FORNO®
Alta Qualita

CUSINIÈRE ÉLECTRIQUE À PORTE FRANÇAISE AUTOPOTANTE

Intertek
5015011

Conforme à la norme ul std.858, CSA STD c22.2 no.61.

GUIDE D'INSTALLATION
SPÉCIFICATIONS, INSTALLATION ET PLUS

NUMÉROS DE MODÈLE

	
FFSEL6917-30 **FFSEL6917-30BLK** **FFSEL6917-30WHT**	**FFSEL6917-36** **FFSEL6917-36BLK** **FFSEL6917-36WHT**

06/2026

CONTENU	
SERVICE À LA CLIENTÈLE	4
INFORMATION POUR LE CLIENT	5
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	6
FONCTIONNALITÉS DE LA CUISINIÉRE	10
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	11
PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES	12
INSTALLATION DE L'CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE	13
INSTALLATION DE LA HOTTE D'ASPIRATION	13
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	14
INSTALLATION DE LA POIGNÉE DE PORTE	14
INSTALLATION DES GRILLES DU FOUR	15
ÉLECTRIQUE	15
DIMENSIONS DU PRODUIT ET DES ARMOIRES	18
TABLE DE CUISSON	21
FONCTIONS DU FOUR ÉLECTRIQUE	22
CUISSON ÉLEVÉE PAR CONVECTION	22
CUISSON PAR CONVECTION	22
GRILLAGE PAR CONVECTION	22
CUISSON BASSE	22
GRILLAGE	22
UTILISATION DES UNITÉS DE SURFACE	23
BOUTON DE COMMANDE DE CHAUFFAGE DE LA TABLE DE CUISSON	23
CONSEILS POUR USTENSILES DE CUISINE	23
LUMIÉRE DU FOUR	24
FRITEUSE À AIR	24
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	25
RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES	25
PIÉCES ÉMAILLÉES	25
ÉLÉMENTS EN ACIER INOXYBADLE	25
INTÉRIEUR DU FOUR	25
GUIDE DE DÉPANNAGE	26
DIAGRAMMES DE CÂBLAGE	27
GARANTIE	29

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Merci 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.

Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat :_____

Adresse et numéro de téléphone pour l'achat : _____

_____

_____

Informations sur les services

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

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

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

"Besoin d'une aide rapide ? Il suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours à votre disposition pour répondre à vos questions ou à vos préoccupations. N'hésitez donc pas à nous contacter !"

Services au Canada et aux États-Unis

Gardez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin de plus d'aide, veuillez consulter notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous fournir vos nom, numéro, adresse, numéro de série du produit en panne, la preuve d'achat et une brève description du problème. Un représentant du service clientèle vous contactera dès que possible. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

INFORMATION POUR LE CLIENT

Sécurité de la cuisinière

Votre sécurité et celle d'autres personnes sont très importantes.

De nombreux messages de sécurité importants ont été fournis dans ce guide et sur votre appareil. Lisez et obéissez à tous les messages de sécurité

⚠ Il s'agit d'un symbole d'alerte de sécurité qui vous avertira des dangers potentiels de sécurité des personnes ou des biens. Respectez tous les messages de sécurité pour éviter tout dommage matériel, blessure corporelle ou la mort.

⚠ **AVERTISSEMENT**

L'AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures graves ou mortelles.

⚠ **MISE EN GARDE**

LA MISE EN GARDE indique une situation de danger modéré qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.
Tous les messages de sécurité vous alerteront du danger potentiel et le moyen de réduire les risques de blessure et vous indiqueront ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Si les informations contenues dans ce guide ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures graves même mortelles.
N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT



⚠AVERTISSEMENT

RISQUE DE BASCULEMENT

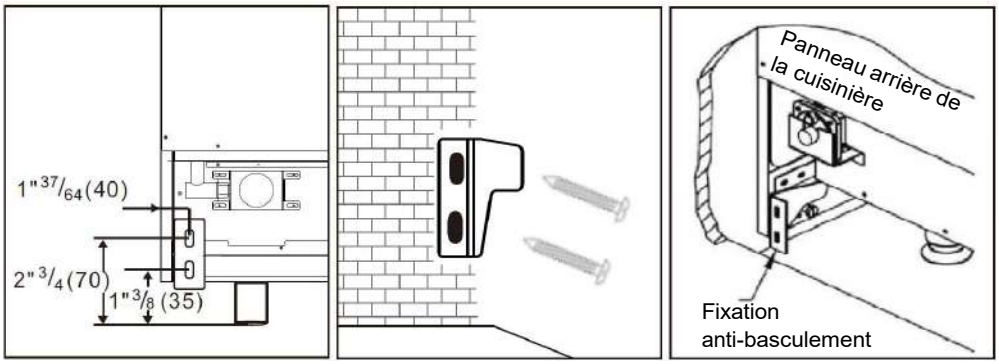
Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et cela peut causer des blessures graves ou mortelles. Installez le dispositif anti-basculement sur la cuisinière et/ou la structure conformément aux consignes d'installation. Engagez la cuisinière sur le dispositif anti-basculement installé sur la structure. Si la cuisinière est retirée, réengagez le dispositif anti-basculement. Si ces précautions ne sont pas respectées, la mort ou les blessures graves et/ou des brûlures peuvent survenir chez les enfants et les adultes.

La cuisinière doit être sécurisée à l'aide d'un dispositif anti-basculement correctement installé et fourni avec la cuisinière afin de réduire son risque de basculement. Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec la fixation pour obtenir toute les précisions avant de commencer l'installation.
Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.

Assurez-vous que la fixation anti-basculement est installée

Faites glisser la cuisinière vers l'avant.

Assurez-vous que la fixation anti-basculement est solidement fixée au mur derrière la cuisinière.



⚠ AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, dont monoxyde de carbone, connus dans l'État de la Californie pour causer des dommages au développement.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site www.P65Warnings.ca.gov

⚠AVERTISSEMENT

Ne jamais faire fonctionner la partie supérieure de l'appareil de cuisson sans surveillance.

Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

En cas d'incendie, tenez-vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie.

NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN INCENDIE D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INFORMATIONS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT Lisez toutes les consignes de sécurité avant l'utilisation du produit. Le non-respect de ces consignes peut causer un incendie, une décharge électrique, des blessures graves ou la mort.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

⚠AVERTISSEMENT **N'utilisez jamais cette unité comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.**

1. Utilisez cette cuisinière aux fins prévues et décrites dans ce guide d'utilisation.
2. Un installateur qualifié doit installer votre cuisinière avec une mise à la terre adéquate, conformément aux consignes d'installation fournies.

3. Tout réglage et toute réparation ne peuvent être effectués que par un technicien d'installation ou de réparation qualifié et professionnel. N'essayez pas de réparer ou de remplacer une partie de votre gamme de produits, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
4. Votre alimentation est limitée à une prise de terre de 240 volts. Ne retirez pas la fourche de mise à la terre ronde de la fiche. En cas de doute sur la mise à la terre du système électrique de votre maison, vous avez la responsabilité et l'obligation d'installer une prise sans terre conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas le Code d'extension pour cette gamme.
5. Débranchez le poêle ou éteignez le disjoncteur pour le débrancher avant d'effectuer tout entretien.
6. Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré de la cuisinière avant utilisation afin d'empêcher l'inflammation de ce matériel.
7. Évitez d'égratigner ou de heurter les panneaux en verre car cela risque de briser le verre. Ne cuisinez pas sur un produit au verre brisé. Une décharge électrique, un incendie ou des coupures peuvent se produire.
8. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où cet appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de la cuisinière.
9. **MISE EN GARDE** Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires situées au-dessus d'un four. Les enfants qui montent dans le four pour atteindre ces objets pourraient être sérieusement blessés.
10. Ne bloquez jamais les évents de la cuisinière. Ils fournissent les entrées et les sorties d'air nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière avec une combustion adéquate. Les ouvertures d'aération sont situées à l'arrière de la table de cuisson, en haut et en bas de la portière du four et au bas de la cuisinière.
11. Utilisez uniquement des casseroles sèches – des casseroles humides ou humides placées sur une surface chaude peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne placez pas de serviettes ou d'autres tissus lourds sous le fond de la casserole.
12. Ne touchez pas aux éléments chauffants ou aux parois intérieures du four. Même si les surfaces sont de couleur foncée, elles peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec l'intérieur du four; laisser suffisamment de temps pour le refroidissement. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes incluent les brûleurs, les grilles, l'ouverture de ventilation du four, les surfaces près de l'ouverture, les crevasses autour de la portière du four, les éléments décoratifs métalliques au-dessus de la porte, tout support arrière ou la surface de la tablette supérieure.
13. Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait augmenter et le conteneur pourrait éclater et causer des blessures.

AVERTISSEMENT

Extrêmement lourd

1. Un équipement approprié et une main-d'œuvre adéquate sont nécessaires pour déplacer la cuisinière afin d'éviter des blessures corporelles ou des dommages à l'appareil ou au sol.
2. Le non respect de ces conseils peut entraîner des dommages ou des blessures.

AVERTISSEMENT NE PAS porter ni soulever la cuisinière par la poignée de la porte du four ou le panneau de commande !



Correct





Incorrect

AVERTISSEMENT Ne versez jamais de l'eau froide sur des surfaces chaudes dans un four chaud. La vapeur créée pourrait causer de graves brûlures ou irritations et le changement soudain de température peut endommager l'émail du four.

