



FOUR À CONVECTION À GAZ COMMERCIAL FORNO, SIMPLE

FCMCO0107-38



ANSI Z83.11 • CSA 1.8-2016 Équipements de service alimentaire.
Conforme à ANSI STD Z83.11-2016
Certifié conforme à CSA STD 1.8-2016 Équipements de service alimentaire.
CONFORME À NSF/ANSI 4-2020

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les soigneusement.
Si vous suivez les instructions, votre appareil vous offrira de nombreuses années de bon service.

TABLE DES MATIÈRES

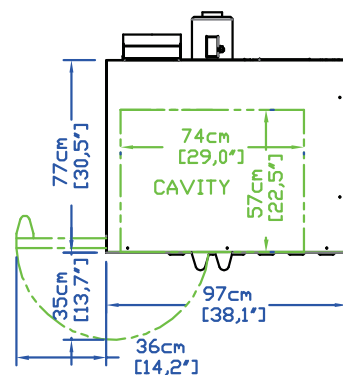
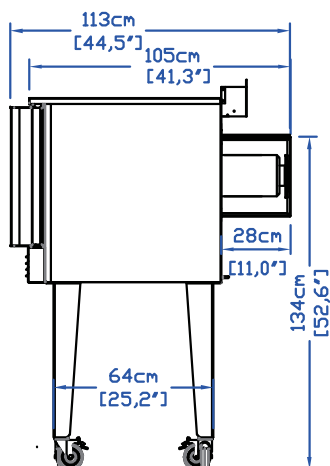
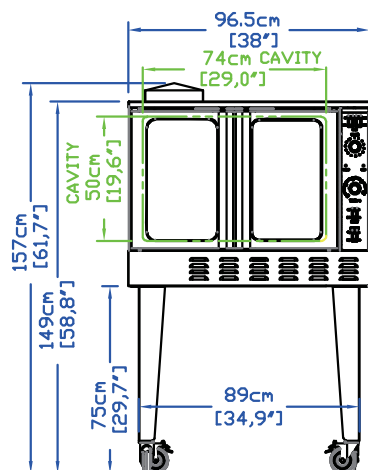
Service clientèle	4
Spécifications	5
Panneau de commande	6
Installation	7
Raccordement de l'alimentation en gaz	10
Fonctionnement	12
Réglages	16
Instructions de conversion	19
Dépannage	23
Entretien	24
Annexe	25
Garantie	29

FOUR À CONVECTION À GAZ COMMERCIAL FORNO, SIMPLE



FCMCO0107-38

DESSIN AU TRAIT



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 du produit. Pour les besoins de la garantie, vous aurez également besoin de la date d'achat.

Notez ces informations ci-dessous pour référence ultérieure.

Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série :

Date d'achat : _____

Adresse d'achat et téléphone : _____

Informations sur les services

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

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

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



"Besoin d'une aide rapide ? Il vous suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours là pour vous aider. questions ou préoccupations que vous pourriez avoir. N'hésitez donc pas à nous contacter !"

Services au Canada et aux États-Unis

Conservez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin de plus d'aide, visitez notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous indiquer votre nom, votre numéro, votre adresse, le numéro de série du produit en question, une preuve d'achat et une brève description du problème. Un représentant du service clientèle vous contactera dès que possible. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service clientèle de FORNO. Tous nos services autorisés

sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

Spécifications

Modèles	FCMCO0107-38	
Alimentation électrique	110–120 V AC 15A	
Plage de température	150–500 °F (66–260 °C)	
Poids net	507.1 lbs. (230 kg)	
Dimensions	38.11×41.69×57.17 in. (968×1059×1452 mm)	
Dimensions de la cavité du four	29.06×21.50×19.61 in. (738×546×498 mm)	
Nombre de supports	10	
Nombre d'étagères	5	
Nombre de brûleurs	3	
Nombre de portes	2	
Nombre de fours	1	
Type de gaz	LPG	NG
Pression du gaz ⁽¹⁾	10" W.C.	3.5" W.C.
Taille des orifices ⁽²⁾	55#	45#
Consommation de gaz	540 L/h 0.54 m³/h	1400 L/h 1.4 m³/h
Puissance totale (BTU)	54000	

(1) La pression minimale d'alimentation est de 3.5" C.E. pour le gaz naturel et 10" C.E. pour le gaz propane liquide.

(2) Les tailles d'orifices sont basées sur des installations situées entre 0 et 2000 pieds d'altitude.

Attention aux Pièces

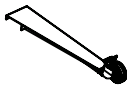
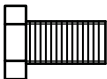
Article	FCMCO0107-38	Fig
Pieds de support & roulettes	4	
Vis	18	
Rondelle	18	

Tableau de commande

Interrupteur de vitesse du ventilateur

Sélectionne la vitesse du ventilateur (HAUTE ou BASSE). Utilisez cet interrupteur selon le type d'aliment à cuire (référez-vous à votre recette).

Minuterie de cuisson

Tournez le bouton TIMER pour régler le temps de cuisson. Une alarme retentira à la fin du compte à rebours.

⚠ Avertissement

La minuterie ne ferme pas la vanne de ventilation.
Si vous souhaitez fermer la ventilation, mettez l'interrupteur POWER (ALIMENTATION) sur OFF.

Contrôle de température de cuisson

Utilisez ce bouton pour sélectionner la température de cuisson désirée.

Contrôle de température de cuisson

Contrôle l'éclairage interne.
Note : La lumière à l'intérieur du four reste allumée tant que l'interrupteur LIGHT n'est pas mis sur OFF.

Interrupteur du mode ventilateur

Mode COOK (Cuisson) : le ventilateur fonctionne en continu sauf lorsque les portes du four sont ouvertes.

Note : cet interrupteur ne contrôle pas les brûleurs.

Mode COOL (Refroidissement) : le ventilateur fonctionne en continu même si les portes sont ouvertes.

Pour refroidir rapidement le four après cuisson, ouvrez les portes et basculez le ventilateur en mode COOL.

Note : Les brûleurs ne fonctionnent pas lorsque les portes du four sont ouvertes.

Voyant POWER (Alimentation)

Deviens vert lorsque l'appareil est sous tension.

Voyant HEAT (Chauffage)

Deviens jaune lorsque les brûleurs sont en fonctionnement.

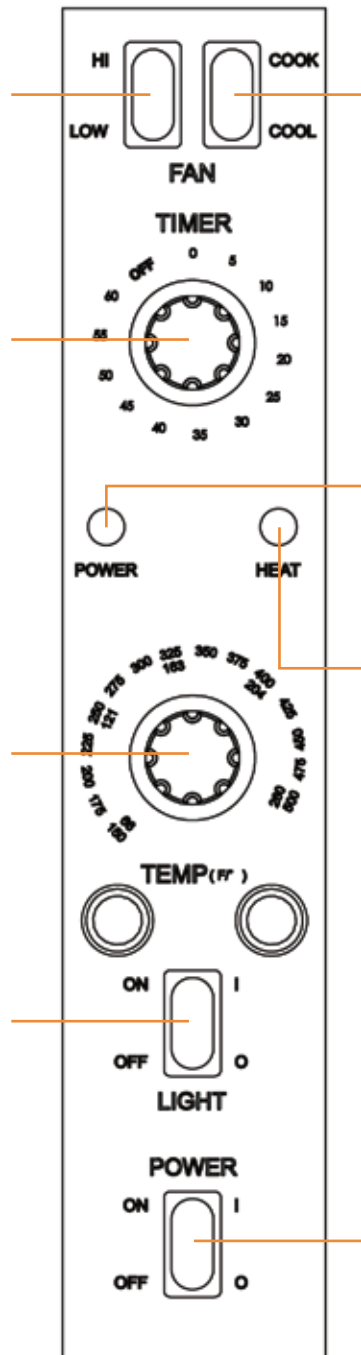
Le voyant HEAT s'éteint lorsque la température réglée est atteinte, puis se rallume périodiquement lorsque les brûleurs fonctionnent pour maintenir la température sélectionnée.

Interrupteur POWER (Alimentation)

Utilisez cet interrupteur pour ouvrir ou fermer la vanne de gaz.

⚠ Avertissement

NE PAS oublier de mettre l'interrupteur POWER sur OFF lorsque la cuisson est terminée.



