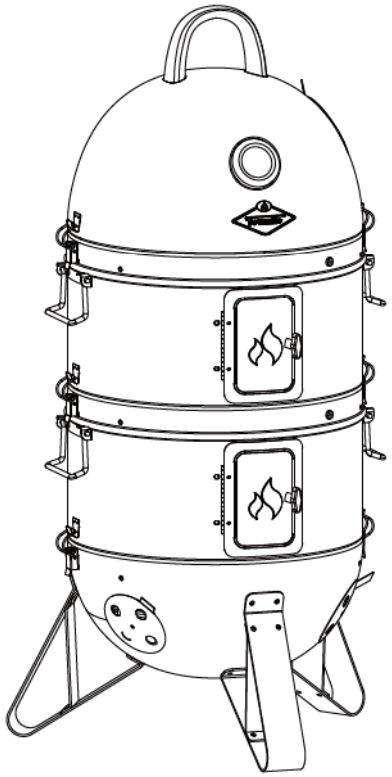
F02-002-000-ST-S006.19

(GB) Please read all instructions thoroughly before use
(ES) Por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar
(FR) Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil

FORNETTO SMOKER OVEN
HORNO AHUMADOR FORNETTO
FOUR-FUMOIR FORNETTO



(GB) assembly & operating manual

(ES) manual de montaje y funcionamiento

(FR) guide d'assemblage et d'utilisation

(GB) 18 inches
Dimensions:

Body Diameter	455 mm /	18 inches
Height	1120 mm /	44 inches

(ES) 18 pulgadas
Dimensiones:

Diámetro del cuerpo	455 mm /	18 pulgadas
Alto	1120 mm /	44 pulgadas

(FR) 18 pouces
Dimensions :

Diamètre du châssis	455 mm /	18 pouces
Hauteur	1120 mm /	44 pouces

(GB) Before using the Fornetto, remove any packaging material within and around the unit supplied for protection during transit.

(ES) Antes de utilizar el Fornetto, retire todo el material de embalaje que se encuentra dentro del horno y con el cual se lo envuelve, ya que este material se usa para protegerlo durante el transporte.

(FR) Avant d'utiliser le Fornetto, retirez tous les éléments de l'emballage, à l'intérieur et autour du produit, servant à le protéger pendant le transport.

GB

Contents

Assembly Instructions	03
List of Spare Parts	12
Warning and Safety Information	14
Caution	14
Damage caused by fat fires is not covered by the warranty	14
Lighting your Fornetto Smoker	15
Maintenance of your Fornetto Smoker	15
Location of your Fornetto Smoker	16
Maximum water volumn	16
Maximum charcoal volumn	16
Cooking Methods	17
Warranty	18

WARNING! FOR YOUR SAFETY. 'DO NOT USE INDOORS'
Please read these instructions carefully before commencing assembly, to ensure that your Fornetto Smoker Oven is properly installed, assembled, maintained and serviced in accordance with these instructions. Failure to follow these instructions may result in serious injury and/or damage to property.

If you have any questions concerning the assembly or operation of your Fornetto, please contact Garth Support at www.garthsupport.com

The burning of charcoal can give off carbon monoxide which has no odour and can be lethal.
NEVER BURN CHARCOAL INDOORS OR IN VEHICLES OR TENTS.
When burning charcoal, always ensure that the area is well VENTILATED.

Keep out of reach of children. Please take care when burning.

Please check the contents thoroughly before attempting to assemble this product.

A full checklist of components is given with these instructions.