AVERTISSEMENT Cuisez les aliments à fond pour vous protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température minimale sécuritaire pour les aliments sont disponibles sur www.IsItDoneYet.gov et www.fsi.usda.gov. Utilisez un thermomètre pour les aliments pour prendre la température des aliments à divers endroits.

Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre à la portière du four, au tiroir ou à la table de cuisson. Cela pourrait endommager la cusinière et celle-ci pourrait basculer et causer des blessures graves ou mortelles. Gardez la hotte et le filtre a graisses propres pour le maintien d'une bonne ventilation et éviter les incendies de graisse. ÉTEIGNER la hotte en cas d'incensie ou en cas d'utilisation intentionnelle d'alcool ou d'autres produits pour flanber un aliment sur la table de cuisson. Si la hotte est en marche, elle pourrait propager des flammes.

AVERTISSEMENT **GARDEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES LOINS DE LA CUSINIÈRE - Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie ou des blessures**

Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables dans un four ou près de la table de cuisson. Ceux-ci comprennent le papier, le plastique, les poignées, les linges, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies et le carburant ou d'autres liquides et vapeurs inflammables.

Lors de l'utilisation de l'appareil, ne portez jamais de vêtements amples ou drapés. Si ces vêtements entrent en contact avec des surfaces chaudes, ils peuvent s'enflammer et provoquer des brûlures graves.

Ne laissez pas d'huile de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans la cuisinière ou à proximité de celle-ci.

Les graisses se trouvant dans le four ou sur la table de cuisson peut s'enflammer.

AVERTISSEMENT **EN CAS D'INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU**

N'utilisez pas d'eau sur les incendies de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes. Arrêtez les commandes. Étouffez une poêle en flammes sur un élément de surface en la recouvrant complètement avec un couvercle bien ajusté, une plaque à pâtisserie ou un plateau plat. Utilisez un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à mousse.

En cas d'incendie dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à mousse. S'il y a un incendie dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que l'incendie se dissipe.

Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut provoquer une explosion de flamme du four. Le non-respect de ces consignes peut causer des brûlures graves.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON

Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de chaleur moyenne ou élevée. Les aliments, et en particulier les aliments gras peuvent s'enflammer et causer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.

Ne laissez jamais d'huile sans surveillance pendant la friture. Si on laisse chauffer au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie et se propager aux armoires environnantes. Utilisez autant que possible un thermomètre à friture pour surveiller la température de l'huile.

Pour éviter les débordements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés contenant une quantité excessive de glace.

Utilisez une casserole de taille appropriée et évitez les casseroles instables ou qui basculent facilement. Sélectionnez un ustensile de cuisine correspondant à la taille du brûleur. Les flammes des brûleurs doivent être ajustées de manière à ne pas dépasser le fond de la casserole. Les flammes excessives peuvent être dangereuses. Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en verre/céramique, assurez-vous qu'ils conviennent à la table de cuisson; quelques uns peuvent se briser à cause d'un changement soudain de température.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement, les poignées des casseroles doivent être tournées vers le centre de la cuisinière sans s'étendre sur les brûleurs voisins. N'utilisez pas de wok avec un support métallique rond. L'anneau peut piéger la chaleur et bloquer l'air se trouvant dans le brûleur, ce qui présente un risque de monoxyde de carbone.

N'essayez pas de soulever la table de cuisson. Vous risquerez d'endommager les tuyaux de gaz des brûleurs de surface, entraînant donc une fuite de gaz et un risque d'incendie.

N'utilisez pas de papier en aluminium pour couvrir les grilles ou recouvrir une pièce de la table de cuisson. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces, ou un potentiel risque d'incendie.

⚠ CONSIGNE DE SÉCURITÉ DU FOUR

NE recouvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les passages au fond du four et ne couvrez pas une grille entière en utilisant des matériaux tels que le papier en aluminium ou les revêtements de four. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Ne placez jamais de papier d'aluminium ou de revêtement de four au fond du four. Ils peuvent piéger la chaleur et causer un risque de fumée ou d'incendie.

Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la portière du four. Les fuites d'air chaud ou de vapeur peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

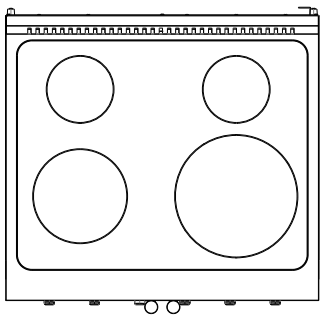
Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine, de pizza ou de pierres de cuisson, ou tout type de papier d'aluminium ou de support au bas du four. Ces éléments peuvent piéger la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager le produit et causer une décharge, de la fumée ou un incendie.

Placez les grilles du four à l'endroit désiré après que le four devient froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes.

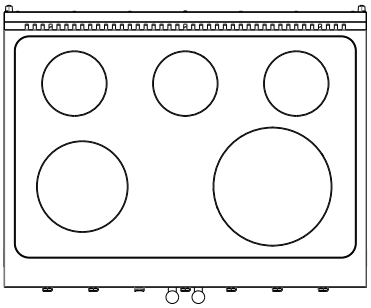
Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles rangés dans un four peuvent s'enflammer.

Ne laissez pas d'objets sur la table de cuisson près de la ventilation du four. Les articles peuvent surchauffer et entraîner un risque d'incendie ou de brûlures. N'utilisez jamais la fonction de grillage alors que la porte du four est ouverte. Le grillage à porte ouverte n'est pas recommandé en raison de la surchauffe des boutons de commande.

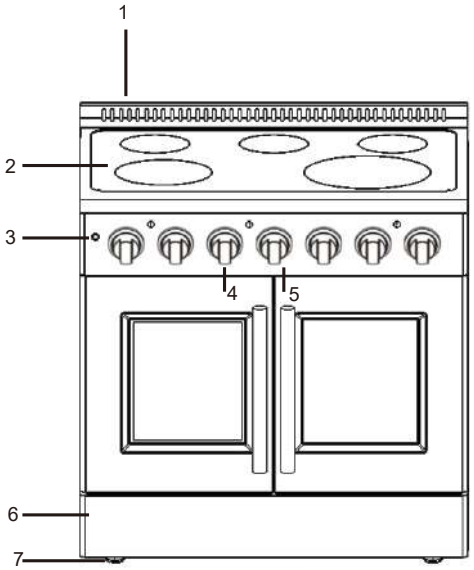
Fonctionnalités de la cuisinière



4 brûleurs



5 brûleurs



Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles. L'apparence peut varier.

1	Évents du four
2	Table de cuisson
3	Interrupteur de lumière du four
4	Bouton de réglage Grillage/Four
5	Bouton de réglage de la température
6	Panneau coup de pied
7	Système de nivellement (pieds du four)

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



ATTENTION

AVEZ CETTE GAMME INSTALLÉE PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.
L'INSTALLATION, L'AJUSTEMENT, LA MODIFICATION OU L'ENTRETIEN INCORRECTS PEUVENT CAUSER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
CONSULTER UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ OU UNE AGENCE DE SERVICE.

IMPORTANT - CONSERVER POUR L'UTILISATION DU INSPECTEURS LOCAUX.

- **AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE**

  - Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
  - Vérifiez que vous avez toutes les pièces suivantes:
    - 2 grilles de four
    - 2 Plaque en caoutchouc mural
      (Emballé dans l'emballage de styromousse dessus de la plage - NE PAS JETER)
    - 1 Panier pour friture à l'air
    - 1 Fixation anti-basculement et vis
      (Emballé dans l'emballage de styromousse dessus de la plage - NE PAS JETER)
    - 2 Poignée de la porte du four
    - 1 manuel
  - Nettoyer la surface intérieure à l'eau tiède avec un chiffon doux.
  - Demandez à votre gamme installé et correctement mis à la terre par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation.
  - Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une partie de votre gamme à moins qu'il ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
  - Ne pas enlever les étiquettes apposées de façon permanente, des avertissements ou des plaques à partir du produit. Cela peut annuler la garantie.
  - L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur qui doit conserver pour l'inspecteur local et pour référence future.
  - S'il vous plaît respecter tous les codes et règlements locaux et nationaux.

IMPORTANTS

Avant vous utiliser cette plage pour la première fois: Til chauffage élémentsun revêtement protecteur, qui doit être brûlé avant utilisation. Pour ce faire, ouvrez la porte du four et réglez le bouton de contrôle de la température à 500 ° F. Tournez le sélecteur de fonction à l'élément de cuisson et l'élément Broil séparément à environ 15 minutes. Il est important d'assurer une ventilation adéquate au cours de cette période.

IMPORTANT:
Cette gamme est conçue et fabriquée uniquement pour la cuisson des domestiques (ménage) nourriture et ne convient pas pour une application non-domestique et ne doit donc pas être utilisé dans un environnement commercial.
La garantie de la gamme sera annulée si la plage est utilisé dans un environnement non domestique soit un environnement commercial, commercial ou communautaire demi.

➢ PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Après avoir déballé la plage, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé et la porte du four ferme correctement. En cas de doute, ne pas l'utiliser et de consulter votre fournisseur ou un technicien professionnel qualifié.

