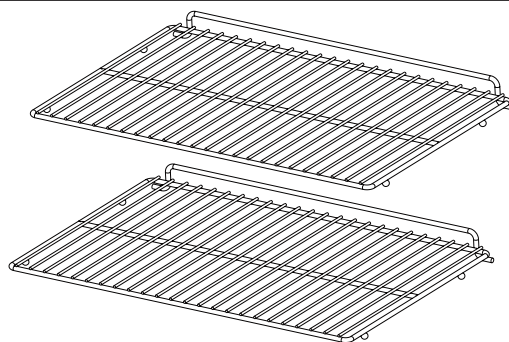
Poignée de porte de four 18" (1 pièce)



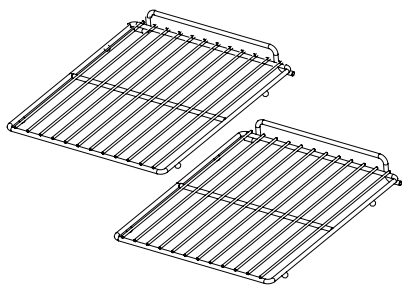
Poignée de porte de four 30" (1 pièce)



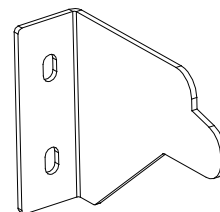
Tournevis (1 pièce)



Étagère de four 30" (2 pièces)



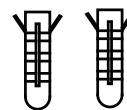
Étagère de four 18" (2 pièces)



Support anti-basculement(1 pièce)



Vis ST 6/25"x 1 3/5" (2 pièces)



Tube d'expansion(2 pièces)

## Service clientèle

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

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

Notez ces informations ci-dessous pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

### Informations sur le produit

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

Adresse et téléphone pour l'achat : \_\_\_\_\_

### Service Information

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

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

Pour gagner du temps et de l'argent, avant d'appeler le service après-vente, consultez le guide de dépannage. Il répertorie les causes des problèmes mineurs de fonctionnement que vous pouvez corriger vous-même.



*“Besoin d'une aide rapide ? Scannez simplement le code QR et accédez à notre formulaire de support rapide. Nous sommes toujours là pour vous aider avec toutes vos questions ou préoccupations. Alors, n'hésitez 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 d'une assistance supplémentaire, veuillez visiter notre site Web pour un support rapide. Veuillez nous fournir votre nom, numéro, adresse, numéro de série du produit concerné par le dépannage, une preuve d'achat et une brève description du problème. Un représentant du service clientèle vous contactera dès que possible. Tous les travaux sous garantie doivent être autorisés par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

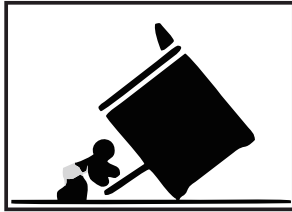
## TABLE DES MATIÈRES

<b>INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>	<b>6</b>
SÉCURITÉ GÉNÉRALE	6
SÉCURITÉ EN CAS DE PROBLÈME	7
SÉCURITÉ DES ENFANTS	8
SÉCURITÉ LORS DE LA CUISSON SUR LE DESSUS	9
SÉCURITÉ LORS DE LA CUISSON AU FOUR	10
SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE	10
SÉCURITÉ DE L'EMPLACEMENT	11
SÉCURITÉ DU CORDON D'ALIMENTATION	12
SÉCURITÉ ENVIRONNEMENTALE	12
ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION	13
INSTALLATION PRÈS DES MEUBLES DE CUISINE	14
AJUSTEMENT DE LA HAUTEUR DE LA CUISINIÈRE	14
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	15
INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT	15
CARACTÉRISTIQUES DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	16
MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE	16
RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	17
LISTE DE CONTRÔLE DE L'INSTALLATION	18
PRÉPARATION FINALE	18
UTILISATION DE LA CUISINIÈRE POUR LA PREMIÈRE FOIS	18
UTILISATION	19
CUISSON SUR LE PLAN DE CUISSON	19
CUISSON AU FOUR	23
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	26
REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR	26
RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR	27
NETTOYAGE	28
DÉPANNAGE	30
GARANTIE	33

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



## AVERTISSEMENT :



Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée à l'aide d'un dispositif anti-basculement correctement installé. **APRÈS L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET QU'IL EST BIEN ENGAGÉ.**

Reportez-vous au manuel d'installation pour plus d'instructions.

- Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- Vérifiez que le dispositif anti-basculement a bien été installé et qu'il est engagé à l'arrière droit (ou arrière gauche) sous la cuisinière.
- Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réengagé à l'arrière droit ou gauche sous la cuisinière.
- N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et correctement engagé.
- Ne pas respecter cette consigne peut entraîner des brûlures graves ou la mort d'enfants ou d'adultes

## SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser le four pour la première fois. N'utilisez l'appareil que pour son usage prévu.
- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité actuelles. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.
- ★ Installation correcte : Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Dans l'État du Massachusetts, l'installation doit être effectuée par un plombier agréé du Massachusetts.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ses produits lorsqu'elles sont jugées nécessaires et utiles, sans affecter les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique non professionnel uniquement.
- Si les instructions du manuel ne sont pas strictement suivies, cela peut entraîner un incendie ou une explosion causant des dommages matériels, des blessures ou la mort. Le vendeur ne peut être tenu responsable des dommages résultant du non-respect des instructions.
- Respectez tous les codes et réglementations locaux et nationaux.
- Conservez ces instructions en lieu sûr et transmettez-les à tout utilisateur futur.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Remarque pour l'installateur : Veuillez remettre ces instructions d'installation au consommateur pour l'inspection locale.
- Un auvent ou une hotte aspirante placée au-dessus de la cuisinière, qui fonctionne en soufflant un flux d'air descendant sur la surface de cuisson, ne doit pas être utilisé ou installé avec cette cuisinière.
- Pour prévenir les accidents et assurer une bonne ventilation, prévoyez une ouverture d'air suffisante autour de la zone de cuisson.
- L'installation des appareils conçus pour une installation domestique en maison préfabriquée ou mobile doit être conforme aux normes Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (anciennement Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280) ou aux codes locaux applicables.
- L'installation électrique doit être conforme au National Electrical Code NFPA 70 ainsi qu'aux codes locaux les plus récents.
- AU CANADA : L'installation doit être conforme aux normes électriques en vigueur, notamment CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, Partie 1, ainsi qu'aux codes locaux applicables.
- Entretien par l'utilisateur : Ne pas réparer ou remplacer une partie de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

## SÉCURITÉ DES CONDITIONS



### AVERTISSEMENT :

#### Ne pas utiliser un appareil si :

- Le cordon est endommagé.
- L'appareil ne fonctionne pas correctement.
- L'appareil est endommagé.

#### Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche

pour un examen, une réparation ou un ajustement en cas de dommage.

## IMPORTANT :

Ne pas cuisiner sur une plaque de cuisson brisée. Si la plaque de cuisson se casse, les produits de nettoyage et les liquides renversés peuvent pénétrer dans la surface cassée et créer un risque de choc électrique.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Ne laissez pas les enfants seuls — Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où l'appareil est en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie de l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants toucher ou jouer à l'intérieur, sur ou à proximité du four.
- **ATTENTION** – Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants dans des placards au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier — un enfant grimant sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourrait être gravement
- Risque de brûlures : La vitre de la porte du four, l'évent de vapeur, la poignée et les commandes de l'appareil chauffent pendant l'utilisation. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes.

## SÉCURITÉ DE LA CUISINE

- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique intégrée.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.



## AVERTISSEMENT :

**N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce.**

- ★ Portez des vêtements appropriés — Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les revêtements en papier aluminium peuvent emprisonner la chaleur et provoquer un risque d'incendie.
- Ne laissez pas le papier aluminium, le papier ou le tissu entrer en contact avec un élément chauffant.
- Évitez de préparer des aliments dans du papier aluminium ou des récipients en plastique sur les zones de cuisson chaudes.
- Ne versez jamais d'eau froide sur une surface chaude d'un four chaud. La vapeur créée pourrait Provoquer des brûlures graves et la variation soudaine de température pourrait endommager
- l'émail du four.
- ★ Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse — Étouffez le feu ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- Ne pas immerger les éléments chauffants amovibles — Ces éléments ne doivent jamais être plongés dans l'eau.
- ★ Stockage dans ou sur l'appareil — Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité des unités de surface.
- ★ Utilisez uniquement des maniques sèches — Les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants.

N'utilisez pas une serviette ou un autre tissu volumineux

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## SÉCURITÉ DE LA CUISSON SUR LE DESSUS

- ★ Utilisez des casseroles de taille appropriée - Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs unités de surface de taille différente. Choisissez des ustensiles dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles de taille insuffisante expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur permet également d'améliorer l'efficacité.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec ou se vider.
- ★ Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des températures élevées - L'ébullition provoque des fumées et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- ★ Revêtements protecteurs - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes d'égouttage des unités de surface ou les fonds de four, sauf si cela est suggéré dans le manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ★ 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 d'un changement soudain de température.
- ★ Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les éléments de surface adjacents - Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordements dus 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 éléments de surface adjacents.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez pas l'extérieur du panneau de commande, car la surface peut contenir de la chaleur résiduelle. Il est important de savoir que la surface de l'appareil reste chaude pendant une courte période après l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes.  
Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée - Si la table de cuisson se casse, les solutions
- ★ de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié.