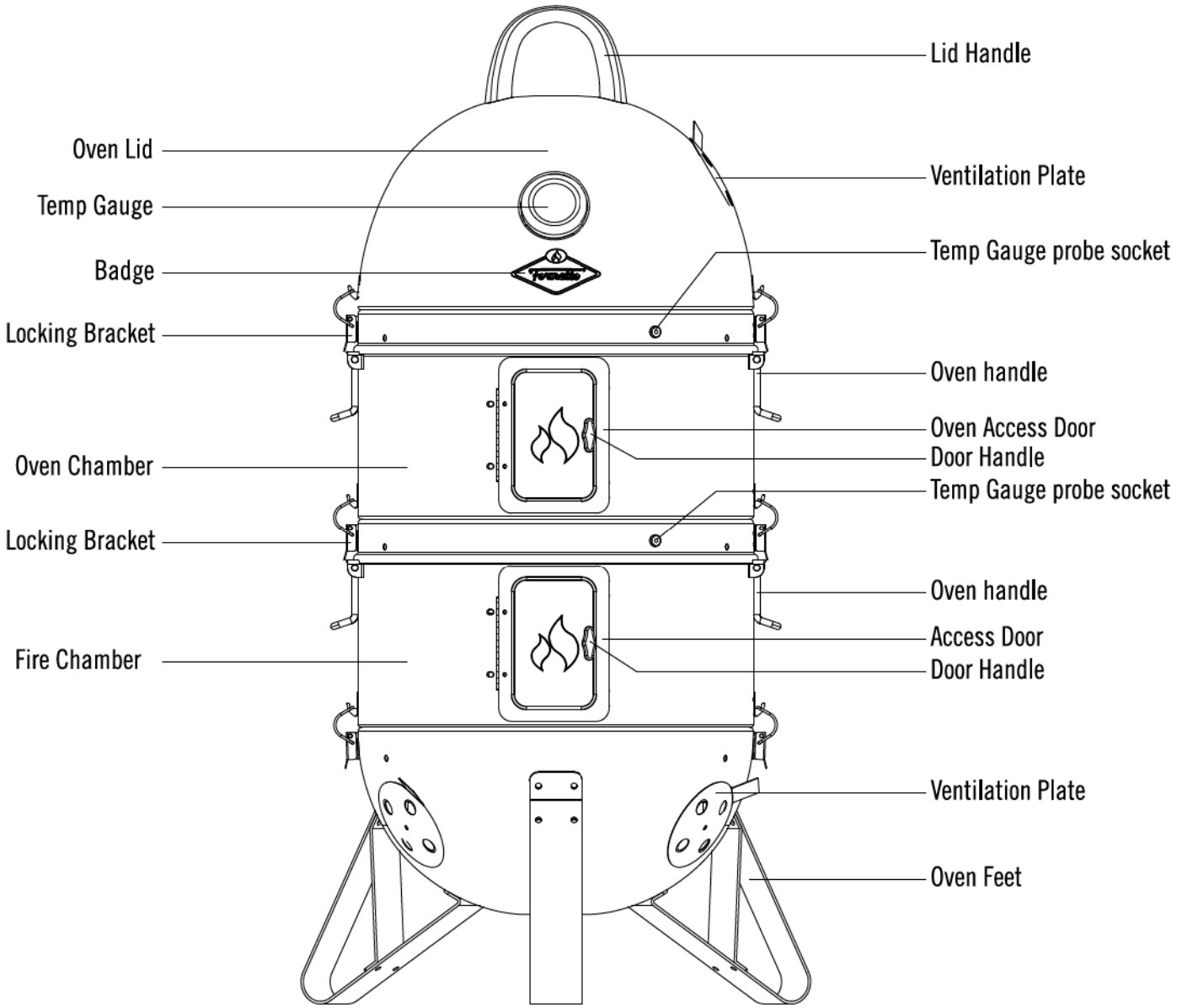
The fittings pack contains **SMALL ITEMS** which should be **KEPT AWAY FROM YOUNG CHILDREN.**

Read these instructions in full, before commencing assembly.

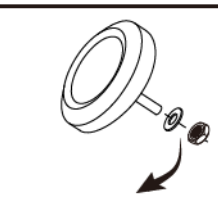
CONTACT INFORMATION:
For all spare parts orders, Service or Warranty enquiries go to www.garthsupport.com.

GB

Assembly Instruction



4: M5 x 12	33: M6 x 12
31: 6 x 12mm	8: 6 x 16mm
4: M5	26: M6
4: 5 x 10mm	4: 6mm



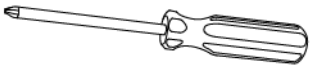
1: 10 x 18mm

1: M10

GB

Tools you will need:

adjustable wrench
(not included)

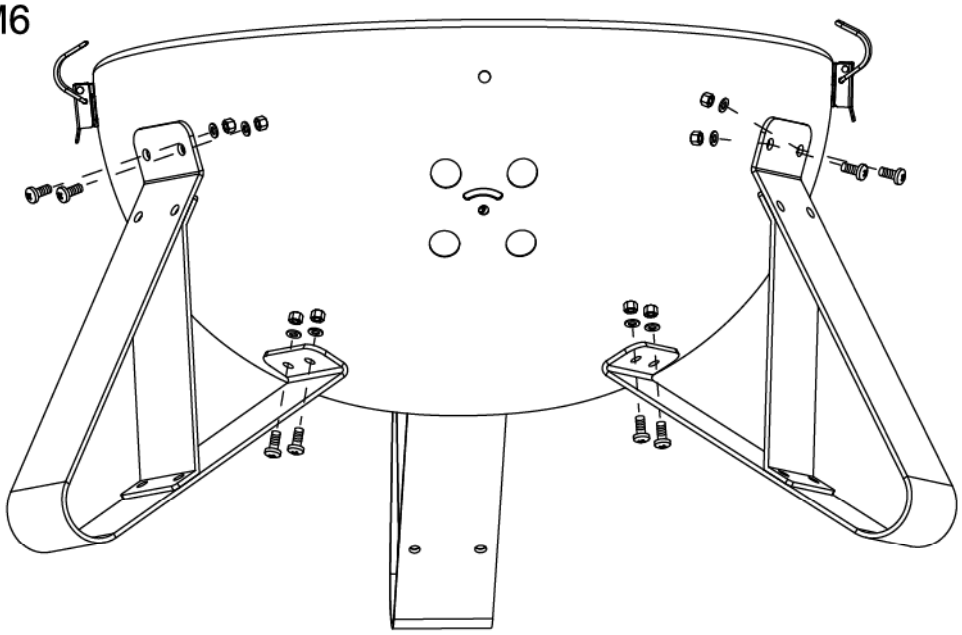


screwdriver
(not included)