Installation

Préparation

Choix de l'emplacement

Préparez deux zones pour votre four : une pour le déballage et l'installation des accessoires, une autre pour son utilisation normale.

L'emplacement où sera installé le four doit :

Avoir une bonne ventilation et un certain espace autour de l'appareil.

Plus précisément, il doit y avoir suffisamment d'espace à l'avant du four et au moins 6 pouces (15 cm) de dégagement à l'arrière et sur les deux côtés.

Être une surface plane et stable, capable de supporter le poids du four, et conforme aux lois, codes et réglementations concernant la préparation alimentaire.

Avertissement

NE PAS placer le four à proximité d'une source de chaleur ou d'équipements produisant de la graisse ou radiant de la chaleur tels que les micro-ondes, plaques chauffantes, etc., car l'extérieur du four ne supporte qu'une température maximale de 130 °F (54 °C).

NE PAS EMPILER d'autres plaques de cuisson électriques ou à gaz sur le dessus du four.

NE PAS FIXER d'autres équipements de cuisson au-dessus du four.

L'emplacement doit également bénéficier d'une bonne ventilation. Vérifiez cela.

Si une hotte de ventilation est utilisée :

Il est recommandé que la hotte soit installée 6" (15 cm) au-dessus du four.

Le bord inférieur de la hotte doit se situer à 6'6" (198 cm) du sol.

Les filtres doivent être installés avec un angle d'au moins 45° par rapport à l'horizontal.

Si un ventilateur d'extraction est utilisé :

Il doit être installé au moins 2" (5 cm) au-dessus de la sortie du conduit du four.

Un ventilateur trop proche du conduit peut créer une aspiration trop forte et nuire au bon fonctionnement des brûleurs.

Si le conduit du four est relié directement à un conduit extérieur :

Un déflecteur de tirage descendant conforme aux normes locales et nationales sur les émissions doit être installé à la sortie du conduit et relié au conduit extérieur.

Pour plus de détails, se référer à la section Installation du conduit.

Déballage

Déballer le four avec précaution et avec l'aide de plusieurs personnes si possible. Gardez l'emballage hors de portée des enfants et des animaux.

Vérifiez que le four est intact et exempt d'anomalies telles que rouille ou bosses.

Vérifiez que vous disposez de tous les accessoires correspondant à votre modèle de four.

Avertissement

NE PAS retirer les étiquettes ou les avertissements apposés sur le four.

Installation du four simple étage (Single-Deck)

Avertissement

Le four pèse au minimum 507,1 lbs (230 kg) selon votre modèle. Utilisez un équipement de levage pour soulever le four à une hauteur permettant d'installer les pieds.

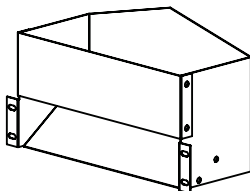
Une fois terminé, transportez le four assemblé à son emplacement final à l'aide d'un chariot de manutention.

1. Soulevez le four et stabilisez-le à la hauteur souhaitée.
2. Alignez les trous du pied avec ceux situés sous le four, insérez les boulons M10, puis serrez-les à l'aide d'une clé ajustable.
3. Répétez l'opération pour les autres pieds.



4. Une fois les pieds installés, abaissez lentement le four au sol.
5. Fixez le conduit (flue) au four avec les vis.



Nom	Conduit
Schéma	

6. Immobilize the oven legs using proper restraints to the wall (not included). If unsure at any point, consult a professional.

Avertissement

Si les dispositifs de retenue doivent être retirés pour le nettoyage, l'entretien ou autre, assurez-vous d'avoir fermé la vanne principale de gaz. Après le nettoyage, ouvrez uniquement la vanne principale de gaz une fois que vous avez vérifié que toutes les connexions du four sont parfaitement étanches.

Installation du four simple étage (Single-Deck)

Installer un conduit d'évacuation pour un four est essentiel afin d'assurer une ventilation adéquate et une évacuation sécurisée de la fumée et des vapeurs de cuisson.

Les étapes suivantes sont des directives générales pour installer un conduit de four, mais gardez à l'esprit qu'elles peuvent varier selon :

le modèle du four, la configuration du site, les codes locaux, régionaux et nationaux, les lois et réglementations relatives à l'émission des fumées de cuisson.

Respectez toujours les réglementations locales ou consultez un technicien professionnel pour l'installation.

1. Choisissez un emplacement approprié pour le conduit, généralement à l'arrière supérieur ou au-dessus du four. Assurez-vous que l'emplacement est conforme aux codes locaux du bâtiment.

2. Vérifiez que le mur convient à l'installation du conduit, idéalement en brique, béton ou métal.

Le mur doit être suffisamment solide pour supporter le conduit et garantir la sécurité.

3. Déplacez le four à l'endroit sélectionné et assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace derrière lui pour raccorder le conduit.

4. Raccordez le conduit à la sortie d'évacuation du four.

Cela implique généralement d'insérer le conduit dans la sortie d'échappement et de le fixer à l'aide de vis ou de fixations appropriées.

5. Raccordez le conduit au système principal de ventilation du bâtiment.

S'il n'existe pas de conduit, faites percer une ouverture dans le mur par un professionnel, à l'endroit où doit passer le tuyau.

Note :

Installez une bague coupe-feu (wall thimble) de chaque côté du mur afin d'assurer un passage sécurisé du conduit. Installez également un cache de protection sur les extrémités intérieure et extérieure pour empêcher l'eau et les débris d'entrer.

6. Faites passer le conduit par l'ouverture murale.

Installez un chapeau d'évacuation ou une hotte anti-pluie appropriée pour empêcher l'infiltration d'eau de pluie.

Note : Pour les installations plus complexes ou en cas de doute, demandez l'aide d'un professionnel spécialisé, surtout lorsqu'il s'agit de découper un mur ou de modifier la structure.

La sécurité est la priorité absolue.

Raccordement électrique

Les modèles simple-étage disposent d'un seul câble d'alimentation 120 V, tandis que les modèles double-étage en ont deux.

Pour les modèles simple-étage, vérifiez auprès du responsable du bâtiment ou d'un électricien certifié que la prise électrique utilisée peut supporter la charge complète du four.

Pour les modèles double-étage, ne branchez jamais les deux câbles sur le même circuit sans avoir confirmé avec un électricien certifié que le circuit peut supporter la charge combinée.

Note : Les schémas électriques se trouvent sur le côté du panneau de commande, ainsi que dans ce manuel (Annexe).

Assurez-vous que la tension et la phase correspondent aux exigences figurant sur la plaque signalétique située à l'intérieur du panneau avant inférieur.

Avertissement

L'appareil, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de tels codes, conformément au National Electrical Code ANSI/NFPA 70 ou au Code électrique canadien CSA C22.2, selon le cas.



Raccordement de l'alimentation en gaz

Avertissement

Consultez le tableau des spécifications pour déterminer la pression du régulateur et du circuit d'alimentation à utiliser.

Pour le gaz naturel (NG), le régulateur fournit une pression de 3,5" C.E. au collecteur.

Pour le gaz propane liquide (LP), le régulateur fournit 10" C.E.

Référez-vous à la plaque signalétique située à l'intérieur du panneau avant inférieur pour vérifier le type de gaz du modèle.

IMPORTANT

Ne raccordez que le type de gaz pour lequel le four est conçu.

La pression d'entrée avant le régulateur doit être : 6–10" C.E. pour le gaz naturel 11–14" C.E. pour le gaz propane

Exigences de la ligne d'alimentation en gaz

La ligne d'alimentation doit fournir une pression suffisante.

Les conduites à basse pression réduisent le débit de gaz et compromettent la performance des brûleurs.

NE PAS utiliser de conduites ayant des fluctuations de plus de : 25 % pour le gaz naturel

10 % pour le gaz propane liquide Cela peut causer des problèmes et nuire au fonctionnement des brûleurs.

Si l'appareil est installé à une altitude de plus de 2000 pieds et que cette information n'a pas été spécifiée lors de la commande, contactez le service client.

Étapes de raccordement

1. Purgez la conduite de gaz afin d'éliminer poussière, saleté ou tout corps étranger avant de la raccorder au four.
2. Localisez l'entrée de gaz du four, située à l'arrière de l'appareil.



