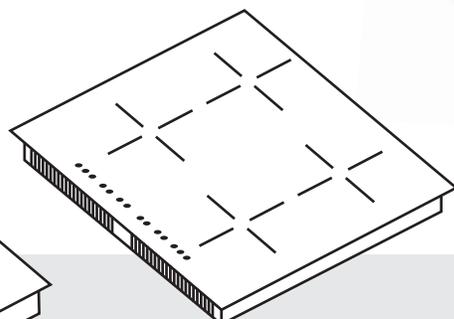
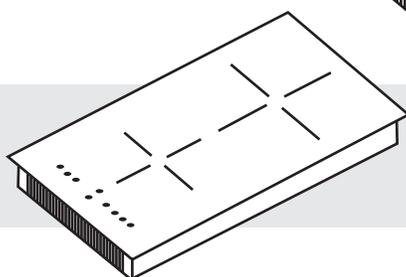


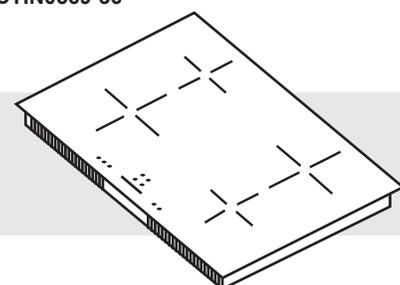
FCTIN0569-36



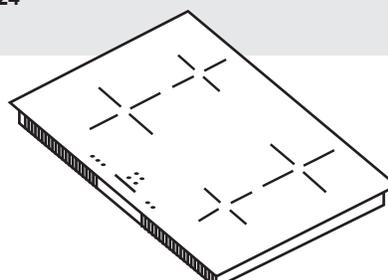
FCTIN0583-24



FCTIN0583-12



FCTIN0583-36



FCTIN0583-30



**BUILT-IN INDUCTION COOKTOP
MODEL NUMBER SERIES**

FCTIN0583-12 | FCTIN0583-24 | FCTIN0583-30 | FCTIN0583-36 | FCTIN0569-36

**INSTRUCTION MANUAL &
INSTALLATION GUIDE**

Read these instructions carefully before using your appliance, and keep it carefully.
If you follow the instructions, your appliance will provide you with many years of good service.

Contents

Customer Care	3
Safety Warnings	4
Operation and maintenance	4
Installation	6
Product Overview	9
Before using your new induction cooktop	11
Using the Touch Controls	11
Choose the right Cookware	11
Using your Induction Cooktop	12
Using Booster Function-Induction Hob	13
Flexible Areas-Induction Hob	14
Child Lock Safety Control	14
Stop & Go function	15
Using the Timer	15
Timer overview	15
Detection of Pan and Small Articles	17
Residual Heat Warning	17
Auto Shutdown	17
Over-heat Protection	17
Over-flow Protection	17
Heat Settings	17
Cleaning and Maintenance	18
Hints and Tips	19
Failure Inspection for induction hob	19
Electronic Diagram	20
Warranty	21

Customer Care

Thank you for purchasing a Frono product. Please read the entire instruction manual before operating your new appliance for the first time. Whether you are an occasional user or an expert, it will be beneficial to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of your appliance.

Both the model and serial number are listed inside the product. For warranty purposes, you will also need the date of purchase .

Product Information

Model Number : _____

Serial Number : _____

Date of Purchase : _____

Purchase Address and Phone : _____

Service Information

Use these numbers in any correspondence or services calls concerning your product.

If you receive a damaged product, immediately contact Forno.

To save time and money, before you call for serviced, check the troubleshooting guide. It listed the causes of minor operation problems that you can correct yourself.



“Need some quick help? Simply scan the qr code and get access to our fast support form. We’re always here to assist you with any questions or concerns you may have. So, don’t hesitate to reach out!”

Services in Canada and Untied States

Keep the instruction manual handy to answer your questions. If you don’t understand something or need more assistance, please visit our website for fast support. Please provide us with your name, number, address, serial number of the product that troubleshooting, proof of purchase, and a short description of the issue. A customer service representative will contact you as soon as possible. All warranty work needs to be authorized by FORNO customer service. All our authorized service providers are carefully selected and rigorously trained by us.

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read the information below carefully before installing or using your new product.

Safety Warnings: Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the cooktop as it could reduce your installation costs.
- To avoid a hazard, this appliance must be placed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing, or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Beware: Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use it with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil-over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual. Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the hob. Children climbing on the hob could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or a person with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use steam cleaner to clean the surface of the product.
- Do not place or drop heavy objects on the product.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels, and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover it with a flame e.g. with a lid or a fire blanket.

 **WARNING:** This product can expose you to chemicals including [Lead & Lead Compounds], which is [are] known to the State of California to cause cancer, birth defects and / or reproductive harm. To minimize exposure to these substances. Always operate this unit according to the Owner's Manual, and ensure that you provide proper ventilation. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov

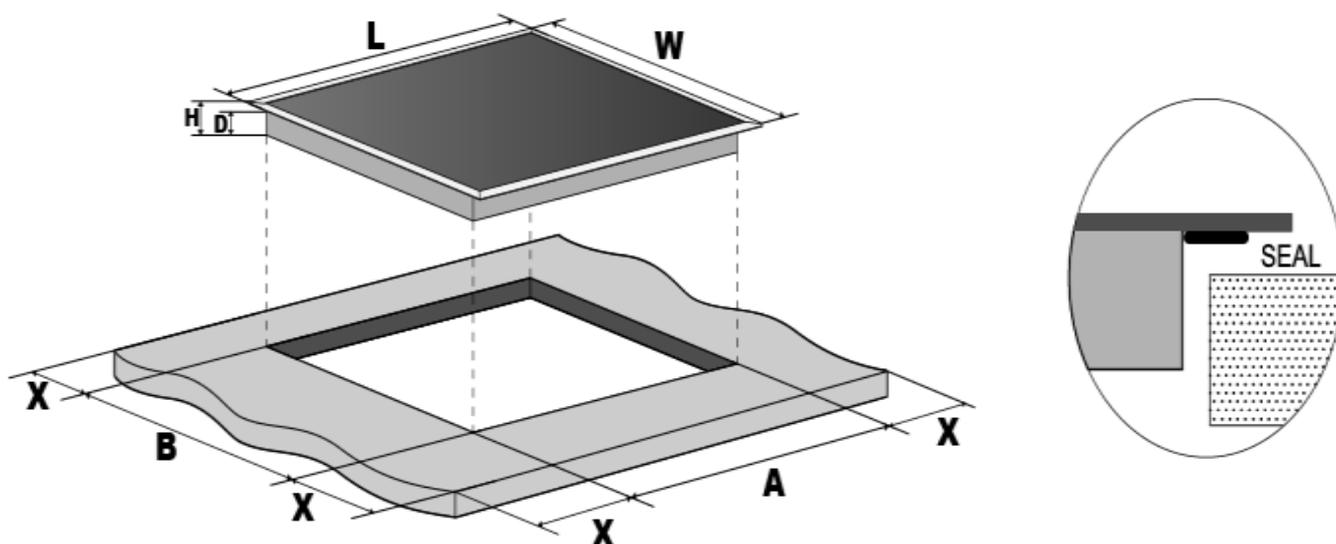
Installation

Installation Instructions

The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations. After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, **DO NOT USE THE PRODUCT**, and contact Forno Customer Care immediately.

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the installation, a minimum of 2" (50mm) space shall be preserved around the hole. (Labeled as 'X' in next drawing & table).
- Be sure the thickness of the work surface is at least 1 ³/₁₆" (30mm). Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below :

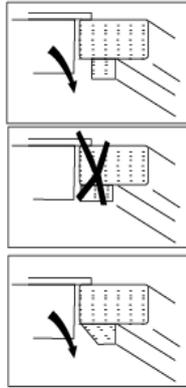
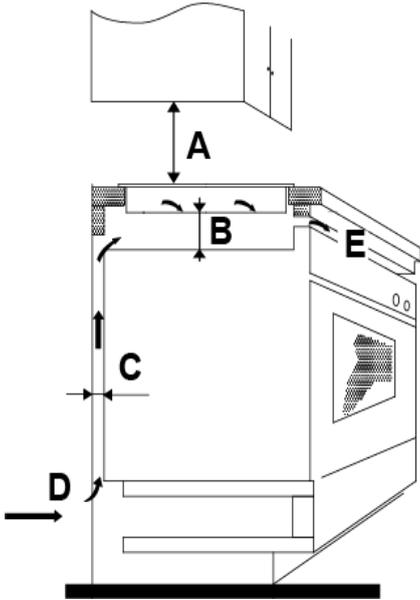


Model	L	W	H	D	A	B	X
FCTIN0583-12	11 ¹¹ / ₃₂ " 288mm	20 ¹⁵ / ₃₂ " 520mm	2 ⁷ / ₃₂ " 56mm	2 ¹ / ₁₆ " 52mm	10 ⁷ / ₁₆ " + ³ / ₁₆ " 265mm+5	19 ¹ / ₂ " + ³ / ₁₆ " 495mm+5	2" min 50mm min
FCTIN0583-24	23 ⁷ / ₃₂ " 590mm	20 ¹⁵ / ₃₂ " 520mm	2 ⁷ / ₃₂ " 56mm	2 ¹ / ₁₆ " 52mm	21 ²⁷ / ₃₂ " + ³ / ₁₆ " 555mm+5	19 ¹ / ₂ " + ³ / ₁₆ " 495mm+5	2" min 50mm min
FCTIN0583-30	30 ⁵ / ₁₆ " 770mm	20 ¹⁵ / ₃₂ " 520mm	2 ⁷ / ₃₂ " 56mm	2 ¹ / ₁₆ " 52mm	29 ¹¹ / ₃₂ " + ³ / ₁₆ " 745mm+5	19 ¹ / ₂ " + ³ / ₁₆ " 495mm+5	2" min 50mm min
FCTIN0583-36	35 ⁷ / ₁₆ " 900mm	20 ¹⁵ / ₃₂ " 520mm	2 ⁷ / ₃₂ " 56mm	2 ¹ / ₁₆ " 52mm	34 ⁷ / ₁₆ " + ³ / ₁₆ " 875mm+5	19 ¹ / ₂ " + ³ / ₁₆ " 495mm+5	2" min 50mm min
FCTIN0569-36	35 ⁷ / ₁₆ " 900mm	20 ¹⁵ / ₃₂ " 520mm	2 ⁷ / ₃₂ " 56mm	2 ¹ / ₁₆ " 52mm	34 ⁷ / ₁₆ " + ³ / ₁₆ " 875mm+5	19 ¹ / ₂ " + ³ / ₁₆ " 495mm+5	2" min 50mm min

Under any circumstances, make sure the electric hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the electric hob is in good working state. As shown below:



Note: The safety distance between the induction cooktop surface and the cupboard above the hotplate should be at least 30" (760mm).



A	29 29/32"
Minimum height to cabinet	760mm
B	2"
Minimum spacing under unit	50mm
C	25/32"
Minimum back spacing for ventilation	20mm
D	
Air intake for ventilation	
E	3/16"
Air exit/exhaust	5mm

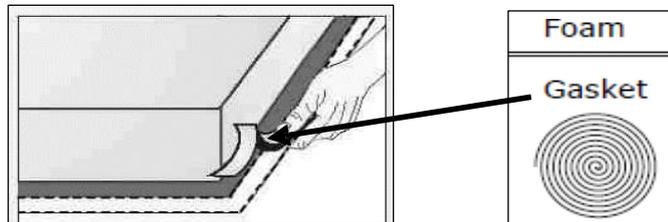
Installing the foam gasket

Before inserting the hob into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be attached to the lower side of the ceramic glass.

DO NOT INSTALL THE HOB WITHOUT THE FOAM GASKET!

The gasket should be attached to the cooktop by following the next method:

- Remove the protective film from the gasket.
- Attach the gasket to the lower side of the glass, right next to the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap any of the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.



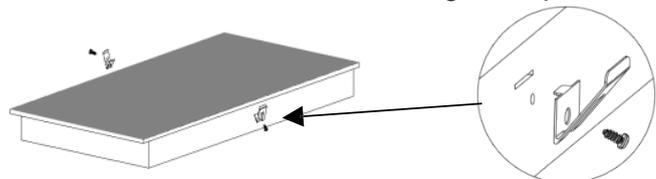
Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

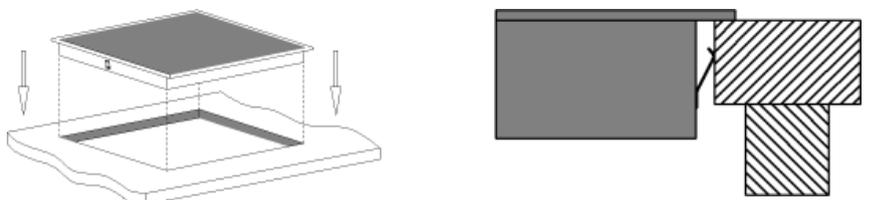
Easy Fit kits

There is one easy fit kits package for each hob, including fixing clips and screws. Find the easy fit kit package first.

Fix clips to hob: Insert the fixing clips into fixing holes reserved on 2 sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.



Fix hob to cabinet: Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.



Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. **The appliance has a large power rating and must be connected to electricity by a Qualified Electrician.**

Notes:

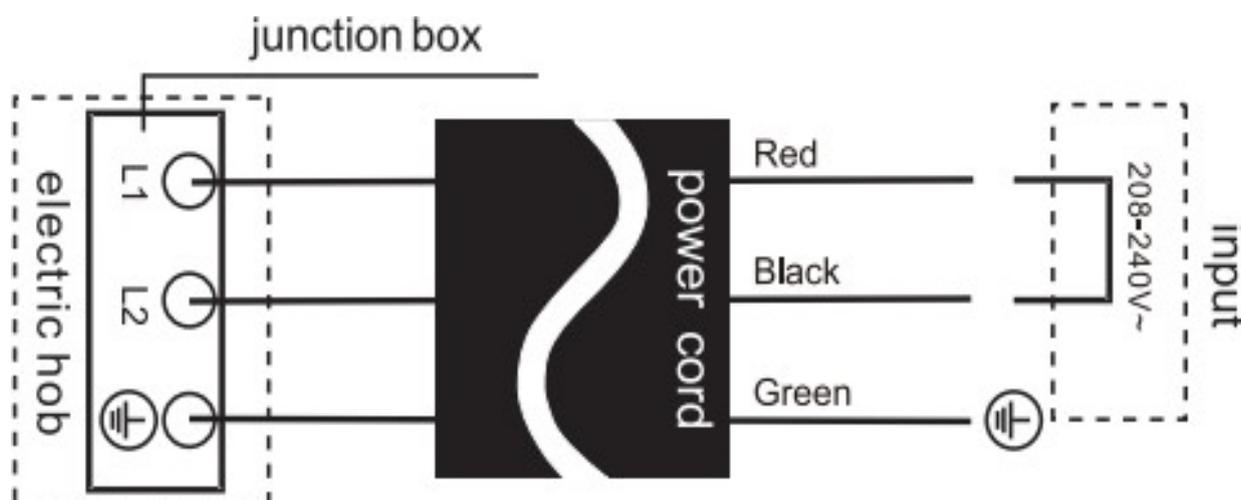
1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omni polar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a qualified technician.

Cautions

1. **The hob must be installed by qualified personnel or technicians.** Please never conduct the operation by yourself.
2. The electric hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers, and rotary dryers.
3. The electric hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This electric hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Note: For some of the models, the power cord might come with the plug. If so, you can directly plug in into the power outlet. Please keep the power cord plug out after use.

For the models where the power cord comes without the plug, the method of connections is shown below.



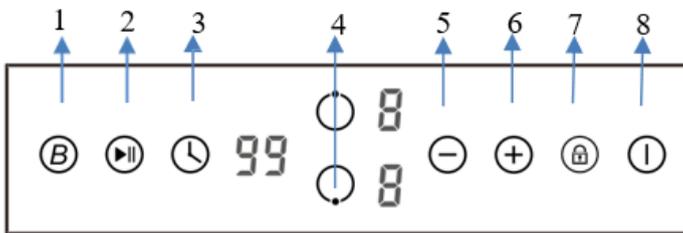
Product Overview

Model: FCTIN0583-12



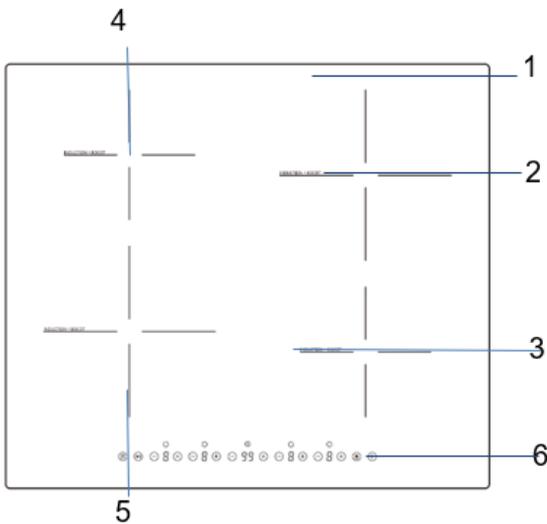
1. Ceramic glass surface
2. 2000W Cooking Zone (Boost 2600W)
3. 1300W Cooking Zone (Boost 1500W)
4. Control panel

Control Panel



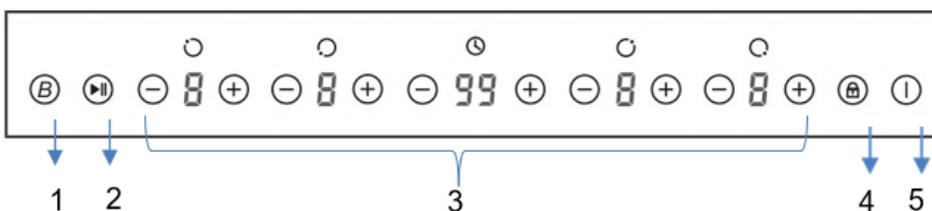
1. Booster function control button
2. Stop & Go control button
3. Timer selection button
4. Cooking zone selection button
5. Timer/ Heating level “-“ button
6. Timer/ Heating level “+“ button
7. Child Lock control button
8. On/Off control button

Model: FCTIN0583-24



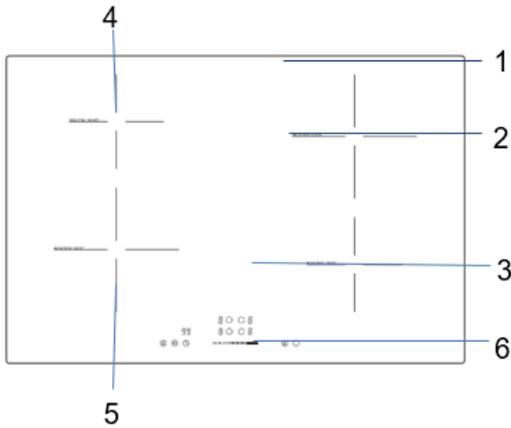
1. Ceramic glass surface
2. 2000W Cooking Zone (Boost 3000W)
3. 1500W Cooking Zone (Boost 2000W)
4. 1500W Cooking Zone (Boost 2000W)
5. 2000W Cooking Zone (Boost 3000W)
6. Control panel

Control Panel



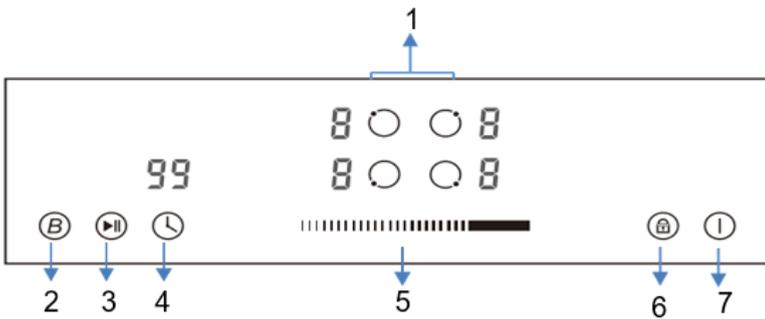
1. Booster function control button
2. Stop & Go control button
3. Heating level/Timer “-”/ “+” button
4. Child Lock control button
5. ON/OFF button

Model: FCTIN0583-30



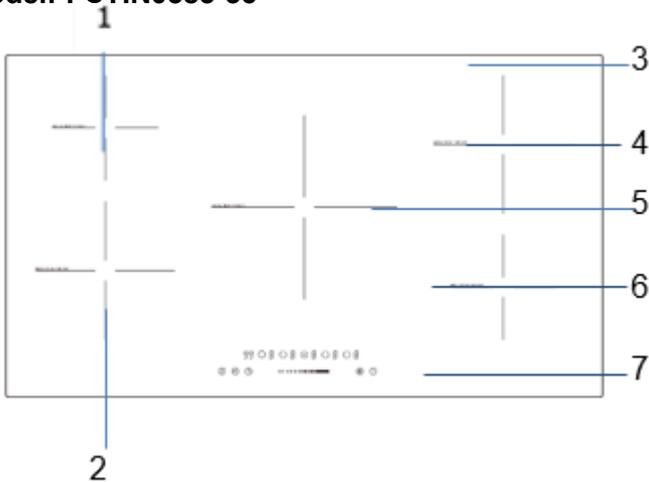
1. Ceramic glass surface
2. 2000W Cooking Zone (Boost 3000W)
3. 1500W Cooking Zone (Boost 2000W)
4. 1500W Cooking Zone (Boost 2000W)
5. 2000W Cooking Zone (Boost 3000W)
6. Control panel

Control Panel



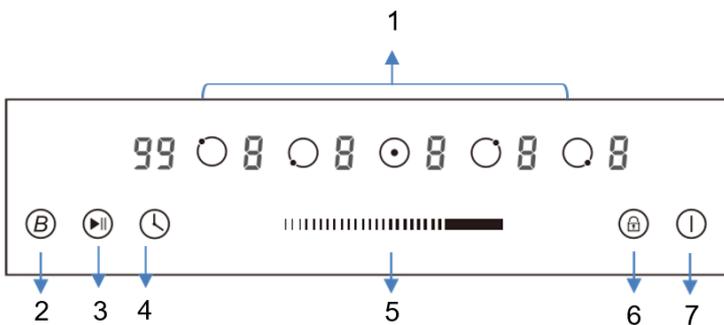
1. Cooking zone selection button
2. Booster Control button
3. Stop & Go control button
4. Timer selection button
5. Timer/Heating level slider control
6. Child Lock control button
7. On/Off control button

Model: FCTIN0583-36



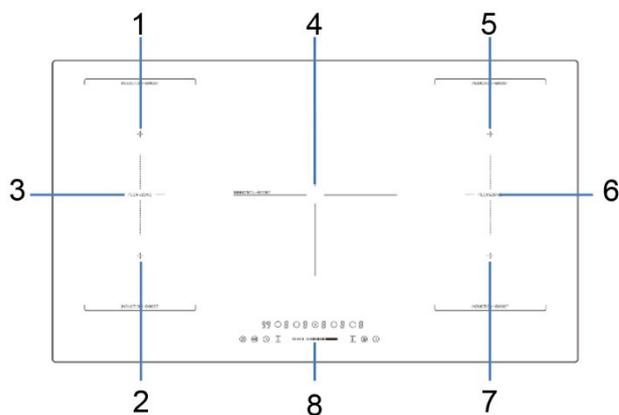
1. 1500W Cooking Zone (Boost 2000W)
2. 2000W Cooking Zone (Boost 3000W)
3. Ceramic glass surface
4. 2000W Cooking Zone (Boost 3000W)
5. 2300W Cooking Zone (Boost 3000W)
6. 1500W Cooking Zone (Boost 2000W)
7. Control panel

Control Panel



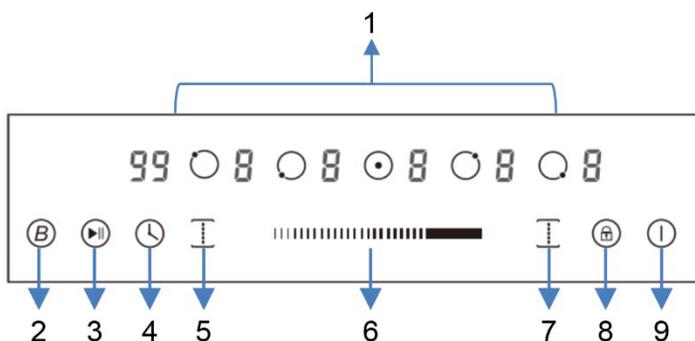
1. Cooking zone selection button
2. Booster function control button
3. Stop & Go control button
4. Timer control button
5. Heating level /Timer slider control
6. Child Lock control button
7. On/Off control button

Model: FCTIN0569-36



Control Panel

1. 1500W Cooking Zone (Boost 2000W)
2. 2000W Cooking Zone (Boost 2600W)
3. 3000W Flexi-Zone (Boost 3600W)
4. 2300W Cooking Zone (Boost 3000W)
5. 2000W Cooking Zone (Boost 2600W)
6. 3000W Flexi-Zone (Boost 3600W)
7. 1500W Cooking Zone (Boost 2000W)
8. Control Panel



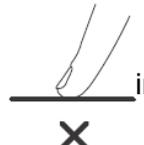
1. Cooking zone selection button
2. Booster function control button
3. Stop & Go control button
4. Timer control button
5. Flexi function control button
6. Heating level /Timer slider control
7. Flexi function control button
8. Child lock control button
9. On/Off control button

Notes: Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvement

Before using your new induction cooktop

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your new electric hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a ing them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate. 

Choose the right Cookware

 Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

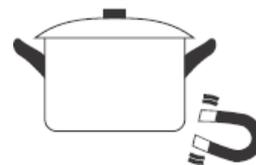
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.

- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

2. If  does not flash in the display and water is heating, the pan is suitable.

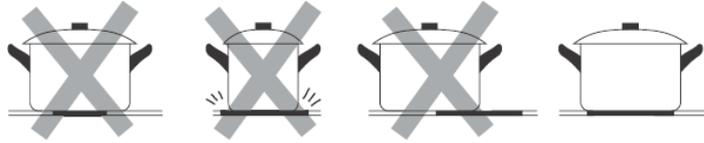
- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Induction cooktops are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.
- It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.



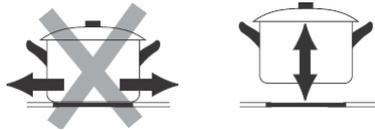
- A pan which diameter less than 140mm may not be detected by the induction hob. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always center your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Notes: You can use any kind of pot or pan for Induction Hob.