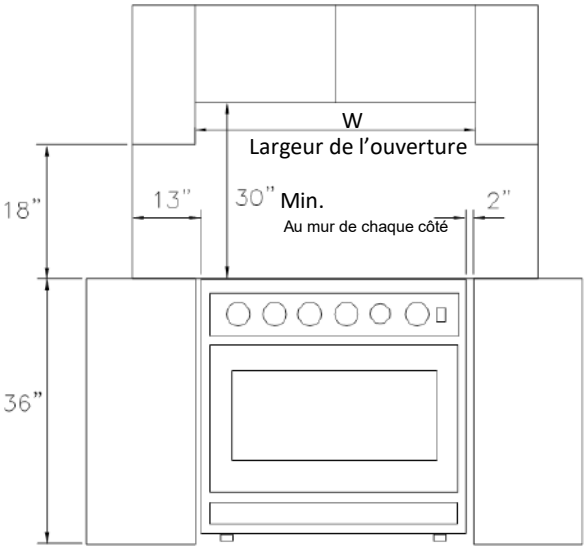
éléments d'emballage (par exemple des sacs en plastique, mousse de polystyrène, sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés autour facilement la portée des enfants, car ils peuvent causer des blessures graves.

La gamme a été soigneusement testé pour un fonctionnement sûr et efficace. Cependant, comme avec tout appareil, il y a des précautions d'installation et de sécurité spécifiques qui doivent être suivies pour assurer un fonctionnement sûr et satisfaisant.

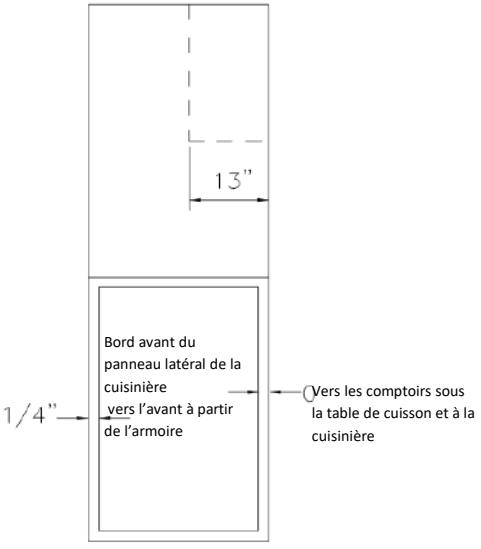
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela pourrait devenir dangereux à utiliser.
- Ne pas effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil sans avoir préalablement il déconnecté de l'alimentation électrique.
- Après utilisation, veiller à ce que les boutons sont en OFF position.
- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil pieds nus.
- Ne laissez pas les enfants ou d'autres personnes incapables d'utiliser l'appareil sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation de la gamme, certaines parties deviennent très chauds. Ne pas toucher les pièces chaudes.
- Gardez les enfants loin de la plage quand il est en cours d'utilisation.
- **Risque d'incendie!** Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four ou dans le tiroir du bas.
- **Risque d'incendie!** Ne pas tenter de sécher les vêtements ou tout autre type de textile dans le four ou dans le tiroir du bas.
- Assurez-vous que les câbles électriques reliant d'autres appareils à proximité de la plage ne peuvent pas entrer en contact avec la table de cuisson ou de rester coincé dans la porte du four.
- Ne pas aligner les parois du four avec du papier d'aluminium. Ne pas placer des étagères, des casseroles, des plateaux de support, plateau de cuisson au gril ou autres ustensiles de cuisine sur la base de la chambre du four.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou des dommages matériels causés par une utilisation incorrecte de la gamme.
- Pour éviter tout risque possible, l'appareil doit être installé par un personnel qualifié. Toute réparation par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un choc électrique ou un court-circuit. Afin d'éviter d'éventuelles blessures à votre corps ou à la plage, ne pas essayer de réparer fourmi par vous-même. Ce travail doit être effectué par un personnel qualifié.
- **Risque de brûlure!** Le four de cuisson et accessoires peuvent devenir très chaud pendant le fonctionnement. Assurez-vous que les enfants sont gardés hors de la portée et de les avertir en conséquence. Pour éviter les brûlures utilisent des vêtements et des gants lors de la manipulation des pièces chaudes ou des ustensiles.
- Tenez loin de la cuisinière lorsque vous utilisez la porte du four. L'air chaud ou de la vapeur qui échappe peut causer des brûlures aux mains, le visage et / ou les yeux.
- Ne jamais nettoyer le four avec tous les appareils de nettoyage à la vapeur à haute pression, car il peut provoquer un court-circuit.
- Ne laissez rien sur le dessus de l'évent du four. Ne jamais couvrir l'ouverture de l'évent du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau.
- Cette gamme est destinée à un usage domestique. Ne jamais utiliser l'appareil à d'autres fins.
- Si vous décidez de ne pas utiliser la gamme plus longtemps (ou décider de remplacer un ancien modèle), avant de les éliminer, il est recommandé qu'il soit rendu inopérant d'une manière appropriée, conformément à la réglementation en matière de santé et de protection de l'environnement, en veillant notamment à que toutes les parties potentiellement

INSTALLATION DE L'CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Minimum jusqu'à l'armoire de chaque côté de la cuisinière



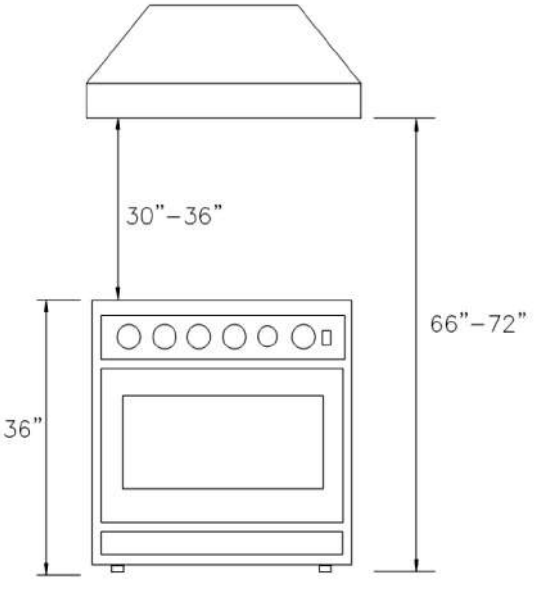
Profondeur maximale des armoires au-dessus des comptoirs



LARGEUR D'OUVERTURE	Largeur
Modèle de 30 po.	30 po.(762)
Modèle de 36 po.	36 po. (914)

Installation de la hotte d'aspiration

Le bas de la hotte doit se situer entre 30 et 36 po au-dessus du comptoir. Cela signifiera généralement que le bas de la hotte se situerait entre 66 et 72 po au-dessus du sol. Ces dimensions permettent un fonctionnement sûr et efficace de la hotte.
Après l'installation:

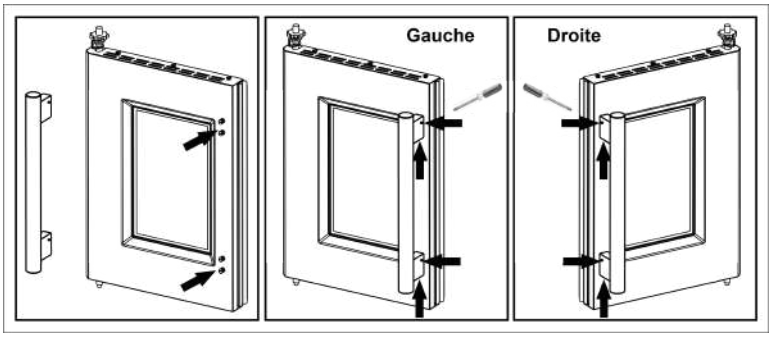


- La gamme électrique doit être installé par un technicien qualifié. Assurez-vous que vous avez tout le nécessaire pour une installation correcte. Il est de la responsabilité de l'installateur de respecter les autorisations d'installation spécifiées dans le manuel.
- Dimensions de l'ouverture du Cabinet qui sont présentés ci-dessus doivent être utilisés. Ces dimensions sont les distances minimales. Les distances minimales doivent être maintenues entre la surface de cuisson de l'appareil et la surface horizontale au-dessus de la table de cuisson.
- 30 pouces est la distance minimale entre le sommet de la surface de cuisson et le fond d'un bois non protégé ou armoire métallique
- Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en atteignant plus des unités de surface chauffées, un espace de stockage de l'armoire située au-dessus des unités de surface doit être évitée. Si une armoire de rangement doit être fourni, le risque peut être réduit en installant une hotte qui projette horizontalement un minimum de 5 pouces au-delà du fond des armoires.
- Placez votre cuisinière électrique sur un plancher qui est assez solide pour supporter quand il est entièrement
  assemblé comme image ci-dessus. Pour le niveau de votre cuisinière électrique, ajuster les pieds de nivellement au bas de l'appareil.
- Éviter de placer l'appareil dans les zones humides. Comme cela peut entraîner un risque de choc électrique.

Instructions d'installation

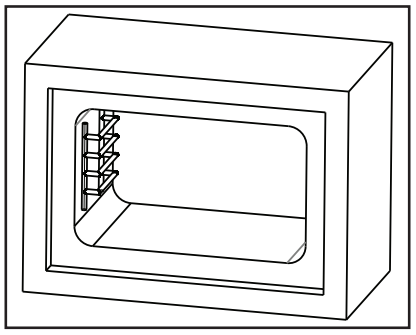
Installation de la poignée de porte

La poignée de porte n'est pas préinstallée. Trouvez-la à l'avant de l'emballage. Suivez l'illustration à droite pour rapidement et facilement installer la poignée de porte.