3. Raccordez votre conduite compatible à l'entrée de gaz, en utilisant du ruban d'étanchéité (non fourni) si nécessaire.

4. Ne pas ouvrir la vanne de gaz pour le moment

Vérification des fuites de gaz

Avertissement

Utilisez **UNIQUEMENT** de l'eau savonneuse pour tester les fuites. **N'UTILISEZ JAMAIS** un briquet. La pièce dans laquelle se déroule le test doit être bien ventilée pendant toute la procédure. Toutes les connexions doivent être vérifiées avant d'utiliser le four. La pression de test ne doit pas dépasser 1/4" C.E. Interdisez l'utilisation d'appareils électriques, y compris les appareils portatifs pouvant générer des étincelles, durant toute la procédure.

1. Coupez le disjoncteur de la pièce.
2. Préparez un bac d'eau savonneuse. Appliquez des gouttelettes sur chaque raccord du tuyau d'arrivée.
3. Ouvrez la vanne d'alimentation en gaz.
4. Vérifiez visuellement qu'aucune bulle ne se forme à l'endroit où l'eau savonneuse a été appliquée.
5. S'il y a des bulles bombées,
 - a) Fermez **IMMÉDIATEMENT** la vanne d'alimentation en gaz.
 - b) Aérez la pièce afin d'éviter toute fuite de gaz, ce qui peut être vérifié à l'aide d'un détecteur de gaz (non fourni).
 - c) Refaites la connexion à l'endroit où se trouve la fuite.
 - d) Répétez les étapes 2 à 5 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles.
6. Rangez tout.

Vérification de l'installation

1. Vérifiez que toutes les vis et tous les boulons sont bien serrés.
2. Déplacez le four à l'emplacement final où il sera utilisé, à l'aide d'un chariot de manutention.

Warning

Pour les modèles avec pieds longs, faites attention à ne rien heurter lors du déplacement.

3. Vérifiez que le four est de niveau. Si ce n'est pas le cas, ajustez les pieds.
4. Vérifiez que tous les dégagements requis sont respectés.

Fonctionnement

Avertissement

Si une odeur de gaz est détectée, fermez immédiatement la vanne principale, évacuez la pièce et appelez les services d'urgence uniquement une fois en lieu sûr.

NE JAMAIS appuyer deux fois sur le bouton POWER du panneau de commande en moins de 5 minutes. Du gaz provenant d'une première tentative d'allumage ratée peut rester piégé dans le brûleur et provoquer une ignition incontrôlée lors de la deuxième tentative, augmentant le risque d'incendie ou d'explosion.

Allumage, rallumage et extinction

Allumage

Pour allumer le four, basculez l'interrupteur Power situé au bas du panneau de commande sur la position On



Rallumage

1. Si l'allumage initial échoue, ne réessayez pas immédiatement. Le four coupe automatiquement l'arrivée de gaz en cas d'échec de l'allumage. Attendez cinq minutes afin de permettre au gaz libéré de se dissiper, puis réessayez.
2. Si les brûleurs ne s'allument toujours pas après trois tentatives consécutives, le four activera un mécanisme d'auto-protection, le rendant inopérant via l'interrupteur d'alimentation.
3. Débranchez la ou les prises d'alimentation, puis rebranchez-les.
4. Répétez la procédure décrite dans la section Allumage pour démarrer l'appareil.

Extinction

Pour éteindre le four, mettez l'interrupteur Power sur la position OFF.

Fonctionnement de base

1. Mettez l'interrupteur Power situé au bas du four sur ON.
2. Sélectionnez la vitesse du ventilateur à l'aide du Fan Speed Switch. La vitesse (HAUTE ou BASSE) dépend du type d'aliment à cuire.
3. Basculez l'interrupteur Fan Mode sur COOK.
4. Réglez la température à l'aide du bouton Cook Temperature Control jusqu'à ce que l'indicateur pointe sur la température souhaitée.
5. Attendez que le voyant HEAT ON s'éteigne : cela signifie que la température désirée est atteinte.
6. Ouvrez les portes du four, placez les aliments à l'intérieur, puis refermez les portes.

Note:

Utilisez la lumière interne pour vérifier l'état de la cuisson.

Utilisez la minuterie (Cook Timer) pour chronométrer la cuisson.

La minuterie n'éteint pas les brûleurs lorsque le compte à rebours se termine.

Vous devez éteindre manuellement les brûleurs.

Gardez à l'esprit que la minuterie ne s'arrête pas automatiquement lorsque les portes du four sont ouvertes, contrairement aux brûleurs.

Pensez à compenser le temps où les portes restent ouvertes pendant la cuisson. Ajustez la minuterie si nécessaire.

7. Votre plat est prêt lorsque la minuterie sonne.

Si un refroidissement rapide est nécessaire : Ouvrez les portes du four (cela coupe les brûleurs),

Basculez le Fan Mode sur COOL (le ventilateur continue de fonctionner portes ouvertes),

Pour un refroidissement plus rapide, réglez Fan Speed sur HI.

8. Lorsque la cuisson est terminée : Tournez le Cook Temperature Control sur la position la plus basse (entièrement dans le sens antihoraire), Puis mettez l'interrupteur Power sur OFF.

Conseils culinaires

Le principe de ce four est de combiner un élément chauffant à gaz situé en bas avec un ventilateur de circulation positionné en haut.

Lorsque l'élément chauffant chauffe, le flux d'air chaud crée une circulation continue qui assure une distribution uniforme de la chaleur dans tout le four. Cette efficacité de circulation d'air chaud entraîne des caractéristiques de cuisson différentes de celles d'un four classique.

En particulier : Le temps de cuisson est généralement plus court,

La température requise est habituellement 25 °F à 75 °F inférieure à celle nécessaire dans un four standard.

Temps et température

Le temps et la température de cuisson sont essentiels. Ils dépendent de : la taille des aliments, s'ils sont frais ou décongelés, leur type, la quantité chargée dans le four.

Il peut être nécessaire de faire plusieurs essais ou ajustements avant de bien comprendre la relation entre ces facteurs et la température/temps de cuisson optimal.

Ne pas surcharger

NE surchargez PAS le four.

Les racks surchargés bloquent le flux d'air chaud, ce qui empêche une cuisson uniforme.

Chargez toujours le four avec une quantité modérée, permettant à l'air de circuler entre les aliments.

Cela vous évitera des vérifications et retournements fréquents.

Suggestions utiles

Voici quelques conseils pour obtenir les meilleures performances de ce four à convection :

Préchauffez le four complètement avant utilisation.

- Lorsque vous manipulez des aliments surgelés :

- a) Préchauffez le four à 50 °F (≈ 28 °C) au-dessus de la température de cuisson prévue.
- b) Placez les aliments dans le four.
- c) Réglez ensuite la température à la valeur prévue.

- Espacez les grilles et les plaques aussi uniformément que possible pour permettre une bonne circulation de l'air.

Ne couvrez pas complètement les grilles avec des plaques.

- N'utilisez pas de moule profond pour les gâteaux fins, biscuits, etc.
Une bonne circulation d'air sur toute la surface du produit est essentielle.

Avertissement

Utilisez l'aluminium avec précaution. Assurez-vous qu'il soit bien serré autour des aliments.

Un papier aluminium mal fixé risque de se détacher, de se coincer dans les pales du ventilateur et d'endommager le moteur.

Nettoyage

Avertissement

Pour votre sécurité, débranchez l'alimentation électrique du four et fermez la vanne principale de gaz avant de procéder au nettoyage.

Nettoyage quotidien

- Mettez l'interrupteur Power sur OFF et laissez le four refroidir.
- Retirez les grilles et supports internes. (Les supports peuvent être retirés facilement en les soulevant pour les dégager de leurs logements.)
Lavez les grilles et les supports dans un évier avec un détergent doux et de l'eau tiède.
Séchez-les bien avec un chiffon propre.
- Vérifiez soigneusement qu'aucun corps étranger ne se trouve sur la grille métallique devant la roue du ventilateur, ni sur la roue elle-même. Si nécessaire, retirez le panneau arrière du four (fixé par des boulons situés près de chaque coin). Utilisez une brosse rigide pour enlever les dépôts sur les pales du ventilateur. Nettoyez le panneau en le trempant dans une solution de détergent doux, puis laissez-le sécher complètement avant de le réinstaller.
- Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide imbibé de détergent alimentaire doux et d'eau tiède.
- Essuyez ensuite avec un chiffon propre et sec.
- Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon doux et humide.
Pour les saletés tenaces, faites tremper un chiffon dans une solution légère de détergent doux, puis essuyez.
Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon propre et humide.
Si nécessaire, consultez la section Nettoyage des surfaces en acier inoxydable.