## AVERTISSEMENT :

### NE TOUCHEZ PAS AUX UNITÉS DE SURFACE OU AUX ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS

Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont sombres. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures, y compris les ouvertures d'aération du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four et les vitres des portes du four.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## SÉCURITÉ DE LA CUISSON AU FOUR

- ★ Faites attention en ouvrant la porte – Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer des aliments.
- Ne placez pas de casserole ou de poêle sur la porte du four ouverte. La porte est en verre et peut se briser si elle est soumise à un poids excessif.
- ★ Ne chauffez pas de contenants alimentaires non ouverts – L'accumulation de pression peut provoquer l'explosion du contenant et entraîner des blessures.
- ★ Gardez les conduits d'aération du four dégagés.
- ★ Placement des grilles du four – Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne laissez pas le gant de cuisine entrer en contact avec l'élément chauffant.

**IMPORTANT :** Assurez-vous que les plats de récupération des gouttes sont bien en place – L'absence de ces plats pendant la cuisson peut exposer le câblage ou d'autres composants situés en dessous à des dommages



## AVERTISSEMENT :

### NE TOUCHEZ PAS AUX UNITÉS DE SURFACE OU AUX ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS

Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches tant qu'elles n'ont pas eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent, par exemple, le plan de cuisson et les surfaces faisant face à celui-ci.

## SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la plaque de cuisson, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- ★ Nettoyez la plaque de cuisson avec précaution – Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des déversements sur une zone de cuisson chaude, faites attention aux brûlures causées par la vapeur.  
Certains produits de nettoyage peuvent dégager des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## SÉCURITÉ PLACEMENT

**IMPORTANT** : Nombre de personnes requises : 2 ou plus Ne portez pas et ne soulevez pas la cuisinière par la poignée de la porte du four ou par le panneau de commande.

- Pour réduire le risque d'incendie, ne laissez aucun objet (verre, papier, etc.) obstruer l'entrée et la sortie de votre plaque de cuisson.
- Pour réduire le risque d'incendie, ne laissez aucun objet (verre, papier, etc.) obstruer l'entrée et la sortie de votre plaque de cuisson.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne montez pas l'unité au-dessus d'un évier.
- Pour réduire le risque d'incendie, ne stockez rien directement sur la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ayez toujours un détecteur de fumée en état de marche dans ou à proximité de la cuisine.
- Ne placez pas d'objets rugueux ou inégaux sur les unités, car ils pourraient endommager la surface.

**ATTENTION** – Ne laissez pas de couvercles ou d'autres objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes ou des cuillères sur la plaque de cuisson. Si la plaque est allumée, ces objets peuvent chauffer rapidement et causer des brûlures.

- Si la plaque de cuisson est près d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux ne flottent pas au-dessus ou à proximité de l'unité.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme surface de travail. Certaines substances comme le sel, le sucre ou le sable peuvent rayer la surface vitrocéramique.
- Ne stockez pas d'objets durs ou pointus au-dessus de la plaque de cuisson, car ils pourraient endommager l'unité en tombant.

**ATTENTION** – Pendant la cuisson, toute graisse ou huile débordant sur la plaque de cuisson peut s'enflammer.

Il y a un risque de brûlure et d'incendie. Surveillez toujours le processus de cuisson.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés peut entraîner des blessures.

**ATTENTION** – Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en atteignant des unités de surface chauffées, il faut éviter de stocker des objets dans les placards situés au-dessus des unités de surface. Si l'espace de rangement est utilisé, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces au-delà du bas des placards.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## SÉCURITÉ DU CORDON D'ALIMENTATION

**ATTENTION** – Assurez-vous que la cuisinière est correctement mise à la terre.

- La puissance électrique indiquée doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
- La prise doit toujours être accessible.

**ATTENTION** – Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon ou le corps principal de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir. Il doit être disposé de manière à ne pas traîner sur le plan de travail où des enfants pourraient le tirer ou où il pourrait provoquer une chute.
- Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- Un cordon d'alimentation court ou un cordon d'alimentation détachable doit être utilisé afin de réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute causée par un cordon plus long.
- Toujours brancher la prise sur l'appareil en premier, puis insérer le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, éteignez d'abord l'appareil, puis retirez la prise de la prise murale.

**ATTENTION** – Aucune tentative ne doit être faite pour utiliser l'appareil en cas de panne de courant.

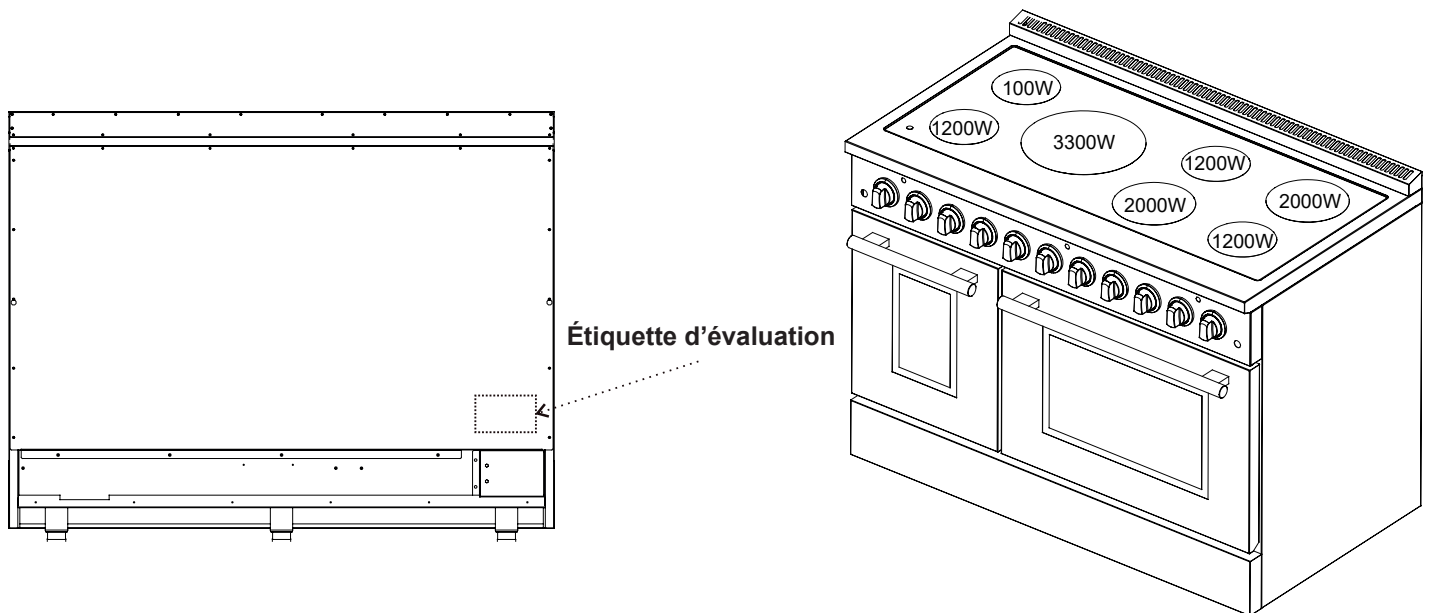
## SÉCURITÉ ENVIRONNEMENTALE

- Ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.
- En vous assurant que ce produit est correctement éliminé, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient être causées par une mauvaise gestion des déchets de ce produit.
- Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

