



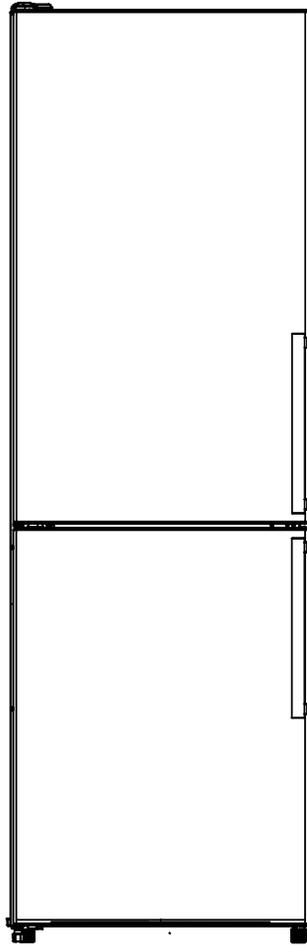
**23.4" GUARDIA COLUMN REFRIGERATOR**  
**MODEL NUMBER SERIES: FFFFD1778-24LS**  
**INSTRUCTION MANUAL**

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

## TABLE OF CONTENTS

Customer Care	4
Safety	5
Care and Maintenance	7
Cutout	7
Product content	8
Helpful hints and tips	9
Disposal of the appliance	12
Warranty	13

**23.4" GUARDIA COLUMN REFRIGERATOR**



**MODEL NUMBER SERIES: FFFFD1778-24LS**

## Customer Care

---

Thank you for purchasing a Forno 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 .

Record this information below for future reference.

### 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 received a damaged product, immediately contact Forno.

Check the troubleshooting guide before you call for service. It lists the causes of minor operation problems that you can correct yourself.

### Services in Canada and Untied States

Keep the instruction manual handy to answer your questions. You can also find all the information you need on-line at [www.forno.ca](http://www.forno.ca).

If you don't understand something or need more assistance, please visit our website or email: [info@forno.ca](mailto:info@forno.ca)

If there is a problem, please contact FORNO customer service. Please note that troubleshooting with a customer service representative will be needed before being able to send a service provider. All warranty work needs to be authorized by FORNO customer service. All our authorized service providers are carefully selected and rigorously trained by us.



For your safety and correct usage, before installing and first using the appliance, read this user manual carefully, including its hints and warnings. To avoid unnecessary mistakes and accidents, it is important to make sure that all people using the appliance are thoroughly familiar with its operation and safety features. Save these instructions and be sure that they remain with the appliance if it is moved or sold, so that anyone using it throughout its life, will be properly informed on its usage and safety notices. For the safety of life and property, keep the precautions of these user's instructions as the manufacturer is not responsible for damages caused by omission.

### Safety for children and others who are vulnerable people

- According to EN standard  
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 made by children without supervision. Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
- According to UL standard  
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person being responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children as there is a risk of suffocation.
- If you are discarding the appliance, pull the plug out of the socket, cut the connection cable (as close to the appliance as you can) and remove the door to prevent children playing from suffering an electric shock or from closing themselves inside it.
- If this appliance, featuring a magnetic door seals, is to replace an older appliance having a spring lock (latch) on the door or lid, be sure to make the spring lock is unusable before you discard the old appliance. This will prevent it from becoming a death trap for a child.

### General safety

- **WARNING** — 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 and hotels, motels and other residential type environments;  
-bed and breakfast type environments; -catering and similar non-retail applications.
- **WARNING** — Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- **WARNING** — If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING** — Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- **WARNING** — Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- **WARNING** — Do not damage the refrigerant circuit.
- **WARNING** — Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer. \
- **WARNING** — The refrigerant and insulation blowing gas are flammable. When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal center. Do not expose to flame.
- **WARNING** — When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- **WARNING** — Do not locate multiple portable socket outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

### Replacing the illuminating lamps

- **WARNING** — The illuminating lamps must not be replaced by the user! If the illuminating lamps are damaged, contact the customer helpline for assistance. This warning is only for refrigerators that contain illuminating lamps.

### Refrigerant

The refrigerant isobutane (R600a) is contained within the refrigerant circuit of the appliance, a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable. During transportation and installation of the appliance, ensure that none of the components of the refrigerant circuit get damaged. The refrigerant (R600a) is flammable.

## Safety (continue)

---

- **WARNING** — Refrigerators contain refrigerant and gases in the insulation. Refrigerant and gases must be disposed of professionally as they may cause eye injuries or ignition. Ensure that tubing of the refrigerant circuit is not damaged prior to proper disposal.
- The symbol  is a warning and indicates the refrigerant and insulation blowing gas are flammable. **WARNING : Risk of fire / flammable materials** If the refrigerant circuit should be damaged.
  - Avoid opening flames and sources of ignition.
  - Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.It is dangerous to alter the specifications or modify this product in any way. Any damage to the cord may cause a short circuit, fire, and/or electric shock.

### Electrical safety



- The power cord must not be lengthened.
- Make sure that the power plug is not crushed or damaged. A crushed or damaged power plug may overheat and cause a fire.
- Make sure that you can access the main plug of the appliance.
- Do not pull the main cable.
- If the power plug socket is loose, do not insert the power plug. There is a risk of electric shock or fire.
- You must not operate the appliance without the interior lighting lamp cover.
- The fridge is only applied with power supply of single phase alternating current of 115V/60Hz. If fluctuation of voltage in the district of user is so large that the voltage exceeds the above scope, for safety sake, be sure to apply A.C. automatic voltage regulator of more than 350W to the fridge. The appliance should be plugged into a dedicated circuit and non GFCI or ARC fault protected outlet. Its plug must match the socket with ground wire.

### Daily use

- Do not store flammable gas or liquids in the appliance, there is a risk of an explosion.
- Do not operate any electrical appliances in the appliance (e.g. electric ice cream makers, mixers etc.).
- When unplugging always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Do not place hot items near the plastic components of this appliance.
- Do not place food products directly against the air outlet on the rear wall.
- Store pre-packed frozen food in accordance with the frozen food manufacture's instructions.
- The appliances manufactures storage recommendations should be strictly adhered to. Refer to relevant instructions for storage.
- Do not place carbonated or fizzy drinks in the freezer compartment as it creates pressure on the container, which may cause it to explode, resulting in damage to the appliance.
- Frozen food can cause frost burns if consumed straight from the freezer compartment.
- Do not place the appliance in direct sunlight. •Keep burning candles, lamps and other items with naked flames away from the appliance so that do not set the appliance on fire.
- The appliance is intended for keeping food stuff and/or beverages in normal household as explained in this instruction booklet. You should take care when move it as the appliance is heavy.
- Do not remove or touch items from the freezer compartment if your hands are damp/wet, as this could cause skin abrasions or frost/freezer burns.
- Never use the base, drawers, doors etc. to stand on or as supports.
- Frozen food must not be refrozen once it has been thawed out.
- Do not consume ice popsicles or ice cubes straight from the freezer as this can cause freezer burn to the mouth and lips.
- To avoid items falling and causing injury or damage to the appliance, do not overload the door racks or put too much food in the crisper drawers.
- This refrigerating appliance is not intended to be used as a a built-in appliance.
- Keep medications away from the freezer compartment and away from the air vents to avoid formation of ice crystals that can damage the medications. Do not store medications at the refrigerator door because they will be exposed to uneven temperature every time the refrigerator door is opened.