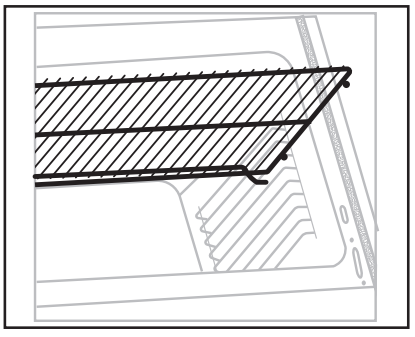


1. Aligner la poignée sur les vis de la porte.
2. Ensuite, utilisez un tournevis à douilles hexagonales pour serrer les vis à douilles hexagonales sur la poignée.

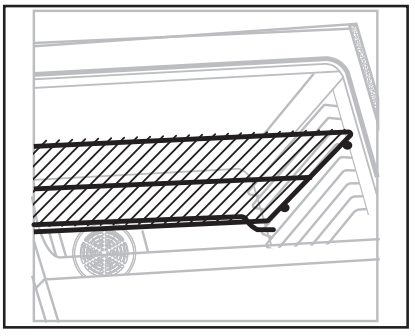
Installation des grilles du four



1-Ouvrir la porte du four



2- Placez la grille de cuisson au centre de la grille latérale. Soulevez un peu la grille de cuisson pour que la bille d'acier puisse traverser la grille latérale.



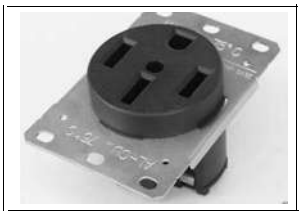
3- Poussez doucement la grille de cuisson jusqu'au fond de la cavité du four.

Électrique

Votre cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le Code national de l'électricité (ANSI / NFPA 70, dernière édition). Au Canada, la mise à la terre électrique doit être conforme au Code Canadien de l'électricité CSA C22.1, section 1 et/ou aux codes locaux. L'alimentation doit avoir la polarité adéquate. Une polarité inversée provoquera en continu des étincelles des électrodes, même après la flamme d'allumage. En cas de doute sur la polarité appropriée de l'alimentation ou de la mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Puissance	Mise à la terre, 240 V CA, 60Hz
Service	2/C 8AWG+2/C 10AWG
Prise	Types de mise à la terre à 4 broches
Cordon d'alimentation	3,9 pi (1,2m)
Charge de connexion maximale	
FFSEL6917-30 \ FFSEL6917-30BLK \ FFSEL6917-30WHT	11.2kW
FFSEL6917-36 \ FFSEL6917-36BLK \ FFSEL6917-36WHT	11.4kW



Prise

AVERTISSEMENT **Consignes de mise à la terre électrique** : Cette cuisinière est équipée d'une fiche à quatre broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branchée directement dans une prise à quatre broches correctement mise à la terre. **Ne pas couper** ou retirer la broche de mise à la terre de la fiche.

⚠ MISE EN GARDE La broche de mise à la terre de la fiche ne doit pas être coupée ou retirée. Étiquetez tous les fils avant la déconnexion lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent causer un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

Mise à la terre

Le cordon d'alimentation est équipé d'une fiche à quatre broches (mise à la terre) qui se branche dans une prise murale standard à quatre broches avec mise à la terre afin de minimiser les risques d'électrocution provenant de la cuisinière.
Tous les appareils connectés au cordon doivent comporter des consignes relatives à l'emplacement de la prise murale et avertir l'utilisateur qu'il doit débrancher l'alimentation électrique avant de desservir l'appareil.
Lorsqu'une prise murale standard à trois broches est présente, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale à quatre broches correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de terre du cordon d'alimentation.

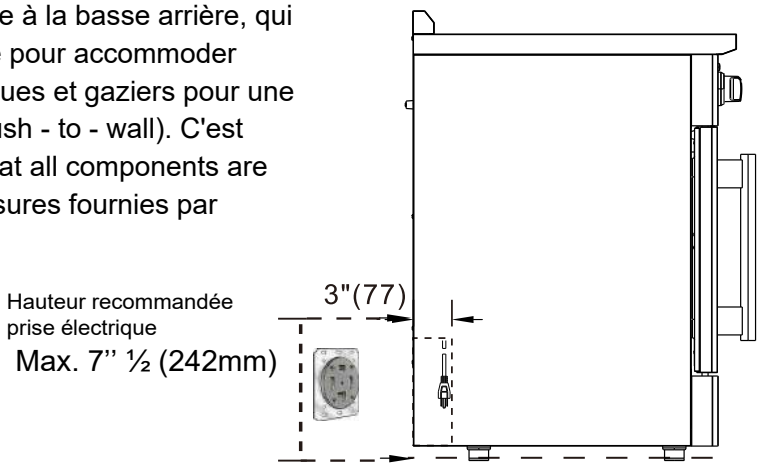
Branchement des câbles :

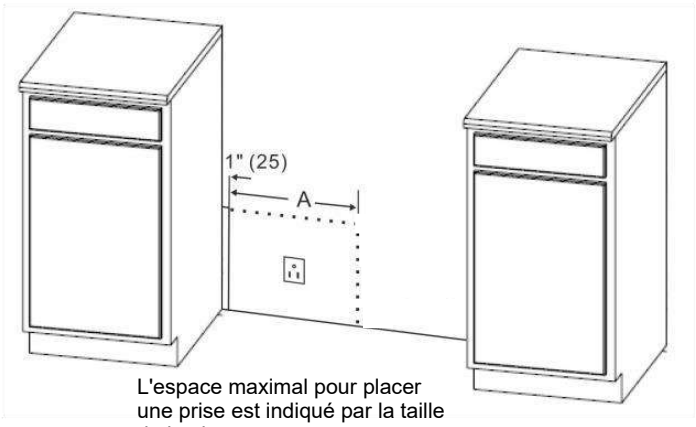
1. Branchez la borne électrique L1 sur le câble d'alimentation électrique entrant ROUGE (fil chargé L1).
2. Branchez la borne électrique L2 sur le câble d'alimentation électrique entrant NOIR (fil chargé L2).
3. Branchez la borne électrique NEUTRE sur le câble d'alimentation électrique entrant NEUTRE (BLANC).
4. Branchez la borne électrique de MISE À LA TERRE sur le câble d'alimentation électrique entrant de MISE

À LA TERRE (VERT).
Cet appareil est équipé en usine d'un ensemble de cordon d'alimentation de 4 conducteurs munis de bornes circulaires (L1, L2, NEUTRE, MISE À LA TERRE) compatible avec une cuisinière homologuée UL/CSA de type SRDT/DRT 2X8AWG (bornes L1, L2) + 2X10AWG (Neutre, Mise à la terre) avec une tension de 300 V, 40 A équipée d'une fiche avec fusible de type NEMA 14-50P; longueur de câble de 1,2m (3,9 pi); si le câble d'alimentation doit être remplacé, remplacez-le par un câble possédant les mêmes spécifications techniques. Suivre attentivement les consignes et les diagrammes qui se trouvent aux 3 dernières pages du présent manuel.

Exigences de l’alimentation électrique

Votre unité est equipped with a small cavity located at the Lower back, which is specifically designed to accommodate all your Electric and Gas Requirements for a seamless Flush - to - wall installation (votre unité est equipped avec une petite cavité localisée à la basse arrière, qui est spécialement conçue pour accommoder tous vos besoins électriques et gaziers pour une installation Seamless Flush - to - wall). C'est important pour ensure that all components are positioned below les mesures fournies par below.





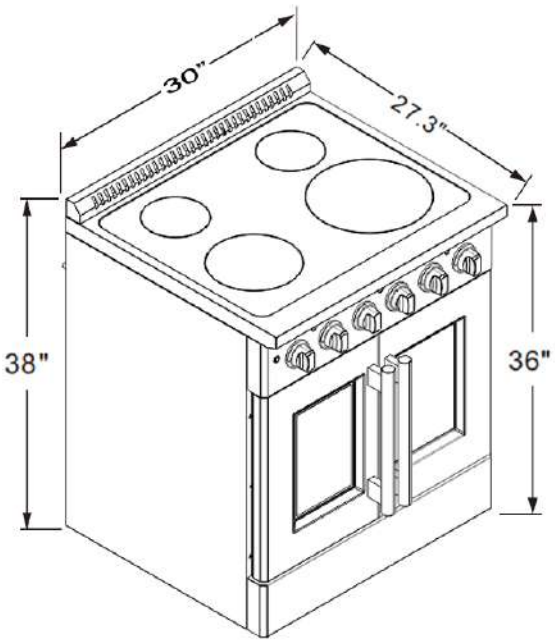
L'espace maximal pour placer une prise est indiqué par la taille de la plage.