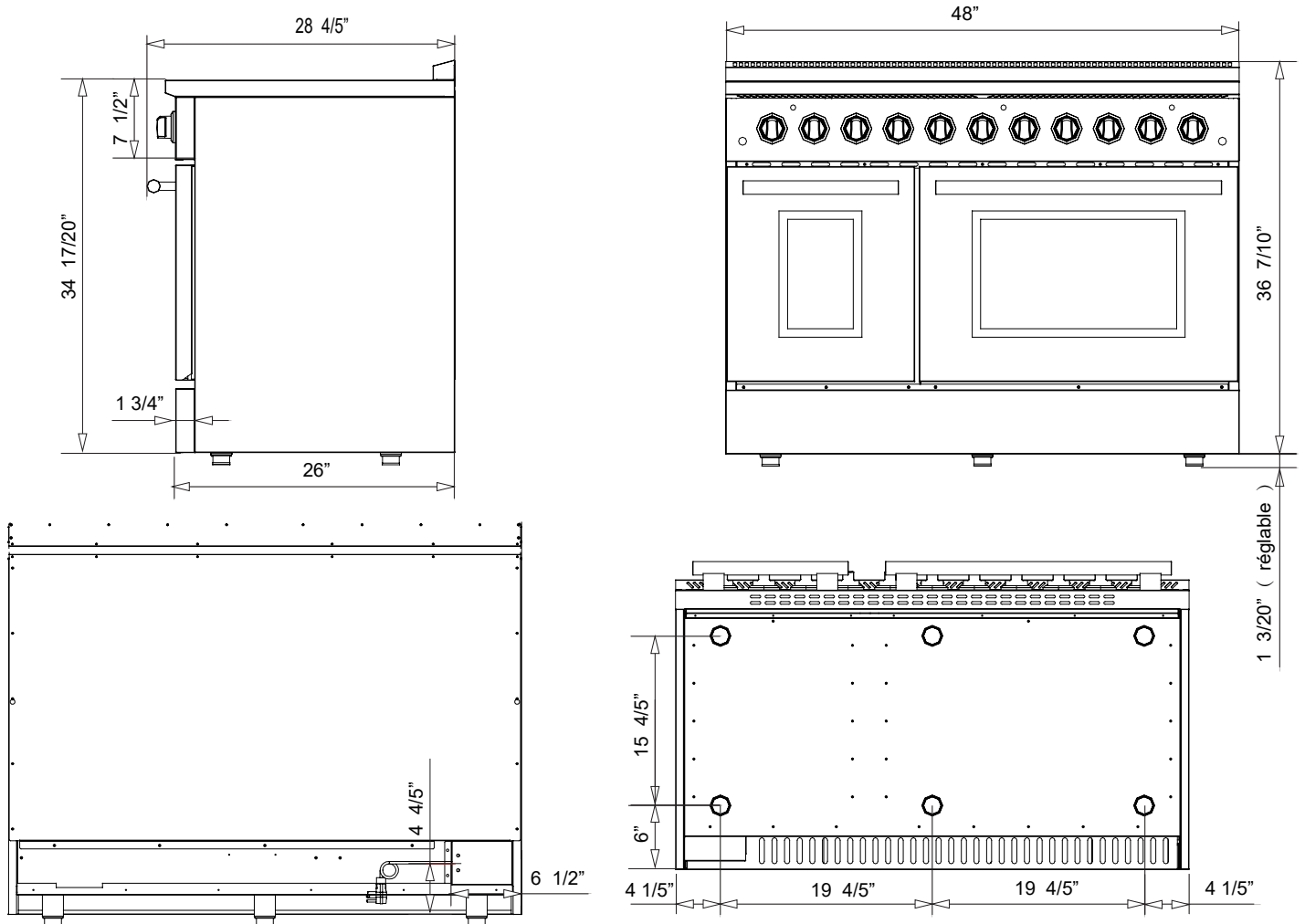
# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## ÉTIQUETTE D'ÉVALUATION

**IMPORTANT :** L'étiquette de classement indique le modèle et le numéro de série de votre cuisinière. L'étiquette est située à l'avant ou à l'arrière, ou des deux côtés de la cuisinière. Ne retirez pas les étiquettes, avertissements ou plaques fixés de manière permanente sur le produit. **Cela annulera la garantie.**



## DIMENSIONS DU PRODUIT



# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## INSTALLATION A COTE DES MEUBLES DE CUISINE

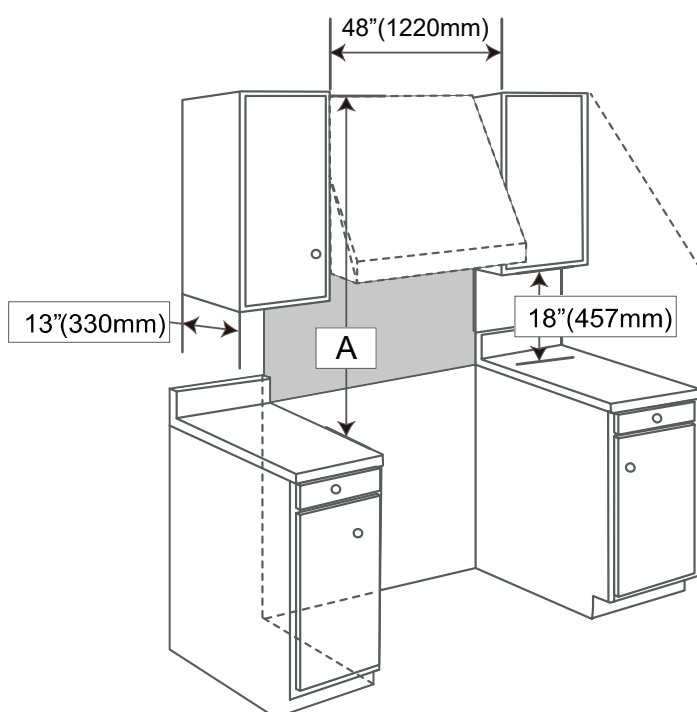
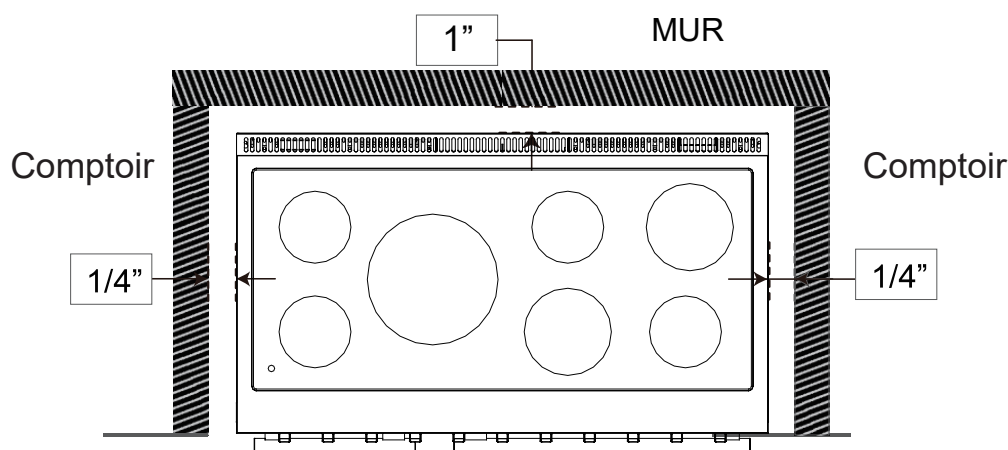
Important - A conserver pour l'usage de l'inspecteur électrique local.

La cuisinière peut être installée directement à côté d'armoires existantes à hauteur de comptoir. (36") du sol.

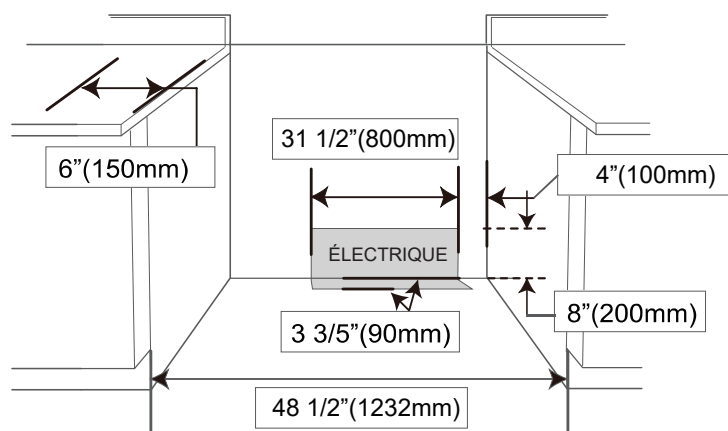
Pour une meilleure esthétique, le plan de travail doit être au même niveau que le comptoir de l'armoire. Pour ce faire, il suffit de surélever l'appareil à l'aide des broches de réglage situées sur les pieds.

**ATTENTION** : La cuisinière NE PEUT PAS être installée directement à côté des murs de la cuisine, des armoires hautes, des appareils électroménagers hauts ou d'autres surfaces verticales de plus de 36" de haut. Le dégagement latéral minimum dans ce cas est de 6".

Les armoires murales avec un dégagement latéral minimum doivent être installées à 18" au-dessus du comptoir lorsque la hauteur du comptoir se situe entre 36" et 38". La profondeur maximale des armoires murales au-dessus de la cuisinière doit être de 13".



A = 30 pouces (760 mm) d'espace libre minimum entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'un meuble en bois ou en métal non protégé



## AJUSTEMENT DE LA HAUTEUR DE LA CUISINIÈRE

La hauteur de la portée peut être ajustée en tournant les six pieds.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



### AVERTISSEMENT :



Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué ou mortellement blessé.

Rebranchez le support anti-basculement si vous déplacez la cuisinière.



Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.  
ou de graves brûlures pour les enfants et les adultes.

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, l'appareil doit être fixé par un dispositif anti-embout correctement installé et emballé avec l'appareil.

Toutes les gammes peuvent basculer et causer des blessures.

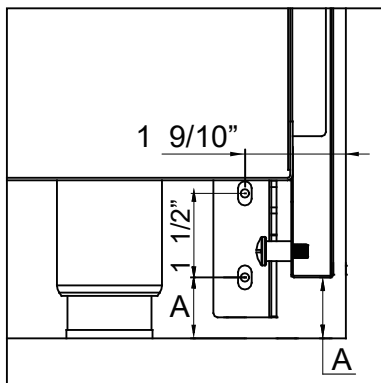
Installez le dispositif anti-pointe emballé avec la gamme.