Suggested pan dimensions for induction hob

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan is suggested to have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone. Base diameter of the pots:

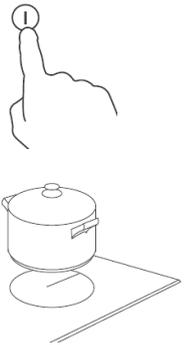
<i>Cooking zone</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>
6 5/16" (160mm)	5 1/2" (140mm)	6 5/16" (160mm)
7 3/32" (180mm)	5 1/2" (140mm)	7 3/32" (180mm)
8 9/32" (210mm)	6 5/16" (160mm)	8 9/32" (210mm)
11" (280mm)	9 1/16" (230mm)	11" (280mm)
Flexible zones (Only FCTIN0569-36)	7 7/8" (200mm)	15 3/4" x 7 15/32" (400mm x 190mm)

Using your Induction Cooktop

To start cooking

1. After the hob be connected to electricity and power on.

Press and hold the ON/OFF  control button for about 3 seconds till you hear a "beep" to turn the hob on. Now the hob enters **Standby mode**, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows **(—)**



2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Set the power/heat level of cooking zone.

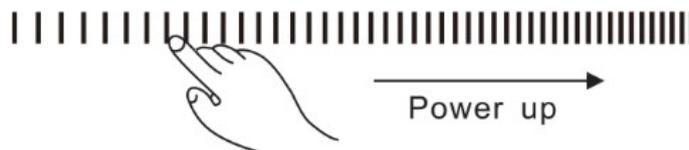
Before adjusting the power/heat level, you need to select/touch the cooking zone button to activate the cooking zone you wish to use. The heat setting indicator of the selected zone will flash when active, then you can adjust the power/heat level by following the next step:

➤ **FCTIN0583-12 / FCTIN0583-24: Touch control**

- Set heat setting by touching the  or  button.
- If one of the two buttons is pressed and held, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.

➤ **FCTIN0583-30 / FCTIN0583-36 / FCTIN0569-36: Slider Touch control model:**

- Adjust heat setting by sliding the slider control.



Notes:

1. After connecting to electricity, when the power is on, the buzzer of hob beeps once, all indicators light up for 1 second then go out.
2. When the hob is in Standby mode, if there is no practice within 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
3. To turn on hob, press the ON/OFF control button and hold on for about 3 seconds; To turn it off, just need to press ON/OFF button again.
4. The power level can be adjusted from 0 to 9.
5. The heat setting indicator of the selected zone flashes when adjusting. After adjusting, the number flashes for 5 seconds then stop flashing, then the setting is confirmed and set.

To turn off hob

1. You can turn the cooking zone off by adjust heat setting to level 0, which indicator shows .
2. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF  control button.

Note: If there is power cut off during cooking, all settings will be cancelled.

Note: The cooling fan of the induction hob will remain on for about 1 minute after the hob is turned off.



Using Booster Function-Induction Hob

Some of the models might have one or several cooking zones which have Booster function. You can use the “Booster” function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which is convenient for cooking when in hurry!

To use booster function when hob is working, follows below:

1. Touch the cooking zone selection button to activate the cooking zone you want to use Boost function.
2. Touch the Booster function control button  to activate the Booster function, the heating zone indicator will show “b” and flash for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be activated.

Note: After the booster is finished, the cooking zone will return to its original setting.

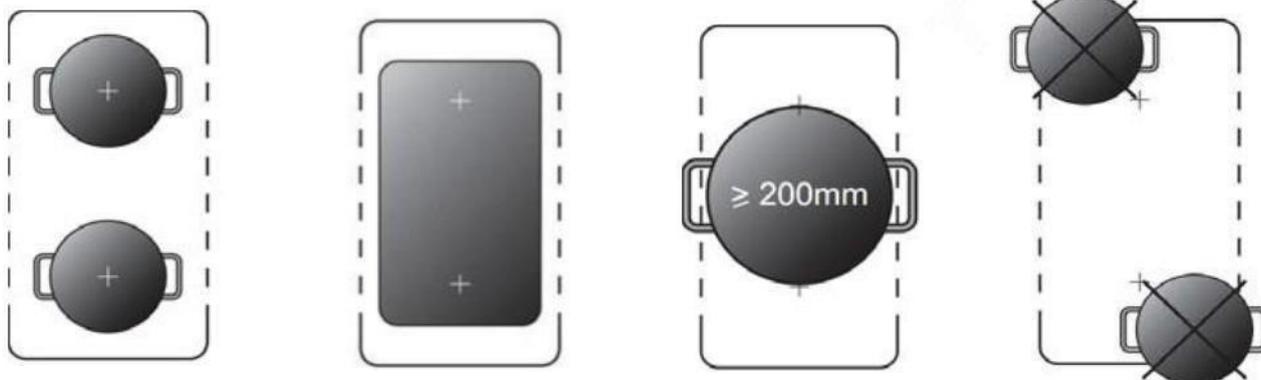
Cancel the Booster function

- Follow above steps on how to activate the Booster function one more time when Booster is working to cancel the Booster function.

Flexible Areas-Induction Hob (Only for FCTIN0569-36)

The model FCTIN0569-36 has two Flexible cooking areas. These Flexible cooking areas can each be used as a single zone or as two independent zones, accordingly to the cooking needs anytime.

Flexible areas are each made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.



Important: Make sure to place the cookware centered on the single cooking zone. In the case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Active the flexible induction area

To activate a flexible area as a single big zone, first press either of the two-heating level slider control of this

flexible area, then press the flexible area control button . When flexible area works, the indicator above corresponding flexible area control button lighting, the power level indicator flashing, you can adjust power level of the flexible area by slide the slider.

Inactive the flexible induction area

To deactivate the flexible area when it works, press either of the two-heating level slider control of this flexible area, when power level indicator flashing, press the flexible control button again. The indicator will off after inactivity.

Child Lock Safety Control

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.
- When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.

To lock the controls

Touch the Child Lock control button  around three seconds. The timer indicator will show “Lo”, and Child Lock function be active.

To unlock the controls

- Make sure the electric hob is turned on.
- Touch and hold the Child Lock control button  for around 3 seconds, the buzzer beeps once and “Lo” disappears in timer indicator, the Child Lock be inactive.
- You can now start using your electric hob.

 While in child lock mode, all control buttons are disabled except the ON/OFF button  and child lock button.

 In case of an emergency, you can always turn off the hob using the ON/OFF  control. However, for subsequent operations, you will need to unlock the hob first.

Note: Under the Child Lock function, if the hob is turned off without deactivating the Child Lock, upon later activation, the Child Lock function will remain in effect.

Stop & Go function

- **Cook effortlessly!** Interruptions like doorbells, phone calls, or kids yelling from another room can disrupt your cooking. Stepping out of the kitchen may lead to a burnt dinner or a longer preparation time if you switch off everything.
- The **Stop & Go** function conveniently deactivates all zones. Upon your return, a single touch of the button restarts the hob exactly where it left off, allowing you to seamlessly continue cooking.

1. Active Stop & Go function

To activate the **Stop & Go function**, press the button  once. All programmed settings are retained, the hob stops heating, and all heat setting indicators display "P".

2. Inactive Stop & Go function

To deactivate the **Stop & Go function** upon your return, press the Stop & Go button  again. All programmed settings will revert to their original state, and the Stop & Go indicator "P" will disappear from all indicators.

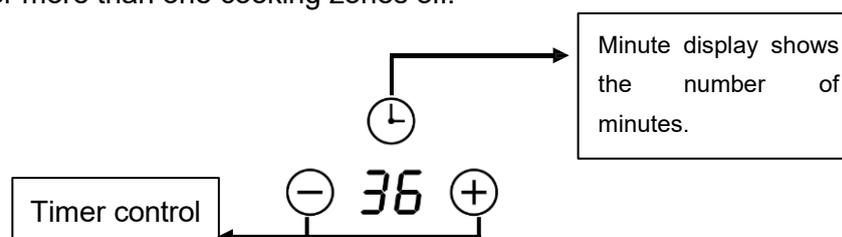
 While the Stop & Go function is active, all control buttons, except the ON/OFF and Stop & Go button, are disabled.

Note: The hob will auto turn off, if Stop & Go function lasts more than 10 minutes.

Using the Timer

When the hob is turned on, you can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn either or more than one cooking zones off.



- You can set the minute minder/timer for up to 99 minutes.

Timer overview

Using the Timer as a Minute Minder - If you have not selected any cooking zones

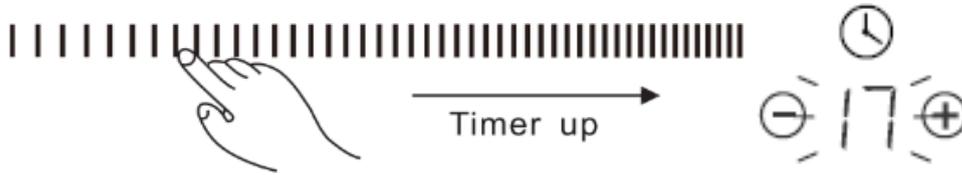
➤ FCTIN0583-12 / FCTIN0583-24: Touch control

- Touch the timer control button once .
- Set timer setting by touching the  or  button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

Note: When the timer indicator is flashing, touching the timer control button again allows for a quick confirmation of the timer setting.

➤ **FCTIN0583-30/ FCTIN0583-36 / FCTIN0569-36: Slider Touch control**

- Touch the timer control button once, the number of single digits in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
- Press the timer control button again, the number of ten digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



Setting the timer to turn cooking zone off

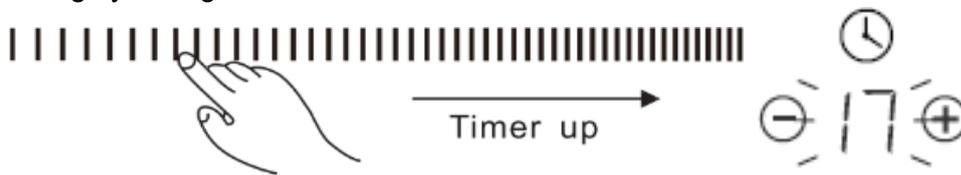
➤ **FCTIN0583-12/ FCTIN0583-24: Touch control**

- Touch the cooking zone selection button to activate the cooking zone you wish to use.
- Touch the timer control button once.
- Set timer setting by touching the \ominus or \oplus button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

Note: When the timer indicator flashes, touch the timer control button another time, and can quickly confirm the timer setting.

➤ **FCTIN0583-30/ FCTIN0583-36 / FCTIN0569-36: Slider Touch control**

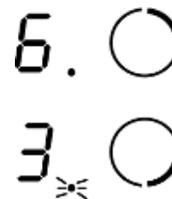
- Touch the cooking zone selection button to activate the cooking zone you wish to use.
- Touch the timer control button once, the number of single digits in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check the timer setting of different cooking zones which set with timer, by active this cooking zone.

NOTE: If more than one heating zone has a timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to the power level indicator will flash.

When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.



Note: The default setting of minute reminder and timer is 30 minutes.

Note: After adjusting, the setting in timer indicator will flash for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.

Note: The minute reminder and timer can be used at same time, timer indicator shows the lowest time setting. If the lowest setting is minute reminder, the red dot next to timer indicator will flash. If the lowest setting is timer setting, the red dot of corresponding cooking zone power level indicator will flash.

Note: If indicator shows timer setting of cooking zone. To check minute reminder setting, touch the heating level slider control, the indicator will show minute reminder setting.

Detection of Pan and Small Articles



For induction hob, if display flashes” “ alternately with heat setting, THIS MEANS:

- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

Notes:

1. No heating takes place unless there is a suitable pan in the cooking zone.
2. The display will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.
3. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

Residual Heat Warning

Beware of hot surfaces

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H”  appears in power setting indicator to warn you to keep away from it.

It can also be used as an energy saving function:

If you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off the cooking zone. The default shutdown times as below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Over-heat Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will auto stop operation.

Over-flow Protection

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid boiling or wet cloth over touch control panel. All control buttons became invalid except ON/OFF and Child Lock button unless you wipe the touch control area dry.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on factors including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Delicate warming for small amounts of food• Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly.• Gentle simmering• Slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• Rapid simmering• Cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautéi• Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Stir-frying• Searing• Bringing soup to the boil• Boiling water

Cleaning and Maintenance

Important: Before any maintenance or cleaning work is carried out, DISCONNECT the appliance from ELECTRICITY supply and ensure the appliances are completely cool.

Cleaning the Hob Surface

Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.

Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available for most supermarkets.

Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool etc., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage to the glass surface.**

Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (**not covered by the warranty**) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Maintenance of the Hob

If you find something goes wrong for your hob, before contact the service or where you purchased it, please check whether below:

1. There is no power to the appliance:

- Check whether there is a power cut of your department;
- Check whether the appliance be connected to electricity properly;
- Has the timer setting elapsed;
- Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off;
- Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;

2. The touch control panel buttons can't be active:

- Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer displayer;
- Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;

3. After cooking there is "H" shows on display:

- This is normal. The hob has Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough to touch.

4. After turn off, the fan of induction hob remains working for a while:

- This is normal, this is to help appliances completely cool down.

5. Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob:

- This is normal, it's the sound of induction coils during working, and for different construction of your cookware, the clicking might be slightly different.

6. The glass is being scratched:

- Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware.
- Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.

7. The heating element of ceramic hob turns on and off alternately when working:

- This is a normal and natural feature for ceramic hob. Programmer of ceramic hob, together with the thermostat or thermocouple in heating element, could control the hob work at set power level and avoid overheating by heating element work on/off alternately.
- If working at highest power level, the heating element will continue turn on for a certain time then on/off alternately.
- If working at other lower power level, heating element will on/off alternately at certain frequency since beginning based on power setting of the cooking zone.