	30 Pouces	36 Pouces
A	28" (715)	34" (866)

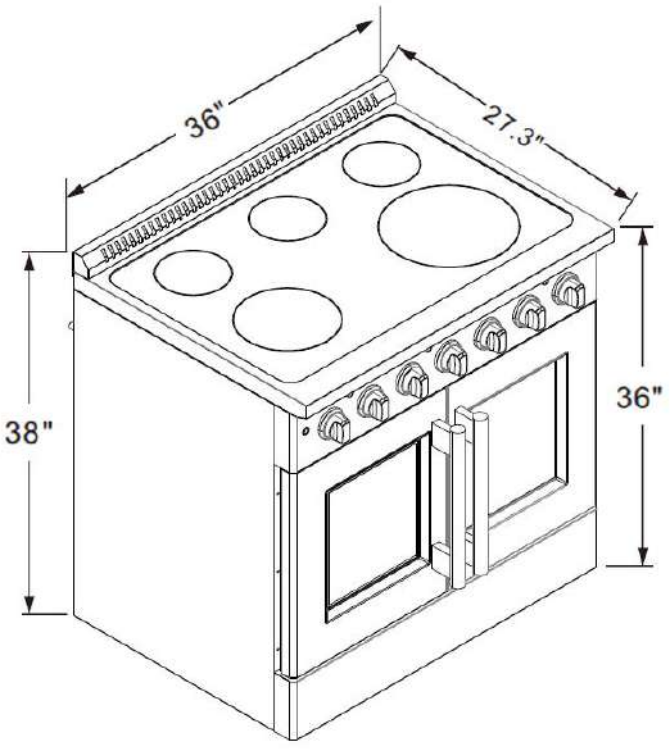
AVERTISSEMENT **Veuillez noter que la hauteur maximale peut varier si vous ajustez la hauteur des jambes de l'appareil. Pour des mesures précises, nous recommandons de se référer à des objets réels plutôt que de simplement compter sur des matériaux de référence.**

Dimensions du produit et des armoires

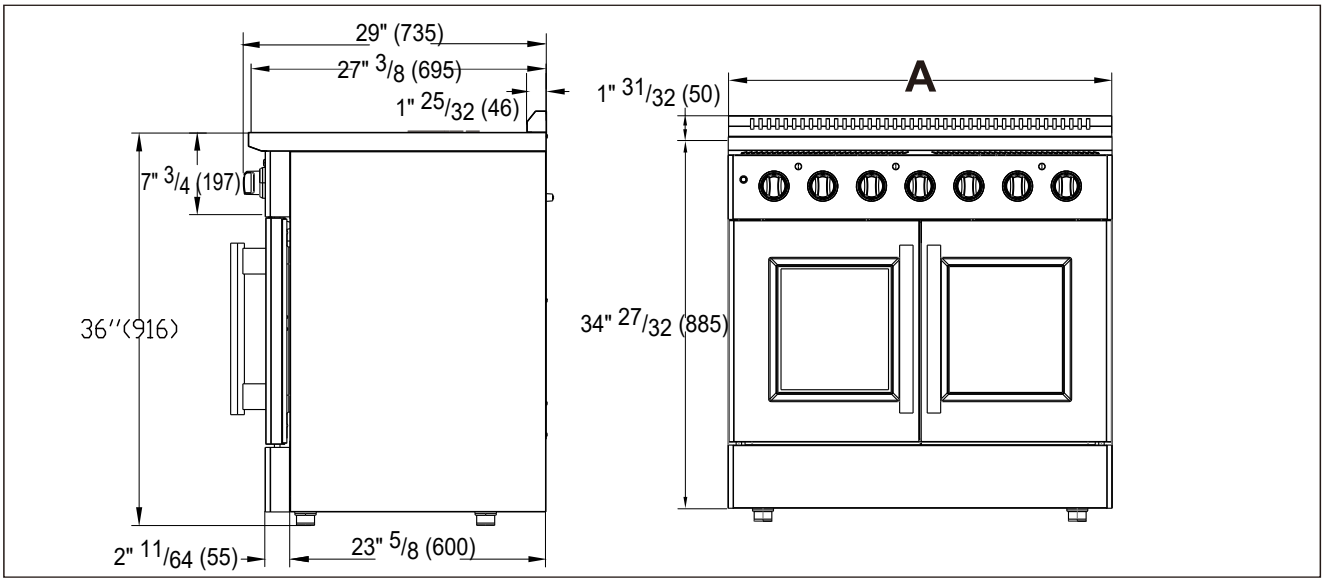
Modèle #: FFSEL6917-30 \ FFSEL6917-30BLK \ FFSEL6917-30WHT

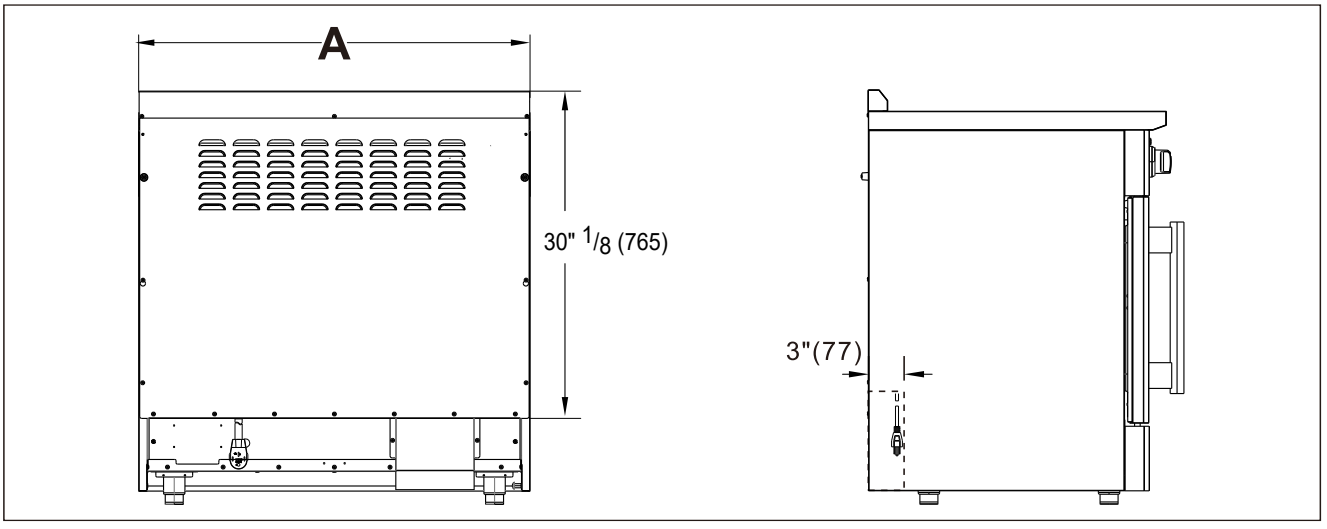


Modèle #: FFSEL6917-36 \ FFSEL6917-36BLK \ FFSEL6917-36WHT

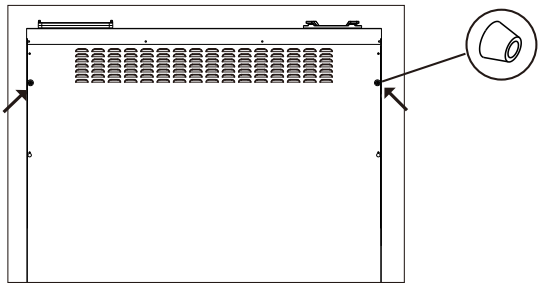


Cette cuisinière peut être installée directement à côté des armoires existantes à une hauteur de comptoir (36 po ou 91,5 cm du sol). Pour obtenir le meilleur aspect possible, la table de cuisson doit être au même niveau que le comptoir de l'armoire. Cela peut être obtenu en soulevant l'unité à l'aide des tiges de réglage sur les pieds.





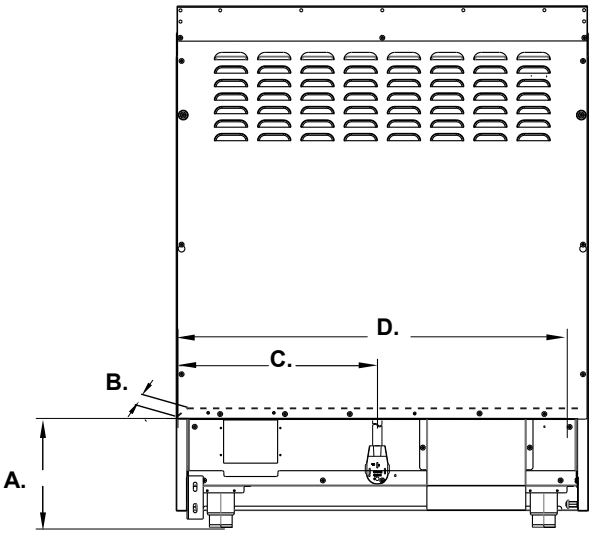
Plaque en caoutchouc mural



1/ Détournez les deux tours sur le dos de la machine.
2/ Instalez un tampon en caoutchouc de partition.