1. 12: M6 x 12

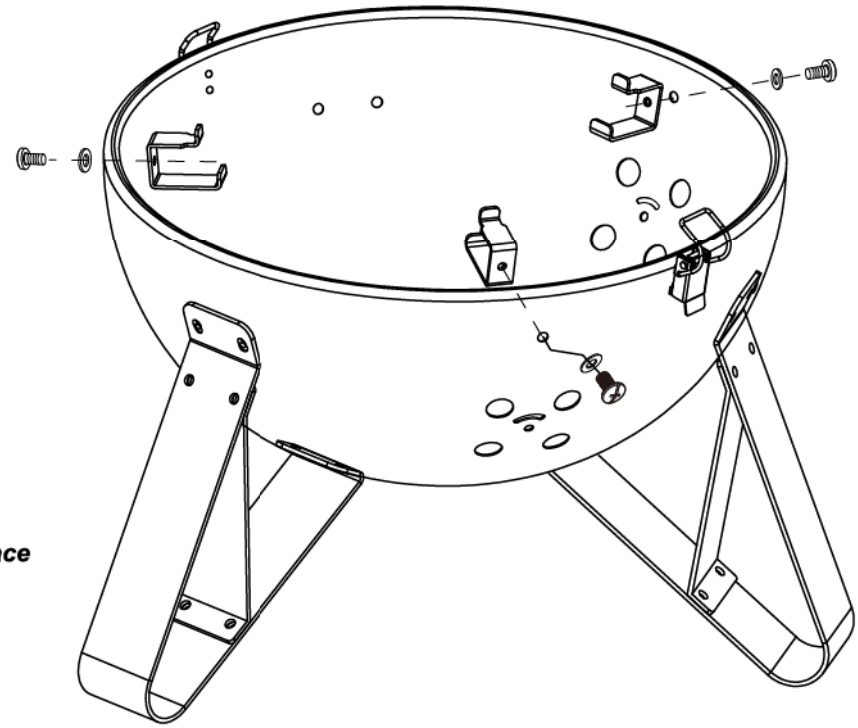
12: 6 x 12mm

12: M6



2. 3: M6 x 12

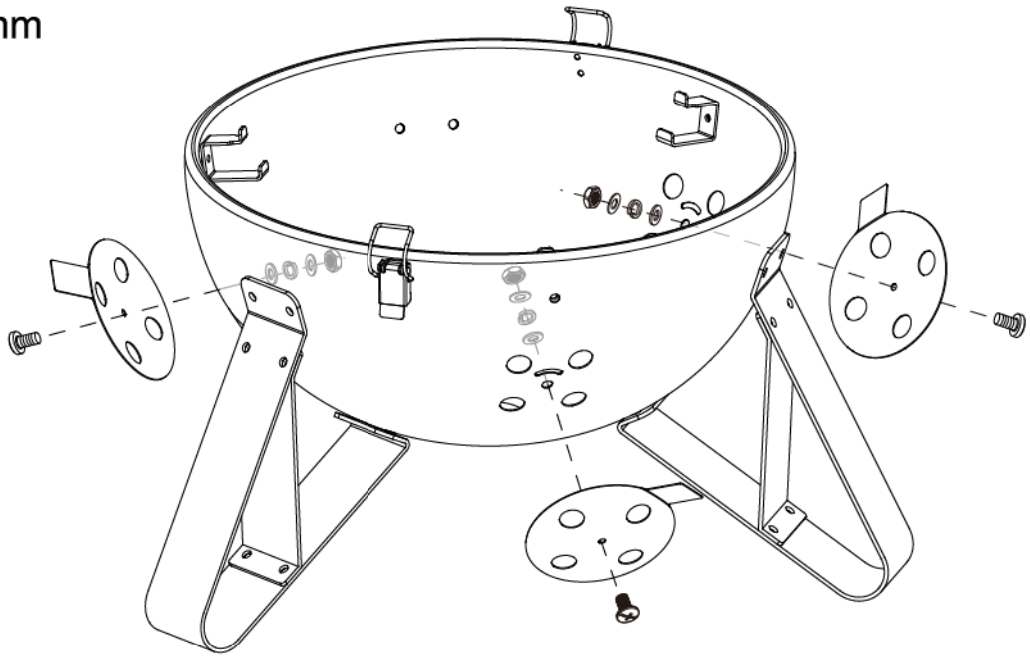
3: 6 x 12mm



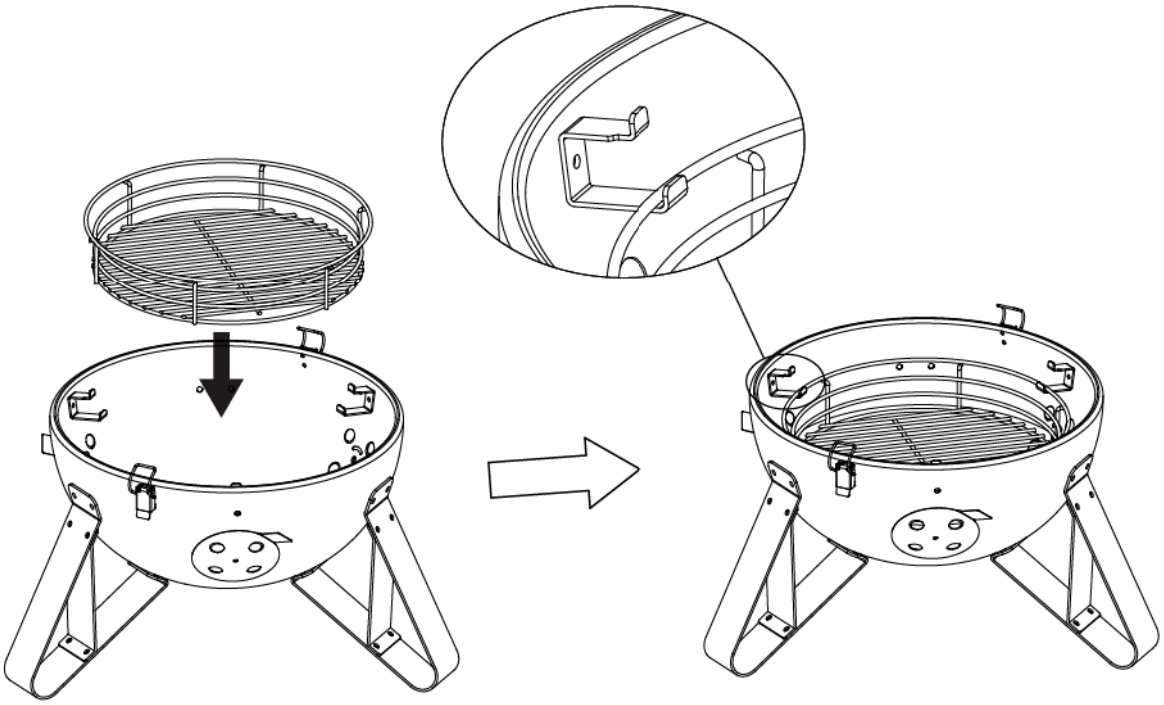
CAUTION:
Do not over tighten the bolt as this will damage the enamel surface