Hints and Tips

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power supply to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> • When turn off the power supply of hob, there will be no 'hot surface' indication, but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the hob glass surface: the glass may become stained.
Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 3. Clean the soiling or spill it up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch on the power supply to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> • The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

Failure Inspection for induction hob

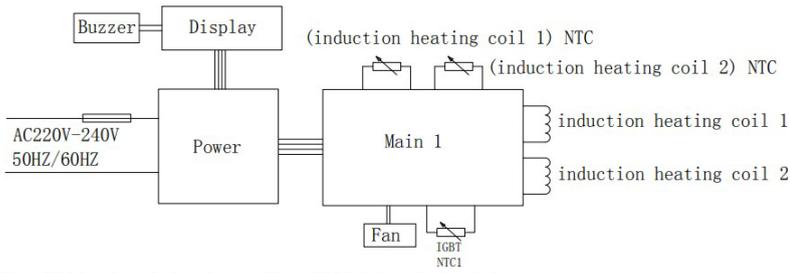
If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

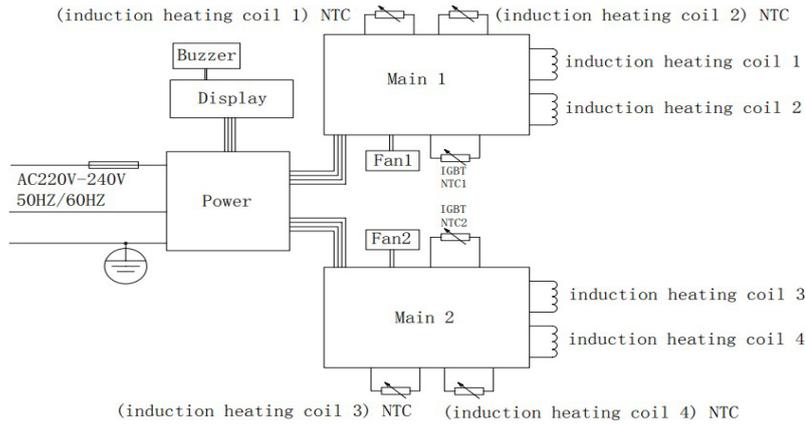
For all other error codes, switch off and contact Forno Customer Care.

Electronic Diagram

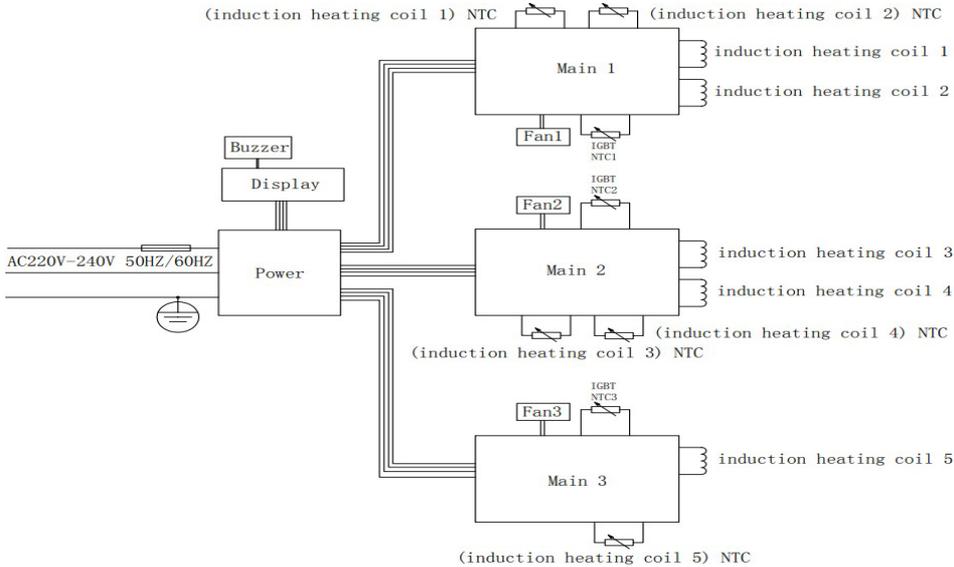
FCTIN0583-12



FCTIN0583-24/ FCTIN0583-30



FCTIN0583-36 / FCTIN0569-36



WARRANTY

What this limited warranty covers:

The Warranty coverage provided by Forno Appliances in this statement applies exclusively to the original Forno appliance ("Product") sold to the consumer ("Purchaser") by an authorized Forno dealer/distributor/retailer, purchased and installed in the United States or Canada, and which has always remained within the original country of purchase (the United States or Canada). Warranty coverage is activated on the date of the Product's original retail purchase and has a duration of two (2) years.

Warranty coverage is non-transferable. In the event of replacement of parts or of the entire product, the replacement Product (or parts) shall assume the remaining original Warranty activated with the original retail purchase document. This Warranty shall not be extended with respect to such replacement. Forno Appliances will repair or replace any component/part which fails or proves defective due to materials and/or workmanship within 2 years of the date of the original retail purchase and under conditions of ordinary residential, non-commercial use. Repair or replacement will be free of charge, including labor at standard rates and shipping expenses. Purchaser is responsible for making the Product reasonably accessible for service. Repair service must be performed by a Forno Authorized Service company during normal working hours.

Important

Retain proof of original purchase to establish warranty period. Forno's liability on any claim of any kind, with respect to the goods and/or services provided, shall in no event exceed the value of the goods or service or part there of which has given rise to the claim.

30-Day Cosmetic Warranty

The Purchaser must inspect the product at the time of delivery. Forno warrants that the Product is free from manufacturing defects in materials and workmanship for a period of thirty (30) days from date of the original retail purchase of the Product.

This coverage includes:

- Paint blemishes
- Chips
- Macroscopic finish defects

Cosmetic warranty does NOT cover:

- Issues resulting from incorrect transport, handling and/or installation (e.g.: dents, broken, warped or deformed structures or components, cracked or otherwise damaged glass components);
- Slight color variations on painted/enamelled components;
- Differences caused by natural or artificial lighting, location or other analogous factors; > stains/corrosion/discoloration caused by external substances and/or environmental factors; > labor costs, display, floor, B-stock, out-of-box, "as is" appliances and demo units.

How to receive service

To receive warranty services, the Purchaser must contact the Forno Support department in order to determine the problem and the required service procedures. Troubleshooting with a customer service representative will be necessary before moving forward with the service. Model number, serial number and date of original retail purchase will be requested.

Warranty Exclusions: What Is Not Covered.

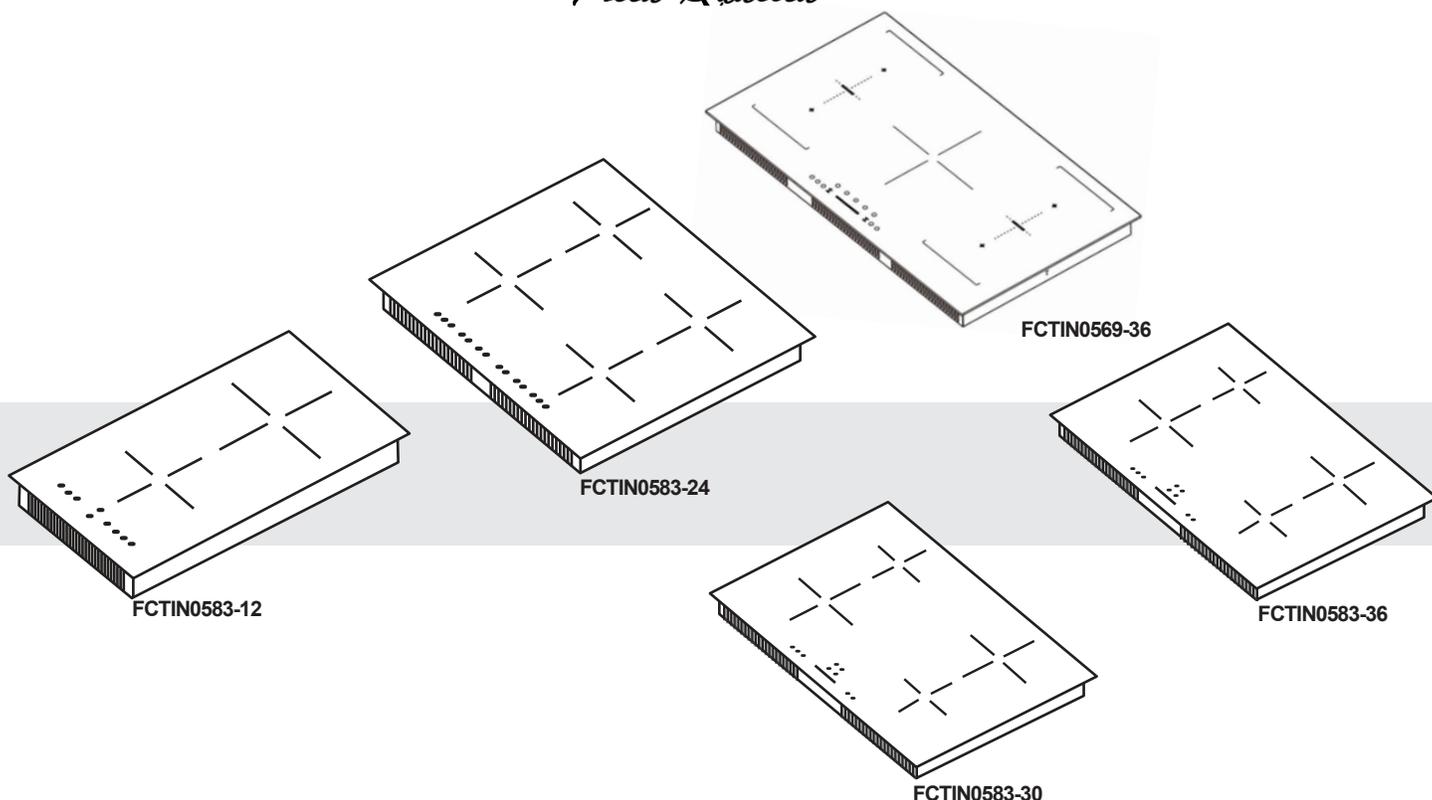
- Use of the Product in any non-residential, commercial application.
- Use of the Product for anything other than its intended purpose.
- Repair services provided by anyone other than a Forno Authorized Service agency.
- Damages or repair services to correct services provided by unauthorized parties or the use of unauthorized parts.
- Installation not in accordance with local/state/city/county fire codes, electrical codes, gas codes, plumbing codes, building codes, laws or regulations.
- Defects or damage due to improper storage of the Product.
- Defects, damage or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays. > Service calls or repairs to correct an incorrect installation of the Product and/or related accessories.
- Replacement of parts/service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line in order to properly use the product.
- Replacement of parts/service calls to provide instructions and information on the use of the Product.
- Replacement of parts/service calls to correct issues arising from the product being used in a manner other than what is normal and customary for residential use.
- Replacement of parts/service calls due to wear and tear of components such as seals, knobs, pan supports, shelving, cutlery baskets, buttons, touch displays, scratched or broken ceramic-glass tops.
- Replacement of parts/service calls for lack of/improper maintenance, including but not limited to: build up of residues, stains, scratches, discoloration, corrosion.
- Defects and damages arising from accidents, alteration, misuse, abuse or improper installation.
- Defects and damages arising from Product transport, logistics and handling. Inspection of the product must be made at time of delivery. Following receipt and inspection, the selling dealer/delivery company must be notified of any issues arising from handling, transport and logistics.
- Defects and damages arising from external forces beyond the control of Forno Appliances, including but not limited to wind, rain, sand, fires, floods, mudslides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, power surges,
- Lightning, structural failures surrounding the appliance and other acts of God.
- Products whose serial number has been altered/damaged/tampered with. In no case shall Forno be held liable or responsible for damage to surrounding property, including furniture, cabinetry, flooring, panels, and other structures surrounding the Product. Forno is neither liable nor responsible for the Product if it is located in a remote area or an area where certified trained technicians are not reasonably available. Purchaser must bear any transportation and delivery costs of the Product to the nearest Authorized Service Center or the additional travel expenses of a certified trained technician

Warranty (continued)

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES, EITHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE THAT SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTEE GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON FORNO. FORNO SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, TIME AWAY FROM WORK, MEALS, LOSS OF FOOD OR BEVERAGES, TRAVELING OR HOTEL EXPENSES, EXPENSES TO RENT OR PURCHASE APPLIANCES, REMODELING/CONSTRUCTION EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE UNDENIABLY CAUSED EXCLUSIVELY BY FORNO OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF FORNO HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST FORNO BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY FORNO AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT PREJUDICE TO THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING FROM THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY FORNO THAT IS NOT A DIRECT RESULT OF NEGLIGENCE ON THE PART OF FORNO THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NON-TRANSFERABLE, AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.



www.forno.ca



**TABLE DE CUISSON À INDUCTION INTÉGRÉE
NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE**

FCTIN0583-12 | FCTIN0583-24 | FCTIN0583-30 | FCTIN0583-36 | FCTIN0569-36

**MANUEL D'INSTRUCTION ET GUIDE
D'INSTALLATION**

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

Contenu

Service clientèle	3
Avertissements de sécurité	4
Fonctionnement et entretien	4
Installation	6
Vue d'ensemble des produits	9
Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction	11
Utilisation des commandes tactiles	11
Choisir le bon ustensile de cuisine	11
Utilisation de la table de cuisson à induction	12
Utilisation de la fonction Booster - Table de cuisson à induction	13
Zones flexibles - Table de cuisson à induction	14
Contrôle de sécurité de la serrure pour enfants	14
Fonction Stop & Go	15
Utilisation de la minuterie	15
Vue d'ensemble de la minuterie	15
Détection de casseroles et de petits articles	17
Avertissement de chaleur résiduelle	17
Arrêt automatique	17
Protection contre la surchauffe	17
Protection contre les débordements	17
Réglages de la chaleur	17
Nettoyage et entretien	18
Conseils et astuces	19
Inspection des défaillances de la plaque à induction	19
Diagramme électronique	20
Garantie	21

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.