1. Remplacez les glissières et les grilles à leurs emplacements d'origine à l'intérieur du four.
2. LAISSEZ LA PORTE OUVERTE APRÈS LE NETTOYAGE. Cela permet au four de sécher complètement et prolonge la durée de vie du joint de porte.

Nettoyage mensuel

Nettoyez autour de l'arrière du moteur (là où se trouve la grille de ventilation), les panneaux à persiennes et les entrées d'air principales situées à l'arrière du four, où de la graisse ou des peluches peuvent s'accumuler.

Nettoyage semestriel

Planifiez l'intervention d'un technicien professionnel afin de nettoyer et d'ajuster le four pour garantir des performances optimales au moins deux fois par an.

Planifiez également une inspection et un nettoyage biannuels du système de ventilation du four.

Nettoyage de la grille

1. Retirez les grilles et les supports internes.
2. Nettoyez la grille d'admission d'air avec un chiffon humide.
Si vous devez retirer la grille, enlevez les 4 petits boulons qui la maintiennent.
Réinstallez la grille une fois le nettoyage terminé.



Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

· To remove normal dirt, grease, and food residue from stainless steel operating at low temperature
Pour enlever la saleté normale, la graisse et les résidus alimentaires sur l'acier inoxydable fonctionnant à basse température, utilisez du savon ordinaire et de l'eau appliqués avec une éponge ou un chiffon. Séchez soigneusement avec un chiffon propre.

· Pour la graisse, les éclaboussures alimentaires ou les vapeurs condensées qui ont cuit sur le four, appliquez un nettoyant sur un chiffon ou une éponge humide. Un frottement doux de haut en bas n'endommagera pas la finition de l'acier inoxydable. **NE JAMAIS FROTTER EN MOUVEMENT CIRCULAIRE.**

La saleté et les dépôts brûlés résistants à la procédure ci-dessus peuvent généralement être enlevés en frottant la surface avec des tampons abrasifs SCOTCH-BRITE.

NE PAS UTILISER DE LAINE D'ACIER ORDINAIRE, car les particules qui restent à la surface rouilleront et abîmeront l'apparence de la finition.

NE JAMAIS UTILISER DE BROsse MÉTALLIQUE, DE TAMPONS À RÉCUSER EN ACIER (SAUF INOX), DE GRATTOIR, DE LIME OU D'AUTRES OUTILS EN ACIER.

Les surfaces rayées accumulent la saleté plus rapidement et deviennent plus difficiles à nettoyer. Les rayures augmentent également le risque de corrosion nécessitant un revernissage.

· Pour enlever les zones assombries par la chaleur (heat tint) qui apparaissent parfois sur les surfaces en acier inoxydable ayant été exposées à une chaleur excessive :

Ces zones foncées sont causées par l'épaississement de la couche protectrice de l'acier inoxydable et ne sont pas dangereuses.

La coloration due à la chaleur peut normalement être éliminée par la procédure précédente, mais si elle persiste, un nettoyage vigoureux de haut en bas avec des tampons SCOTCH-BRITE et un nettoyant abrasif sera nécessaire.

Réglages

Avertissement

Les réglages et travaux de maintenance doivent être effectués **UNIQUEMENT** par un technicien qualifié ayant de l'expérience dans l'utilisation d'équipements de cuisson commerciaux.

Toutefois, pour plus de sécurité, contactez votre centre de service agréé afin d'obtenir un service fiable, des conseils appropriés ou toute autre assistance, ainsi que des pièces d'origine.

La garantie sera annulée et le fabricant sera dégagé de toute responsabilité si les travaux sont effectués par une personne non qualifiée ou si des pièces autres que des pièces d'origine sont installées.

Lubrification

Référez-vous à l'étiquette d'information sur la lubrification située sur le moteur.

Les roulettes sont équipées de graisseurs (zerk fittings). Lubrifiez-les au besoin.

Réglage du régulateur de pression du gaz

Par défaut, le régulateur de pression est réglé à 3,5" C.E. pour le gaz naturel et 10" C.E. pour le gaz propane.

1. Mettre l'interrupteur d'alimentation (Power) sur OFF.
2. Fermer la vanne principale de gaz pour couper l'alimentation.
3. Retirer les panneaux de vanne et repérer le bouchon 1/8" sur le collecteur.
4. Retirer le bouchon et installer un raccord adapté pour connecter un manomètre.
5. Ouvrir la vanne d'alimentation en gaz.
6. Mettre l'interrupteur Power sur ON et vérifier la lecture sur le manomètre.

Si la lecture n'est pas de 3,5" C.E. (gaz naturel) ou 10" C.E. (propane), ajuster le régulateur.

Si la pression est correcte, passer à l'étape 8.

7. Retirer le capuchon situé sur le dessus du régulateur.

Pour augmenter la pression, tourner la vis de réglage dans le sens horaire.

Pour diminuer la pression, tourner dans le sens antihoraire.

Tourner jusqu'à ce que le manomètre affiche la bonne pression.

8. Retirer le manomètre et remettre en place le bouchon de test de pression et les panneaux de vanne.

Réglage de l'interrupteur de porte

Par défaut, l'interrupteur de porte coupe l'alimentation du four et éteint le brûleur lorsque les portes sont ouvertes de 2 à 4 pouces. Si ce degré d'ouverture diffère sur votre four au point que les portes n'éteignent plus le brûleur, suivez les étapes ci-dessous pour recalibrer. L'interrupteur de porte se trouve dans une zone chaude : faites attention pour éviter les brûlures.

Pour régler l'interrupteur de porte :

1. Ouvrir complètement les portes.
2. Retirer le couvercle inférieur en desserrant les cinq vis situées à l'intérieur de l'ouverture de porte.



3. Positionnez les portes de manière à ce qu'elles soient presque fermées mais non verrouillées.
 4. Pour régler la came, desserrez la vis de réglage et faites tourner la came jusqu'à entendre le "clic" de l'interrupteur.
 5. Serrez la vis de réglage de la came.
- Testez la porte pour vous assurer que l'interrupteur entre bien en contact avec la came lorsque les portes sont fermées.
6. Remettez le couvercle en place.

Calibration du thermostat

Un thermostat mal calibré peut entraîner des résultats de cuisson insatisfaisants, tels qu'une cuisson inégale, des temps de cuisson prolongés, etc.

Si vous constatez une cuisson irrégulière, cela peut être dû à une température de cuisson excessive. Référez-vous au tableau de cuisson fourni dans la section Fonctionnement.

Vérification de la précision de la température

Pour vérifier la précision :

1. Turn the oven on by turning the power switch to ON.

Allumez le four en mettant l'interrupteur Power sur ON.

2. Ouvrez les portes et placez une thermocouple au centre de la grille du milieu.

Note : utilisez un pyromètre si vous n'avez pas de thermocouple.

3. Fermez les portes puis tournez le thermostat sur 350 °F (177 °C).

Le four a besoin d'environ 30 minutes pour préchauffer. Lorsque le voyant s'éteint, la température réglée par le thermostat est atteinte.

4. Vérifiez la température interne du four à l'aide du pyromètre ou d'un thermomètre.

Si la différence entre la mesure du pyromètre (ou thermomètre) et la température réglée est inférieure à 10 °F (5,5 °C), aucun ajustement n'est nécessaire.

Si la différence est supérieure à 10 °F (5,5 °C), procédez aux étapes de calibration décrites dans la section Calibration du four ci-dessous.

Calibrating the Thermostat

Ce thermostat est un dispositif à action directe, ce qui signifie que la température à l'intérieur du four augmente ou diminue en fonction du sens de rotation et du degré de rotation du réglage.
Note : La rotation maximale de la vis « A » est de 1 tour et demi, dans le sens horaire ou antihoraire.