3. 3: M6 x 12

- 6: 6 x 16mm
- 3: 6mm
- 3: M6

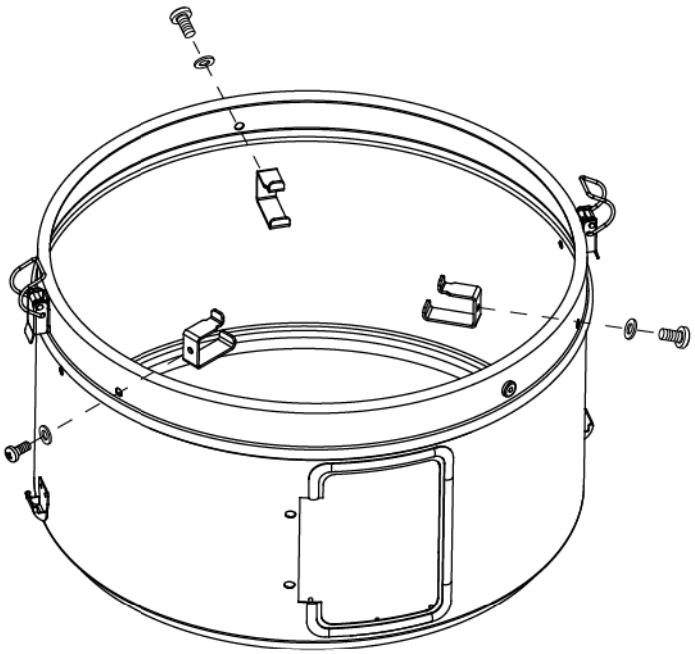


4.