Informations sur les produits

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Adresse et téléphone de l'acheteur : _____

Informations sur les services

Utilisez ces numéros dans n'importe quel la correspondance ou les appels de service concernant votre produit.

Si vous recevez 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 à répondre à vos questions ou à vos préoccupations. N'hésitez 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 qui vous a dépanné, votre 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.

Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire attentivement les informations ci-dessous avant d'installer ou d'utiliser votre nouveau produit.

Avertissements de sécurité : Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de coupure

- Attention, les bords des panneaux sont tranchants.
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de la table de cuisson, car elles pourraient réduire les coûts d'installation.
- Pour éviter tout risque, cet appareil doit être placé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, toute garantie ou responsabilité peut être annulée.

Fonctionnement et entretien

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, éteignez la table de cuisson au niveau du mur.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil, afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.

Risque lié aux surfaces chaudes

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec la vitre en céramique tant que la surface n'est pas refroidie.
- Attention : Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir brûlants.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et des ébouillantage.

Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition provoque un dégagement de fumée et de graisse qui peut s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel. Ne vous fiez pas à la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les meubles situés au-dessus de la table de cuisson. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pourraient se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être encadrés par une personne responsable et compétente. L'instructeur doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la surface du produit.
- Ne pas placer ou laisser tomber d'objets lourds sur le produit.
- Ne restez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre céramique, car vous risqueriez de rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risquent de rayer la vitrocéramique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : -les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; -les fermes ; - les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; -les environnements de type lit et petit-déjeuner.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez-le avec une flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **AVERTISSEMENT :** Ce produit peut vous exposer à des substances chimiques, y compris [le plomb et les composés de plomb], qui sont connues de l'État de Californie pour provoquer des cancers, des malformations congénitales et/ou des troubles de la reproduction. Pour minimiser l'exposition à ces substances. Utilisez toujours cet appareil conformément au manuel d'utilisation et veillez à assurer une ventilation adéquate. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov

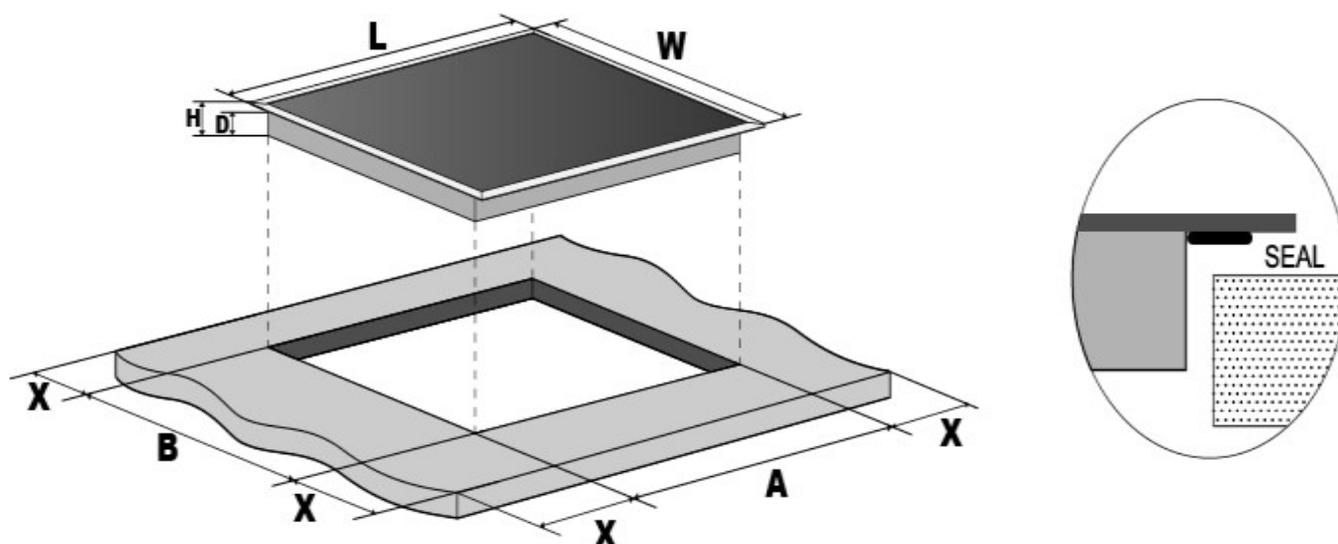
Installation

Instructions d'installation

L'appareil doit être installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages visibles. S'il a été endommagé pendant le transport, **NE L'UTILISEZ PAS** et contactez immédiatement le service clientèle de Forno.

Sélection du matériel d'installation

- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.
- Pour l'installation, un espace minimum de 50 mm doit être conservé autour du trou. (**étiqueté comme 'X' dans le dessin et le tableau suivants**).
- Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm ($1\frac{3}{16}$ "). Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :

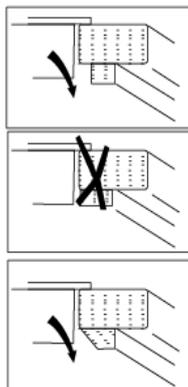
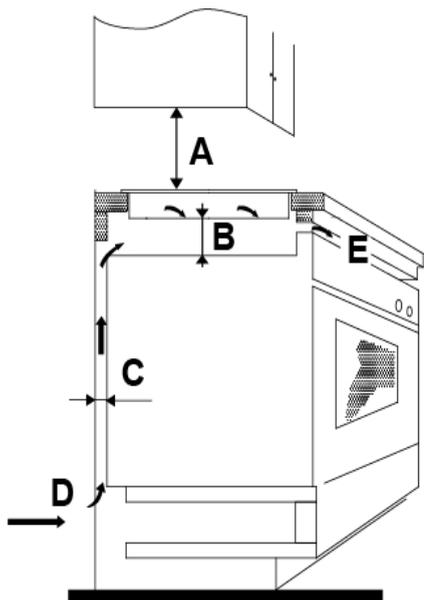


Modèle	L	W	H	D	A	B	X
FCTIN0583-12	11 $\frac{11}{32}$ " 288mm	20 $\frac{15}{32}$ " 520mm	2 $\frac{7}{32}$ " 56 mm	2 $\frac{1}{16}$ " 52mm	10 $\frac{7}{16}$ " + $\frac{3}{16}$ " 265mm+5	19 $\frac{1}{2}$ " + $\frac{3}{16}$ " 495mm+5	2" min 50mm min
FCTIN0583-24	23 $\frac{7}{32}$ " 590mm	20 $\frac{15}{32}$ " 520mm	2 $\frac{7}{32}$ " 56 mm	2 $\frac{1}{16}$ " 52mm	21 $\frac{27}{32}$ " + $\frac{3}{16}$ " 555mm+5	19 $\frac{1}{2}$ " + $\frac{3}{16}$ " 495mm+5	2" min 50mm min
FCTIN0583-30	30 $\frac{5}{16}$ " 770mm	20 $\frac{15}{32}$ " 520mm	2 $\frac{7}{32}$ " 56 mm	2 $\frac{1}{16}$ " 52mm	29 $\frac{11}{32}$ " + $\frac{3}{16}$ " 745mm+5	19 $\frac{1}{2}$ " + $\frac{3}{16}$ " 495mm+5	2" min 50mm min
FCTIN0583-36	35 $\frac{7}{16}$ " 900mm	20 $\frac{15}{32}$ " 520mm	2 $\frac{7}{32}$ " 56 mm	2 $\frac{1}{16}$ " 52mm	34 $\frac{7}{16}$ " + $\frac{3}{16}$ " 875mm+5	19 $\frac{1}{2}$ " + $\frac{3}{16}$ " 495mm+5	2" min 50mm min
FCTIN0569-36	35 $\frac{7}{16}$ " 900mm	20 $\frac{15}{32}$ " 520mm	2 $\frac{7}{32}$ " 56 mm	2 $\frac{1}{16}$ " 52mm	34 $\frac{7}{16}$ " + $\frac{3}{16}$ " 875mm+5	19 $\frac{1}{2}$ " + $\frac{3}{16}$ " 495mm+5	2" min 50mm min

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson électrique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson électrique est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous :



Remarque : La distance de sécurité entre la surface de la table de cuisson à induction et le placard situé au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



A	29 29/32" 760 mm
B	2" 50 mm
C	25/32" 20 mm
D Entrée d'air pour la ventilation	
E	3/16" 5mm

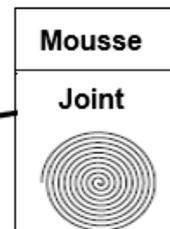
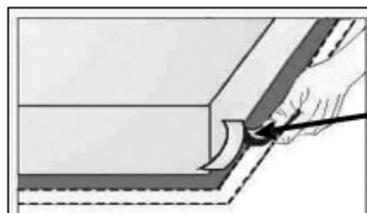
Installation du joint en mousse

Avant d'insérer la table de cuisson dans l'ouverture du plan de travail de la cuisine, le joint en mousse fourni (dans un sac en plastique) doit être fixé sur la face inférieure de la vitre en céramique.

NE PAS INSTALLER LA TABLE DE CUISSON SANS LE JOINT EN MOUSSE !

Le joint doit être fixé à la table de cuisson en suivant la méthode suivante :

- Retirer le film protecteur du joint.
- Fixez le joint sur la face inférieure du verre, juste à côté du bord.
- Le joint doit être fixé sur toute la longueur du bord du verre et ne doit chevaucher aucun des coins.
- Lors de l'installation du joint, veillez à ce que le verre n'entre pas en contact avec des objets pointus.



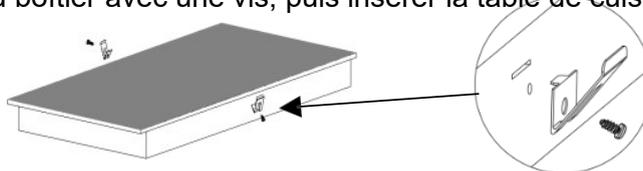
Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

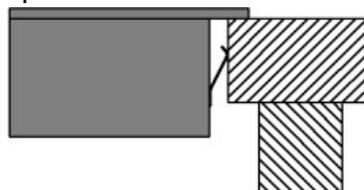
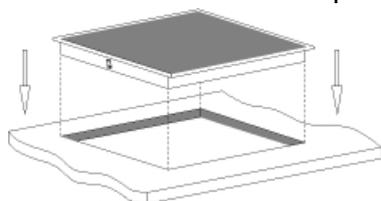
Kit d'installation facile

Il existe un kit d'installation facile pour chaque plaque de cuisson, comprenant des clips de fixation et des vis. Recherchez d'abord le kit d'installation facile.

Fixer les clips à la table de cuisson : Insérer les clips de fixation dans les trous de fixation réservés sur les 2 côtés du boîtier, fixer le clip au boîtier avec une vis, puis insérer la table de cuisson dans l'armoire/le plan de travail.



Fixer la table de cuisson au meuble : Insérez la table de cuisson dans le meuble/plan de travail comme indiqué sur les schémas ci-dessous. Les clips montés sur les côtés permettent de fixer solidement la table de cuisson.



Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. **L'appareil a une puissance nominale importante et doit être raccordé à l'électricité par un électricien qualifié.**

Notes :

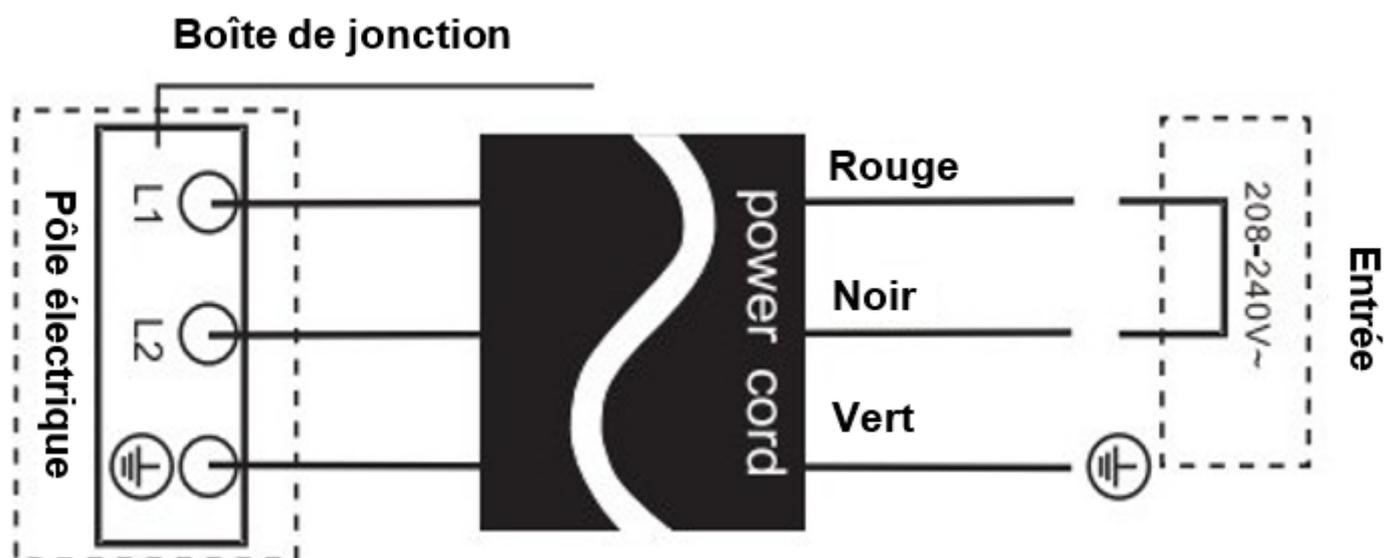
1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien après-vente à l'aide des outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et n'être remplacé que par un technicien qualifié.