## Care and maintenance

---

### Care and cleaning

- Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Do not clean the appliance with metal objects, steam cleaner, ethereal oils, organic solvents or abrasive cleansers.
- Do not use a sharp objects instead of a plastic scraper to remove frost from the appliance.

### Installation - Important!

- For electrical connection carefully, follow the instructions given in this manual. Unpack the appliance and check if there are damages on it.
- Do not connect the appliance if it is damaged. Report possible damages immediately to the place you bought it. In this case retain packing.
- It is advisable to wait at least four hours before connecting the appliance to allow the oil to flow back in the compressor.
- Adequate air circulation should be around the appliance, lacking this leads to overheating. To achieve sufficient ventilation, follow the instructions relevant to installation. Wherever possible the back of the product should not be too close to a wall to avoid touching or catching warm parts (compressor, condenser) to prevent the risk of a fire, follow the instructions relevant to installation.
- The appliance must not be locate close to radiators or cookers.
- Make sure that the mains plug is accessible after the installation of the appliance.

### Service

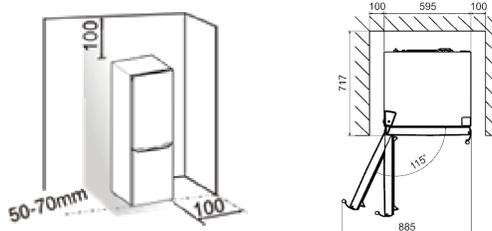
- Any electrical work required to do the servicing of the appliance should be carried out by qualified electrician or competent person
  - This product must be serviced by an authorized Service Center, and only genuine spare parts must be used.
1. If the appliance is Frost Free.
  2. if the appliance contains freezer compartment.

## Cutout

---

Before using the appliance for the first time, you should be informed of the following tips.

**Ventilation of appliance** In order to improve efficiency of the cooling system and save energy, it is necessary to maintain good ventilation around the appliance for the dissipation of heat. For this reason, sufficient clear space should be available around the refrigerator. Suggest: It is advisable for there to be 50-70mm of space from the back to the wall, at least 100mm from its top, at least 100mm from its side to the wall and a clear space up front to allow the doors to open 115°. As shown in follow.



Note:

This appliance is intended to operate in the climate class from 55-110°F. It may not work properly if being left at a temperature above or below the indicated range for a long period.

Install your appliance in a dry place to avoid high moisture.

Keep the appliance out of the direct sunlight, rain or frost. Place the appliance away from heat source such as stoves, fires or heaters.

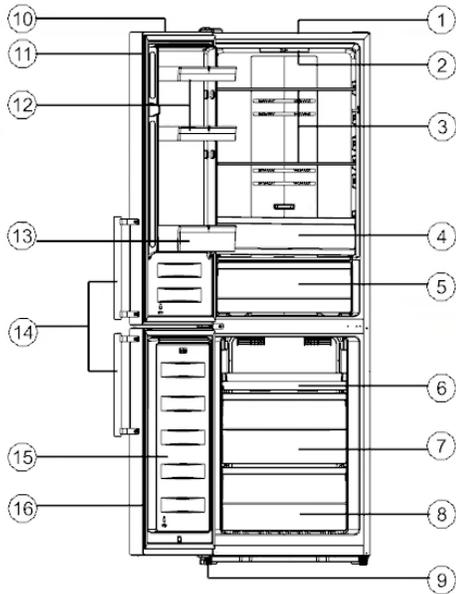
### Leveling of appliance

For sufficient level and air circulation the leveling of appliance and air circulating in the tower section of the appliance, the bottom feet may need to be adjusted. You can adjust them manually by hand or by using a suitable spanner.

To allow the doors to self close, tilt the top backwards by about 10mm.

## Product Content

### Left door refrigerator



1	Cabinet	9	Adjustable feet
2	LED lights & thermostat control	10	Refrigerator door
3	Glass refrigerator shelves	11	Refrigerator door gasket
4	Upper refrigerator crisper	12	Upper refrigerator door bins
5	Refrigerator crisper	13	Lower door bin
6	Tray	14	Handles
7	Middle freezer drawer	15	Freezer door
8	Lower freezer drawer	16	Freezer door gasket

#### Note:

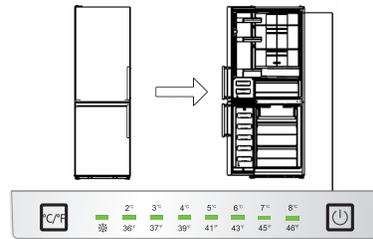
- Unable to change the direction of the door
- Due to unceasing modification of our products, some parts of your refrigerator may be slightly different from this instruction manual, but its functions and using methods remain the same.
- To get more space in the freezer, you can remove drawers (except the bottom drawer in the freezer compartment). To get the best energy efficient from this product, place all shelves and drawers on their original position as shown in the illustration above.

## Product Content

---

### Display panel inside door

Use your appliance according to the following control regulations, your appliance has the corresponding functions and modes as the display panel shows in the pictures below. When the appliance is powered on for the first time, the back lighting of the icons on the display panel starts working. Info buttons have been pressed and the doors are closed, the back lighting will turn off.



Display panel inside door

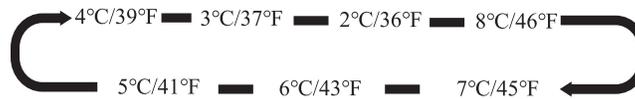
### Controlling the temperature

We recommend that when you start your refrigerator for the first time, the temperature for the refrigerator is set to 39°F. If you want to change the temperature, follow the instructions below.

#### Caution!

When you set a temperature, you set an average temperature for the whole refrigerator cabinet. Temperatures inside each compartment may vary from the temperature values displayed on the panel, depending on how much food you store and where you place them. Ambient temperature may also affect the actual temperature inside the appliance.

Press “°C/°F” to set the refrigerator temperature between 36°F and 46°F as needed; the display panel will show corresponding values according to the following sequence.



### Super Freeze

Super Freeze will quickly lower the temperature within the freezer so food will freeze faster. This can lock in the vitamins and nutrients of fresh food and keep food fresh for longer. You can press “°C/°F” for 3 seconds to activate the Super Freeze mode. When Super Freeze mode is selected, the light lights up and the freezer temperature will be set at -11°F. In case you have a large amount of food to freeze, please wait around 24 hours before loading the freezer. Super Freeze automatically switches off after 52 hours and then the freezer temperature will revert back to the previous setting.