5. 3: M6 x 12

3: 6 x 12mm

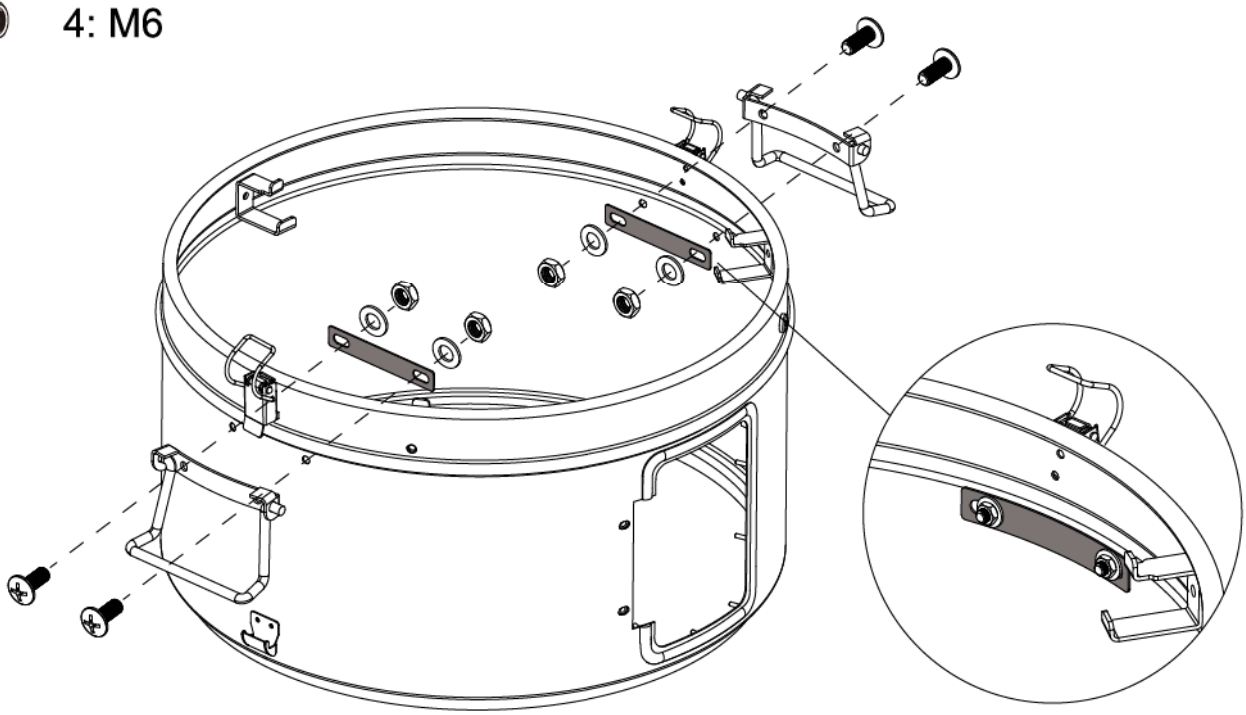


CAUTION:
Do not over tighten the bolt as this will damage the enamel surface

6. 4: M6 x 12

4: 6 x 12mm

4: M6

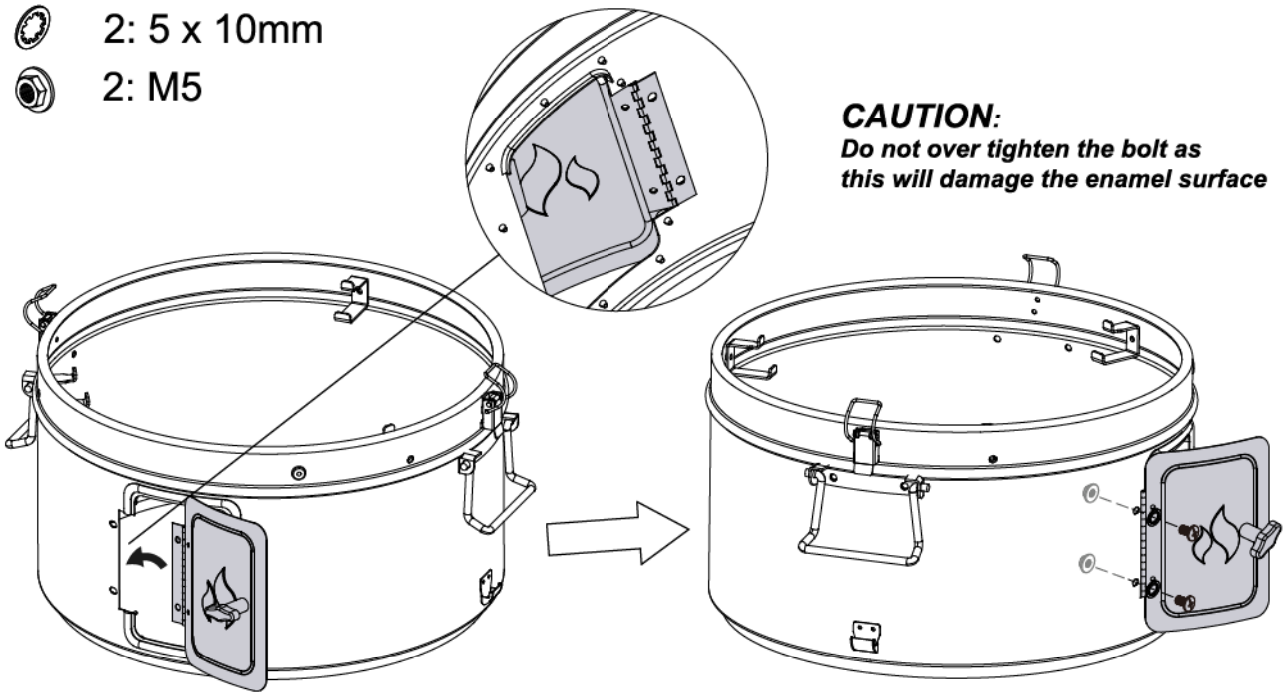


7.

