



GAMME DE MARMITES À GAZ POUR FOURS COMMERCIAUX

FCMSP0089-18
FCMSP0094-18

SINGLE BURNER
TWO BURNERS



ANSI Z83.11 • CSA 1.8-(2016) Food Service Equip.
Conforms to ANSI STD Z83.11-2016
Certified to CSA STD 1.8-2016 Food Service Equip.
CONFORMS TO 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
Installation et débogage	6
Entretien	12
Conversion à l'orifice pour gaz de pétrole liquéfié	13
Garantie	14

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.

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ RÉDIGÉ À L'INTENTION DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR INSTALLER DES ÉQUIPEMENTS À GAZ, QUI DOIT EFFECTUER LA MISE EN SERVICE INITIALE SUR SITE ET LES RÉGLAGES DES ÉQUIPEMENTS COUVERTS PAR CE MANUEL.

AFFICHEZ À UN ENDROIT BIEN VISIBLE LES INSTRUCTIONS À SUIVRE EN CAS DE DÉTECTION D'UNE ODEUR DE GAZ. CES INFORMATIONS PEUVENT ÊTRE OBTENUES AUPRÈS DU FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

IMPORTANT

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ, FERMEZ LES APPAREILS AU NIVEAU DE LA VANNE D'ARRÊT PRINCIPALE ET CONTACTEZ LA COMPAGNIE DE GAZ OU LE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL POUR OBTENIR DE L'AIDE.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

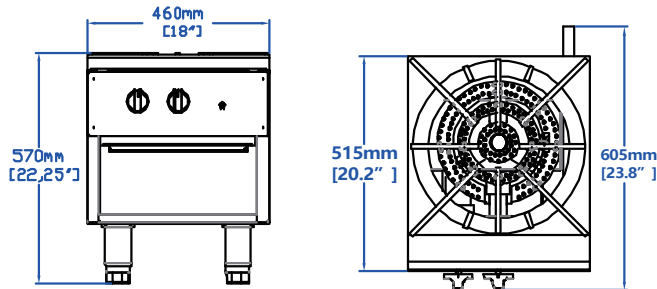
NE STOCKEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

AVERTISSEMENT

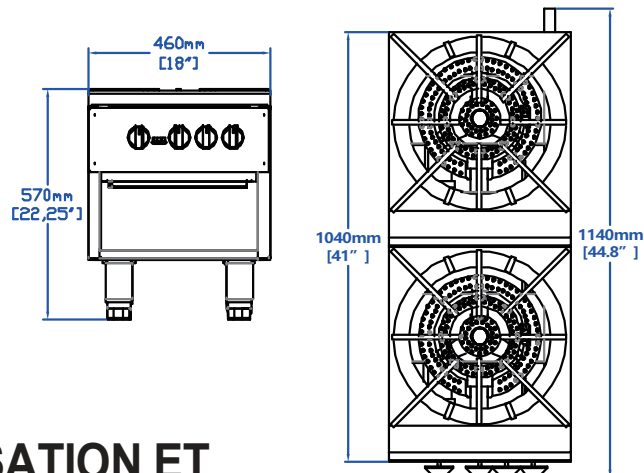
Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE TENTEZ PAS DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

FCMSP0089-18



FCMSP0094-18



INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN DE LA GAMME DE MARMITES

GÉNÉRAL

Les cuisinières à marmites sont conçues pour un usage commercial uniquement et offrent un chauffage au gaz rapide et efficace. Chaque brûleur est contrôlé par une vanne de gaz réglable. Les grilles en fonte très résistantes peuvent être facilement retirées pour être nettoyées une fois refroidies. Un tiroir à graisse est fourni pour recueillir les graisses qui s'écoulent : il s'ouvre vers l'avant pour permettre l'inspection ou la vidange.