### Switch On/Off (⏻)

You can switch on or off your appliance by pressing this button. Press “Switch” for 3 seconds and, after a buzzer sound, the appliance will turn off.

Press “Switch” for 1 second and, after a buzzer sound, the appliance will turn on.

## Helpful hints and tips

---

### Energy saving tips

We recommend that you follow the tips below to save energy.

- Try to avoid keeping the door open for

Don't set the temperature colder than necessary. Don't store warm food or evaporating liquid in the appliance.

Place the appliance in a well ventilated, humidity free, room. Please refer to Installing your new appliance long periods in order to conserve energy.

- Ensure the appliance is away from any sources of heat (Direct sunlight, electric oven or cooker etc.)
- Don't set the temperature colder than necessary.
- Don't store warm food or evaporating liquid in the appliance.

## Helpful hints and tips (continued)

---

- If the diagram shows the correct combination for the drawers, crisper and shelves, do not adjust the combination as this is designed to be the most energy efficient configuration.

### Hints for fresh food refrigeration

- Do not place hot food directly into the refrigerator or freezer the internal, temperature will increase resulting in the compressor having to work harder and will consume more energy.
- Do cover or wrap the food particularly if, it has a strong flavor.
- Place food properly so that air can circulate freely around it.

### Hints for refrigeration

- Meat (All Types): wrap in polythene and place on the glass shelf above the vegetable drawer. Always follow food storage times and use by dates suggested by manufacturers.
- Cooked food, cold dishes, etc.: They should be covered and maybe placed on any shelf.
- Fruit and vegetables: They should be stored in the special drawer provided.
- Butter and cheese: Should be wrapped in airtight foil or plastic film wrap.
- Milk bottles:
  - Should have a lid and be stored in the door racks.

### Hints for freezing

- When first starting-up or after a period out of use, let the appliance run at least 2 hours on the higher settings before putting food in the compartment.
- Prepare food in small portions to enable it to be rapidly and completely frozen and to make it possible to subsequently thaw only the quantity required.
- Wrap up the food in aluminum foil or polyethylene food wraps which are airtight
- Do not allow fresh unfrozen food to touch the food which is already frozen to avoid temperature rise of the latter.
- Iced products if consumed immediately after removal from the freezer compartment will probably cause frost burns to the skin.
- It is recommended to label and date each frozen package in order to keep track of the storage time.

### Hints for the storage of frozen food

- Ensure that frozen food has been stored correctly by the food retailer.
- Once defrosted food will deteriorate rapidly and should not be re-frozen. Do not exceed the storage period indicated by the food manufacturer.

### Switching off your appliance

- If the appliance needs to be switched off for an extended period the following measures must be taken to prevent mold growth on the appliance.
  1. Remove all food.
  2. Remove the power plug from the mains socket.
  3. Clean and dry the interior thoroughly.
  4. Ensure that all the doors are wedged open slightly to allow air to circulate. Hints for freezing Hints for the storage of frozen food.

### Cleaning :

For hygienic reasons the appliance (including exterior and interior accessories) should be cleaned regularly (at least every two months).

### Warning!

The appliance must not be connected to the mains during cleaning as there is a danger of electrical shock! Before cleaning switch the appliance off and remove the plug from the mains socket.

### Exterior Cleaning

To maintain good appearance of your appliance, you should clean it regularly.

- Wipe the control panel with a clean, soft cloth.
- Spray water onto the cleaning cloth instead of spraying directly on the surface of the appliance. This helps ensure an even distribution of moisture to the surface.
- Clean the doors, handles and cabinet surfaces with a mild detergent and then wiped dry with a soft cloth.

## Helpful hints and tips (continued)

### Caution!

- Don't use sharp objects as they are likely to scratch the surface.
- Don't use Thinner, Car detergent, Clorox, ethereal oil, abrasive cleansers or organic solvent such as Benzene for cleaning. They may damage the surface of the appliance and may cause fire.

### Interior Cleaning

You should clean the appliance interior regularly. It will be easier to clean food stocks are low. Wipe the inside of the fridge freezer with a weak solution of bicarbonate of soda, and then rinse with warm water using a wrung-out sponge or cloth. Wipe completely dry before replacing the shelves and baskets. Thoroughly dry all surfaces and removable parts before putting them back into place. Although this appliance automatically defrosts, a layer of frost may occur on the freezer compartment's interior walls if the freezer door is opened frequently or kept open too long. If the frost is too thick, choose a time when the freezer is nearly empty and proceed as follows:

1. Remove existing food and accessories baskets, unplug the appliance from the main power and leave the doors open. Ventilate the room thoroughly to accelerate the process.
2. When defrosting is completed, clean your freezer as described above.

### Caution!

Do not use sharp objects to remove frost from the freezer compartment. Only after the interior is completely dry should the appliance be switched back on and plugged back into the mains socket.

### Door seals cleaning

Take care to keep door seals clean. Sticky food and drinks can cause seals to stick to the cabinet and tear when you open the door. Wash seal with a mild detergent and warm water. Rinse and dry it thoroughly after cleaning.

**Caution!** Only after the door seals are completely dry should the appliance be powered on.

### Replacing the LED Light:

Warning: The LED light must not be replaced by the user! If the LED light is damaged, contact the customer helpline for assistance.

Order	Compartments TYPE	Target storage temp.[°F]	Appropriate food
1	Fridge	+36~+46	Eggs, cooked food, packaged food, fruits and vegetables, dairy products, cakes, drinks and other foods which are not suitable for freezing.
2	(**)-Freezer	≤0	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 3 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), suitable for frozen fresh food.
3	***-Freezer	≤0	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 3 months, the longer the storage item, the worse the taste and nutrition) are not suitable for frozen fresh food,
4	**-Freezer	≤+10	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 2 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), are not suitable for frozen fresh food.
5	*-Freezer	≤+21	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 1 month, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), are not suitable for frozen fresh food.
6	0-star	+21~+36	Fresh pork, beef, fish, chicken, some packaged processed foods, etc. (Recommended to eat within the same day, preferably no later than 3 days). Partially encapsulated processed foods (non-freezable foods).

## Helpful hints and tips (continued)

Order	Compartments TYPE	Target storage temp.[°F]	Appropriate food
7	Chill	+28~+37	Fresh/frozen pork, beef, chicken, fresh water aquatic products, etc.(below 32°F for 7 days; above 32°F is recommended for consumption within the day and preferably for no more than 2 days). Seafood (less than 32°F for 15 days; it is not recommended to store seafood above 32°F).
8	Fresh Food	+32~+39	Fresh pork, beef, fish, chicken, cooked food, etc. (Recommended to eat within the same day, preferably no more than 3 days).
9	Wine	+41~+68	Red wine, white wine, sparkling wine, etc.