Pour calibrer le thermostat du four :

1. Retirez le bouton du thermostat en desserrant les vis de serrage, puis tirez le bouton vers l'avant.

Attention

Veillez à ne pas faire tourner l'arbre du thermostat.

2. À l'aide d'un très petit tournevis, tournez la vis « A », située au fond de l'ouverture de la tige :
sens horaire → diminue la température sens antihoraire → augmente la température

Attention

Ne laissez pas l'arbre du thermostat tourner lorsque vous tournez la vis.

3. Ouvrez les portes et réglez le ventilateur sur le mode COOL.
Cela permet au ventilateur de fonctionner sans activer les brûleurs et de refroidir le four.
Laissez le four refroidir jusqu'à environ 250 °F (120 °C).
4. Fermez les portes puis remettez l'interrupteur Power sur ON.
5. Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que la lecture du thermostat du four et celle du pyromètre (ou thermomètre) correspondent.
6. Remettez le bouton du thermostat en place et resserrez les vis de fixation.

Remplacement de la lumière intérieure

Pour remplacer une ampoule à l'intérieur du four :

1. Attendez que le four soit complètement refroidi avant de commencer cette procédure.
2. Débranchez le(s) cordon(s) d'alimentation de la prise électrique.
3. Retirez toutes les grilles et supports du four.
4. Utilisez un tournevis plat pour soulever le couvercle de protection.
5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40 W, type T4 à broches, halogène 120 V).
6. Remettez le couvercle en place en appuyant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



Procédure de conversion Gaz naturel

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique et déconnectez-le de la ligne de gaz.
2. Retirez le couvercle inférieur avant du brûleur.



3. Ouvrez les portes du four et retirez les vis situées sur le dessus pour enlever le couvercle supérieur.



4. Faites pivoter le panneau de commande vers l'avant. Pour ce faire, passez la main sous la partie supérieure et desserrez le bouton de fixation du panneau de commande, puis faites pivoter le panneau vers l'avant.



5. Retirez le panneau latéral du four, à côté du panneau de commande, en retirant les vis situées en bas et à l'arrière.



6. Voici ce que vous verrez après avoir retiré le panneau :



Réglages

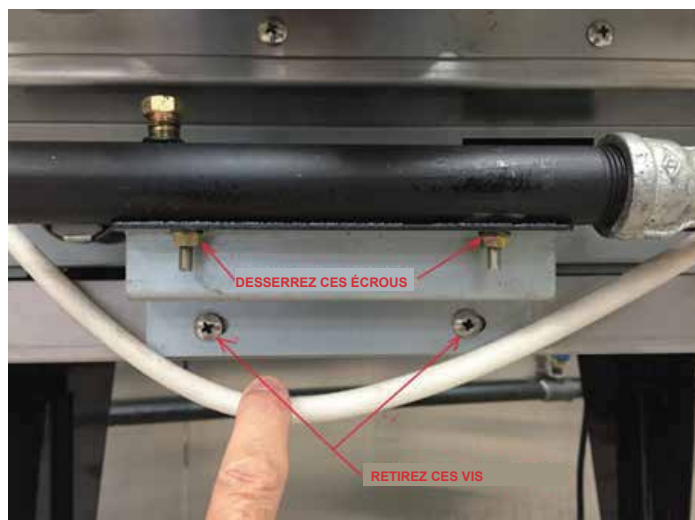
7. À l'avant du four, utilisez des clés pour desserrer la connexion de la ligne de gaz au collecteur de brûleur.



8. Desserrez les écrous retenant le tube du collecteur au support, puis retirez les vis du support de collecteur situées sur la façade qui le maintiennent au châssis du four.



10. À l'aide d'une clé, retirez les gicleurs de gaz existants pour gaz naturel, puis remplacez-les par les nouveaux gicleurs LP fournis dans le kit de conversion.



Réglages

Sur le côté du four, localisez la vanne de contrôle du gaz. Repérez le capuchon de la vis du régulateur sur le dessus. (Retirez le silicone mou qui remplit la fente du tournevis.) Utilisez un tournevis pour retirer le capuchon. Voir la photo ci-dessous :



12. Après avoir retiré le couvercle, utilisez un petit tournevis pour tourner délicatement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la bague de retenue en plastique à ressort illustrée ci-dessous.



13. Continuez de tourner jusqu'à ce que l'anneau sorte et que le ressort existant soit exposé. Retirez le ressort.



Localisez le nouveau kit de régulateur.



* Pour les instructions de conversion, consultez le manuel du kit de conversion.

14. Retirez soigneusement le nouveau ressort contenu dans ce sac et placez-le à l'endroit où l'ancien a été retiré. Placez le nouveau capuchon de retenue du ressort sur le ressort et tournez-le délicatement dans le sens horaire pour commencer à serrer le ressort. À l'aide d'un petit tournevis, serrez délicatement l'anneau de retenue jusqu'à ce qu'il soit à 0,20" (légèrement moins de 1/4") de la surface supérieure de l'ensemble du ressort.

Cela réglera le régulateur à 10" C.E., valeur nécessaire pour faire fonctionner les brûleurs au gaz LP.



Réglages

15. Pour vous assurer que la pression du régulateur est correcte, et pour affiner l'ajustement de la pression, retirez le bouchon en laiton du collecteur de brûleurs et connectez un manomètre de précision pour mesurer la pression du collecteur.

16. Reconnectez le collecteur au tube de gaz et réinstallez le collecteur dans le four, en vous assurant que les orifices sont correctement centrés dans les brûleurs. Installez de nouveaux serre-câbles pour fixer les fils électriques au collecteur.

17. Assurez-vous que toutes les connexions de gaz sont bien serrées et étanches. Reconnectez le four au gaz LP, en vous assurant que la pression maximale entrant dans le four ne dépasse pas 11" C.E. (colonne d'eau) depuis le régulateur externe situé entre la bonbonne de gaz et le four.

18. Branchez le four sur une prise de 120 volts.

19. Allumez le four. Le four devrait s'allumer et fonctionner normalement si le nouveau ressort et le capuchon de retenue du ressort ont été correctement installés. Vissez le capuchon dans le sens horaire pour augmenter la pression dans le collecteur, tournez dans le sens antihoraire pour réduire la pression. Lorsque la pression du collecteur est de 11" C.E., comme indiqué, la flamme et la combustion seront optimisées et vous obtiendrez une bonne cuisson.



20. Éteignez le four. Déconnectez le four de l'alimentation en gaz.

21. Retirez le manomètre du collecteur de brûleurs et remplacez-le par le bouchon en laiton d'origine.

22. Sur la valve de contrôle, remplacez le capuchon supérieur par le nouveau capuchon rouge fourni et appliquez sur le régulateur l'autocollant (fourni) indiquant qu'il a été converti pour fonctionner au gaz LP.



23. Remettez en place le panneau latéral.

24. Remettez en place le couvercle inférieur du brûleur.

25. Ramenez le panneau de commande dans sa position normale. Serrez à la main la vis de retenue située sur le dessus du panneau de commande pour le verrouiller en place.

26. Fin de la procédure de conversion.

Troubleshooting

Avertissement

Les réglages et travaux de maintenance doivent **UNIQUEMENT** être effectués par un technicien qualifié ayant de l'expérience et une expertise dans le fonctionnement des équipements de cuisson commerciaux. Toutefois, pour plus de sécurité, contactez votre agence de service autorisée pour obtenir un service fiable, des conseils avisés ou toute autre assistance, ainsi que des pièces d'origine.

La garantie sera annulée, et le fabricant sera dégagé de toute responsabilité si un travail de service est effectué par une personne autre qu'un technicien qualifié ou si des pièces de rechange autres que des pièces d'origine sont installées.

En cas de problèmes de fonctionnement lors de l'installation initiale, vérifiez le type de gaz et la pression du collecteur (manifold) et comparez-les aux informations inscrites sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est située à l'intérieur du panneau avant inférieur.