Précautions

1. **La table de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés.** N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La table de cuisson électrique ne doit pas être montée sur des appareils de refroidissement, des lave-vaisselles et des séchoirs rotatifs.
3. La plaque de cuisson électrique doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
7. Cette table de cuisson électrique ne peut être raccordée qu'à une alimentation dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,427 ohm. Le cas échéant, veuillez consulter votre fournisseur pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

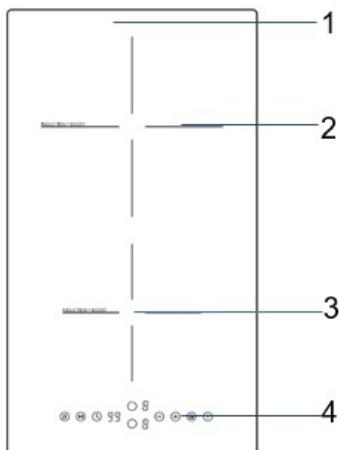
Note : Pour certains modèles, le cordon d'alimentation peut être fourni avec la fiche. Si c'est le cas, vous pouvez le brancher directement sur la prise de courant. Conservez la fiche du cordon d'alimentation après utilisation.

Pour les modèles dont le cordon d'alimentation est livré sans fiche, la méthode de connexion est indiquée ci-dessous.



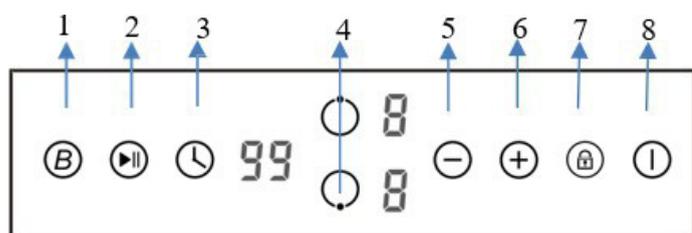
Aperçu du produit

Modèle : FCTIN0583-12



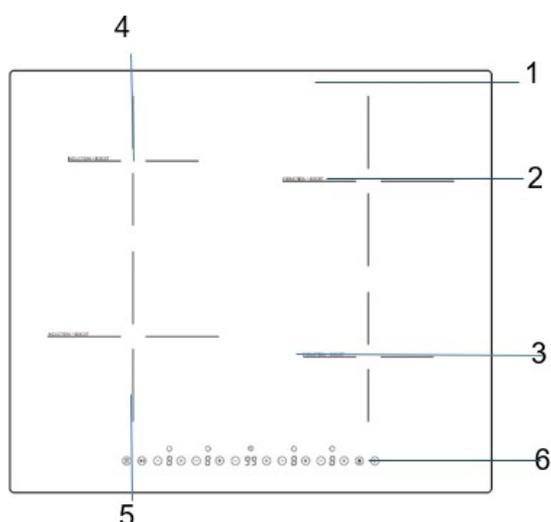
1. Surface en verre céramique
2. Zone de cuisson 2000W (Boost 2600W)
3. Zone de cuisson 1300W (Boost 1500W)
4. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

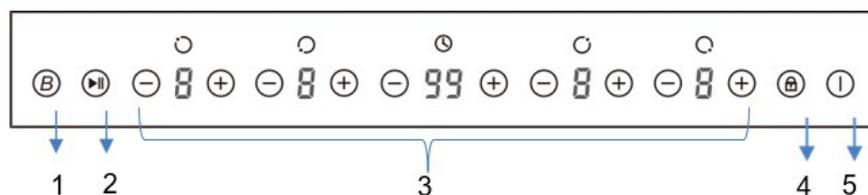


1. Bouton de commande de la fonction Booster
2. Bouton de commande Stop & Go
3. Bouton de sélection de la minuterie
4. Touche de sélection de la zone de cuisson
5. Bouton "-" de la minuterie/du niveau de chauffage
6. Bouton "+" de la minuterie/du niveau de chauffage
7. Bouton de commande de la sécurité enfant
8. Bouton de commande marche/arrêt

Modèle : FCTIN0583-24



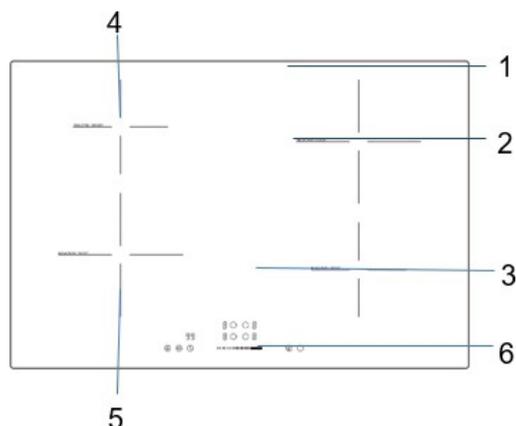
Panneau de contrôle



1. Surface en verre céramique
2. Zone de cuisson 2000W (Boost 3000W)
3. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
4. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
5. Zone de cuisson 2000W (Boost 3000W)
6. Panneau de contrôle

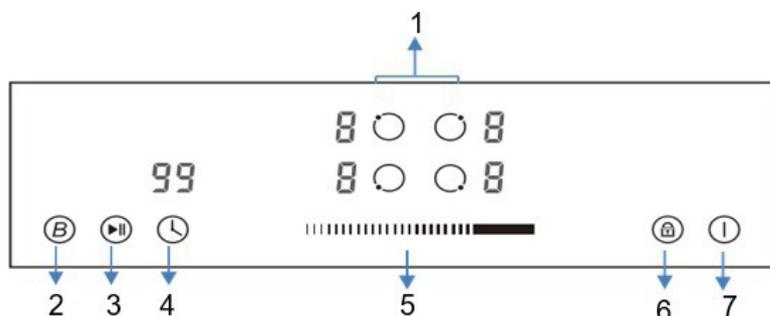
1. Bouton de commande de la fonction Booster
2. Bouton de commande Stop & Go
3. Niveau de chauffage/Temporisateur
Bouton "-" / "+"
4. Bouton de commande de la sécurité enfant
5. Bouton ON/OFF

Modèle : FCTIN0583-30



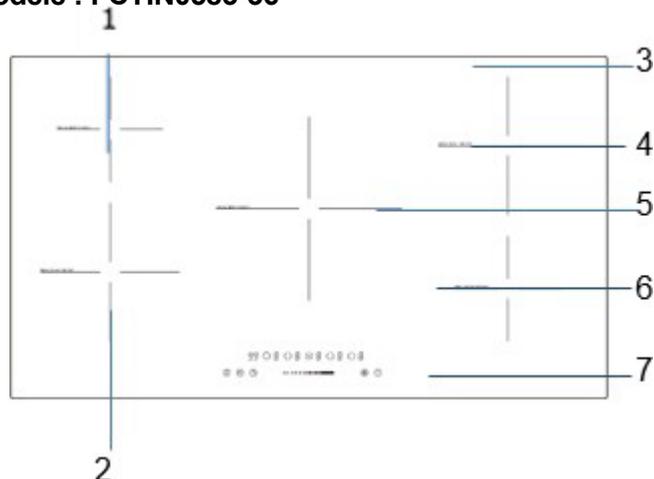
1. Surface en verre céramique
2. Zone de cuisson 2000W (Boost 3000W)
3. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
4. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
5. Zone de cuisson 2000W (Boost 3000W)
6. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



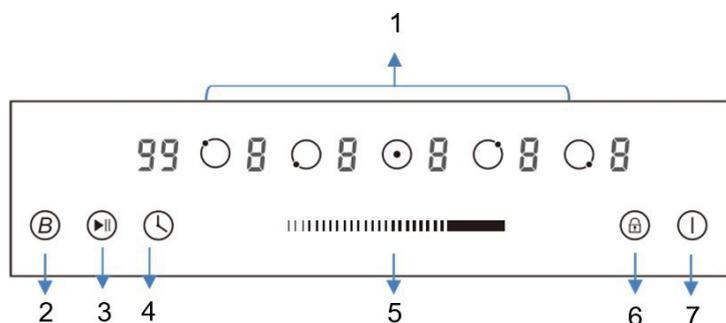
1. Touche de sélection de la zone de cuisson
2. Bouton de contrôle du Booster
3. Bouton de commande Stop & Go
4. Bouton de sélection de la minuterie
5. Contrôle de la minuterie/du niveau de chauffage
6. Bouton de commande de la sécurité enfant
7. Bouton de commande marche/arrêt

Modèle : FCTIN0583-36



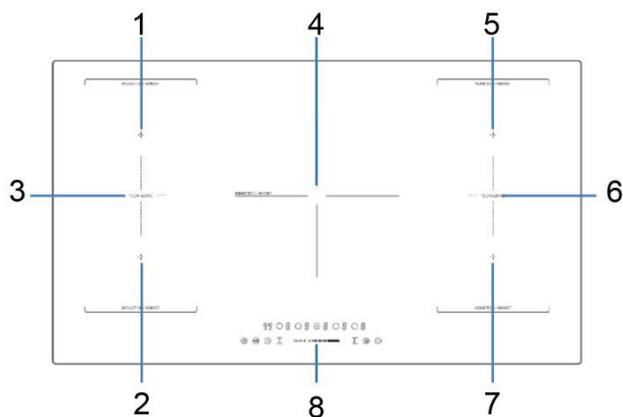
1. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
2. Zone de cuisson 2000W (Boost 3000W)
3. Surface en verre céramique
4. Zone de cuisson 2000W (Boost 3000W)
5. Zone de cuisson de 2300W (Boost 3000W)
6. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
7. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

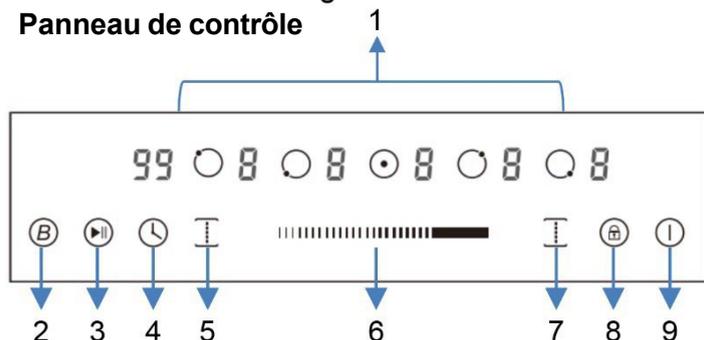


1. Touche de sélection de la zone de cuisson
2. Bouton de commande de la fonction Booster
3. Bouton de commande Stop & Go
4. Bouton de commande de la minuterie
5. Contrôle du niveau de chauffage / de la minuterie
6. Bouton de commande de la sécurité enfant
7. Bouton de commande marche/arrêt

Modèle : FCTIN0569-36



Panneau de contrôle



1. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
2. Zone de cuisson 2000W (Boost 2600W)
3. 3000W Flexi-Zone (Boost 3600W)
4. Zone de cuisson de 2300W (Boost 3000W)
5. Zone de cuisson 2000W (Boost 2600W)
6. 3000W Flexi-Zone (Boost 3600W)
7. Zone de cuisson de 1500W (Boost 2000W)
8. Panneau de contrôle

1. Touche de sélection de la zone de cuisson
2. Bouton de commande de la fonction Booster
3. Bouton de commande Stop & Go
4. Bouton de commande de la minuterie
5. Bouton de commande de la fonction Flexi
6. Contrôle du niveau de chauffage / de la minuterie
7. Bouton de commande de la fonction Flexi
8. Bouton de commande de la sécurité enfant
9. Bouton de commande marche/arrêt

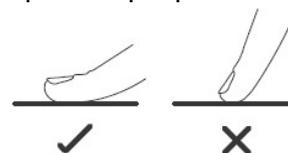
Notes : Les schémas des produits figurant dans le manuel ne sont fournis qu'à titre de référence. Il peut y avoir de légères différences en raison de l'amélioration constante des produits.

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce guide en prenant particulièrement connaissance de la section "Avertissements de sécurité".
- Enlevez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre nouvelle plaque de cuisson électrique.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



Choisir les bons ustensiles de cuisine

 N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Le symbole de l'induction figure sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

• Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimantation. Approchez un aimant du fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient à la table de cuisson à induction.

• Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.

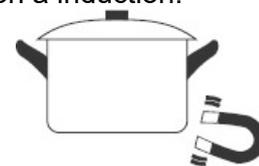


2. Si  ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

• Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas à une table de cuisson à induction : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

• Les tables de cuisson à induction sont fabriquées en verre céramique lisse. La chaleur provient d'une bobine d'induction magnétique qui chauffe les ustensiles de cuisine, mais pas la surface de cuisson. La chaleur de l'ustensile est transférée aux aliments.

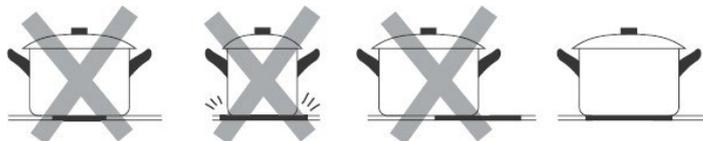
• Il est important de n'utiliser que des casseroles en métal spécifiquement conçues et/ou approuvées pour une utilisation sur des plaques à induction. Les récipients en mélamine ou en plastique ne doivent jamais entrer en contact avec les zones de chaleur.



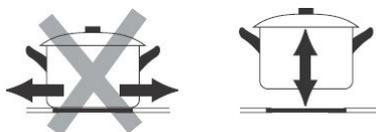
- Une casserole dont le diamètre est inférieur à 140 mm peut ne pas être détectée par la plaque à induction. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



Remarques : Vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole ou de poêle pour la table de cuisson à induction.