Note: please store different foods according to the compartments or target storage temperature of your purchased products.

If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mold developing within the appliance.

### Disposal of the appliance

It is prohibited to dispose of this appliance as household waste.

#### Packaging materials

Packaging materials with the recycle symbol are recyclable. Dispose of the packaging into a suitable waste collection container to recycle it.

#### Before disposal of the appliance

- 1.Pull out the mains plug from the mains socket.
- 2.Cut off the power cord and discard with the mains plug.

#### Warning!

Refrigerators contain refrigerant and gases in the insulation. Refrigerant and gases must be disposed of professionally as they may cause eye injuries or ignition. Ensure that tubing of the refrigerant circuit is not damaged prior to proper disposal.



This symbol on the product or in its packing indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.

## 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 thereof 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.



**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](http://www.P65Warnings.ca.gov)



Customer Support: Call 1-866-231-8893 or email: [info@forno.ca](mailto:info@forno.ca)



# FORNO

*Alta Qualita*



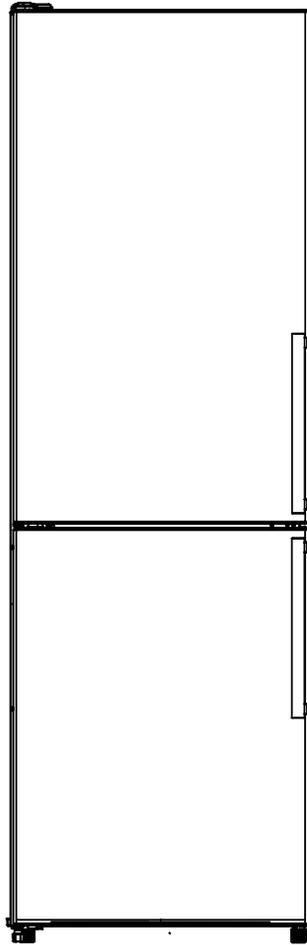
**23.4" RÉFRIGÉRATEUR À COLONNE GUARDIA**  
**NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE : FFFFD1778-24LS**  
**MANUEL D'INSTRUCTION**

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.

## TABLE DES MATIÈRES

Service clientèle	4
Sécurité	5
Entretien et maintenance	7
Découpage	7
Contenu du produit	8
Conseils et astuces utiles	9
Mise au rebut de l'appareil	12
Garantie	13

**23.4" RÉFRIGÉRATEUR À COLONNE GUARDIA**



**NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE : FFFFD1778-24LS**

## Service clientèle

---

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

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

Notez ces informations ci-dessous pour référence ultérieure.

### Informations sur le produit

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

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

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

\_\_\_\_\_

### Informations sur les services

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

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

Consultez le guide de dépannage avant de faire appel au service après-vente. Il énumère les causes des petits problèmes de fonctionnement que vous pouvez corriger vous-même.

### Services au Canada et aux États-Unis

Gardez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Vous pouvez également trouver toutes les informations nécessaires en ligne sur le site [www.forno.ca](http://www.forno.ca).

Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin d'aide, veuillez consulter notre site web ou envoyer un courrier électronique à l'adresse suivante : [info@forno.ca](mailto:info@forno.ca)

En cas de problème, veuillez contacter le service clientèle de FORNO. Veuillez noter qu'un dépannage avec un représentant du service clientèle sera nécessaire avant de pouvoir envoyer un fournisseur de services. 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.



Pour votre sécurité et une utilisation correcte, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez attentivement ce manuel d'utilisation, y compris les conseils et les avertissements qu'il contient. Pour éviter les erreurs et les accidents inutiles, il est important de s'assurer que toutes les personnes qui utilisent l'appareil sont parfaitement familiarisées avec son fonctionnement et ses dispositifs de sécurité. Conservez ces instructions et veillez à ce qu'elles restent avec l'appareil en cas de déménagement ou de vente, afin que toute personne l'utilisant pendant sa durée de vie soit correctement informée de son utilisation et des consignes de sécurité. Pour la sécurité des personnes et des biens, respectez les précautions de ce mode d'emploi car le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une omission.

### Sécurité des enfants et des autres personnes vulnérables

- Selon la norme EN 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'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les appareils de réfrigération.
- Selon la norme UL Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants, car il existe un risque de suffocation.
- Si vous mettez l'appareil au rebut, retirez la fiche de la prise, coupez le câble de raccordement (le plus près possible de l'appareil) et retirez la porte pour éviter que les enfants qui jouent ne subissent un choc électrique ou ne s'enferment à l'intérieur de l'appareil.
- Si cet appareil, équipé d'un joint de porte magnétique, doit remplacer un appareil plus ancien doté d'une serrure à ressort (loquet) sur la porte ou le couvercle, assurez-vous que la serrure à ressort est inutilisable avant de vous débarrasser de l'ancien appareil. Cela évitera qu'il ne devienne un piège mortel pour un enfant.

### Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** - 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 et les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; -les environnements de type lit et petit-déjeuner ; -la restauration et autres applications similaires non commerciales.
- **AVERTISSEMENT** - Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des bombes aérosols contenant un agent propulseur inflammable.
- **AVERTISSEMENT** - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** - Veillez à ce que les ouvertures de ventilation, dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée, ne soient pas obstruées.
- **AVERTISSEMENT** - N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- **AVERTISSEMENT** - Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.
- **AVERTISSEMENT** - N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage des aliments de l'appareil, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant. \
- **AVERTISSEMENT** - Le réfrigérant et le gaz de soufflage de l'isolant sont inflammables. Lorsque vous mettez l'appareil au rebut, confiez-le uniquement à un centre de traitement des déchets agréé. Ne pas exposer à la flamme.
- **AVERTISSEMENT** - Lors du positionnement de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou endommagé.
- **AVERTISSEMENT** - Ne pas placer de prises de courant multiples ou de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil. **Remplacement des lampes d'éclairage**
- **●AVERTISSEMENT** - Les lampes d'éclairage ne doivent pas être remplacées par l'utilisateur ! Si les lampes d'éclairage sont endommagées, contactez le service d'assistance à la clientèle pour obtenir de l'aide. Cet avertissement ne concerne que les réfrigérateurs qui contiennent des lampes d'éclairage.
- **Réfrigérant** Le circuit frigorifique de l'appareil contient le réfrigérant isobutane (R600a), un gaz naturel très

## Sécurité (suite)

---

respectueux de l'environnement, mais inflammable. Pendant le transport et l'installation de l'appareil, veillez à ce qu'aucun des composants du circuit frigorifique ne soit endommagé. Le réfrigérant (R600a) est inflammable.