Problèmes	Causes	Solutions courantes
Le four ne peut pas maintenir une température réglée.	Sonde(s) de température endommagée(s)	Remplacer la sonde.
	Thermostat endommagé	Vérifier les bornes 8 et 7 du thermostat.
	Conduite de gaz sous-dimensionnée	Utiliser une conduite de gaz de 3/4" ID.
	Basse pression du gaz	Ajuster le régulateur de pression du gaz.
	Ventilation inadéquate ou incorrecte	Vérifier la hotte de ventilation.
Burners won't burn while the cook light is on.	Aucun gaz n'arrive au four	Vérifier la vanne principale de gaz.
	Faible pression du gaz	Ajuster le régulateur de pression du gaz.
	Conduite de gaz sous-dimensionnée	Utiliser une conduite de gaz de 3/4" ID.
Le moteur du souffleur ne fonctionne pas.	L'alimentation n'est pas branchée	Rebrancher.
	Connexions électriques desserrées	Faire vérifier le câblage par un électricien.
	Moteur endommagé	Faire remplacer le moteur.
Le four émet de la fumée noire pendant l'utilisation.	Incorrect gas source type	Vérifier que le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celui que vous utilisez. Si ce n'est pas le cas, changer immédiatement pour le type adéquat.
	Orifice incorrect	Retirer le couvercle du brûleur et confirmer que les orifices sont du bon type : #45 pour les fours NG (gaz naturel) et #55 pour les fours LPG (propane). Si les numéros inscrits sur les orifices ne sont pas les bons, les remplacer avant toute utilisation.
	Obstruction des brûleurs ou des événements, entraînant une combustion incomplète	Retirer toute poussière ou débris des brûleurs ou des événements.
	Mauvaise qualité de la source de gaz	Utiliser une source de gaz de meilleure qualité.
		Remplacer les orifices par des modèles de plus petit diamètre.

Maintenance

ÉTEIGNEZ toujours cet appareil comme décrit dans les sections Allumage, Rallumage et Arrêt ci-dessus, et attendez que toutes les surfaces chauffées refroidissent avant d'effectuer toute vidange, nettoyage, réparation ou autre opération de maintenance.

Assurez-vous toujours que votre extincteur est prêt à l'emploi. Vérifiez chaque mois tout signe de manipulation, de corrosion ou de dommage. Faites-le inspecter et entretenir par un professionnel certifié — généralement dans une caserne de pompiers locale — au moins une fois par an. Rechargez-le ou remplacez-le après toute utilisation.

Inspectez périodiquement les pièces pour détecter tout signe de dysfonctionnement, desserrement, usure ou dommage. Si un problème est constaté, cessez immédiatement toute utilisation jusqu'à ce qu'il soit corrigé. Utilisez toujours des pièces identiques pour tout remplacement et remplacez toujours complètement tout cordon d'alimentation usé ou endommagé en faisant appel à un technicien qualifié.

Dans les environnements commerciaux, élaborer un plan pour un nettoyage, une inspection et un entretien réguliers, et conservez des registres du personnel et de la date concernés pour chaque intervention, ainsi que de toute maintenance ou réparation nécessaire. Des registres similaires doivent être conservés concernant l'utilisation, la formation à la sécurité incendie pour chaque utilisateur, les inspections et toute utilisation de l'extincteur.

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, débranchez-le du gaz ; nettoyez, rincez et séchez soigneusement tous les composants, puis rangez-le dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et hors de portée des enfants.

Faites vérifier régulièrement toutes les connexions et les conduites.

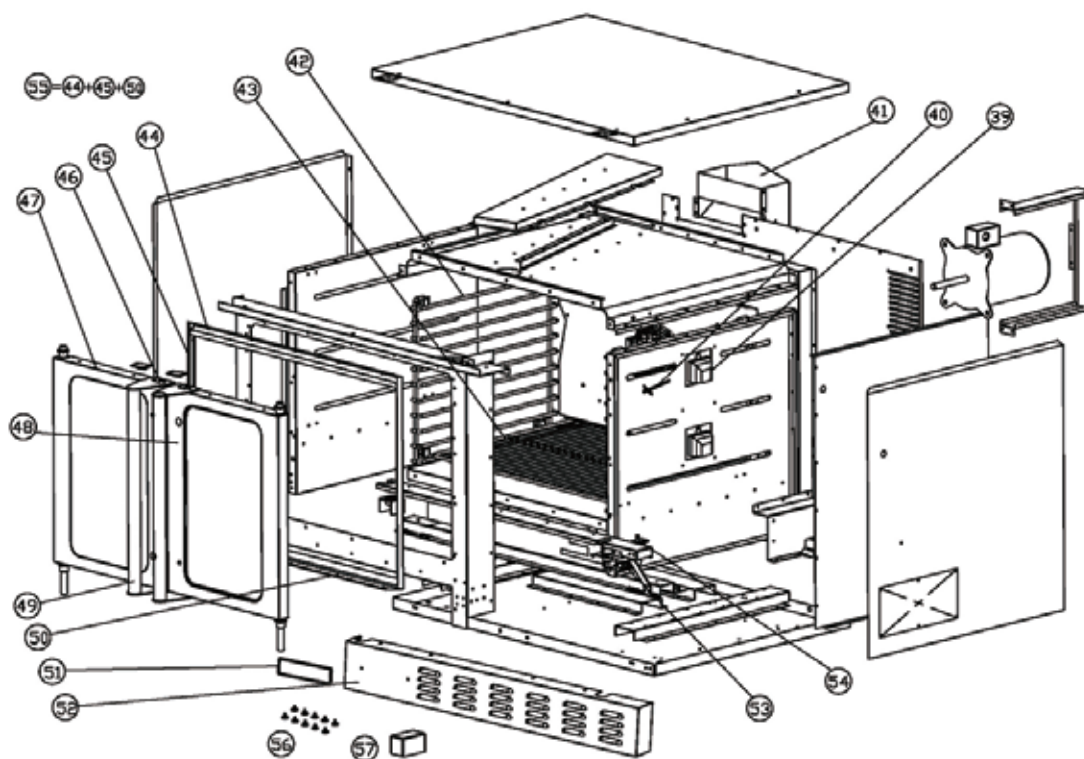
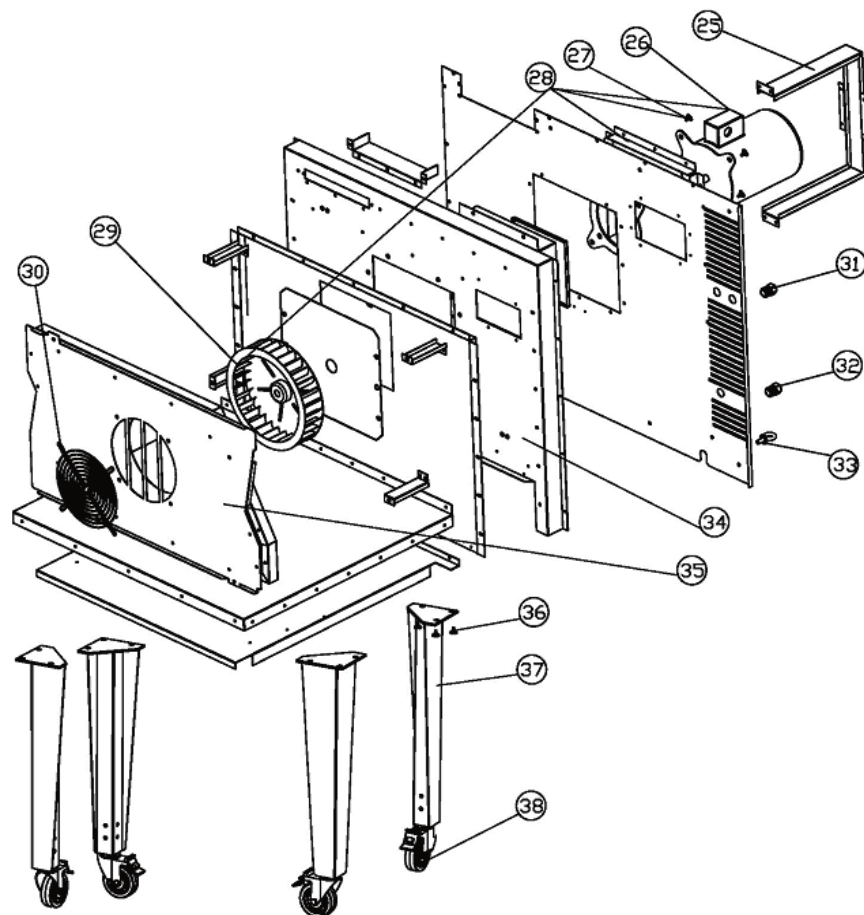
Mise au rebut



Les produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Dans l'UE et au Royaume-Uni, conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative à l'élimination des équipements électriques et électroniques et à sa mise en œuvre dans les législations nationales, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et éliminés dans les points de collecte prévus à cet effet. Les réglementations en Australie, au Canada et aux États-Unis peuvent être similaires. Contactez vos autorités locales ou votre revendeur pour obtenir des conseils sur l'élimination et le recyclage.