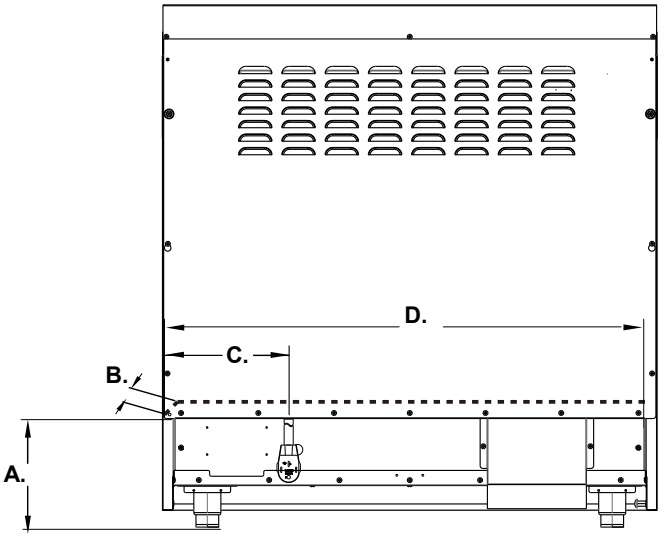
	30 Pouces	36 Pouces
A	30"(763)	36"(915)

Modèle #: FFSEL6917-30 \ FFSEL6917-30BLK \ FFSEL6917-30WHT



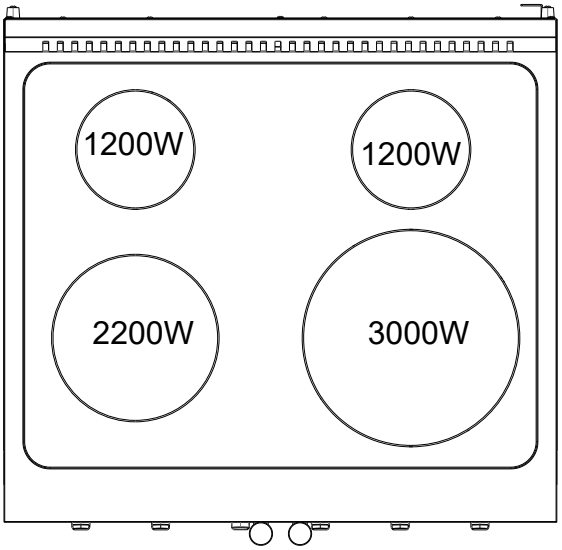
A.	B.	C.	D.
Min. 7'' 4/5 (199mm) Max. 9'' ½ (242mm)	3'' (77mm)	15'' 1/5 (387mm)	28'' (715mm)

Modèle #: FFSEL6917-36 \ FFSEL6917-36BLK \ FFSEL6917-36WHT

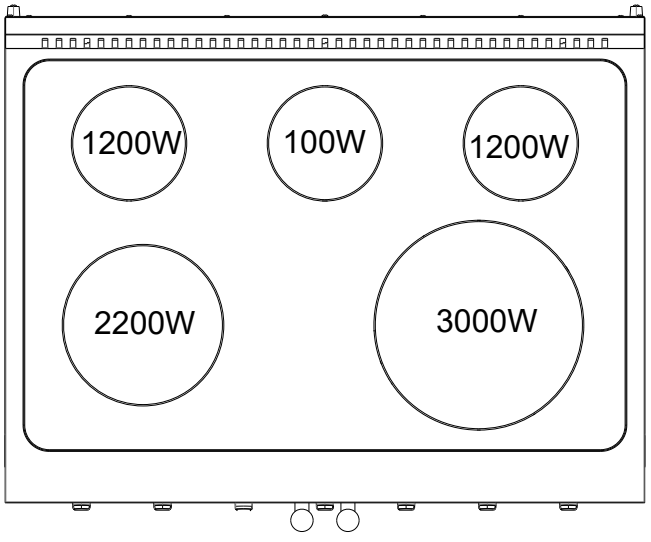


A.	B.	C.	D.
Min. 7'' 4/5 (199mm) Max. 9'' ½ (242mm)	3'' (77mm)	9'' 4/5 (250mm)	34'' (866mm)

Table de cuisson



Modèle #: FFSEL6917-30 \ FFSEL6917-30BLK \ FFSEL6917-30WHT



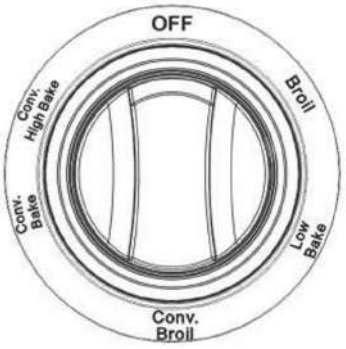
Modèle #: FFSEL6917-36 \ FFSEL6917-36BLK \ FFSEL6917-36WHT

FONCTIONS DU FOUR ÉLECTRIQUE

Diverses fonctions du four offrent à l'utilisateur un fonctionnement polyvalent afin d'obtenir différents résultats de cuisson.



(Bouton de réglage de température)



(Bouton de fonctions du four)

CONV. HIGH BAKE (CUISSON ÉLEVÉE PAR CONVECTION)

L'élément chauffant interne Bake (1000w), Bake (2000w) et le ventilateur travaillent ensemble sous cette fonction pour chauffer plus rapidement et réduire le temps de cuisson à des températures plus basses. L'air chaud circule uniformément dans la cavité du four, ce qui permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Idéal pour la cuisson, cuisson jusqu'à 3 niveaux. La température est réglée sur 250 ° F à la température maximale.

CONV. BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)

Le bas (2000w), l'élément chauffant arrière (1500W) et le ventilateur travaillent ensemble sous cette fonction. La chaleur est répartie autour du four pour une cuisson supplémentaire au fond des aliments. La température est réglée sur 250 ° F à la température maximale.

Guide de démarrage rapide pour la cuisson des fours de la gamme professionnelle !

La fonction Conv. Bake permet d'obtenir rapidement un résultat de cuisson plus uniforme qu'un four conventionnel (seal).

Le préchauffage n'est pas nécessaire. Ce réglage est idéal pour la cuisson par lots ou pour un repas complet. Il est fortement recommandé pour tout style de cuisson, ou pour le préchauffage.

CONV. BROIL (GRILLAGE PAR CONVECTION)

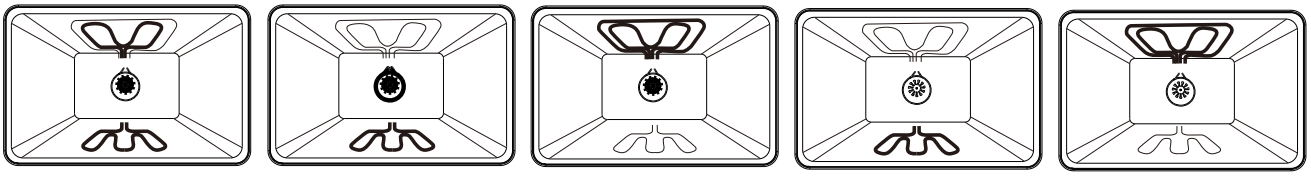
Le barbecue interne supérieur (1000w), le barbecue externe supérieur (1800w) et le ventilateur fonctionnent avec cette fonction. Répartissez la chaleur uniformément autour du four pour une cuisson plus rapide et meilleure. Pour la cuisson de gros morceaux de viande ou de volaille à un niveau. Convient au brunissement. Réglez la température sur "max" pour la cuisson. L'intérieur de l'élément chauffant émet moins de lumière que l'extérieur est normal, c'est la différence de puissance

LOW BAKE (CUISSON BASSE)

L'élément chauffant inférieur (2000w) fonctionne sous cette fonction. Cuisson à un niveau. Idéal pour gâteaux, muffins, pizzas et plats d'œufs délicats. La température est réglée sur 250 ° F à la température maximale.

BROIL (GRILLAGE)

Les éléments chauffants barbecue interne (1000w) et barbecue externe (1800w) sur le dessus fonctionnent avec cette fonction. Il fournit de la chaleur radiante directe aux aliments. Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments, la cuisson est plus rapide que la fonction de cuisson normale. Réglage de la température maximale. En raison de la puissance différente, il est normal que la luminosité à l'intérieur du gril soit plus faible qu'à l'extérieur.



CONV. HIGH BAKE | CONV BAKE | CONV BROIL | LOW BAKE | BROIL

Utilisation des unites de surface

- Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface vitree de la table de cuisson conservera la chaleur apras que les commandes aient ete retirees.
- ne pas utiliser si la table de cuisson est cassee. Si le verre se brise, le detergent et/ ou les deversements peuvent penetrer dans la surface de cuisson fissuree et presenter un risque d'electrocution. Contactez immediatement un technician qualifie.
- E:Vitez de rayer le verre. Il est facile de rayer la table de cuisson avec des objets similaires a des couteaux, des objets tranchants, des bagues, des bijoux
- Evitez de stocker des objets qui pourraient fondre ou prendre feu sur une plaque de cuisson en verre, meme s'ils ne sont pas utilises. Meme une dilatation accidentelle de la table de cuisson ou la chaleur de l'event du four peut faire fondre ou enflammer !'article.
- ne jamais cuire directement sur le verre, utilisez toujours un ustensile de cuisine approprie.

Bouton de commande de chauffage de la table de cuisson

Ce poele est equips de quatre unites de chauffage de table de cuisson. Pour faire fonctionner le chauffage de la table de cuisson, ii suffit de pousser le bouton et de le regler a la position souhaitee. Ces commandes vont de la puissance de sortie faible a la puissance de sortie elevee avec plusieurs positions. Pour eteindre le chauffage de la table de cuisson, tournez le bouton de commande du chauffage de la table de cuisson sur la position l!Iii set.

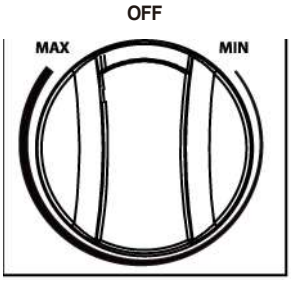
Votre serie est equipee de quatre ou cinq unites de surface de tailles differentes. Disponible en 6 ", 9" et 12". Le dispositif de controle de surface est facile a utiliser. Il suffit de pousser le bouton et de le tourner a la position souhaitee.