Suivez toutes les Instructions d'installation.

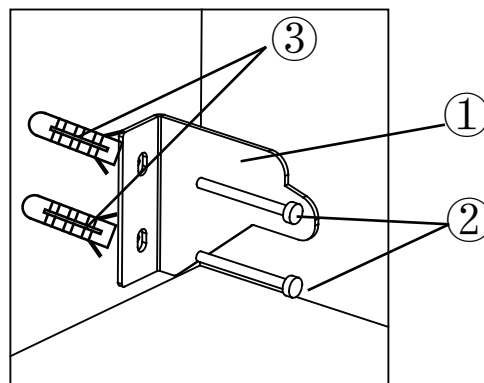
Assurez-vous que le support anti-pointe est installé.

Assurez-vous que le support anti-pointe est solidement fixé au mur derrière la portée.

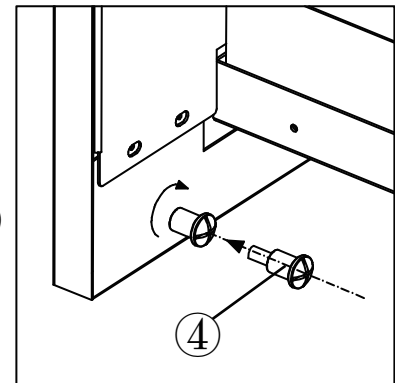
Déplacez en toute sécurité la gamme contre le mur, assurez-vous que la vis d'étape sous le support.



A) localisez la position d'installation du support anti-pointe sur le mur.

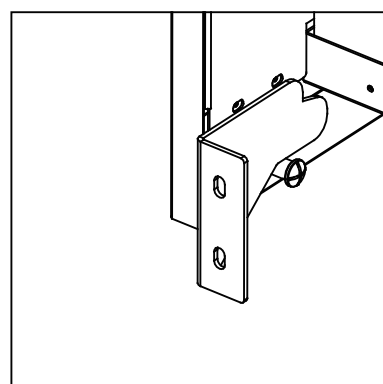
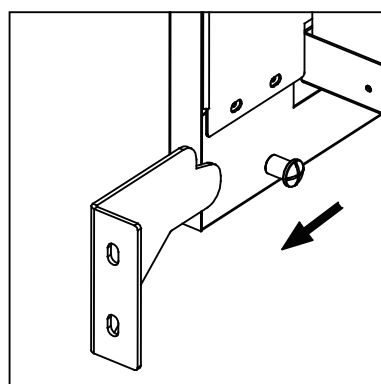


B) le support anti-embout doit être solidement monté au mur.



C) assurez-vous que la vis d'étape est serrée dans le trou de l'écrou du panneau latéral.

**NOTE:** après avoir ajusté la hauteur de la plage, mesurez la hauteur du bord inférieur du panneau latéral au sol, puis vous obtenez la hauteur de A.



D) déplacez la portée contre le mur et assurez-vous que la vis d'étape est sous le support anti-pointe.

### NOTE:

- ① Support anti-pointe (1)
- ② Vis ST 6/25 "x 1 3/5"(2)
- ③ Tube d'expansion (2)
- ④ Vis à pas M6 (1) Il a été préinstallé sur les panneaux latéraux

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

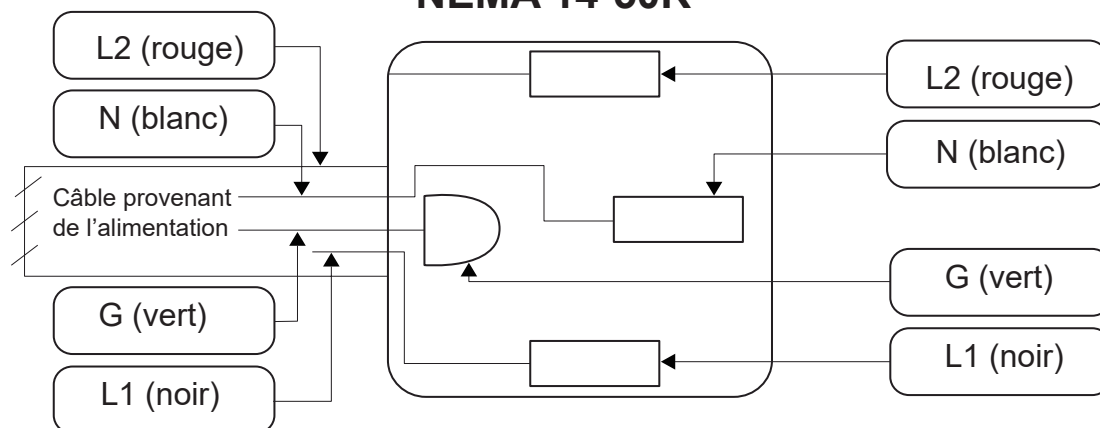
## PUISSANCE ÉLECTRIQUE

<b>Modèle</b>	FFSEL6011-48
<b>VAC</b>	120/240
<b>Fiche</b>	NEMA 14-50 (prise 50 AMP)
<b>Ampères</b>	50
<b>HZ</b>	60
<b>W</b>	17000

### Connexion à quatre vins

#### Receptacle

#### NEMA 14-50R



## MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

Ce four est équipé d'une fiche à quatre broches pour la protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de cette fiche.



### AVERTISSEMENT :

Couper l'alimentation électrique au niveau de la boîte à disjoncteurs ou de la boîte à fusibles avant d'installer l'appareil.

Prévoir une mise à la terre appropriée pour l'appareil. Utilisez uniquement des conducteurs en cuivre.

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil en cas de coupure de courant.

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

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## CONNEXION À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

**IMPORTANT :** UNE CONNEXION À QUATRE FILS (NEUTRE NON MIS À LA TERRE) doit être utilisée pour la mise à la terre des connexions d'alimentation électrique de la prise. Utilisation aux États-Unis uniquement.

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Retirez les vis fixant le boîtier d'alimentation situé à l'arrière droit de la cuisinière. Trouvez le bloc de bornes électriques situé à l'intérieur.
3. Installez un serre-câble homologué UL (non fourni) à l'ouverture du boîtier d'alimentation pour le cordon d'alimentation (non fourni), puis serrez complètement les vis.
4. Branchez le cordon d'alimentation au bloc de bornes électriques comme indiqué ci-dessous :

- 1) Connectez la borne L1 de la prise au fil d'alimentation NOIR entrant (L1 - phase).
- 2) Connectez la borne L2 de la prise au fil d'alimentation ROUGE entrant (L2 - phase).
- 3) Connectez la borne NEUTRE de la prise au fil d'alimentation entrant BLANC (Neutre).
- 4) Connectez la borne TERRE de la prise au fil d'alimentation entrant VERT (Terre).
5. Serrez complètement les vis, puis vérifiez la connexion.
6. Tirez doucement l'excédent de cordon d'alimentation vers l'extérieur et positionnez le boîtier d'alimentation de la cuisinière.
7. Remettez les vis du panneau arrière, puis serrez-les complètement.
8. Branchez la cuisinière dans une prise mise à la terre.
9. Rangez l'excédent de cordon d'alimentation sous la cuisinière.

### CONNEXION DU CORDON D'ALIMENTATION

Cette cuisinière est équipée d'un cordon d'alimentation certifié CSA destiné à être branché sur une prise murale standard à 4 fils (NEMA Type 14-50R). Assurez-vous que la prise murale est à portée de l'emplacement final de la cuisinière.



### AVERTISSEMENT :

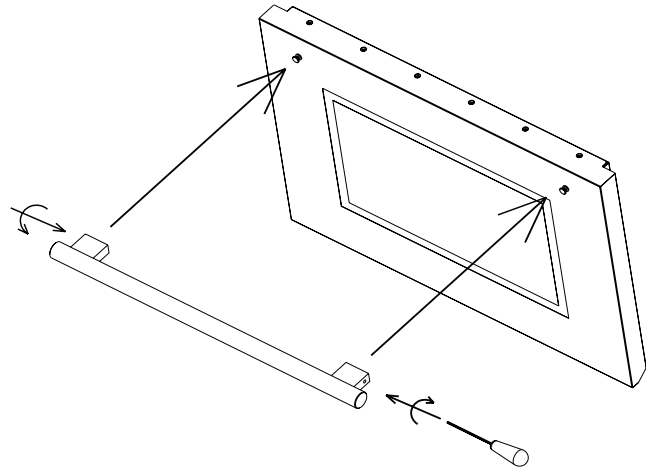
N'UTILISEZ PAS DE CORDONS DE RALLONGE AVEC CET APPAREIL, CAR CELA POURRAIT PROVOQUER UN INCENDIE, UN CHOC ÉLECTRIQUE OU D'AUTRES TYPES DE BLESSURES.