- **AVERTISSEMENT** - Les réfrigérateurs contiennent du réfrigérant et des gaz dans l'isolation. Le réfrigérant et les gaz doivent être éliminés par des professionnels car ils peuvent provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer. S'assurer que la tuyauterie du circuit de réfrigération n'est pas endommagée avant de procéder à l'élimination appropriée.
- Le symbole  est un avertissement et indique que le réfrigérant et le gaz de soufflage de l'isolation sont inflammables. **AVERTISSEMENT : Risque d'incendie / matières inflammables** Si le circuit de réfrigération est endommagé. -Éviter d'ouvrir les flammes et les sources d'inflammation. -Bien aérer la pièce dans laquelle se trouve l'appareil. Il est dangereux d'altérer les spécifications ou de modifier ce produit de quelque manière que ce soit. Toute détérioration du cordon peut provoquer un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.

### Sécurité électrique



- Le cordon d'alimentation ne doit pas être rallongé.
- Assurez-vous que la fiche d'alimentation n'est pas écrasée ou endommagée. Une fiche d'alimentation écrasée ou endommagée peut surchauffer et provoquer un incendie.
- Assurez-vous que vous pouvez accéder à la prise principale de l'appareil.
- Ne pas tirer sur le câble principal.
- Si la prise de la fiche d'alimentation est desserrée, n'insérez pas la fiche d'alimentation. Il y a un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous ne devez pas faire fonctionner l'appareil sans le couvercle de la lampe d'éclairage intérieur.
- Le réfrigérateur ne peut être utilisé qu'avec une alimentation en courant alternatif monophasé de 115V/60Hz. Si la fluctuation de la tension dans la zone de l'utilisateur est si importante que la tension dépasse le champ d'application ci-dessus, par mesure de sécurité, veillez à appliquer un régulateur de tension automatique à courant alternatif de plus de 350 W au réfrigérateur. L'appareil doit être branché sur un circuit dédié et sur une prise non protégée par un disjoncteur de fuite à la terre ou un disjoncteur de fuite à la terre. Sa fiche doit correspondre à la prise avec fil de terre.

### Utilisation quotidienne

- Ne pas stocker de gaz ou de liquides inflammables dans l'appareil, il y a un risque d'explosion.
- Ne pas faire fonctionner d'appareils électriques dans l'appareil (par exemple, des sorbetières électriques, des mixeurs, etc.).
- Lors du débranchement, retirez toujours la fiche de la prise de courant, ne tirez pas sur le câble.
- Ne placez pas d'objets chauds à proximité des composants en plastique de cet appareil.
- Ne placez pas de produits alimentaires directement contre la sortie d'air de la paroi arrière.
- Conservez les aliments congelés préemballés conformément aux instructions du fabricant.
- Les recommandations de stockage du fabricant de l'appareil doivent être strictement respectées. Se référer aux instructions pertinentes pour le stockage.
- Ne placez pas de boissons gazeuses ou pétillantes dans le compartiment congélateur, car cela crée une pression sur le récipient, ce qui peut le faire exploser et endommager l'appareil.
- Les aliments congelés peuvent provoquer des brûlures de gel s'ils sont consommés directement à partir du compartiment congélateur.
- Ne pas placer l'appareil en plein soleil. •Éloignez de l'appareil les bougies allumées, les lampes et autres objets à flamme nue afin de ne pas mettre le feu à l'appareil.
- L'appareil est destiné à conserver des aliments et/ou des boissons dans le cadre d'un usage domestique normal, tel qu'expliqué dans ce manuel d'instructions. Vous devez faire attention lorsque vous le déplacez car l'appareil est lourd.
- Ne retirez pas ou ne touchez pas les articles du compartiment congélateur si vos mains sont humides, car cela pourrait entraîner des abrasions de la peau ou des brûlures de congélation.
- Ne jamais utiliser la base, les tiroirs, les portes, etc. pour se tenir debout ou comme support.
- Les aliments congelés ne doivent pas être recongelés après avoir été décongelés.
- Ne consommez pas de sucettes glacées ou de glaçons sortis directement du congélateur, car cela peut provoquer des brûlures de congélation dans la bouche et sur les lèvres.
- Pour éviter que des objets ne tombent et ne causent des blessures ou des dommages à l'appareil, ne surchargez pas les grilles de la porte et ne mettez pas trop d'aliments dans les tiroirs à légumes.
- Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme appareil encastré.
- Conservez les médicaments à l'écart du compartiment congélateur et des bouches d'aération afin d'éviter la formation de cristaux de glace susceptibles d'endommager les médicaments. Ne conservez pas les médicaments près de la

## Entretien et maintenance

porte du réfrigérateur, car ils seront exposés à des températures inégales chaque fois que la porte du réfrigérateur sera ouverte.

### Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des objets métalliques, des nettoyeurs à vapeur, des huiles étherées, des solvants organiques ou des nettoyeurs abrasifs.
- N'utilisez pas d'objets pointus au lieu d'un grattoir en plastique pour enlever le givre de l'appareil.

### Installation - Important !

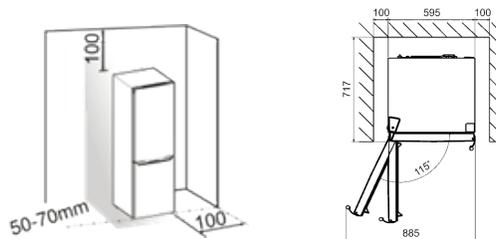
- Pour le raccordement électrique, suivez attentivement les instructions données dans ce manuel. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'est pas endommagé.
- Ne pas brancher l'appareil s'il est endommagé. Signalez immédiatement les dommages éventuels à l'endroit où vous l'avez acheté. Dans ce cas, conserver l'emballage.
- Il est conseillé d'attendre au moins quatre heures avant de brancher l'appareil pour permettre à l'huile de refluer dans le compresseur.
- Une circulation d'air adéquate doit être assurée autour de l'appareil, faute de quoi il y a surchauffe. Pour assurer une ventilation suffisante, suivez les instructions relatives à l'installation. ● Dans la mesure du possible, l'arrière du produit ne doit pas être trop proche d'un mur pour éviter de toucher ou d'attraper des parties chaudes (compresseur, condenseur) pour éviter tout risque d'incendie, suivez les instructions relatives à l'installation.
- L'appareil ne doit pas être placé à proximité de radiateurs ou de cuisinières.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible après l'installation de l'appareil.

### Service

- Tout travail électrique nécessaire à l'entretien de l'appareil doit être effectué par un électricien qualifié ou une personne compétente
  - Ce produit doit être réparé par un centre de service agréé et seules des pièces de rechange d'origine doivent être utilisées.
1. Si l'appareil est hors gel.
  2. si l'appareil contient un compartiment congélateur.