This diagram illustrates the exploded view of a control panel assembly. The components are numbered as follows:

- 1: Mounting bracket for the top left of the panel.
- 2: Mounting bracket for the top right of the panel.
- 3: Small rectangular component, possibly a switch or indicator.
- 4: Small rectangular component, possibly a switch or indicator.
- 5: Circular component with a central knob, likely a potentiometer or selector switch.
- 6: Small cylindrical component, possibly a pin or screw.
- 7: Mounting bracket for the top right of the panel.
- 8: Mounting bracket for the top right of the panel.
- 9: Small rectangular component, possibly a switch or indicator.
- 10: Small rectangular component, possibly a switch or indicator.
- 11: Small rectangular component, possibly a switch or indicator.
- 12: Small rectangular component, possibly a switch or indicator.
- 13: Small rectangular component, possibly a switch or indicator.
- 14: Small rectangular component, possibly a switch or indicator.
- 15: Mounting bracket for the bottom left of the panel.
- 16: Mounting bracket for the bottom left of the panel.
- 17: Mounting bracket for the bottom left of the panel.
- 18: Mounting bracket for the bottom left of the panel.
- 19: Mounting bracket for the bottom left of the panel.
- 20: Mounting bracket for the bottom left of the panel.
- 21: Mounting bracket for the bottom left of the panel.
- 22: Mounting bracket for the bottom left of the panel.
- 23: Mounting bracket for the bottom left of the panel.
- 24: Mounting bracket for the bottom left of the panel.



NO.	DESCRIPTION	QTÉ
1	Panneau de commande	1
2	Mylar	1
3	Interrupteur du panneau	4
4	Bouton	2
5	Indicateur de chauffe 110V	1
6	Indicateur d'alimentation 110V	1
7	Vis du panneau	1
8	Support du minuteur	1
9	Minuteur 110V	1
10	Thermostat	1
11	Buzzer 110V	1
12	Module d'allumage	1
13	Transformateur 110V-24V	1
14	Charnière	1
15	Boîte du brûleur	1
16	Collecteur (manifold)	1
17	Gicleur NG (gaz naturel)	3
18	Gicleur LP (gaz propane)	3
19	Capteur de flamme	1
20	Tube d'aluminium vers le collecteur	1
21	Brûleur	3
22	Allumeur	1
23	Soupape vers l'ensemble de tuyau du brûleur	1
24	Soupape à gaz	1
25	Support de protection du moteur	1
26	Moteur	1
27	Boulon du moteur	4
28	Ensemble moteur + ventilateur	1
29	Roue du ventilateur	1
30	Grille du ventilateur + vis	1
31	Serre-câble PG11	1
32	Serre-câble PG13.5	1
33	Crochet	1
34	Panneau arrière de la cavité	1
35	Panneau avant de la cavité	1
36	Boulon de pied	12
37	Pied	4
38	Roulette	4
39	Lampe intérieure + halogène	1
40	Sonde du thermostat	1
41	Conduit d'évacuation (flue)	1
42	Guide d'étagère	1
43	Grille	1
44	Joint supérieur	1
45	Joint latéral	1
46	Ensemble de verrouillage de porte	1
47	Ensemble de porte gauche	1
48	Ensemble de porte droite	1
49	Poignée de porte	1
50	Joint inférieur	1
51	Plaque signalétique	1
52	Couvercle du brûleur	1
53	Interrupteur de porte	1
54	Interrupteur de réparation	1
55	Kit de joints de porte (4 joints)	1
56	Vis de carrosserie (10 par ensemble)	10
57	Kit de conversion du régulateur	1

Schéma de câblage

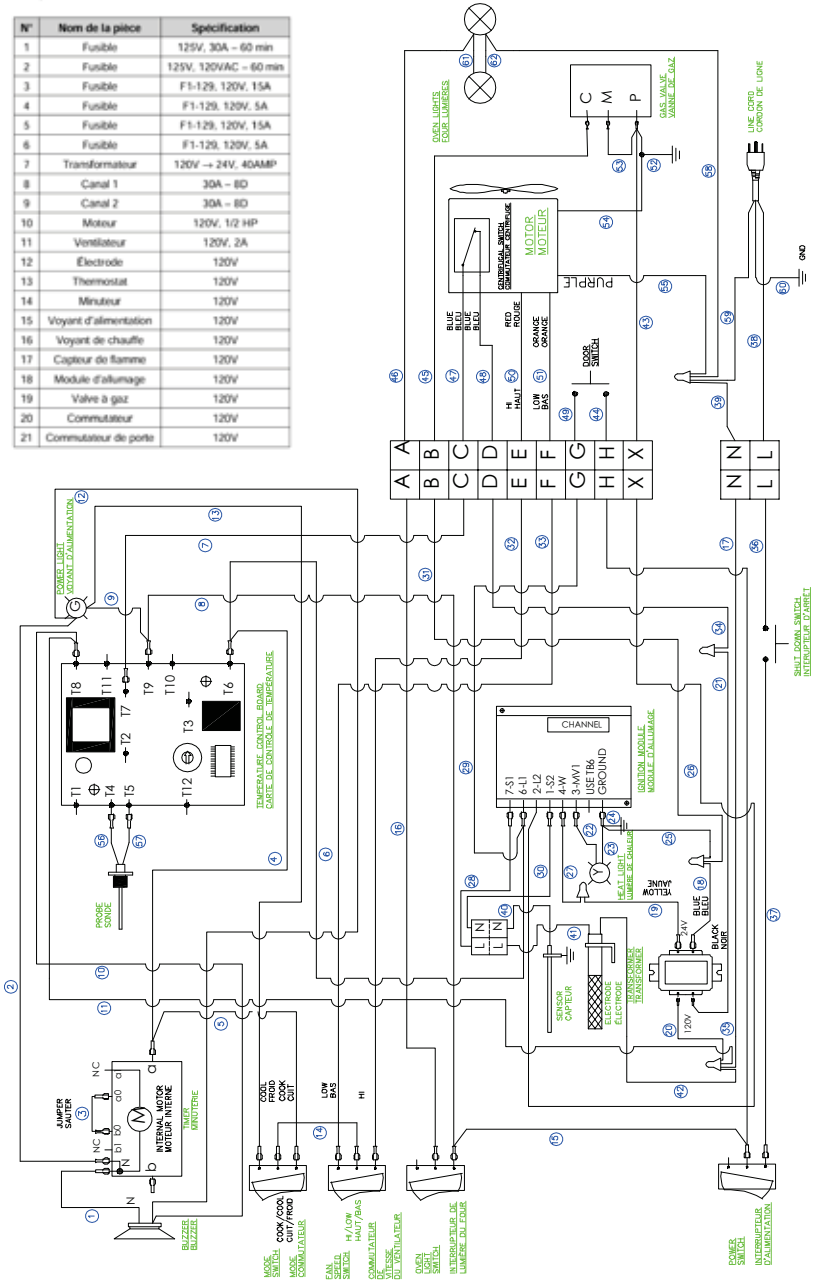
Un schéma de câblage du four est situé sur le côté de l'ensemble du panneau de commande.

Pour accéder aux composants du panneau de commande, retirez la vis située en haut du panneau de commande et tirez sur le haut du panneau de commande comme indiqué.