Dimensions suggérées des casseroles pour la table de cuisson à induction

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Toutefois, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson. Diamètre de la base des casseroles :

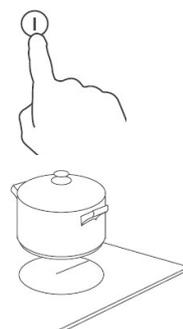
Zone de cuisson	Minimum	Maximum
6 ⁵ / ₁₆ " (160mm)	5 ¹ / ₂ " (140mm)	6 ⁵ / ₁₆ " (160mm)
7 ³ / ₃₂ " (180mm)	5 ¹ / ₂ " (140mm)	7 ³ / ₃₂ " (180mm)
8 ⁹ / ₃₂ " (210mm)	6 ⁵ / ₁₆ " (160mm)	8 ⁹ / ₃₂ " (210mm)
11" (280 mm)	9 ¹ / ₁₆ " (230mm)	11" (280 mm)
Zones flexibles (uniquement FCTIN0569-36)	7 ⁷ / ₈ " (200mm)	15 ³ / ₄ " x 7 ¹⁵ / ₃₂ " (400mm x 190mm)

Utilisation de la table de cuisson à induction

Pour démarrer la cuisson

1. Après avoir raccordé la table de cuisson à l'électricité et l'avoir mise en marche.

Appuyez sur le bouton de commande ON/OFF  et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un "bip" pour allumer la table de cuisson. La table de cuisson entre alors en **mode veille**, tous les témoins de réglage de la chaleur et de la minuterie s'affichent. 



2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs
3. Régler la puissance/le niveau de chaleur de la zone de cuisson.

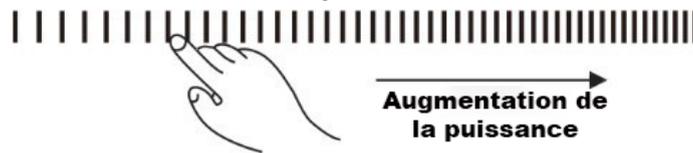
Avant de régler la puissance/le niveau de chaleur, vous devez sélectionner/toucher la touche de la zone de cuisson pour activer la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. L'indicateur de réglage de la chaleur de la zone sélectionnée clignote lorsqu'elle est active, puis vous pouvez régler la puissance/le niveau de chaleur en suivant l'étape suivante :

➤ **FCTIN0583-12 / FCTIN0583-24 : Contrôle tactile**

- Réglez la chaleur en appuyant sur la touche  ou .
- Si l'on appuie sur l'un des deux boutons et qu'on le maintient enfoncé, la valeur s'ajuste rapidement vers le bas ou vers le haut, de 0 à 9 en cercle.

➤ **FCTIN0583-30 / FCTIN0583-36 / FCTIN0569-36 : Modèle de contrôle tactile à curseur :**

- Ajustez le réglage de la chaleur en faisant glisser le curseur.



Notes :

1. Après le raccordement à l'électricité, lorsque l'appareil est sous tension, le buzzer de la table de cuisson émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent.
2. Lorsque la table de cuisson est en mode veille, si aucune pratique n'est effectuée dans un délai d'une minute, la table de cuisson électrique s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit une fois.
3. Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur le bouton de commande ON/OFF et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes ; pour l'éteindre, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton ON/OFF.
4. Le niveau de puissance peut être réglé de 0 à 9.
5. L'indicateur de réglage de la chaleur de la zone sélectionnée clignote lors du réglage. Après le réglage, le chiffre clignote pendant 5 secondes, puis s'arrête de clignoter, et le réglage est confirmé.

Pour éteindre la table de cuisson

1. Vous pouvez éteindre la zone de cuisson en réglant la chaleur sur le niveau 0. L'indicateur affiche alors .
2. Vous pouvez également éteindre l'ensemble de la table de cuisson en appuyant sur le bouton de commande

ON/OFF .



Remarque : en cas de coupure de courant pendant la cuisson, tous les réglages seront annulés. **Remarque :** le ventilateur de refroidissement de la table de cuisson à induction reste en marche pendant environ 1 minute après l'arrêt de la table de cuisson.

Utilisation de la fonction Booster - Table de cuisson à induction

Certains modèles peuvent avoir une ou plusieurs zones de cuisson dotées de la fonction Booster. Vous pouvez utiliser la fonction "Booster" pour augmenter la puissance de la zone de cuisson concernée pour une puissance maximale pendant 5 minutes. Cette fonction permet de réduire le temps de cuisson, ce qui est pratique pour cuisiner quand on est pressé !

Pour utiliser la fonction booster lorsque la table de cuisson fonctionne, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour activer la zone de cuisson dans laquelle vous souhaitez utiliser la fonction Boost.
2. Touchez la touche de contrôle de la fonction Booster  pour activer la fonction Booster, l'indicateur de la zone de chauffage affichera "b" et clignotera pendant 5 secondes avant d'arrêter de clignoter, la fonction Booster étant alors activée.

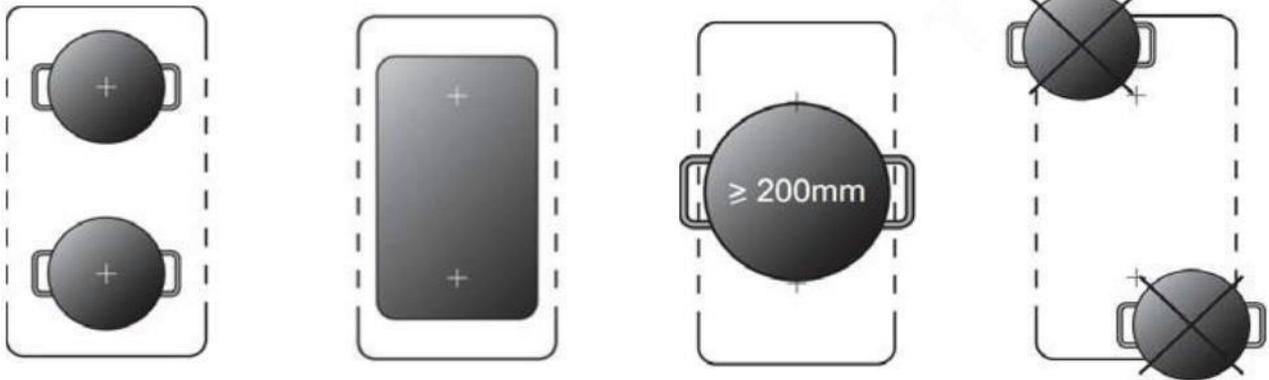
Remarque : Une fois la fonction Booster terminée, la zone de cuisson revient à son réglage d'origine. Annuler la fonction Booster

- Suivez les étapes ci-dessus pour activer la fonction Booster une fois de plus lorsque le Booster fonctionne pour annuler la fonction Booster.

Zones flexibles - Table de cuisson à induction (uniquement pour FCTIN0569-36)

Le modèle FCTIN0569-36 dispose de deux zones de cuisson flexibles. Ces zones de cuisson flexibles peuvent être utilisées comme une seule zone ou comme deux zones indépendantes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.

Les zones flexibles sont chacune constituées de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsqu'elle fonctionne comme une zone unique, une batterie de cuisine est déplacée d'une zone à l'autre à l'intérieur de la zone flexible en conservant le même niveau de puissance que la zone où la batterie de cuisine a été placée à l'origine, et la partie qui n'est pas couverte par la batterie de cuisine est automatiquement éteinte.



Important : veillez à placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson unique. Dans le cas des grandes casseroles, des casseroles ovales, rectangulaires et allongées, veillez à placer les casseroles au centre de la zone de cuisson couvrant les deux croix.

Activer l'espace d'accueil flexible

Pour activer une zone flexible comme une seule grande zone, appuyez d'abord sur l'un des deux curseurs de réglage du niveau de chauffage de cette zone, puis sur l'un des deux curseurs de réglage du niveau de chauffage de cette zone, puis appuyez sur le bouton de contrôle de la zone flexible. Lorsque la zone flexible fonctionne, l'indicateur au-dessus du bouton de contrôle de la zone flexible correspondant s'allume, l'indicateur de niveau de puissance clignote, vous pouvez ajuster le niveau de puissance de la zone flexible en faisant glisser le curseur.

Inactif la zone d'induction flexible

Pour désactiver la zone flexible lorsqu'elle fonctionne, appuyez sur l'un des deux curseurs de contrôle du niveau de chauffage de cette zone flexible, lorsque l'indicateur de niveau de puissance clignote, appuyez à nouveau sur le bouton de contrôle de la zone flexible. Le voyant s'éteint après une période d'inactivité.

Contrôle de sécurité de la serrure pour enfants

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche) en activant la fonction Child Lock (verrouillage enfant).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, à l'exception du bouton de commande ON/OFF et du bouton de commande Child Lock, tous les autres boutons de commande tactiles sont désactivés.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche de contrôle Child Lock  pendant environ trois secondes. L'indicateur de la minuterie affiche "Lo" et la fonction de verrouillage des enfants est activée.

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson électrique est allumée.
2. Touchez et maintenez le bouton de contrôle du verrouillage des enfants  pendant environ 3 secondes, le buzzer émet un bip et "Lo" disparaît de l'indicateur de minuterie, le verrouillage des enfants est inactif.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson électrique.

 En mode de verrouillage des enfants, toutes les touches de commande sont désactivées, à l'exception de la touche ON/OFF  et de la touche de verrouillage des enfants.

 En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la commande ON/OFF . Toutefois, pour les opérations suivantes, vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson.

Remarque : Dans le cadre de la fonction de verrouillage des enfants, si la table de cuisson est éteinte sans désactiver le verrouillage des enfants, la fonction de verrouillage des enfants restera active lors d'une activation ultérieure.

Fonction Stop & Go

- **Cuisez sans effort !** Les interruptions telles que les sonnettes de porte, les appels téléphoniques ou les cris d'enfants provenant d'une autre pièce peuvent perturber votre cuisine. En sortant de la cuisine, vous risquez de brûler le dîner ou de rallonger le temps de préparation si vous éteignez tout.
- La fonction **Stop & Go permet** de désactiver toutes les zones. À votre retour, une simple pression sur le bouton redémarre la table de cuisson exactement là où elle s'est arrêtée, ce qui vous permet de continuer à cuisiner en toute transparence.

1. Fonction Stop & Go active

Pour activer la **fonction Stop & Go**, appuyez une fois sur le bouton . Tous les réglages programmés sont conservés, la table de cuisson s'arrête de chauffer et tous les indicateurs de réglage de la chaleur affichent "P".

2. Fonction Stop & Go inactive

Pour désactiver la **fonction Stop & Go** à votre retour, appuyez à nouveau sur le bouton Stop & Go . Tous les réglages programmés reviendront à leur état initial et l'indicateur Stop & Go "P" disparaîtra de tous les voyants.

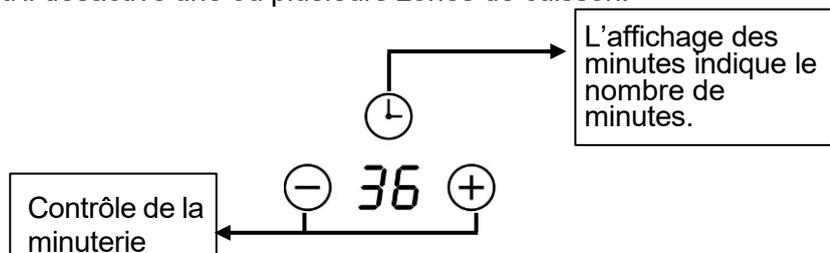
 Lorsque la fonction Stop & Go est active, tous les boutons de commande, à l'exception des boutons ON/OFF et Stop & Go, sont désactivés.

Remarque : la table de cuisson s'éteint automatiquement si la fonction Stop & Go dure plus de 10 minutes.

Utilisation de la minuterie

Lorsque la table de cuisson est allumée, vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez le régler pour qu'il désactive une ou plusieurs zones de cuisson.



- Vous pouvez régler le minuteur/la minuterie sur une durée maximale de 99 minutes.

Vue d'ensemble de la minuterie

Utilisation de la minuterie comme compte-minutes - Si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson

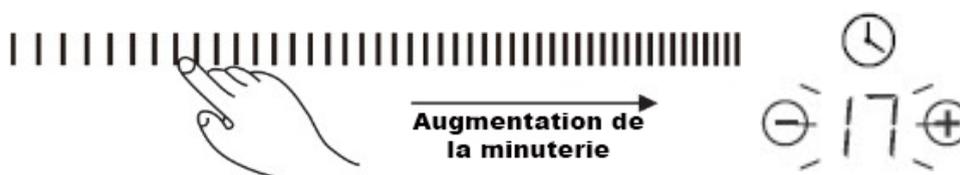
➤ FCTIN0583-12 / FCTIN0583-24 : Contrôle tactile

- Appuyez une fois sur la touche de contrôle de la minuterie .
- Réglez la minuterie en touchant le bouton  ou . Si vous appuyez sur l'un des deux boutons et que vous le maintenez enfoncé, la valeur s'ajuste rapidement vers le bas ou vers le haut dans un cercle.

Remarque : Lorsque l'indicateur de minuterie clignote, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche de commande de la minuterie pour confirmer rapidement le réglage de la minuterie.

➤ FCTIN0583-30/ FCTIN0583-36 / FCTIN0569-36 : Curseur Contrôle tactile

- Appuyez une fois sur le bouton de commande de la minuterie, le nombre de chiffres de l'indicateur de la minuterie clignote, puis réglez le chiffre de la minuterie en faisant glisser le curseur.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de commande de la minuterie, le nombre de dix chiffres de l'indicateur de la minuterie clignote, puis réglez les dix chiffres du minuteur en faisant glisser le curseur.