Modale #:FFSEL6917-30 \
FFSEL6917-30BLK \ FFSEL6917-30WHT

6" : 1200 wx2
9" 2200 W
12" 3000 W

Modale #:FFSEL6917-36 \
FFSEL6917-36BLK \ FFSEL6917-36WHT

6" : 100 W / 12oowx2
9" 2200W
12" 3000 W



Lorsque !'element est sous tension, quel que soit le reglage, l'indicateur s'allume lorsqu'un ou plusieurs elements sont allumes. Le Controleur a une variable de sortie de puissance de min a max avec plusieurs positions. Tournez le bouton sur max **(MAX)** pour augmenter la plage de chauffage et le bouton sur min (MIN) pour reduire la plage de chauffage.

Important: pour allumer, appuyez toujours sur le bouton de commande vers l'interieur, puis tournez - le.

Pour eviter une cuisson excessive, retirez les casseroles et les poeles de la plaque de cuisson pendant la cuisson des aliments. Evitez de placer des objets sur la table de cuisson jusqu'a ce qu'ils soient completement refroidis.

Avertissement:Assurez - vous que les poignees de la cuisiniere ne depassent pas du bord de la cuisiniere pour eviter qu'elles ne soient renversees accidentellement. Cela rend egalement plus difficile pour les enfants d'acceder a la casserole *I* **poele.**

Conseils pour ustensiles de cuisine

Les caracteristiques physiques des casseroles et des poeles affectent les performances de tout systame de cuisson. Il est done important de souligner !'importance d'utiliser les ustensiles de cuisine appropries.

- utilisez une casserole a fond plat pour couvrir un recipient de cuisson serre afin d'economiser de l'energie et de reduire le temps de cuisson.
- Seuls certains types de cuisiniares en verre, en verre / ceramique, en ceramique, en poterie ou autres ustensiles de cuisine vitres conviennent aux tables de cuisson en verre. Le fabricant recommande de choisir une chaleur faible a moyenne lors de !'utilisation d'une cuisiniare en verre.
- La taille de la translation doit correspondre a la taille de !'element. Une casserole legarement plus grande couvre !'ensemble de !'element, empechant les deversements de toucher les surfaces chaudes et de br0ler. L'utilisation d'une casserole plus petite que !'element est un gaspillage d'energie.
- Pour eviter les eclaboussures et maximiser l'efficacite, le fond de la casserole doit etre propre et sec avant de toucher la table de cuisson.

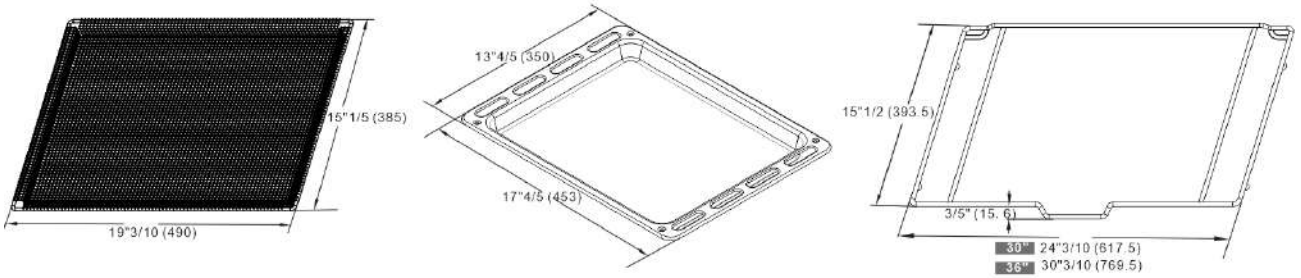
Lumière du four

La lampe du four est contrôlée par un bouton-poussoir se trouvant sur le panneau de commande. Cette lumière peut être utilisée pendant la cuisson ou le nettoyage du four.

⚠ AVERTISSEMENT **Vérifiez si l'alimentation est débranchée du boîtier électrique avant de remplacer l'ampoule. Laissez le four se refroidir complètement, puis dévissez le couvercle de la lampe et retirez l'ampoule en la dévissant par la base. Remplacez-la par une ampoule halogène de 40 watts.**

Friteuse À Air

Pour obtenir des aliments parfaitement croustillants et dorés, suivez les étapes suivantes :



Air Fry Basket　　Baking pan　　Air Fry Rack

Étape 1 : Placez la grille du four dans la position la plus basse pour y placer le plat de cuisson. Étape 2 : Placez la plaque de cuisson sur la grille inférieure.
Étape 3 : Placez vos aliments dans le panier à friture et étalez-les uniformément en une seule couche.
Étape 4 : Insérez la grille de friture dans la position centrale de la tablette du four, puis fermez la porte.
Étape 5 : Allumez le ventilateur de convection et réglez la température du four entre 325 ℉ et 350 ℉, et surveillez attentivement la cuisson des aliments.

Conseils :

1. La cuisson à la friteuse nécessite peu ou pas d'huile.
2. Les aliments riches en matières grasses tels que les ailes de poulet avec la peau, le bacon ou les saucisses peuvent provoquer de la fumée lors de l'utilisation de la friteuse à l'air. Veuillez ajouter du papier parchemin ou du papier d'aluminium à la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage. de cuisson pour faciliter le nettoyage.
3. Assurez-vous que le plateau de cuisson se trouve juste en dessous du panier de la friteuse à air et qu'il sert de bac d'égouttage.
4. Vérifiez souvent vos aliments, car la cuisson à la friteuse nécessite moins de temps que la cuisson normale.
5. Ouvrez une porte ou une fenêtre pour assurer une bonne ventilation de la zone de cuisson.

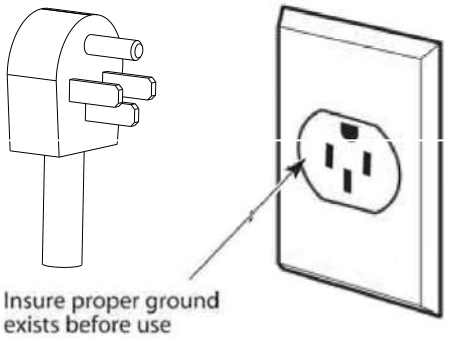
NETTOYAGE À LA VAPEUR :

Étape 1 : Mettez 1 tasse (240mL) d'eau distillée ou filtrée dans le plat de cuisson.
Étape 2 : Faites chauffer le four à 450℉ pendant 20 à 30 minutes.
Étape 3 : Une fois le nettoyage à la vapeur terminé, éteignez votre four.
Étape 4 : Lorsqu'il est refroidi, essuyez la graisse et les débris de votre four à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.
Veillez à n'enlever que les débris et la graisse qui se détachent facilement. Le processus de nettoyage à la vapeur décollera les saletés les plus tenaces et les plus incrustées.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES





Important : Avant tout nettoyage et entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
Il est conseillé de nettoyer la cuisinière lorsque l'appareil est refroidi, particulièrement pour le nettoyage des pièces émaillées.

Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces.
Évitez d'utiliser des produits de nettoyage contenant une base de chlore ou d'acide.
Le four doit toujours être propre après chaque utilisation, en utilisant des produits appropriés.

Pièces émaillées

Toutes les pièces émaillées doivent être nettoyées uniquement avec une éponge et de l'eau savonneuse ou d'autres produits non abrasifs.
Il est préférable de sécher avec du daim.
Si des substances acides telles que le jus de citron, la sauce tomate, le vinaigre, etc. restent sur l'émail pendant une longue période, elles peuvent corroder l'émail et le rendre opaque.

Éléments en acier inoxydable

L'acier inoxydable peut être nettoyé avec un chiffon humide. Pour les saletés difficiles à nettoyer, utilisez un produit non abrasif spécifique disponible dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud.

Remarque: une utilisation fréquente peut provoquer une décoloration autour de l'appareil de chauffage en raison de la température élevée.

Intérieur du four

Il doit être nettoyé régulièrement. Lorsque le four est chaud, essuyez les parois intérieures avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un autre produit approprié.

DESCRIPTION DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Cet appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui se met automatiquement en marche lorsque la température entre la surface de cuisson et le four est supérieure à 70°c (158°f). Cela permet de s'assurer que les composants internes restent à des températures de fonctionnement sûres, prolongeant ainsi la durée de vie de l'appareil et évitant les problèmes de surchauffe.
Le ventilateur reste en marche jusqu'à ce que la température soit inférieure à 70°c. Il est donc normal d'entendre le ventilateur ronronner même lorsque la cuisinière n'est pas utilisée. Ce fonctionnement continu assure un refroidissement efficace de l'appareil et maintien des performances optimales.
Veuillez noter que le ventilateur peut rester en marche jusqu'à 30 minutes après l'arrêt de la cuisinière, en fonction de la température des composants internes.
NOTE : CETTE DURÉE PEUT VARIER EN FONCTION DE L'UTILISATION ET DES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.

PROBLÈMES AVEC VOTRE GAMME ÉLECTRIQUE?