Modèle	Nb. de brûleurs	Unité thermique britannique	Taille d'orifice		Gaz naturel	Gaz propane
			Gaz naturel	Gaz propane		
FCMSP0089-18	2	80,000	#32(φ3.0mm)	#47(φ2.0mm)	5"	10"
FCMSP0094-18	4	160,000				

CET APPAREIL EST ÉQUIPÉ POUR LE GAZ NATUREL. Pour le gaz naturel, lorsqu'il est équipé d'un orifice de calibre n° 32 (φ3,0 mm). Pour le gaz de pétrole liquéfié, lorsqu'il est équipé d'un orifice de calibre n° 47 (φ2,0 mm). Pour la conversion au gaz de pétrole liquéfié, consultez la plaque d'instructions sur l'appareil, voir page 13.

DÉBALLAGE

Cette marmite a été inspectée avant de quitter l'usine. Dès que l'envoi est accepté, le transporteur devient entièrement responsable de sa livraison en toute sécurité. Vérifiez immédiatement à la réception que le produit n'a subi aucun dommage durant le transport.

Si la marmite est trouvée endommagée, effectuez les étapes suivantes.

1. Informer le transporteur dans les 5 jours ouvrables suivant la réception.
2. Informer immédiatement le terminal local du transporteur dès la découverte du dommage (noter l'heure et la date).
3. Noter le nom de la personne à qui vous avez parlé, puis effectuer un suivi et confirmer par écrit ou par voie électronique.
4. Conserver tous les matériaux d'emballage d'origine à des fins d'inspection.
5. La marmite ne doit pas avoir été déplacée, installée ou modifiée.

Retirez tout le matériel d'emballage et le plastique de protection des surfaces de l'appareil. Avant l'installation, vérifiez que le type de gaz (naturel ou propane) et les dimensions de dégagement correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique située à l'arrière de la marmite.

EMPLACEMENT

L'emplacement d'installation doit être maintenu dégagé et libre de tout matériau combustible. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation. NE PAS installer la marmite à proximité de brûleurs ouverts ou de friteuses.

Une quantité suffisante d'air doit pouvoir entrer dans la pièce pour compenser l'air évacué par tout système de ventilation et pour assurer la combustion des brûleurs à gaz. Ne pas obstruer l'entrée d'air autour et sous l'appareil. Ne pas obstruer l'évacuation des gaz de combustion au-dessus de la grille supérieure de la marmite.

Placez la marmite à son emplacement final. Vérifiez qu'il y a suffisamment d'espace pour permettre l'entretien de la marmite et pour effectuer les raccordements nécessaires à l'alimentation en gaz. Prévoir un dégagement de 24 po (24") à l'avant pour le nettoyage, l'entretien, le service et le bon fonctionnement.

MinimymClearance	Construction combustible	Construction incombustible
Arrière	24"	4"
Côtés	18"	0"

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

La gamme Stockpot doit être installée conformément aux normes suivantes :
Aux États-Unis d'Amérique

1. Codes nationaux et locaux

2. Code national sur les gaz combustibles, ANSI-Z223.1/NFPA n° 54 (dernière édition). Cela comprend, sans s'y limiter : NFPA n° 54, section 10.3.5.2 sur la ventilation. Des copies peuvent être obtenues auprès du Comité des normes accréditées Z223 de l'American Gas Association, @ 400 N. Capital St.NW, Washington, DC 20001 ou du Secretary Standards Council. NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471.

REMARQUE : dans l'État du Massachusetts

Tous les appareils à gaz évacués par une hotte de ventilation ou un système d'évacuation équipé d'un amortisseur ou d'un moyen d'évacuation motorisé doivent être conformes à la norme 248 CMR.

3. Norme NFPA n° 96 « Vapor Removal from Cooking Equipment » (Élimination des vapeurs provenant des équipements de cuisson), dernière édition, disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada :

1. Codes locaux.

2. CAN/CSA-B149.1 Installation de gaz naturel (dernière édition)

3. CAN/CSA-B149.2 Code d'installation du propane (dernière édition), disponible auprès de l'Association canadienne du gaz, 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

INSTALLATION DES PIEDS

AVERTISSEMENT La cuisinière à marmites est livrée sans les pieds. La cuisinière à marmites ne doit pas être utilisée sans les pieds fixés à l'appareil.