Réglage de la minuterie pour éteindre la zone de cuisson

➤ FCTIN0583-12/ FCTIN0583-24 : Contrôle tactile

- Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour activer la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Appuyez une fois sur la touche de contrôle de la minuterie.
- Réglez la minuterie en touchant le bouton  ou . Si vous appuyez sur l'un des deux boutons et que vous le maintenez enfoncé, la valeur s'ajuste rapidement vers le bas ou vers le haut dans un cercle.

Remarque : Lorsque le voyant de la minuterie clignote, appuyez une nouvelle fois sur la touche de contrôle de la minuterie pour confirmer rapidement le réglage de la minuterie.

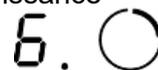
➤ FCTIN0583-30/ FCTIN0583-36 / FCTIN0569-36 : Curseur Contrôle tactile

- Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour activer la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Appuyez une fois sur le bouton de commande de la minuterie, le nombre de chiffres de l'indicateur de la minuterie clignote, puis réglez le chiffre de la minuterie en faisant glisser le curseur.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de commande de la minuterie, le chiffre des dizaines de l'indicateur de la minuterie clignote, puis réglez le chiffre des dizaines de l'indicateur de la minuterie. Le réglage du minuteur s'effectue en faisant glisser le curseur.



REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour les zones réglées avec une minuterie. Vous pouvez vérifier le réglage de la minuterie des différentes zones de cuisson qui sont réglées avec une minuterie, en activant cette zone de cuisson.

REMARQUE : Si plus d'une zone de chauffage dispose d'un réglage de la minuterie, l'indicateur de la minuterie indiquera le temps le plus bas. Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignote.



Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Remarque : Le réglage par défaut du rappel des minutes et de la minuterie est de 30 minutes.

Remarque : Après le réglage, l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes, puis s'arrête de clignoter, et le réglage est confirmé.

Remarque : Le rappel des minutes et la minuterie peuvent être utilisés en même temps ; l'indicateur de la minuterie affiche le réglage le plus bas. Si le réglage le plus bas est le rappel des minutes, le point rouge à côté de l'indicateur de minuterie clignote. Si le réglage le plus bas est celui de la minuterie, le point rouge de l'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson correspondante clignote.

Remarque : Si l'indicateur affiche le réglage de la minuterie de la zone de cuisson. Pour vérifier le réglage du rappel des minutes, touchez le curseur du niveau de chauffage, l'indicateur affichera le réglage du rappel des minutes.

Détection de pan et de petits articles



Pour la table de cuisson à induction, si l'affichage clignote "  " en alternance avec le réglage de la chaleur, CELA SIGNIFIE :

- Vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- La poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- La casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

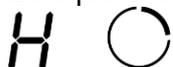
Notes :

1. Aucun chauffage n'a lieu tant qu'il n'y a pas de récipient approprié dans la zone de cuisson.
2. L'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.
3. Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Avertissement de chaleur résiduelle

Attention aux surfaces chaudes

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre "



" apparaît dans l'indicateur de réglage de puissance pour vous avertir de ne pas vous en approcher.

Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie :

Si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.

Arrêt automatique

Une autre fonction de sécurité de la table de cuisson est l'arrêt automatique. Il se produit lorsque vous oubliez d'éteindre la zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température permet de surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson. En cas de température excessive, la table de cuisson s'arrête automatiquement.

Protection contre les débordements

Pour votre sécurité, le programmeur s'éteint automatiquement en cas d'ébullition de liquide ou de chiffon mouillé sur le panneau de commande tactile. Tous les boutons de commande deviennent invalides, à l'exception du bouton ON/OFF et du bouton Child Lock, à moins que vous n'essuyiez la zone de commande tactile.

Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Adéquation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffement délicat pour de petites quantités d'aliments• Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement.• Mijotage doux• Réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffage• Mijotage rapide• Cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sauté• Cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Sauté• Griller (Saisir)• Faire bouillir la soupe• Eau bouillante

Nettoyage et entretien

Important : avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'il soit complètement refroidi.

Nettoyage de la surface de la table de cuisson

Nettoyez les éclaboussures de la surface de la table de cuisson dès que possible après utilisation. Assurez-vous toujours que la surface est suffisamment froide avant de la nettoyer.

Utilisez un chiffon doux ou du papier absorbant pour nettoyer la surface. Si le liquide renversé a séché sur la surface, il peut être nécessaire d'utiliser un nettoyant spécialisé pour verre vitrocéramique, disponible dans la plupart des supermarchés.

N'utilisez pas d'autres nettoyants abrasifs et/ou de la laine métallique, etc., car ils risquent de rayer la surface en vitrocéramique de votre table de cuisson.

Domages causés par les déversements de produits sucrés et le plastique fondu

Des précautions particulières doivent être prises lors de l'élimination de substances chaudes **afin d'éviter des dommages permanents à la surface du verre.**

Les éclaboussures de sucre (gelées, fudge, bonbons, sirops) ou de plastique fondu peuvent provoquer des piqûres sur la surface de votre table de cuisson (**non couvertes par la garantie**), à moins que l'éclaboussure ne soit enlevée alors qu'elle est encore chaude. Des précautions particulières doivent être prises lors de l'élimination de substances chaudes.

Entretien de la table de cuisson

Si vous constatez que quelque chose ne va pas avec votre plaque de cuisson, avant de contacter le service après-vente ou l'endroit où vous l'avez achetée, vérifiez les points suivants :

1. L'appareil n'est pas alimenté en électricité :

- Vérifiez-s'il y a une coupure d'électricité dans votre département ;
- Vérifier que l'appareil est correctement raccordé au réseau électrique ;
- La durée de la minuterie est écoulee ;
- Qu'il atteigne la durée de cuisson la plus longue et qu'il s'éteigne automatiquement ;
- En cas d'ébullition du liquide, le panneau de commande tactile et les dispositifs de protection contre les débordements s'arrêtent automatiquement ;

2. Les boutons du panneau de contrôle tactile ne peuvent pas être actifs :

- Qu'il s'agisse de "Child Lock" (verrouillage des enfants) ou de "Lo", l'afficheur de la minuterie le montre ;
- Si du liquide ou un chiffon mouillé passe par-dessus le panneau de commande tactile, une protection active contre les débordements est mise en place ;

3. Après la cuisson, l'écran affiche "H" :

- C'est normal. La table de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité d'avertissement de chaleur résiduelle. Elle reste allumée jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour être touchée.

4. Après avoir été éteint, le ventilateur de la plaque de cuisson à induction reste en marche pendant un certain temps :

-C'est normal, cela permet aux appareils de refroidir complètement.

5. Certaines poêles émettent des bruits de crépitement ou de cliquetis lors de l'utilisation de la plaque à induction :

-C'est normal, c'est le son des bobines d'induction pendant le fonctionnement, et selon la construction de votre batterie de cuisine, le cliquetis peut être légèrement différent.

6. Le verre est rayé :

-Vérifiez si vous n'utilisez pas des ustensiles de cuisine inadaptés, tels que des ustensiles à bords rugueux.

-Vérifier si l'on n'utilise pas des produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs.

7. L'élément chauffant de la plaque vitrocéramique s'allume et s'éteint alternativement pendant le fonctionnement :

-Il s'agit d'une caractéristique normale et naturelle des plaques de cuisson en céramique. Le programmeur de la table de cuisson en céramique, associé au thermostat ou au thermocouple de l'élément chauffant, peut contrôler le fonctionnement de la table de cuisson au niveau de puissance défini et éviter la surchauffe en faisant fonctionner alternativement l'élément chauffant.

-Si l'appareil fonctionne au niveau de puissance le plus élevé, l'élément chauffant continue à s'allumer pendant un certain temps, puis s'allume et s'éteint alternativement.

-Si l'appareil fonctionne à un autre niveau de puissance inférieur, l'élément chauffant s'allume et s'éteint alternativement à une certaine fréquence depuis le début, en fonction du réglage de la puissance de la zone de cuisson.

Conseils et astuces

Qu'est-ce que c'est ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation électrique. 2. Appliquer un nettoyant pour vitres vitrocéramiques lorsque la vitre est encore tiède (mais pas chaude !). 3. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Mettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson, il n'y a pas d'indication de "surface chaude", mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges à usage intensif, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant convient. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la surface vitrée de la table de cuisson : le verre pourrait se détériorer ou se tacher
Débordement, fonte et éclaboussures de sucre chaud sur le verre	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une tranche de poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté à la vitrocéramique de la plaque de cuisson, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation électrique. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou renversez-les avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section "Salissures quotidiennes sur le verre" ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les éclaboussures. Si on les laisse refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever, voire endommager définitivement la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation électrique. 2. Absorber le déversement 3. Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyer complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Mettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre Les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la table de cuisson.

Inspection des défaillances de la plaque à induction

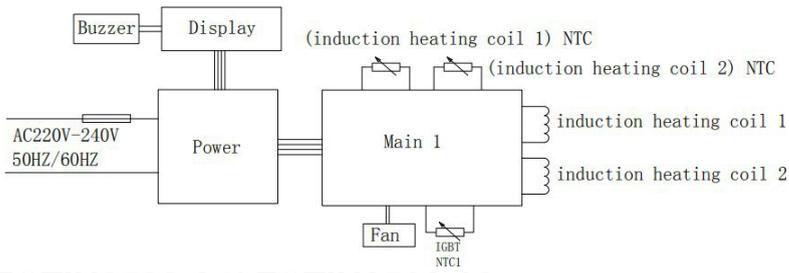
En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Pour tous les autres codes d'erreur, éteignez l'appareil et contactez le service clientèle de Forno.

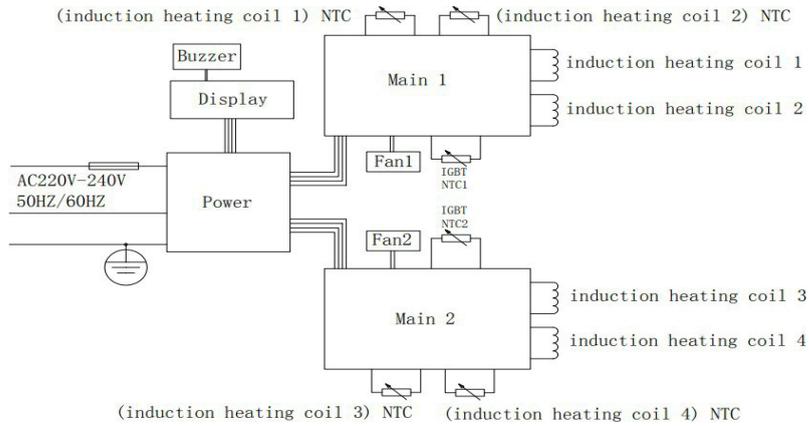
Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale, la mise sous tension après l'alimentation électrique est normale.
E3	Température élevée du capteur de la casserole	Vérifier s'il n'y a pas de liquide dans la casserole, remplir de liquide et redémarrer.
E5	Température élevée de l'IGBT capteur de température	Veillez redémarrer après que la plaque à induction a refroidi.

Diagramme électronique

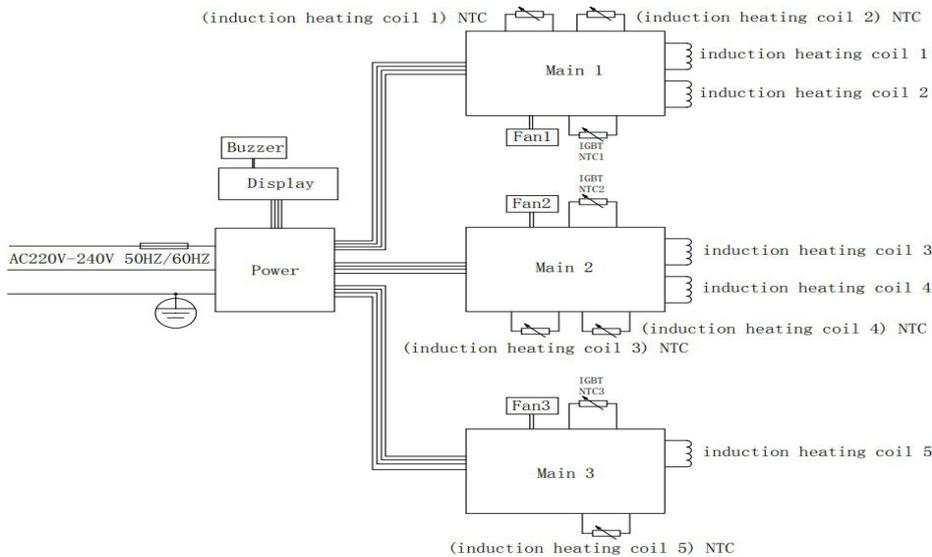
FCTIN0583-12



FCTIN0583-24/ FCTIN0583-30



FCTIN0583-36 / FCTIN0569-36



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.

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
- Écorchures
- Défauts de finition macroscopiques

La garantie cosmétique ne couvre PAS :

- Problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrecte (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.
- Les défauts et les dommages résultant de forces extérieures indépendantes de la volonté 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 autour de 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 EN CE QUI CONCERNE CE PRODUIT NE LIERA FORNO. FORNO N'EST PAS RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, 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. EN OUTRE, 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 QUI NE SONT PAS LE RÉSULTAT DIRECT DE LA NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO CETTE GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTEND À PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR ORIGINAL DE CE PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET CONSTITUE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.



www.forno.ca