**REMARQUE :** Le jeu de cordons d'alimentation électrique à 4 fils avec bornes à anneau (L1, L2, N, Ground) convient à l'utilisation de la cuisinière. Homologué UL/CSA, type SRDT /DRT 2x6/2x8 AWG (L1, L2, N, G) 300V, 50A avec fiche à fusible de type NEMA 14-50P ; longueur du câble 3,6 ft. Si le jeu de cordons d'alimentation doit être remplacé, il doit l'être par un jeu identique ayant les mêmes spécifications techniques.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## INSTALLATION DE LA POIGNÉE DE LA PORTE DU FOUR

1. Insérez la poignée dans les goupilles de la porte du four.
2. Serrer les deux vis de chaque côté de la poignée à l'aide du tournevis fourni.



### LISTE DE CONTRÔLE DE L'INSTALLATION

1. La hauteur de la cuisinière est-elle réglée ?
2. Le support anti-basculement est-il correctement et solidement inséré dans la cuisinière ?
3. L'espace libre entre la cuisinière et les meubles latéraux est-il conforme aux instructions du fabricant ?
4. L'électricité est-elle correctement mise à la terre ?

### PRÉPARATION FINALE

- Toutes les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable.
- En cas d'accumulation, n'utilisez pas de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyants ou de poudres.
- S'il est nécessaire de gratter l'acier inoxydable pour enlever des matériaux incrustés, trempez-le avec des chiffons chauds et humides pour détacher le matériau, puis utilisez un grattoir en bois ou en nylon. NE PAS utiliser de couteau en métal ou tout autre outil en métal pour gratter l'acier inoxydable. 1 Les rayures sont presque impossibles à enlever.
- Avant d'utiliser le four pour la préparation des aliments, nettoyez-le soigneusement avec une solution d'eau et de savon tiède afin d'éliminer les résidus de film et toute poussière ou débris provenant de l'installation, puis rincez et essuyez.

### UTILISATION DE LA CUISINIÈRE POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous recommandons de faire chauffer le four à 380 °F pendant 2 heures en mode BAKE (cuisson). Une fois le four refroidi, essuyez-le avec de l'eau chaude et un détergent doux. Nous vous recommandons également de nettoyer les grilles et les étagères avant de les utiliser.
- Lorsque vous utilisez la cuisinière pour la première fois, vous pouvez remarquer les éléments suivants :

Une odeur peut se dégager. C'est tout à fait normal lorsque la cuisinière est chauffée pour la première fois, car l'huile résiduelle provenant de la production des pièces est brûlée rapidement.

Il peut y avoir des bruits. C'est également tout à fait normal, car les nouvelles pièces se déplacent et se mettent en place au cours du processus de chauffage initial.

# FONCTIONNEMENT

## COOKTOP CUISSON

- Ce produit est destiné à la cuisson des aliments et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- Les casseroles instables ou déformées ne doivent pas être placées sur la table de cuisson afin d'éviter les accidents dus aux débordements.
- Il convient d'être particulièrement prudent lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse.
- Une légère odeur peut se dégager lors des premières utilisations : elle est normale et se dissipe.
- Avant de procéder à l'entretien et au nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, cet appareil doit toujours rester propre.



### AVERTISSEMENT :



#### Risque d'incendie

Veillez toujours à ce que les boutons soient en position d'arrêt lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

l'appareil n'est pas utilisé.

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

## ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

### RÉGULATEUR DE L'ÉNERGIE

Chaque élément de cuisson radiant possède son propre régulateur d'énergie, qui est utilisé pour contrôler la fréquence de travail de l'élément radiant afin d'obtenir différents effets de chauffage. De LO à HI, la fréquence de travail est progressivement augmentée et le temps de chauffage est également allongé.

### Élément radieux

Ce type d'élément électrique utilise un ruban métallique situé sous la surface du verre pour fournir la chaleur nécessaire à la cuisson. Tournez le bouton de LO à HI, l'élément radiant s'allume et s'éteint fréquemment avec le temps de travail.

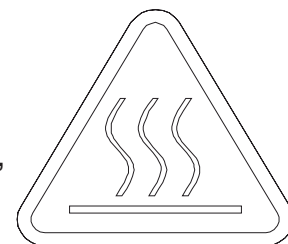
# FONCTIONNEMENT

## VOYANT DE SURFACE CHAUDE

Chaque élément est doté d'un voyant de surface chaude qui indique que la zone de cuisson est allumée ou chaude. Le voyant s'allume automatiquement dans la zone marquée d'un cercle. Le voyant reste allumé tant que la surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après avoir éteint la surface de cuisson.

**REMARQUE :** Une fois l'élément éteint, le voyant de surface chaude (situé sur le panneau de commande ou sous la vitre de la table de cuisson, près de l'inscription « Surface chaude ») reste allumé jusqu'à ce que la température de surface de l'élément ait refroidi.

La surface de cuisson conserve la chaleur et reste chaude.



Marquage à chaud

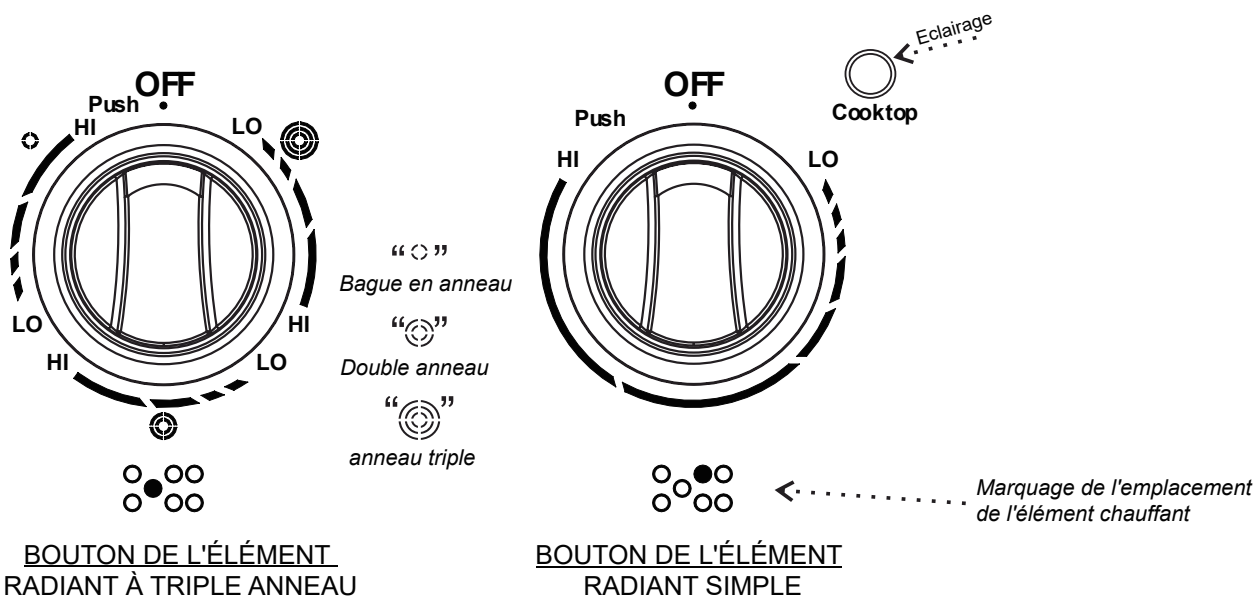
Marquage « Hot Surface » (surface chaude) pendant plus de 20 minutes après l'arrêt des éléments.

## BOUTONS DE COMMANDE

Les boutons de commande se tournent dans les deux sens et de n'importe quelle position pour régler la température souhaitée ou pour éteindre l'appareil.

L'emplacement de chaque bouton correspond à l'emplacement de l'élément chauffant qu'il contrôle.

Pour allumer un élément chauffant : Appuyez sur le bouton et tournez-le dans l'une ou l'autre direction jusqu'à la température souhaitée. L'éclairage de la table de cuisson s'allume alors.



## PUISSANCE NOMINALE ET TAILLE DE L'ÉLÉMENT

Modèle	Mise en place Dessin	Gauche Arrière	Avant gauche	Milieu	Milieu Arrière	Milieu du front	Arrière droit	Avant droit
FFSEL6011-48		100W	1200W	3300W	1200W	2000W	2000W	1200W
		7"	7"	12"	7"	8"	8"	7"

# FONCTIONNEMENT

## RÉGLAGES RECOMMANDÉS POUR LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Les éléments chauffants ne nécessitent pas de préchauffage.

Une gamme de réglages de chauffage est indiquée dans le tableau suivant car la température requise dépend des éléments suivants dépend du type et de la qualité de la casserole / du type, de la quantité et de la taille de la casserole :

du type et de la qualité de la casserole / du type, de la quantité et de la température des aliments  
Type, quantité et température des aliments / Élément utilisé et préférences du cuisinier.

Type d'aliment	Réglage de la chaleur
Eau bouillante pour les légumes et les pâtes	HI
Braisage de la viande, cuisson à la poêle de la viande, du poisson, des œufs, sautés, brunir ou saisir rapidement les viandes, maintien d'une ébullition rapide	MID à HI
Cuire des légumes, des bouillons de poisson, des œufs frits ou brouillés, des pâtes, du lait, des crêpes, du pudding, mijoter des viandes, cuire des légumes à la vapeur, du pop-corn, du bacon, de la soupe de viande à l'étouffée, des légumes sautés à point, des sauces spaghetti	MID
Sauce délicate, riz, sauces mijotées avec beurre et jaune d'œuf	LO à MID
Beurre fondant, chocolat	LO

### USTENSILES DE CUISINE

Le choix de la casserole a une incidence directe sur les performances de cuisson (rapidité et uniformité).