2: M5 x 12

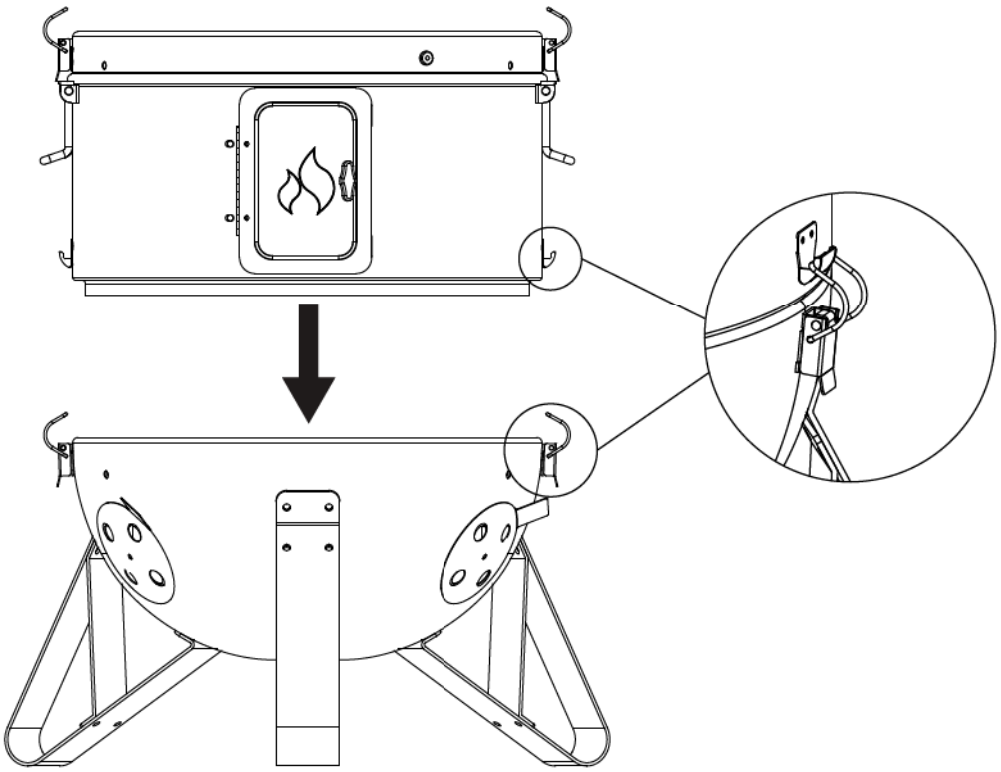
2: 5 x 10mm

2: M5

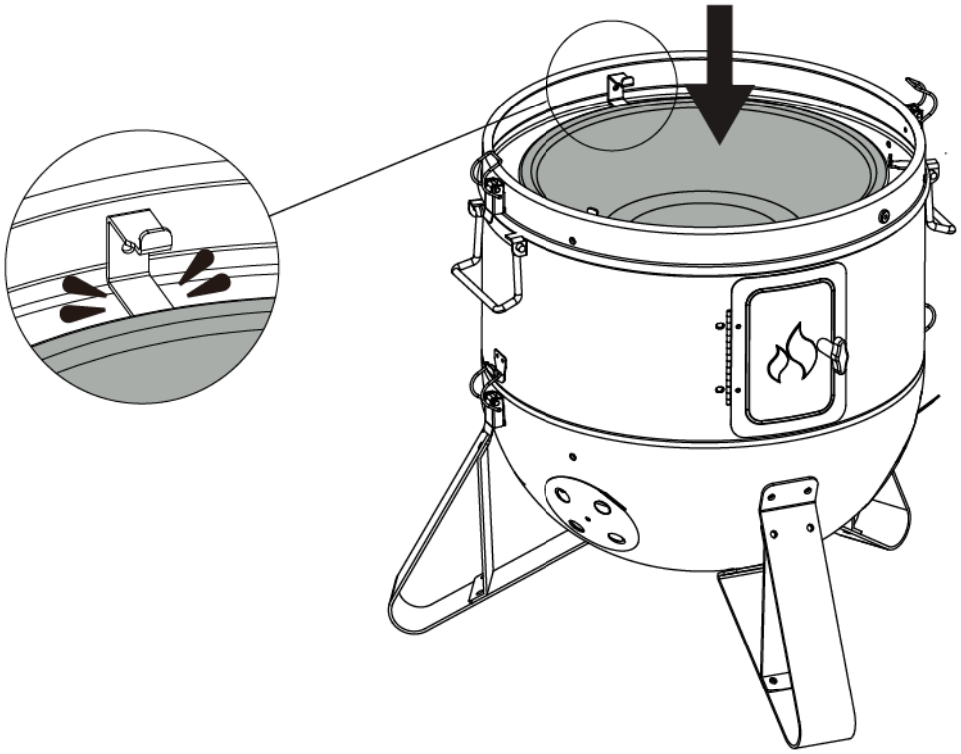


CAUTION:
Do not over tighten the bolt as this will damage the enamel surface

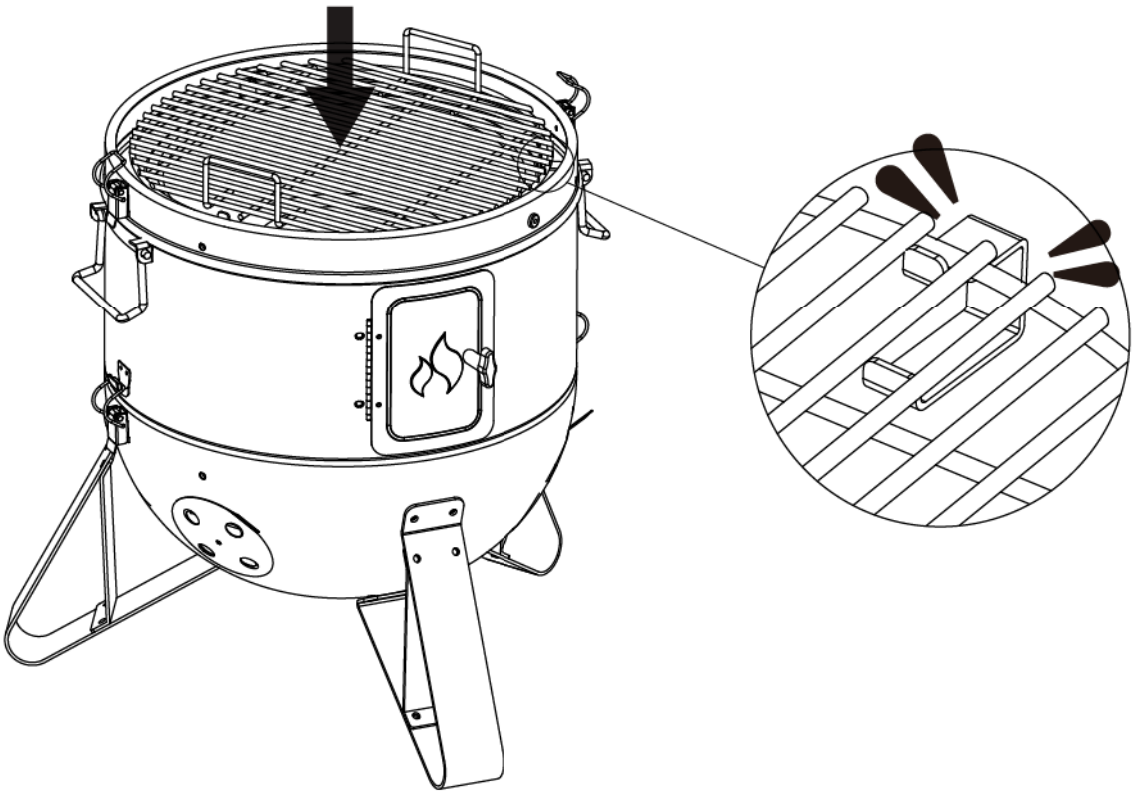
8.