Tableau – Schéma de câblage du four à gaz

N°	Nom de la pièce	Spécification
1	Fusible	125V, 30A – 60 min
2	Fusible	125V, 120VAC – 60 min
3	Fusible	F1-125, 120V, 15A
4	Fusible	F1-125, 120V, 5A
5	Fusible	F1-125, 120V, 15A
6	Fusible	F1-125, 120V, 5A
7	Transformateur	120V → 24V, 40AMP
8	Canal 1	30A – 60
9	Canal 2	30A – 60
10	Moteur	120V, 1/2 HP
11	Ventilateur	120V, 2A
12	Electrode	120V
13	Thermostat	120V
14	Minuteur	120V
15	Voyant d'alimentation	120V
16	Voyant de chauffe	120V
17	Capteur de flamme	120V
18	Module d'allumage	120V
19	Valve à gaz	120V
20	Commutateur	120V
21	Commutateur de porte	120V



FCMCO0107-38

Garantie

Ce que couvre cette garantie limitée :

- Cette garantie limitée offerte par Forno Appliances s'applique exclusivement à l'appareil Forno original Forno appliance (« Produit ») vendu à l'acheteur initial (« Acheteur ») par un détaillant, distributeur ou revendeur Forno autorisé, et installé aux États-Unis ou au Canada. Le Produit doit demeurer dans le pays d'achat d'origine.
- Cette garantie est valide pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat au détail initial et couvre les pièces et la main-d'œuvre.
- Cette garantie est strictement limitée à un usage commercial. Toute utilisation résidentielle du Produit annulera cette garantie.
- Forno Appliances réparera ou remplacera, à sa seule discrétion, toute pièce ou composant défectueux en raison d'un défaut de fabrication, de matériaux ou de main-d'œuvre dans le cadre d'une utilisation commerciale normale pendant la période de garantie. La réparation ou le remplacement sera effectué par un fournisseur de service autorisé Forno pendant les heures normales de travail.
- Cette garantie ne couvre pas l'installation, la mauvaise utilisation, l'abus, l'entretien inadéquat ou l'usure normale. L'Acheteur est responsable de s'assurer que le Produit est raisonnablement accessible pour le service.
- La garantie est non transférable. En cas de remplacement de pièces ou du Produit complet, le remplacement assumera la période de garantie restante à partir de la date d'achat initiale. La période de garantie ne sera pas prolongée.

Important

Conservez la preuve d'achat originale afin d'établir la période de garantie. La responsabilité de Forno, pour toute réclamation de quelque nature que ce soit relative aux biens et/ou services fournis, ne pourra en aucun cas excéder la valeur du produit, du service ou de la pièce ayant donné lieu à la réclamation.

Garantie esthétique de 30 jours

L'Acheteur doit inspecter le Produit au moment de la livraison. Forno garantit que le Produit est exempt de défauts esthétiques liés à la fabrication, incluant les matériaux et la main-d'œuvre, pour une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat au détail initial.

Cette couverture comprend :

- Imperfections de la peinture
- Éclats
- Défauts visibles de la finition

La garantie esthétique NE couvre PAS :

- Dommages résultant d'un transport, d'une manutention ou d'une installation inadéquats (y compris bosses, gauchissement, déformation ou composants endommagés, ainsi que les composants en verre fissurés ou endommagés)
- Légères variations de couleur des pièces peintes ou émaillées
- Différences causées par les conditions d'éclairage, l'emplacement d'installation ou des facteurs similaires.
- Taches, corrosion ou décoloration causées par des substances externes ou des conditions environnementales
- Coûts de main-d'œuvre
- Modèles d'exposition, modèles de plancher, produits de catégorie B (B-stock), produits en boîte ouverte, vendus « tels quels » ou unités de démonstration

Exclusions : ce qui n'est pas couvert

- Services d'installation au moment de l'achat ou lors du remplacement du Produit.
- Utilisation du Produit dans un cadre résidentiel ou non commercial.
- Utilisation du Produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Entretien ou réparations effectués par toute personne autre qu'un fournisseur de service autorisé Forno.
- Dommages ou interventions nécessaires pour corriger des travaux effectués par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non approuvées
- Installation non conforme aux codes locaux, provinciaux ou nationaux applicables, y compris les codes de prévention des incendies, les codes électriques, de gaz, de plomberie, de construction, ainsi que les lois et règlements en vigueur.
- Défauts ou dommages résultant d'un entreposage inadéquat du Produit.
- Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de leur emballage d'origine ou provenant de modèles d'exposition.
- Appels de service ou réparations visant à corriger une installation incorrecte du Produit et/ou des accessoires connexes.
- Remplacement de pièces ou appels de service visant à raccorder, convertir ou réparer le câblage électrique et/ou les conduites de gaz afin de permettre une utilisation adéquate du Produit.
- Remplacement de pièces ou appels de service visant à fournir des instructions ou des informations sur l'utilisation du Produit.
- Remplacement de pièces ou appels de service visant à corriger des problèmes résultant d'une utilisation du Produit non conforme à un usage commercial normal et habituel.
- Remplacement de pièces ou appels de service résultant de l'usure normale de composants tels que joints, boutons, supports de casseroles, tablettes, paniers à ustensiles, commandes, écrans tactiles, ou surfaces en vitrocéramique rayées ou brisées.
- Remplacement de pièces ou appels de service résultant d'un manque d'entretien ou d'un entretien inadéquat, y compris, sans s'y limiter : accumulation de résidus, taches, rayures, décoloration ou corrosion.
- Défauts ou dommages résultant d'accidents, de modifications, d'une mauvaise utilisation, d'abus ou d'une installation inadéquate.
- Défauts ou dommages résultant du transport, de la logistique ou de la manutention du Produit. Le Produit doit être inspecté au moment de la livraison. Après réception et inspection, tout problème lié au transport, à la manutention ou à la logistique doit être signalé au détaillant ou à la société de livraison.
- Défauts ou dommages résultant de forces externes indépendantes de la volonté de Forno Appliances, y compris, sans s'y limiter, le vent, la pluie, le sable, le feu, les inondations, les glissements de terrain, le gel, l'humidité excessive ou une exposition prolongée à l'humidité, les surtensions électriques, la foudre, les défaillances structurelles environnantes ou d'autres phénomènes naturels.
- Produits dont le numéro de série a été modifié, endommagé ou altéré. En aucun cas, Forno ne pourra être tenu responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les meubles, armoires, planchers, panneaux et autres structures entourant le Produit. Forno ne pourra être tenu responsable si le Produit est installé dans une zone éloignée ou dans un endroit où des techniciens certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'Acheteur doit assumer tous les frais de transport et de livraison du Produit jusqu'au centre de service autorisé le plus proche, ainsi que tout frais de déplacement supplémentaire d'un technicien certifié.

EXCLUSION DE GARANTIES ET LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

Il n'existe aucune garantie, expresse ou implicite, autre que celles énoncées et décrites ci-dessus, y compris, sans s'y limiter, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, qui s'appliquerait après la période de garantie expresse indiquée ci-dessus.

Aucune autre garantie ou déclaration, qu'elle soit donnée par une personne, une société ou une entité, concernant ce produit ne sera opposable à Forno.

Forno ne pourra être tenu responsable de toute perte de revenus ou de profits, de l'impossibilité de réaliser des économies ou d'autres avantages, du temps d'arrêt de travail, de la perte de nourriture ou de boissons, des frais de déplacement ou d'hébergement, des coûts liés à la location ou à l'achat d'appareils de remplacement, ni des frais de rénovation ou de construction.

Forno ne pourra également être tenu responsable de tout dommage indirect, incidentel, particulier ou consécutif résultant de l'utilisation, d'une mauvaise utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser ce produit, quelle que soit la base juridique de la réclamation, et même si Forno a été informé de la possibilité de tels dommages.

En aucun cas, la responsabilité totale de Forno ne pourra excéder le prix d'achat du produit à l'origine de la réclamation.

L'Acheteur assume tous les risques et responsabilités liés à toute perte, tout dommage ou toute blessure affectant l'Acheteur, ses biens ou des tiers et leurs biens, résultant de l'utilisation, d'une mauvaise utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser ce produit, sauf dans les cas où ces dommages sont directement causés par la négligence de Forno.

Cette garantie limitée est non transférable, et s'applique uniquement à l'Acheteur d'origine et constitue le recours exclusif de l'Acheteur.



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

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