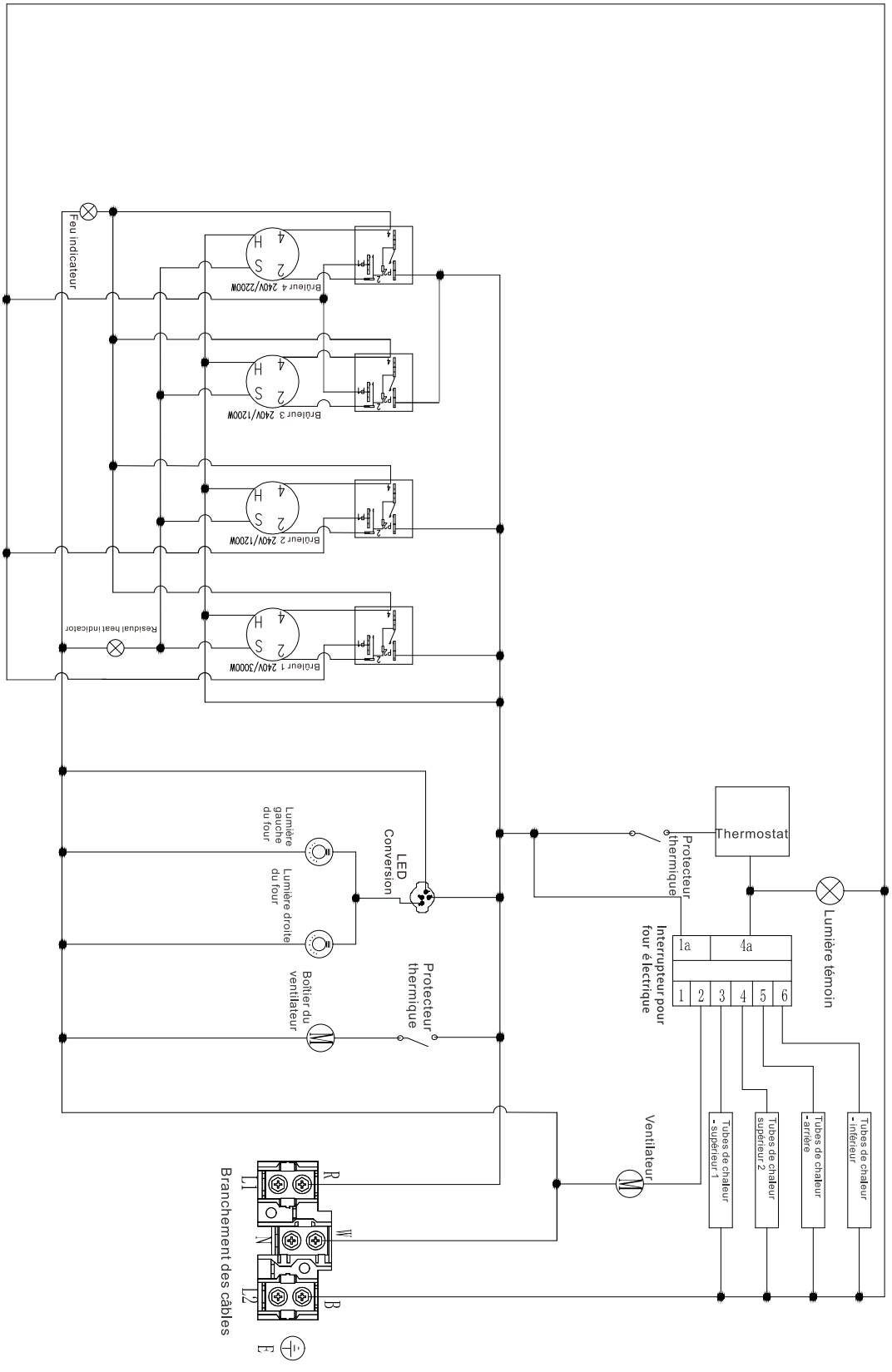
Vous pouvez résoudre de nombreux problèmes de l'appareil commun facilement, vous permet d'économiser le coût d'un appel de service possible. Essayez les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre le problème avant d'appeler le réparateur.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Les éléments de surface ne seront pas maintenir une ébullition ou le taux de friture est pas assez rapide	• Vous devez utiliser des casseroles qui sont absolument plat. • fonds Pan doivent correspondre
Les aliments cuisent lentement	• ustensiles de cuisine incorrecte utilisé.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas	• Vous avez soufflé un fusible ou déclenché un disjoncteur. • Les unités de surface ne sont pas branchés tout le chemin. • Vous ne l'avez pas réglé correctement les
Les boutons de commande ne seront pas tourner	• Si elle est un bouton de commande de l'unité de surface, vous n'êtes pas pousser en avant de tourner. • Si elle est le bouton de commande du
L'éclairage du four ne fonctionne pas	• L'ampoule est lâche ou défectueux. • Commutateur d'exploitation lumière du four est
Le four ne fonctionne pas	• Vous avez soufflé un fusible ou déclenché un disjoncteur. • Vous ne l'avez pas réglé correctement les
Les aliments ne broil pas correctement	• Le bouton de commande du four ne soit pas fixé à Broil. • la position de grille incorrecte utilisée. • Casseroles ne convient pas pour la cuisson au gril.
Les aliments ne cuire pas correctement	• Le bouton de commande du four est pas réglé correctement. • Position de la grille est incorrecte. • ustensiles de cuisine ou ustensiles de cuisine de mauvaise taille incorrecte est

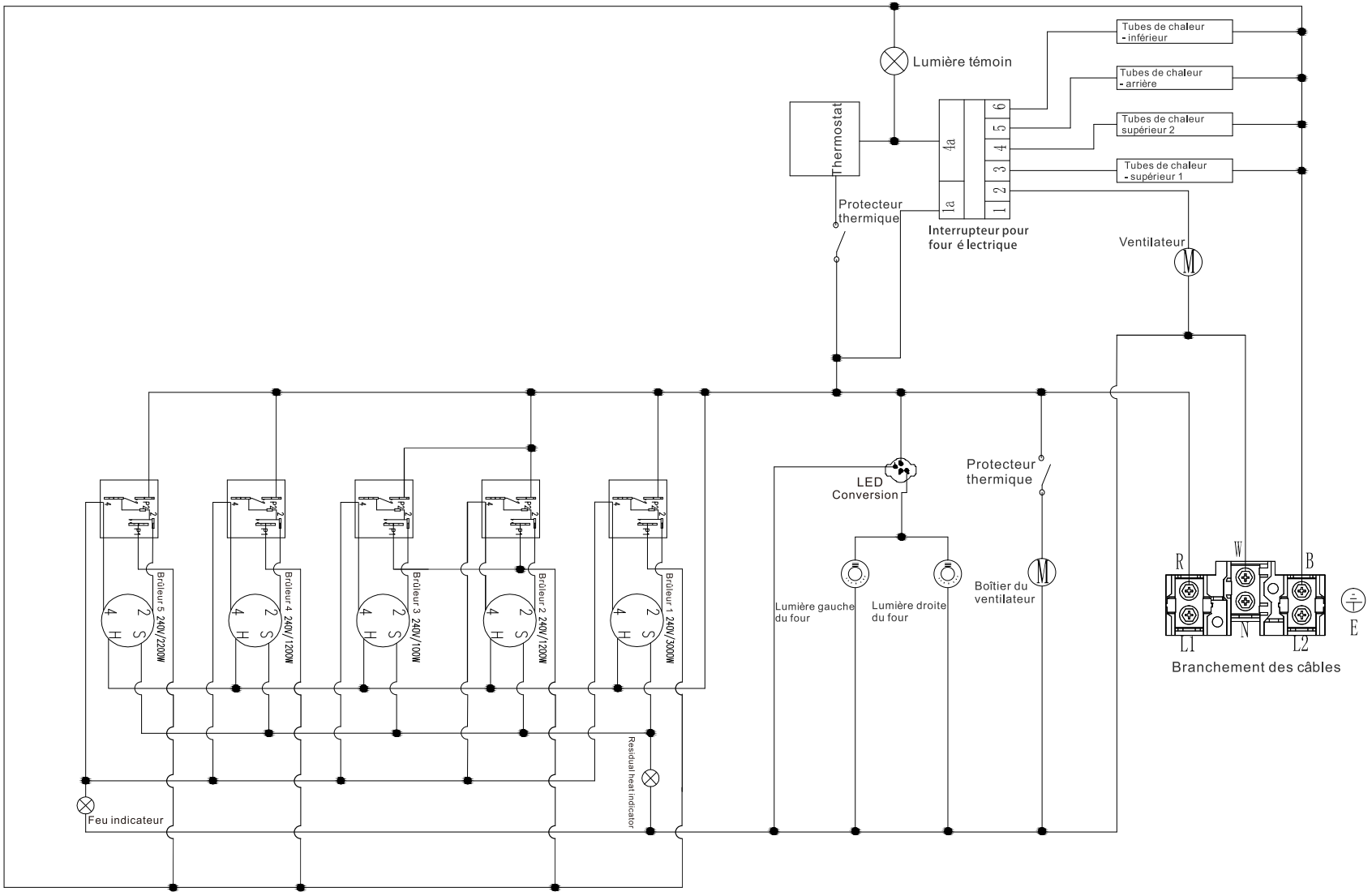
Diagrammes de câblage

FFSEL6917-30 \ FFSEL6917-30BLK \ FFSEL6917-30WHT



Mise en garde : Marquez tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un dysfonctionnement et des dangers. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

FFSEL6917-36 \ FFSEL6917-36BLK \ FFSEL6917-36WHT



Mise en garde : Marquez tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un dysfonctionnement et des dangers. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

Garantie

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

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

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

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

Cette couverture comprend :
- Défauts de peinture
- Chips
- Défauts de finition macroscopiques

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

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

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

Garantie (suite)

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

FORNO®

Alta Qualita

POUR

SERVICE RAPIDE

COURRIEL À **INFO@FORNO.CA**



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