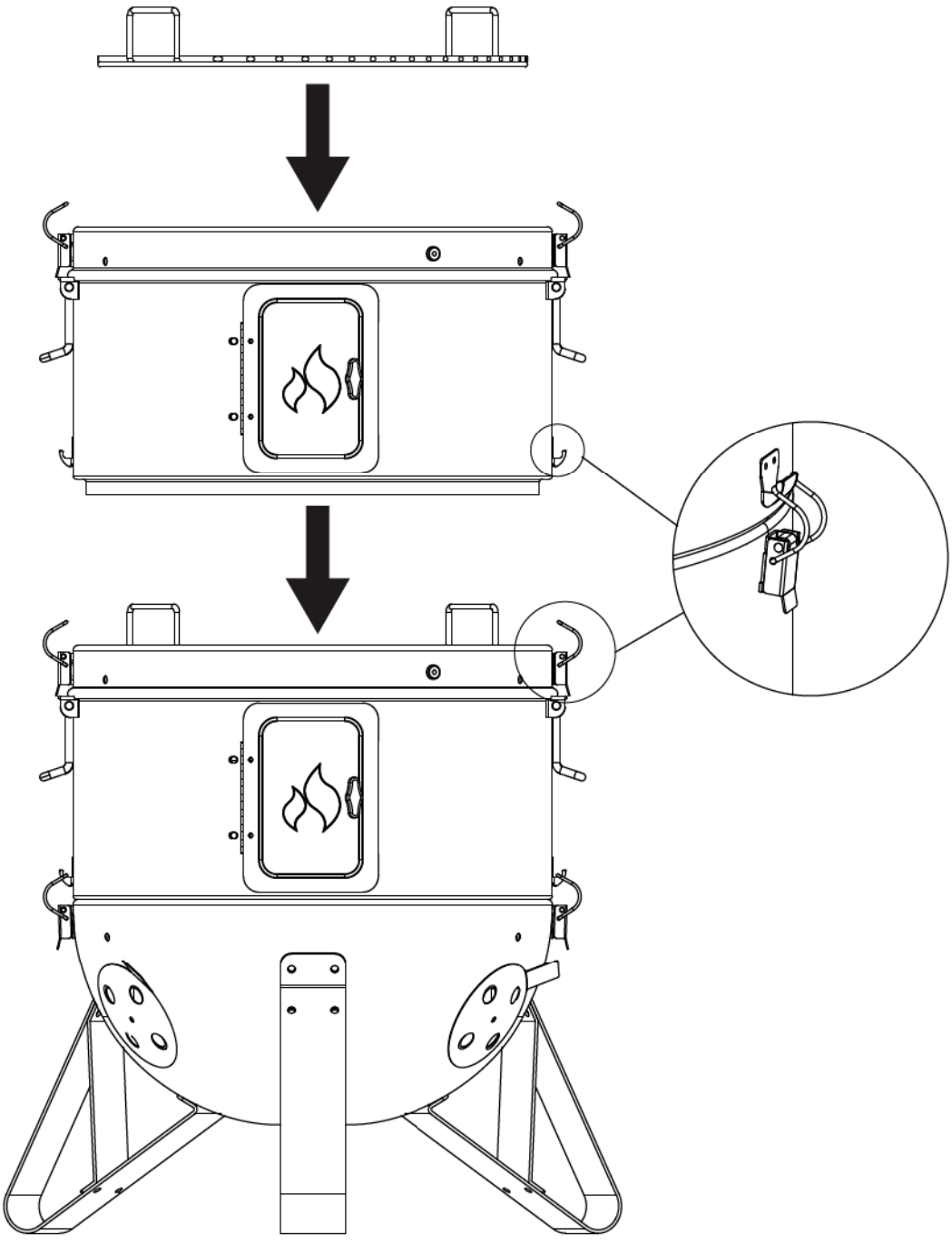
9.



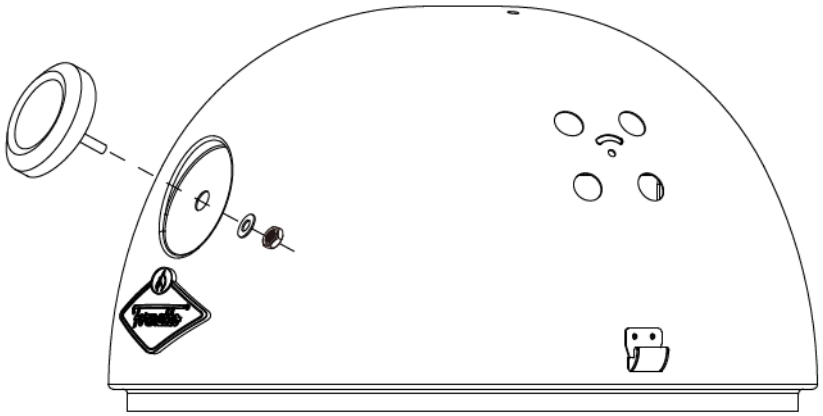
10.