## Découpage

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il convient de prendre connaissance des conseils suivants. Ventilation de l'appareil Afin d'améliorer l'efficacité du système de refroidissement et d'économiser de l'énergie, il est nécessaire de maintenir une bonne ventilation autour de l'appareil pour la dissipation de la chaleur. C'est pourquoi il faut prévoir un espace libre suffisant autour du réfrigérateur. Suggérer : Il est conseillé de prévoir un espace de 50 à 70 mm entre l'arrière et le mur, d'au moins 100 mm entre la butée et le mur, d'au moins 100 mm entre le côté et le mur et un espace libre à l'avant pour permettre aux portes de s'ouvrir à 115°. Comme le montre le tableau suivant.



### Note

Cet appareil est destiné à fonctionner dans la classe climatique de 55-110°F. Il peut ne pas fonctionner correctement s'il est laissé à une température supérieure ou inférieure à la plage indiquée pendant une longue période.

Installez votre appareil dans un endroit sec afin d'éviter une forte humidité.

Ne pas exposer l'appareil au soleil, à la pluie ou au gel. Placez l'appareil à l'écart des sources de chaleur telles que les cuisinières, les feux ou les chauffages.

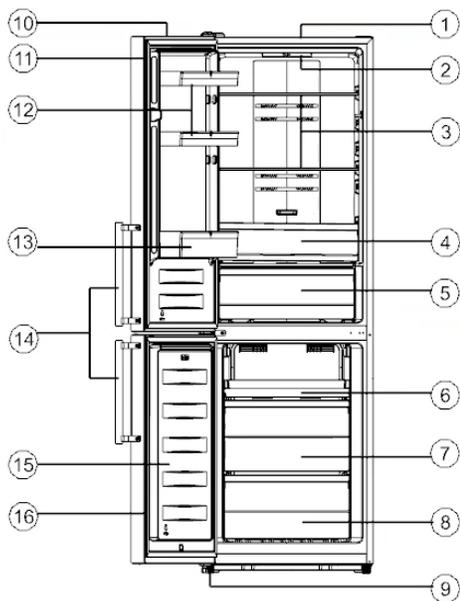
### Mise à niveau de l'appareil

Pour une mise à niveau et une circulation d'air suffisantes dans la partie tour de l'appareil, il peut être nécessaire d'ajuster les pieds inférieurs. Vous pouvez les régler manuellement ou à l'aide d'une clé appropriée.

Pour permettre aux portes de se fermer automatiquement, inclinez la partie supérieure vers l'arrière d'environ 10 mm.

## Contenu du produit

### Réfrigérateur à porte gauche



1	Cabinet	9	Pieds réglables
2	Lumières LED et contrôle du thermostat	10	Porte du réfrigérateur
3	Clayettes en verre pour réfrigérateur	11	Joint de porte de ré-frigérateur
4	Bac à légumes supérieur du réfrigé-ateur	12	Bacs supérieurs de la porte du réfrigérateur
5	Bac à légumes du réfrigérateur	13	Bac de porte inférieur
6	plateau	14	Poignées (optionnelles)
7	Tiroir de congélation central	15	Porte du congélateur
8	Tiroir de congélation inférieur	16	Joint de la porte du congélateur

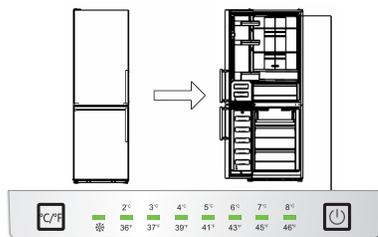
Note :

- Impossible de changer la direction de la porte
- En raison de la modification constante de nos produits, certaines parties de votre réfrigérateur peuvent être légèrement différentes de ce manuel d'instructions, mais ses fonctions et ses méthodes d'utilisation restent les mêmes.
- Pour obtenir plus d'espace dans le congélateur, vous pouvez retirer des tiroirs (sauf le tiroir inférieur du compartiment congélateur). Pour obtenir le meilleur rendement énergétique de ce produit, placez toutes les étagères et tous les tiroirs dans leur position d'origine, comme indiqué dans l'illustration ci-dessus.

## Contenu du produit (suite)

### Panneau d'affichage à l'intérieur de la porte

Utilisez votre appareil conformément aux règles de contrôle suivantes, votre appareil a les fonctions et les modes correspondants comme le montre le panneau d'affichage dans les images ci-dessous. Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, le rétro-éclairage des icônes sur le panneau d'affichage commence à fonctionner. Info ont été pressées et que les portes sont fermées, l'éclairage arrière s'éteint.



**Panneau d'affichage  
à l'intérieur de la porte**

### Contrôle de la température

Nous vous recommandons de régler la température du réfrigérateur sur 39°F. Si vous souhaitez modifier la température, suivez les instructions ci-dessous.

#### Attention !

Lorsque vous réglez une température, vous réglez une température moyenne pour l'ensemble de l'armoire frigorifique. Les températures à l'intérieur de chaque compartiment peuvent varier par rapport aux valeurs affichées sur le panneau, en fonction de la quantité d'aliments stockés et de l'endroit où vous les placez. La température ambiante peut également affecter la température réelle à l'intérieur de l'appareil.

Appuyez sur "°C/°F" pour régler la température du réfrigérateur entre 36°F et 46°F selon les besoins ; l'écran affiche les valeurs correspondantes dans l'ordre suivant.



### Super gel

Super Freeze abaisse rapidement la température à l'intérieur du congélateur pour que les aliments se congèlent plus vite. Cela permet de conserver les vitamines et les nutriments des aliments frais et de les garder frais plus longtemps. Vous pouvez appuyer sur "°C/°F" pendant 3 secondes pour activer le mode Super Freeze. Lorsque le mode Super Freeze est sélectionné, le voyant s'allume et la température du congélateur est réglée à -11°F. Si vous avez une grande quantité d'aliments à congeler, attendez environ 24 heures avant de charger le congélateur. La fonction Super Freeze s'arrête automatiquement après 52 heures et la température du congélateur revient alors au réglage précédent.

### Interrupteur marche/arrêt (⏻)

Vous pouvez allumer ou éteindre votre appareil en appuyant sur ce bouton. Appuyez sur "Switch" pendant 3 secondes et, après un signal sonore, l'appareil s'éteint.

Appuyez sur "Switch" pendant 1 seconde et, après un signal sonore, l'appareil s'allume.

## Conseils et astuces utiles

### Conseils pour économiser l'énergie

Nous vous recommandons de suivre les conseils ci-dessous pour économiser l'énergie.

- Essayez d'éviter de laisser la porte ouverte à

Ne réglez pas la température plus froide que nécessaire. Ne conservez pas d'aliments chauds ou de liquides en cours d'évaporation dans l'appareil.

Placez l'appareil dans une pièce bien ventilée et exempte d'humidité. Veuillez vous référer à la section Installation de votre nouvel appareil pendant de longues périodes afin d'économiser de l'énergie.