1. Retirez la grille en fonte et les brûleurs du châssis. Retournez le châssis.
2. Placez la plaque à pieds de manière à aligner les quatre trous de vis (Fig. 1).
3. Vissez la plaque à pieds à l'aide des quatre vis situées au bas du châssis jusqu'à ce qu'elles soient bien serrées (Fig. 2). Si nécessaire, utilisez une clé à tube ou une clé à sangle avec une serviette (afin de ne pas rayer les pieds) pour bien serrer les pieds.



FIG1

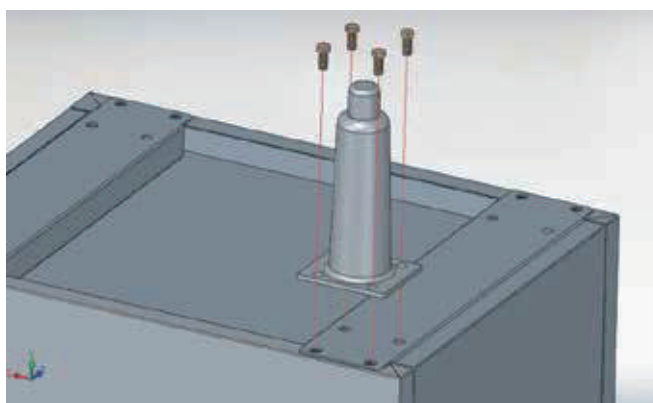
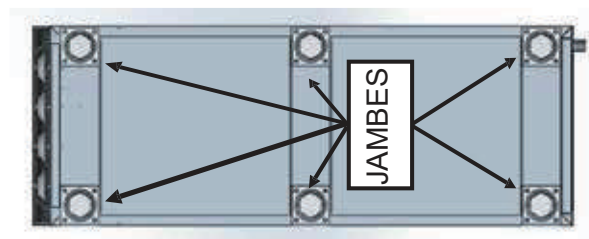
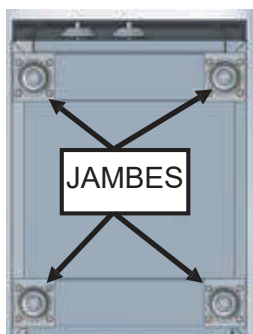


FIG2

4. Continuez jusqu'à ce que tous les pieds soient installés. Les marmites simples ont quatre pieds et les marmites doubles en ont six. 5. Remettez la marmite en position verticale, puis réinstallez les brûleurs et les grilles.

INSTALLATION DES PIEDS



Liste des accessoires

No.	Accessoire	QTÉ	Fig
1	Pied ajustable	4	
2	Plateau	1	
3	Orifice	2	
4	Régulateur	1	
5	Vis M8X20	18	
6	Rondelle	18	
7	Manuel	1	
8	Étiquette	1	

FCMSP0089-18

No.	Accessoire	QTÉ	Fig
1	Pied ajustable	6	
2	Plateau	2	
3	Orifice	4	
4	Régulateur	1	
5	Vis M8X20	26	
6	Rondelle	26	
7	Manuel	1	
8	Étiquette	1	

FCMSP0094-18

INSTALLATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

La pression du régulateur de gaz est préréglée à 5 pouces de colonne d'eau (W.C) pour le gaz naturel et à 10 pouces de colonne d'eau (W.C) pour le gaz propane. Des ajustements mineurs peuvent être nécessaires en fonction de la pression de gaz spécifique au site.

Install the regulator as close to the stockpot on the gas supply line as possible. Make sure that the arrow on the underside of the regulator is oriented in the direction of gas flow to the stockpot (Fig.3) and the regulator is positioned with the vent plug and adjustment screw upright (Fig.4).