Pour obtenir les meilleurs résultats, choisissez des casseroles présentant les caractéristiques suivantes.

#### GÉNÉRALITÉS

La surface de cuisson en vitrocéramique est un matériau durable qui résiste aux chocs, mais qui n'est pas incassable si une casserole ou un autre objet tombe dessus.

Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson, vous risqueriez de rayer le verre. Les finitions rugueuses peuvent rayer la table de cuisson.

Il n'est pas recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine en fonte sur la table de cuisson en verre.

La fonte retient la chaleur et peut endommager la table de cuisson.

Les aliments emballés dans du papier d'aluminium ne doivent pas être placés directement sur la surface vitrocéramique pour la cuisson ; le papier d'aluminium fondra et endommagera définitivement la surface en verre.

Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec. Cela peut endommager la casserole, l'élément et/ou la table de cuisson.

Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur le verre.

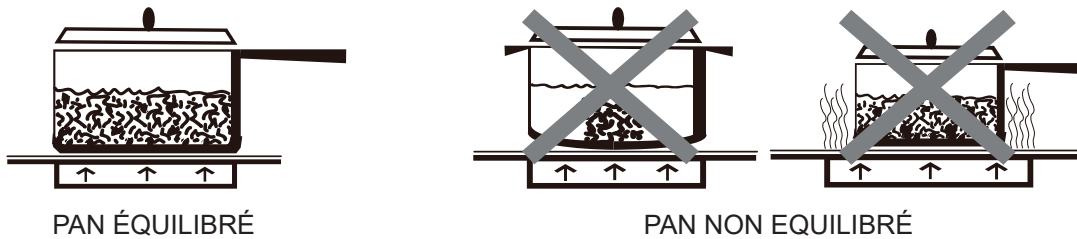
#### BASE PLATE

Lorsqu'une casserole est chaude, le fond de la casserole doit reposer uniformément sur la surface sans osciller. Un ustensile de cuisine idéal doit avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle bien ajusté et un matériau d'épaisseur moyenne à forte.

# FONCTIONNEMENT

## FAIRE CORRESPONDRE LE DIAMÈTRE DE LA CASSEROLE À CELUI DE L'ÉLÉMENT

La base de la casserole doit couvrir ou correspondre au diamètre de l'élément utilisé.



## CARACTÉRISTIQUES DES USTENSILES DE CUISINE

Fonte : sur une table de cuisson en verre, elle chauffe et refroidit lentement, mais conserve la chaleur et cuit uniformément. Non recommandé.

Enamel Ware : la réponse dépend du métal de base. Non recommandé. Imperfection :

Verre céramique : chauffe et refroidit lentement. Déconseillé. Chauffe trop lentement. Les imperfections de l'émail peuvent rayer la table de cuisson.

Aluminium : chauffe et refroidit rapidement. Friture, braisage, rôtissage. Peut laisser des traces de métal sur le verre.

Cuivre : chauffe et refroidit rapidement. Cuisine gastronomique, sauces au vin, plats à base d'œufs.

Acier inoxydable : chauffe et refroidit lentement. Soupes, sauces, légumes et cuisine générale.

## MISE EN CONSERVE

Il n'est pas recommandé d'utiliser des casseroles ou récipients dont le fond dépasse le diamètre des foyers pour la cuisson normale.

Cependant, lors de la mise en conserve (par bain-marie ou autocuiseur), il est possible d'utiliser des récipients de plus grand diamètre. Cela est permis car les températures d'ébullition de l'eau (même sous pression) ne nuisent pas à la surface de la table de cuisson autour des foyers.

## ATTENTION :

La mise en conserve est un procédé qui produit une grande quantité de vapeur.

Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, soyez particulièrement prudent pendant cette opération.

Ne pas utiliser de grands récipients (grands diamètres) pour faire frire ou bouillir autre chose que de l'eau. foods other than water.

Il faut utiliser des récipients à fond plat.

# FONCTIONNEMENT

## CUISSON AU FOUR

- Ce four est destiné à la cuisson des aliments et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- Veillez à ce que les conduits d'évacuation du four ne soient pas obstrués. Veillez à une bonne ventilation de la pièce, maintenez une ventilation naturelle suffisante ou installez une hotte aspirante avec un tuyau d'évacuation.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des produits de nettoyage en spray : ne dirigez jamais le spray sur le câblage électrique, le thermostat et l'ampoule.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four ou que vous enlevez une grande quantité d'huile, de jus, etc., tout ce qui s'est répandu sur le fond du four doit être nettoyé avant le début de la cuisson, afin d'éviter une fumée désagréable ainsi que le risque d'incendie de ces substances.
- Assurez-vous que les grilles du four sont correctement insérées.
- Veillez toujours à ce que le fond et les poignées des casseroles ne dépassent pas du plan de travail.
- Lorsque vous cuisinez avec des matières grasses inflammables, telles que l'huile, ne laissez pas la cuisinière sans surveillance.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer les aliments.
- **NE PAS chauffer des récipients alimentaires non ouverts.** L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- **NE PAS NETTOYER LES JOINTS DE PORTE.** Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité.
- Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- **NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS ABRASIFS POUR LE FOUR.** Aucun nettoyant commercial pour four ou revêtement de protection ne doit être utilisé à l'intérieur ou autour d'une partie quelconque du four.
- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans le manuel. Avant de nettoyer le four, retirez la lèchefrite et les autres ustensiles.
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LA SURFACE INTÉRIEURE 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 vos 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, par exemple les ouvertures de ventilation du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes du four et la vitre du four.
- Avant de procéder à l'entretien et au nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- En cas de doute, demandez conseil à votre installateur.
- En cas de coupure de courant, remettez les commandes du four et du gril en position d'arrêt et n'essayez pas d'utiliser le four ou le gril tant que le courant n'a pas été rétabli.

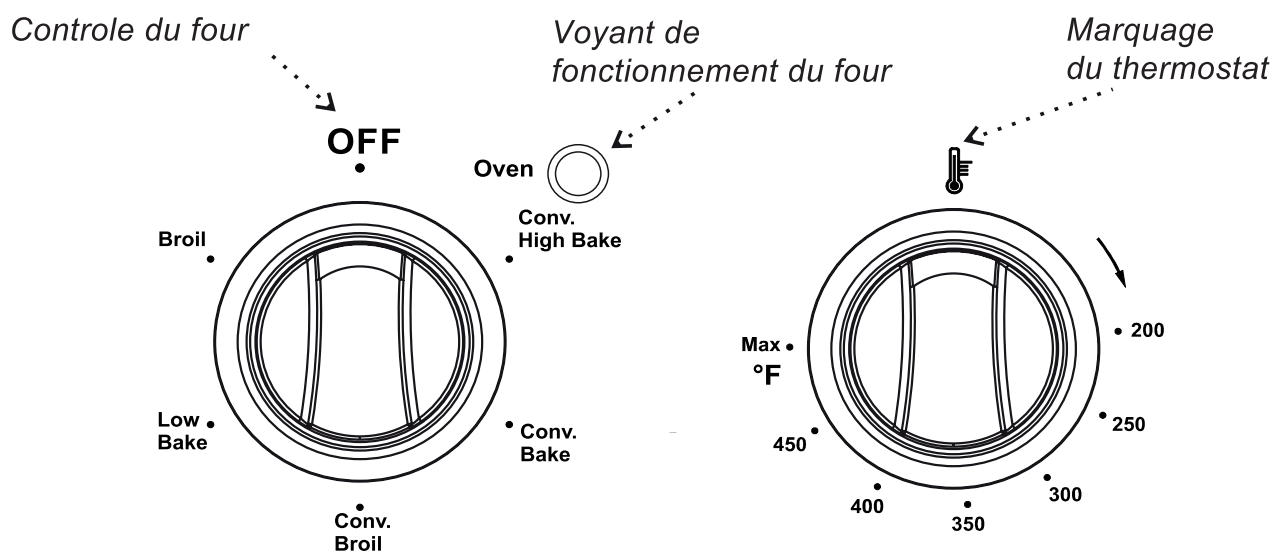
# FONCTIONNEMENT

## BOUTONS DE COMMANDE DU FOUR 30

Le bouton du thermostat peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température de cuisson.

Le bouton de commande peut être tourné des deux côtés pour régler la fonction de cuisson. Lorsque le bouton est activé, le témoin lumineux s'allume.

Si les deux boutons s'allument en même temps, le voyant de fonctionnement du four (voyant rouge) s'allume, la cuisson est en cours. Le voyant s'éteint lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température de réglage.



**REMARQUE :** Veillez à remettre toutes les commandes du plan de travail/four en position OFF après utilisation de l'appareil.

### INSTRUCTIONS RELATIVES AUX FONCTIONS DU FOUR

**Convection High Bake :** Ce réglage permet de préchauffer le four et est utile pour d'autres fonctions de cuisson. Ce réglage utilise l'élément chauffant extérieur supérieur, l'élément chauffant inférieur et le ventilateur de convection. Ce réglage ne sert pas uniquement à préchauffer le four. Il permet également de rôtir par convection, mais les aliments risquent de brûler.