## Conseils et astuces utiles (suite)

---

- Veillez à ce que l'appareil soit éloigné de toute source de chaleur (lumière directe du soleil, four électrique ou cuisinière, etc.)
- Ne réglez pas la température plus froide que nécessaire.
- Ne conservez pas d'aliments chauds ou de liquides en cours d'évaporation dans l'appareil.
- Si le diagramme indique la bonne combinaison pour les tiroirs, le bac à légumes et les étagères, ne modifiez pas la combinaison car il s'agit de la configuration la plus efficace sur le plan énergétique.

### Conseils pour la réfrigération des aliments frais

- Ne placez pas d'aliments chauds directement dans le réfrigérateur ou le congélateur, la température interne augmentera, ce qui obligera le compresseur à travailler plus fort et à consommer plus d'énergie.
- Couvrez ou emballez les aliments, en particulier s'ils ont un goût prononcé.
- Placez les aliments de manière à ce que l'air puisse circuler librement autour d'eux.

### Conseils pour la réfrigération

- Viande (tous types) : enveloppez-la dans du polyéthylène et placez-la sur l'étagère en verre située au-dessus du tiroir à légumes. Respectez toujours les durées de conservation des aliments et les dates limites de consommation indiquées par les fabricants.
- Aliments cuits, plats froids, etc. : ils doivent être couverts et peuvent être placés sur n'importe quelle étagère.
- Fruits et légumes : Ils doivent être rangés dans le tiroir prévu à cet effet.
- Beurre et fromage : Doivent être emballés dans une feuille d'aluminium ou un film plastique hermétique.
- Bouteilles de lait :
  - Ils doivent être munis d'un couvercle et être rangés dans les casiers de la porte.

### Conseils pour la congélation

- Lors de la première mise en service ou après une période d'inactivité, laissez l'appareil fonctionner au moins 2 heures sur les réglages les plus élevés avant de placer des aliments dans le compartiment.
- Préparer les aliments en petites portions pour qu'ils puissent être rapidement et complètement congelés et qu'il soit possible de ne décongeler ensuite que la quantité nécessaire.
- Enveloppez les aliments dans du papier d'aluminium ou des emballages alimentaires en polyéthylène qui sont hermétiques
- Ne laissez pas les aliments frais non congelés toucher les aliments déjà congelés afin d'éviter une augmentation de la température de ces derniers.
- Les produits glacés, s'ils sont consommés immédiatement après avoir été sortis du compartiment congélateur, risquent de provoquer des brûlures de gel sur la peau.
- Il est recommandé d'étiqueter et de dater chaque emballage congelé afin de garder une trace de la durée de conservation.

### Conseils pour la conservation des aliments surgelés

- S'assurer que les aliments congelés ont été conservés correctement par le détaillant.
- Une fois décongelés, les aliments se détériorent rapidement et ne doivent pas être recongelés. Ne pas dépasser la durée de conservation indiquée par le fabricant de l'aliment.

### Éteindre votre appareil

- Si l'appareil doit être éteint pendant une période prolongée, les mesures suivantes doivent être prises pour éviter la formation de moisissures sur l'appareil.
  1. Retirer tous les aliments.
  2. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
  3. Nettoyer et sécher soigneusement l'intérieur.
  4. Veillez à ce que toutes les portes soient légèrement ouvertes pour permettre à l'air de circuler. **Conseils pour la congélation** **Conseils pour la conservation des aliments congelés.**

Pour des raisons d'hygiène, l'appareil (y compris les accessoires extérieurs et intérieurs) doit être nettoyé régulièrement (au moins tous les deux mois).

### Attention !

L'appareil ne doit pas être branché sur le secteur pendant le nettoyage, car il y a un risque d'électrocution ! Avant de procéder au nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant.

## Conseils et astuces utiles (suite)

### Nettoyage extérieur

Pour préserver l'aspect de votre appareil, vous devez le nettoyer régulièrement.

- Essuyez le panneau de commande avec un chiffon propre et doux.
- Vaporisez l'eau sur le chiffon de nettoyage au lieu de la vaporiser directement sur la surface de l'appareil. Cela permet d'assurer une répartition uniforme de l'humidité sur la surface.
- Nettoyez les portes, les poignées et les surfaces du meuble avec un détergent doux, puis essuyez-les avec un chiffon doux.

### Attention !

- N'utilisez pas d'objets pointus qui risqueraient de rayer la surface.
- N'utilisez pas de diluant, de détergent pour voiture, de Clorox, d'huile éthérée, de nettoyants abrasifs ou de solvants organiques tels que le benzène pour le nettoyage. Ils risquent d'endommager la surface de l'appareil et de provoquer un incendie.

### Nettoyage intérieur

Nettoyez régulièrement l'intérieur de l'appareil. Il sera plus facile de nettoyer les stocks de denrées alimentaires lorsqu'ils sont bas. Essuyez l'intérieur du réfrigérateur-congélateur avec une solution faible de bicarbonate de soude, puis rincez à l'eau chaude à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon essoré. Essuyer complètement avant de replacer les étagères et les paniers. Sécher soigneusement toutes les surfaces et les pièces amovibles avant de les remettre en place. Bien que cet appareil se dégivre automatiquement, une couche de givre peut se former sur les parois intérieures du compartiment congélateur si la porte du congélateur est ouverte fréquemment ou si elle reste ouverte trop longtemps. Si le givre est trop épais, choisissez un moment où le congélateur est presque vide et procédez comme suit :

1. Retirez les paniers d'aliments et d'accessoires existants, débranchez l'appareil et laissez les portes ouvertes. Bien aérer la pièce pour accélérer le processus.
2. Une fois le dégivrage terminé, nettoyez votre congélateur comme indiqué ci-dessus.

### Attention !

N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer le givre du compartiment congélateur. Ce n'est que lorsque l'intérieur est complètement sec que l'appareil doit être remis en marche et rebranché à la prise de courant.

### Nettoyage des joints de porte

Veillez à ce que les joints de porte restent propres. Les aliments et les boissons collants peuvent faire adhérer les joints au meuble et les déchirer lorsque vous ouvrez la porte. Laver le joint avec un détergent doux et de l'eau tiède. Rincez et séchez soigneusement l'appareil après l'avoir nettoyé.

**Attention !** L'appareil ne doit être mis sous tension que lorsque les joints de la porte sont complètement secs.

### Remplacement de la lampe LED :

Avertissement : La lumière LED ne doit pas être remplacée par l'utilisateur ! Si la lumière LED est endommagée, contactez le service d'assistance à la clientèle pour obtenir de l'aide.