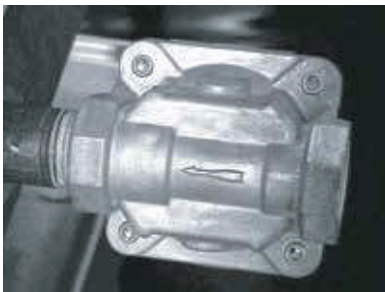


FIG3



FIG4

La pression d'alimentation minimale (en amont du régulateur) doit être comprise entre 7 et 9 pouces de colonne d'eau pour le gaz naturel et entre 11 et 12 pouces de colonne d'eau pour le gaz propane. La plaque chauffante ne doit en aucun cas être raccordée à une pression d'alimentation supérieure à psig (3,45 kPa) ou 14 pouces de colonne d'eau.

NIVELLEMENT

La cuisinière à marmite est équipée de pieds. Tournez les pieds situés au bas des pattes vers l'intérieur ou vers l'extérieur pour mettre la cuisinière à marmite à niveau dans son emplacement final.

HOUSSE DE VENTILATION

La marmite doit être installée sous une hotte aspirante adaptée. Pour garantir un fonctionnement sûr et une ventilation adéquate, veillez à ce qu'aucun obstacle ne se trouve entre la marmite et la hotte aspirante.

RACCORDEMENT AU GAZ

La plaque signalétique située à l'arrière de la marmite indique le type de gaz que votre appareil est équipé pour brûler. NE CONNECTEZ PAS à un autre type de gaz.

Les raccords d'alimentation en gaz et tout composé de joint de tuyau doivent être résistants à l'action des gaz propane.

Purgez la conduite d'alimentation pour éliminer toute poussière, saleté ou matière étrangère avant de la raccorder à l'appareil.

Les codes exigent qu'un robinet d'arrêt soit installé sur la conduite de gaz en amont de la marmite. La conduite d'alimentation en gaz doit être au moins équivalente à un tuyau en fer de 3/4 pouce.

Un régulateur de pression est fourni et doit être installé à l'extérieur du gril lors du raccordement à l'alimentation en gaz. Les orifices standard sont réglés sur 5 pouces de colonne d'eau (WC) pour le gaz naturel et 10 pouces de colonne d'eau (WC) pour le propane. Utilisez le robinet « /s » situé sur le collecteur du brûleur pour vérifier la pression. Assurez-vous que la tuyauterie de gaz est propre et exempte d'obstructions, de saletés et de composé d'étanchéité.

Une alimentation en gaz adéquate est nécessaire. Des conduites sous-dimensionnées ou à basse pression limiteront le volume de gaz nécessaire pour obtenir des performances satisfaisantes. Une pression d'alimentation minimale de 7 pouces de colonne d'eau pour le gaz naturel et de 11 pouces de colonne d'eau pour le gaz propane est recommandée. Lorsque toutes les unités fonctionnent simultanément, la pression du collecteur sur toutes les unités ne doit pas présenter de baisse notable.

Lors du test du système d'alimentation en gaz, si les pressions d'essai dépassent 1/2 psig (3,45 kPa), la marmite et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectées du système d'alimentation en gaz. Lorsque les pressions d'essai sont égales ou inférieures à 1/2 psig (3,45 kPa), la marmite doit être isolée du système d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout test de pression du système.

AVERTISSEMENT Avant d'allumer, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de la conduite d'alimentation en gaz. Utilisez une solution d'eau et de savon. N'utilisez pas de flamme nue.

OPÉRATION

AVERTISSEMENT La cuisinière et ses pièces sont chaudes. Soyez prudent lorsque vous utilisez, nettoyez ou entretenez la cuisinière.

COMMANDES

Le brûleur est divisé en deux sections, contrôlées par deux vannes de régulation à réglage continu très résistantes. La section centrale « Star » (Fig. 6) est un brûleur séparé d'une puissance de 40 000 BTU/h. Elle est contrôlée par le bouton de la vanne du brûleur droit. Le cercle extérieur du brûleur (Fig. 6) est l'autre brûleur séparé d'une puissance de 40 000 BTU/h, contrôlé par le bouton gauche de la vanne du brûleur.

Ces deux brûleurs séparés offrent une grande flexibilité thermique. Avec un brûleur éteint et le second réglé au minimum, jusqu'à la puissance maximale des deux brûleurs, vous pouvez passer d'un mijotage à une puissance de 80 000 BTU/h.