**Cuisson par convection :** Ce réglage utilise l'élément chauffant arrière, l'élément chauffant inférieur et le ventilateur de convection.

**Cuisson basse :** ce réglage utilise uniquement l'élément chauffant inférieur.

**Broil :** Ce réglage utilise à la fois l'élément chauffant supérieur interne et externe.

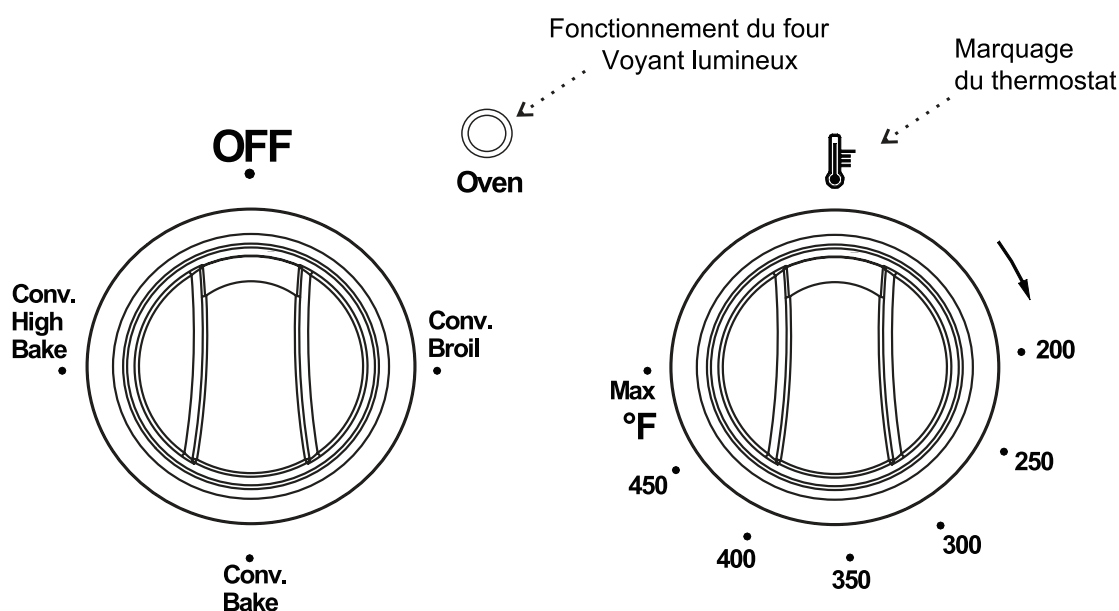
# FONCTIONNEMENT

## BOUTONS DE COMMANDE DU FOUR 18°

Le bouton du thermostat peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température de cuisson.

Le bouton de commande peut être tourné des deux côtés pour régler la fonction de cuisson. Lorsque le bouton est activé, le témoin lumineux s'allume.

Si les deux boutons s'allument en même temps, le voyant de fonctionnement du four (voyant rouge) s'allume, la cuisson est en cours. Le voyant s'éteint lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température de réglage.



**REMARQUE :** Veillez à remettre toutes les commandes du plan de travail/four en position OFF après utilisation de l'appareil.

## INSTRUCTIONS RELATIVES AUX FONCTIONS DU FOUR

**Convection High Bake :** Ce réglage permet de préchauffer le four et est utile pour les autres fonctions de cuisson. Ce réglage utilise l'élément chauffant extérieur supérieur, l'élément chauffant inférieur et le ventilateur de convection. Ce réglage ne sert pas uniquement à préchauffer le four.

Il permet également de rôtir par convection, mais les aliments risquent de brûler.

**Cuisson par convection :** Ce réglage utilise l'élément chauffant inférieur et le ventilateur de convection.

**Cuisson au gril par convection :** Ce réglage utilise l'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR



### AVERTISSEMENT

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.

La lentille doit être en place lors de l'utilisation du four.

La lentille sert à protéger l'ampoule contre la casse.

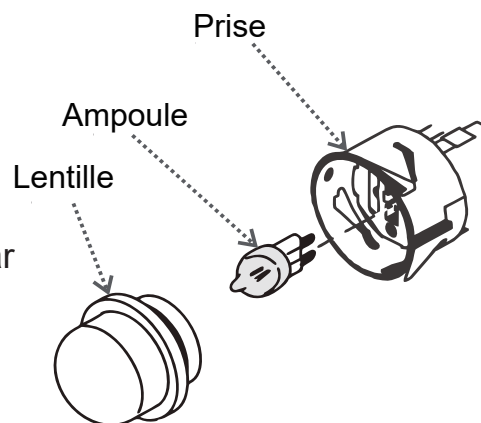
La lentille est en verre. Manipulez-la avec précaution pour éviter qu'elle ne se brise.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, une électrocution, des coupures ou des brûlures.

**REMARQUE :** L'ampoule de votre four est de type : G9, 120V et 25W. Vous devez remplacer cette ampoule par une ampoule de même type, de même tension et de même puissance.

Pour remplacer l'ampoule :

1. Assurez-vous que le four est éteint et froid.
2. Débranchez l'alimentation principale (boîte à fusibles ou à disjoncteurs).
3. Dévissez la lentille et retirez-la.
4. Retirez l'ampoule grillée de la douille, puis remplacez-la par une ampoule de même type, de même tension et de même puissance.
5. Remettez la lentille en place.
6. Mettez l'appareil sous tension au niveau de l'alimentation principale (boîte à fusibles ou à disjoncteurs).



### RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter l'installation et le nettoyage, certaines portes de four peuvent être retirées.

**IMPORTANT :** Assurez-vous que le four est refroidi et que l'alimentation électrique a été

Coupée avant de retirer la porte.

La porte du four est lourde et fragile, et sa façade est en verre.

Pour éviter de briser le verre de la porte du four, utilisez vos deux mains et ne saisissez que les côtés de la porte pour la retirer.

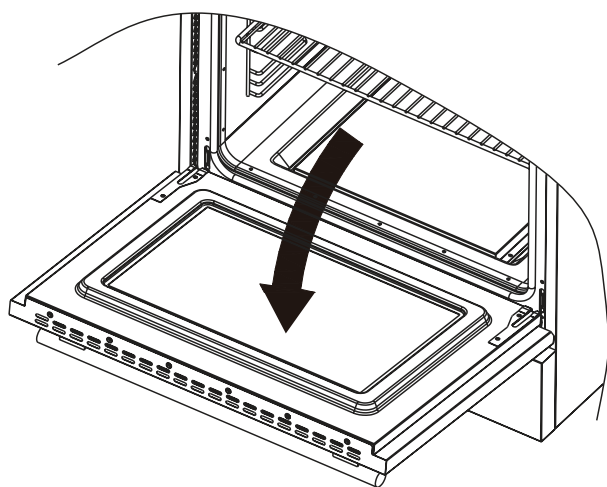
Assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte.

Ne forcez pas l'ouverture ou la fermeture de la porte.

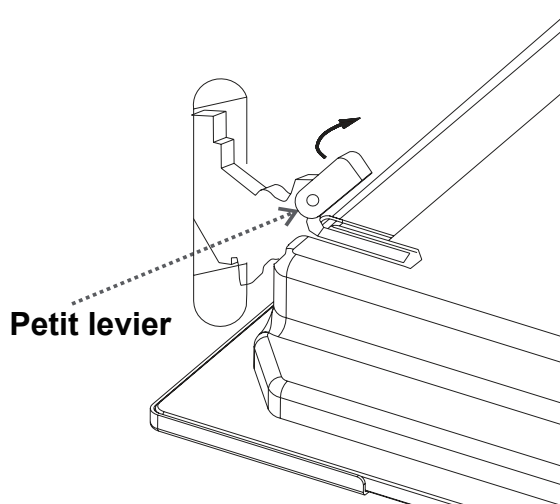
# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour retirer la porte du four :

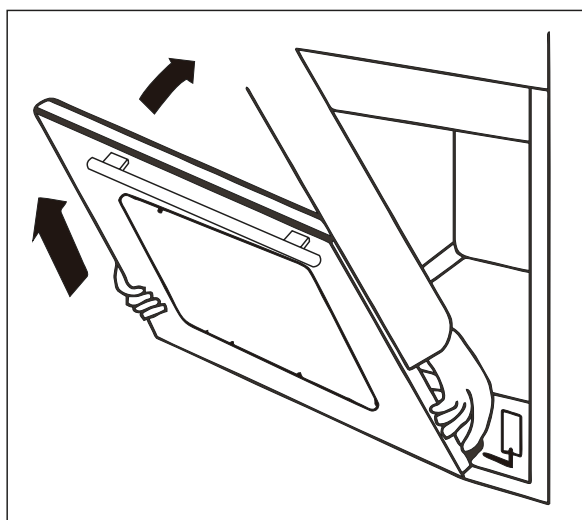
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez et tournez les petits leviers situés sur les charnières.
3. Saisissez la porte par ses deux bords extérieurs, puis fermez-la lentement, mais pas complètement.
4. Tirez la porte vers vous pour la sortir des récepteurs de charnières situés dans le cadre.
5. Remplacez la porte en inversant les étapes précédentes.