Commande	Compartiments TYPE	Température de stockage cible [°F]	Alimentation appropriée
1	Réfrigérateur	+36~+46	Œufs, aliments cuits, aliments emballés, fruits et légumes, produits laitiers, gâteaux, boissons et autres aliments qui ne se prêtent pas à la congélation.
2	(***)*-Congélateur	≤0	Fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), produits aquatiques d'eau douce et produits carnés (durée recommandée de 3 mois, plus la durée de stockage est longue, plus le goût et la nutrition sont mauvais), convient aux aliments frais congelés.
3	***-Congélateur	≤0	Les fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), les produits aquatiques d'eau douce et les produits carnés (durée recommandée de 3 mois, plus la durée de conservation est longue, plus le goût et la nutrition sont mauvais) ne conviennent pas aux aliments frais surgelés,

## Conseils et astuces utiles (suite)

Commande	Compartiments TYPE	Température de stockage cible [°F]	Alimentation appropriée
4	**Congélateur	≤+10	Les fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), les produits aquatiques d'eau douce et les produits carnés (durée de conservation recommandée : 2 mois ; plus la durée de conservation est longue, plus le goût et la qualité nutritionnelle sont mauvais) ne conviennent pas aux aliments frais congelés.
5	*-Congélateur	≤+21	Les fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), les produits aquatiques d'eau douce et les produits carnés (durée de conservation recommandée : 1 mois ; plus la durée de conservation est longue, plus le goût et la qualité nutritionnelle sont mauvais) ne conviennent pas aux aliments frais congelés.
6	0 étoile	+21~+36	Porc frais, bœuf, poisson, poulet, certains aliments transformés emballés, etc. (Il est recommandé de les consommer dans la même journée, de préférence pas plus tard que 3 jours). Aliments transformés partiellement encapsulés (aliments non congelables).
7	Refroidir	+28~+37	Porc, bœuf, poulet, produits aquatiques d'eau douce, etc., frais/congelés (moins de 32°F pendant 7 jours ; au-dessus de 32°F, il est recommandé de les consommer dans la journée et de préférence pendant 2 jours au maximum). Fruits de mer (moins de 32°F pendant 15 jours ; il n'est pas recommandé de conserver les fruits de mer à plus de 32°F).
8	Aliments frais	+32~+39	Porc frais, bœuf, poisson, poulet, aliments cuits, etc. (il est recommandé de les consommer dans la même journée, de préférence pas plus de 3 jours).
9	Le vin	+41~+68	Vin rouge, vin blanc, vin mousseux, etc.

Remarque : veuillez conserver les différents aliments en fonction des compartiments ou de la température de stockage cible des produits que vous avez achetés.

Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, éteignez-le, dégivrez-le, nettoyez-le, séchez-le et laissez la porte ouverte pour éviter le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.

## Mise au rebut de l'appareil

Il est interdit de jeter cet appareil avec les déchets ménagers.

### Matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage portant le symbole de recyclage sont recyclables. Jeter l'emballage dans un conteneur de collecte des déchets approprié pour le recycler.

### Avant la mise au rebut de l'appareil

- 1.Retirer la fiche de la prise de courant.
- 2.Coupez le cordon d'alimentation et mettez-le au rebut avec la fiche secteur.

**Attention !** Les réfrigérateurs contiennent du réfrigérant et des gaz dans l'isolation. Le réfrigérant et les gaz doivent être éliminés par des professionnels car ils peuvent provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer. S'assurer que la tuyauterie du circuit de réfrigération n'est pas endommagée avant de l'éliminer de manière appropriée.

## 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
- Chips
- Défauts de finition macroscopiques

### La garantie cosmétique ne couvre PAS :

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

### Comment recevoir un service

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

**Exclusions de la garantie : Ce qui n'est pas couvert.**

- L'utilisation du produit dans une application commerciale non résidentielle.
- L'utilisation du produit à d'autres fins que celles prévues.
- Les services de réparation fournis par toute personne autre qu'une agence de service agréée par Forno.
- Les dommages ou les services de réparation pour corriger des services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- L'installation n'est pas conforme aux codes du feu, aux codes électriques, aux codes du gaz, aux codes de plomberie, aux codes du bâtiment, aux lois ou aux réglementations locales/de l'État/de la ville/du comté.
- Défauts ou dommages dus à un stockage inadéquat du produit.
- Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine ou des présentoirs. > Les appels de service ou les réparations visant à corriger une installation incorrecte du produit et/ou des accessoires connexes.
- Remplacement de pièces/appels de service pour connecter, convertir ou réparer le câblage électrique et/ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- Remplacement de pièces/appels de service pour fournir des instructions et des informations sur l'utilisation du produit.
- Remplacement de pièces/appels de service pour corriger des problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que celle qui est normale et habituelle pour un usage résidentiel.
- Remplacement de pièces/appels de service en raison de l'usure des composants tels que les joints, les boutons, les supports de casseroles, les étagères, les paniers à couverts, les boutons, les écrans tactiles, les plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés.
- Remplacement des pièces/appels de service en cas de manque d'entretien ou d'entretien inadéquat, y compris, mais sans s'y limiter, l'accumulation de résidus, de taches, de rayures, de décoloration et de corrosion.
- Défauts et dommages résultant d'accidents, de modifications, d'une mauvaise utilisation, d'un abus ou d'une installation incorrecte.
- Défauts et dommages résultant du transport, de la logistique et de la manutention des produits. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Après réception et inspection, le revendeur/livreur doit être informé de tout problème lié à la manutention, au transport et à la logistique.
- 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 CONCERNANT CE PRODUIT NE SERA CONTRAIGNANTE POUR FORNO. FORNO N'EST PAS RESPONSABLE DES PERTES DE REVENUS OU DE PROFITS, DE LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, DE L'ABSENCE AU TRAVAIL, DES REPAS, DE LA PERTE DE NOURRITURE OU DE BOISSONS, DES FRAIS DE VOYAGE OU D'HÔTEL, DES FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DES FRAIS DE RÉNOVATION/CONSTRUCTION DÉPASSANT LES DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF CAUSÉ PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ INFORMÉE DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE MÊME, LE MONTANT DE TOUT RECouvreMENT À L'ENCONTRE DE FORNO NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET À L'ORIGINE DU DOMMAGE ALLÉGUÉ. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO ET NE RÉSULTANT PAS DIRECTEMENT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO CETTE GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTEND À PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR D'ORIGINE DE CE PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET CONSTITUE VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS.



**AVERTISSEMENT :** Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris [le plomb et les composés de plomb], qui sont connus 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](http://www.P65Warnings.ca.gov)



Ce symbole sur le produit ou dans son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Au lieu de cela, il doit être apporté au point de collecte des déchets approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par le traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Afin d'éviter toute contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes :

- L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation significative de la température dans les compartiments de l'appareil.
- Nettoyez régulièrement les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Conservez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec d'autres aliments ou qu'ils ne s'égouttent pas sur ceux-ci.
- Les compartiments à deux étoiles pour aliments surgelés conviennent à la conservation d'aliments surgelés, à la conservation ou à la préparation de glaces et à la fabrication de glaçons.
- Les compartiments à une, deux et trois étoiles ne conviennent pas à la congélation d'aliments frais.



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

4315494