VIS DE SOUPAPE PILOTE

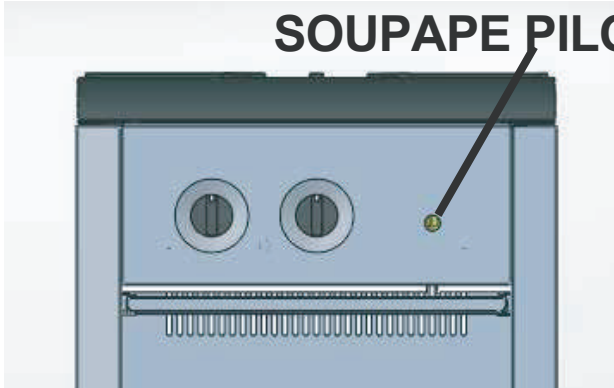
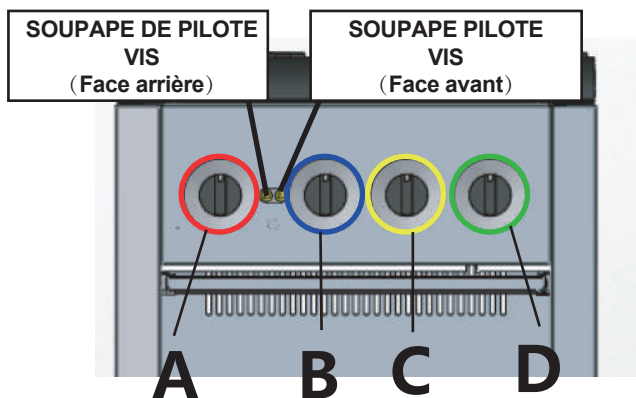


FIG5



LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Tournez tous les boutons des brûleurs en position OFF.
2. Ouvrez la vanne d'arrêt du gaz et attendez 1 à 5 minutes.
3. Allumez le pilote permanent avec une allumette ou un briquet (voir Fig. 6). Ajustez la flamme du pilote à environ ¼ de pouce, si nécessaire, en tournant la vis de réglage de la vanne du pilote (voir Fig. 5) dans le sens antihoraire pour augmenter ou dans le sens horaire pour diminuer la flamme.
4. Tournez le bouton du brûleur en position ON.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, coupez l'alimentation principale en gaz et répétez les étapes 1 à 4.

POUR ÉTEINDRE COMPLÈTEMENT LES BRÛLEURS ET LES VEILLOLETTES

Pour un arrêt complet : Fermez le robinet principal d'alimentation en gaz.

NETTOYAGE

Les grilles supérieures peuvent être trempées toute la nuit dans un produit nettoyant puissant disponible dans le commerce. Le lendemain matin, rincez-les à l'eau chaude pour éliminer tout résidu de produit nettoyant. Séchez-les soigneusement et appliquez une fine couche d'huile de cuisson pour éviter qu'elles ne rouillent.

Stainless steel surfaces may be cleaned using damp cloth with mild detergent and water solution. Places where fat, grease, or food can accumulate must be cleaned regularly.

Le tiroir à graisse doit être vidé régulièrement lorsqu'il est froid.