Étape 1



Étape 2



Étape 3

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## 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. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

### SURFACE EXTÉRIEURE EN PORCELAINÉ ÉMAILLÉE

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

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 peut enlever les numéros.

### EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE

**REMARQUE** : N'utilisez pas 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 lavettes granuleuses ou d'essuie-tout. Des dommages peuvent survenir, même en cas d'utilisation unique ou limitée. Frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le bois.

**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 acier inoxydable. Vinaigre pour les taches dues à l'eau dure.

### PORTE DU FOUR EXTERIO

Méthode de nettoyage : Nettoyant pour vitres et serviettes en papier ou tampon à récurer en plastique non abrasif. Appliquer le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge directement sur le panneau.

### COOKTO RADIANT

La vitre en céramique doit être nettoyée régulièrement, de préférence après chaque utilisation, dès que le témoin lumineux de surface chaude s'éteint. Enlevez tout résidu de brûlure immédiatement après la cuisson.

Méthode de nettoyage : Rincer à l'eau et sécher avec un chiffon propre et doux. Appliquer un nettoyant pour table de cuisson en verre. Utilisez un chiffon humide et séchez avec une serviette en papier.

**REMARQUE** : N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs, de nettoyants, de sprays pour four, de détachants ou de tampons à récurer en laine d'acier.

### TACHES SUR LES POÊLES AVEC UNE BOUTEILLE EN ALUMINIUM

Méthode de nettoyage : Un chiffon imbibé de vinaigre.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## LE DÉPANNAGE

### BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Tirez sur les boutons pour les retirer du panneau de commande. Lors du remplacement des boutons, assurez-vous qu'ils sont en position d'arrêt.

**Méthode de nettoyage** : Eau savonneuse ou lave-vaisselle.

**REMARQUE** : Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeurs pour four. Ne pas faire 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 chiffons de lavage granuleux ou d'essuie-tout. Vous risqueriez de l'endommager.

### CAVITÉ DU FOUR

Les aliments renversés doivent être nettoyés lorsque le four refroidit. A 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 : Tampon en laine d'acier

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## LE DÉPANNAGE

### PROBLÈMES DE CUISSON ET DE RÔTISSAGE

Tirez sur les boutons pour les retirer du panneau de commande. Lors du remplacement des boutons, assurez-vous qu'ils sont en position d'arrêt.

**Méthode de nettoyage** : Eau savonneuse ou lave-vaisselle.

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

PROBLÈME DE CUISSON	CAUSE
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 CASSEROLE se touchant ou touchant 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 de la grille Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments sont secs ou ont trop rétréci	Température du four trop élevée Temps de cuisson trop long La porte du four a été ouverte fréquemment CASSEROLE trop grande
Les aliments cuisent ou rôtissent trop lentement	Température du four trop basse Le four n'est pas préchauffé La porte du four est ouverte fréquemment La porte du four est ouverte fréquemment CASSEROLE trop petite
Les croûtes de tarte ne brunissent pas au fond ou sont détremées	Temps de cuisson insuffisant Utilisation de casseroles en acier brillant Mauvaise position de la grille Température du four trop basse
Les gâteaux sont pâles, plats et peuvent ne pas être cuits à l'intérieur	Température du four trop basse Temps de cuisson incorrect Gâteau testé trop tôt La porte du four est ouverte trop souvent La taille de la casserole est peut-être trop grande
Gâteaux hauts au milieu avec des fissures 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 de la grille CASSEROLE trop petite
Les bords de la pâte à tarte sont trop bruns	Température du four trop élevée Bords de la croûte trop fins

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## TABLE DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Les éléments chauffants et les commandes ne fonctionnent pas.	Le fusible est grillé ou le disjoncteur est déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien.
	Pas d'alimentation électrique sur la table de cuisson.	Faites vérifier votre alimentation électrique par un électricien.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.	Utilisation d'un ustensile de cuisson inadapté.	Utilisez des ustensiles appropriés. Voir la section "Ustensiles de cuisson". Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Les éléments chauffants s'éteignent même lorsqu'ils sont réglés sur leur puissance maximale.	Les limiteurs de température des éléments chauffants coupent temporairement l'alimentation en raison d'un dépassement de la température maximale autorisée.	Il s'agit d'un fonctionnement normal, en particulier lors des montées en température rapides. L'élément se rallumera automatiquement après refroidissement.
La surface vitrocéramique est translucide ou semble rouge.	Sous un éclairage direct ou intense, il est parfois possible de voir à travers la vitre et d'apercevoir le châssis en raison de sa transparence. Vous pouvez également remarquer une teinte rouge dans ces conditions.	Ce sont des propriétés normales des panneaux en verre céramique noir.

# MAINTENANCE AND CLEANING

## FOUR

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four ne chauffe pas.	Pas d'alimentation électrique du four.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien.
	Le thermostat du four n'est pas activé.	Assurez-vous que la température du four a été sélectionnée.
La cuisson n'est pas uniforme.	Coupure de courant.	Coupez l'alimentation électrique au niveau du boîtier de fusibles ou du disjoncteur. Rallumez le disjoncteur. Si le problème persiste, contactez un service de réparation.
	La température réglée a été atteinte.	Il s'agit d'un fonctionnement normal du four. Le voyant se rallumera automatiquement une fois que la température du four aura suffisamment baissé.
L'ampoule du four ne fonctionne pas correctement.	L'ampoule est desserrée ou grillée.	Réinsérez ou remplacez l'ampoule. Toucher l'ampoule avec les doigts peut provoquer sa défaillance
Impossible de retirer le couvercle de la lentille.	Accumulation de saletés autour du couvercle de la lentille.	Nettoyez la zone du couvercle avec un chiffon propre et sec avant d'essayer de le retirer.
Excès d'humidité.		Lors de l'utilisation du mode cuisson classique, préchauffez d'abord le four. La cuisson par convection (Convection Bake et Convection Roast) éliminera toute humidité à l'intérieur du four.
Éclats de porcelaine.	L'intérieur en porcelaine est heurté par les grilles du four.	Lors du retrait et du remplacement des grilles du four, inclinez-les toujours vers le haut et ne les forcez pas afin d'éviter d'ébrécher la porcelaine.

## Garantie

### Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de la garantie fournie par Forno Appliances dans la présente 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 peut en aucun cas dépasser la valeur des marchandises ou du service ou de la partie de ceux-ci qui a 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

- Les défauts de peinture
- les éclats
- les 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 procéder à l'intervention. 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 pour

lesquelles il a été conçu.

- Les services de réparation fournis par toute personne autre qu'une agence de service agréée par Forno.
- Dommages ou services de réparation pour corriger des services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- Installation non conforme aux codes locaux/de l'État/de la ville/du comté en matière d'incendie, d'électricité, de gaz, de plomberie, de construction, aux lois ou aux réglementations.
- Défauts ou dommages dus à un stockage inapproprié du produit.
- Les défauts, les dommages ou les pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine de l'usine 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 de toute autre manière le câblage électrique et/ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- Remplacement des 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 des 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 dessus en vitrocéramique rayés ou cassés.
- Remplacement de pièces/appels de service en raison d'un manque d'entretien ou d'un entretien inadéquat, y compris, mais sans s'y limiter, l'accumulation de résidus, de taches, d'éraflures, 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.
- Les défauts et dommages résultant du transport, de la logistique et de la manipulation du produit. 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 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 glaciales, 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.
- Les produits dont le numéro de série a été modifié, endommagé ou altéré. Forno ne peut en aucun cas être tenu pour responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les cabinets, 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 tous 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.

## **Garantie (suite)**

---

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERONT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR TOUTE PERSONNE, ENTREPRISE OU SOCIÉTÉ CONCERNANT CE PRODUIT SERA OBLIGATOIRE POUR FORNO. FORNO NE SERA PAS RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE PROFITS, DÉFAUT DE RÉALISER DES ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, REPAS, PERTE DE NOURRITURE OU BOISSONS, FRAIS DE VOYAGE OU D'HOTEL, FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DÉPENSES DE REMODELAGE/CONSTRUCTION SUPÉRIEURES AUX DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLES CAUSÉ EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU TOUT AUTRE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF LES DOMMAGES CAUSÉS PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, INDÉPENDAMMENT DU THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE LA RÉCLAMATION EST BASÉE, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE PLUS, LA RÉCUPÉRATION DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT CONTRE FORNO NE SERA PLUS GRANDE D'UN MONTANT QUE LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET CAUSANT LE DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉ POUR PERTE, DOMMAGE OU BLESSURE À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ D E L'ACHETEUR ET À AUTRES ET LEURS PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L 'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO QUI N'EST PAS LE RÉSULTAT DIRECT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO LA GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTENDRA À PERSONNE AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE CE PRODUIT N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.



POUR  
**SERVICE RAPIDE**  
COURRIEL À [INFO@FORNO.CA](mailto:INFO@FORNO.CA) 

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