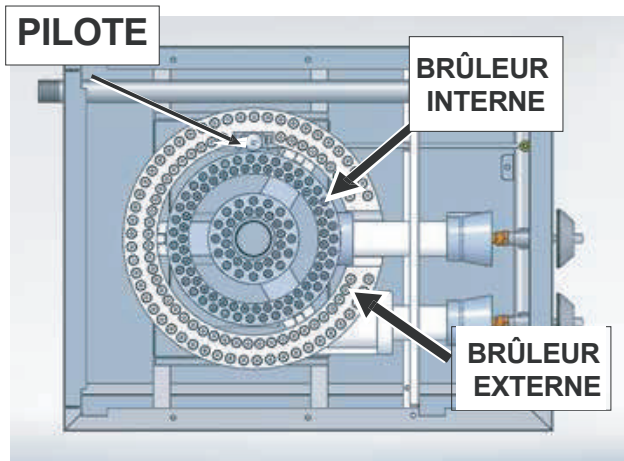
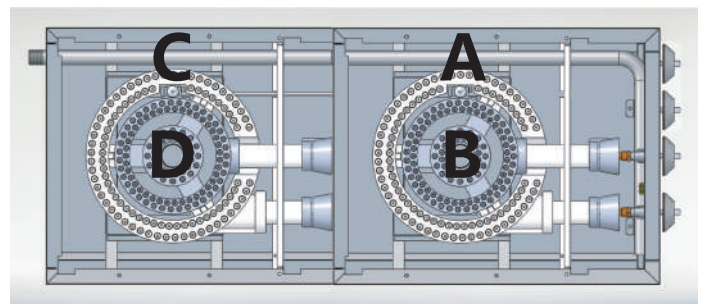


FIG6



(Lettre correspondant au brûleur)

MAINTENANCE

AVERTISSEMENT La cuisinière et ses pièces sont chaudes. Soyez prudent lorsque vous utilisez, nettoyez ou entretenez la cuisinière.

LUBRIFICATION

Toutes les soupapes doivent être vérifiées et lubrifiées régulièrement. Au premier signe de grippage, les soupapes doivent être lubrifiées par un technicien qualifié à l'aide d'une graisse haute température. Pour plus de détails, consultez votre agence de service.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Panne pilote	1. Flamme pilote trop faible 2. Obstruction dans l'orifice pilote 3. Obstruction dans la soupape pilote
Combustion incorrecte du brûleur	1. Improper ventilation
Mauvaise allumage	1. Insufficient gas input 2. Poor air-gas adjustment 3. Restriction in pilot orifice 4. Restriction in main burner ignition port 5. Restriction in control valve 6. Restriction in gas orifice

Conversion à l'orifice pour gaz de pétrole liquéfié

1. Retirez la grille située sur le dessus. Vous pouvez voir que l'orifice se trouve à l'avant du brûleur, comme le montre la figure 7 ci-dessous.



Fig.7

2. Comme le montre la figure 8, dévissez l'orifice pour gaz naturel [n° 32 ($\phi 3,0$ mm)] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis vissez l'orifice pour gaz de pétrole liquéfié [n° 47 ($\phi 2,0$ mm)] dans le sens des aiguilles d'une montre.

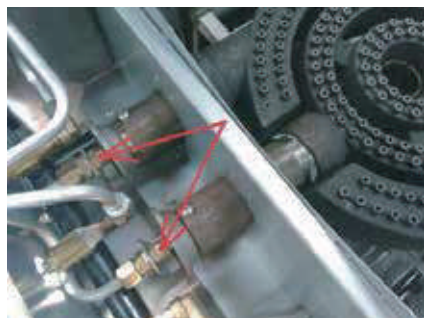


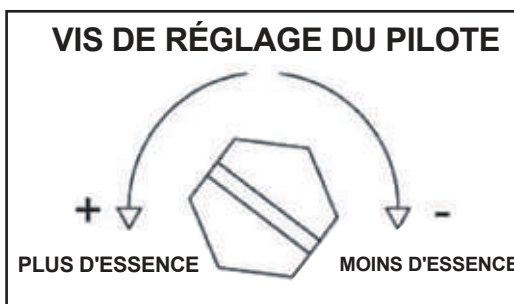
Fig.8

3. Remplacer le kit de ressort du régulateur de pression par un modèle pour gaz LP, réglé à 10 pouces de colonne d'eau (W.C.).



Fig.9

4. Tournez la vis de réglage du pilote dans le sens des aiguilles d'une montre, puis allumez le pilote permanent et réglez la flamme à une hauteur de 1/4 po.



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.
- La période de garantie peut varier selon le détaillant ou le revendeur autorisé auprès duquel le produit a été acheté. Veuillez consulter les conditions de garantie de votre détaillant ou votre preuve d'achat afin de confirmer la couverture et la durée de garantie applicables à votre produit.
- 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