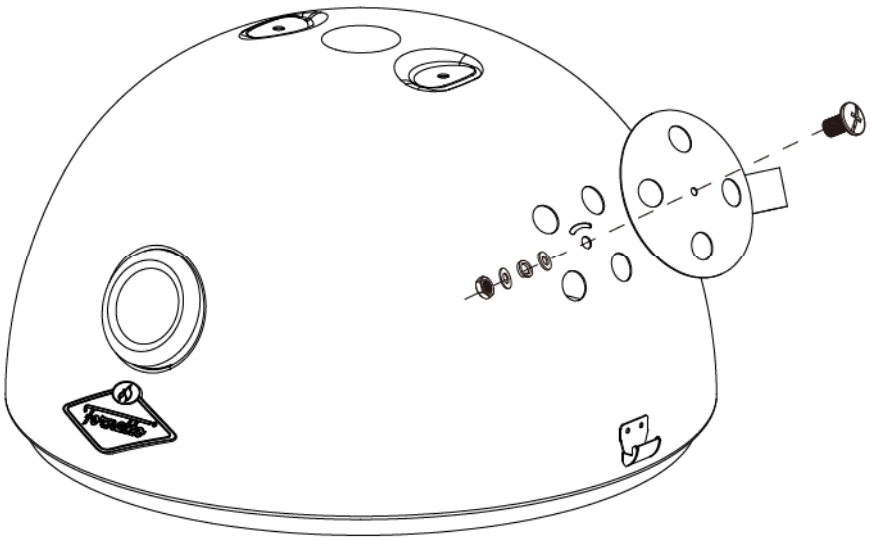
11.



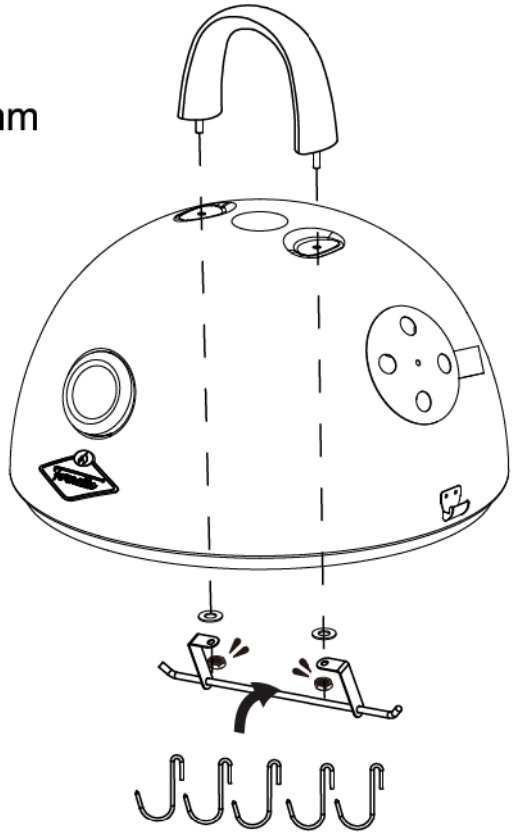
12. 1: 10 x 18mm
    1: M10



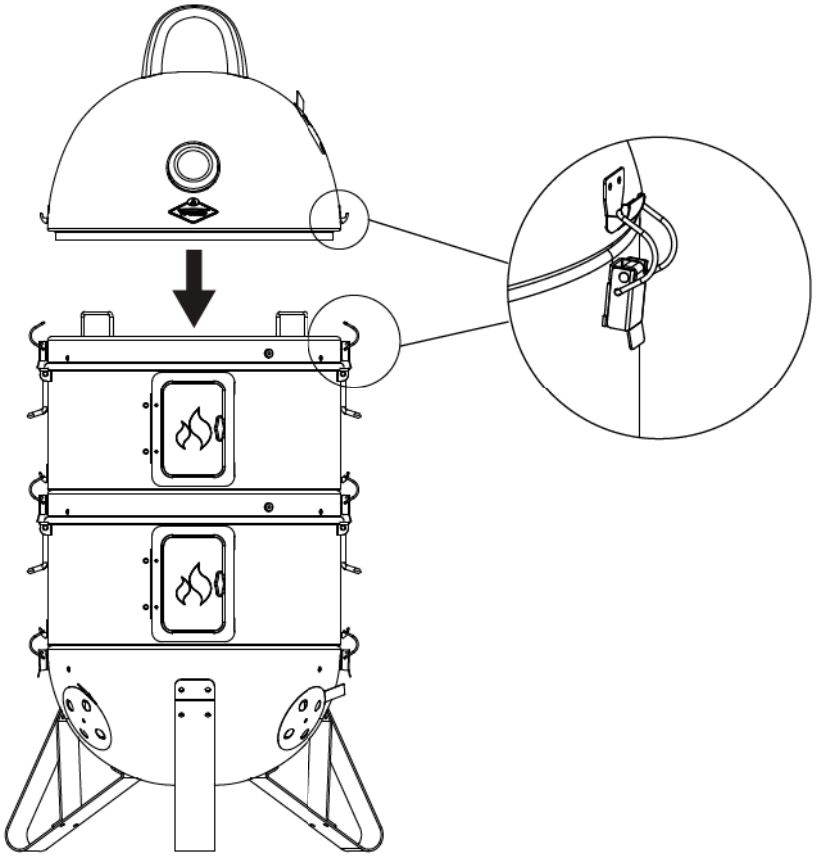
13. 1: M6 x 12
    2: 6 x 16mm
    1: 6mm
    1: M6



14. 2: 6 x 12mm
    2: M6

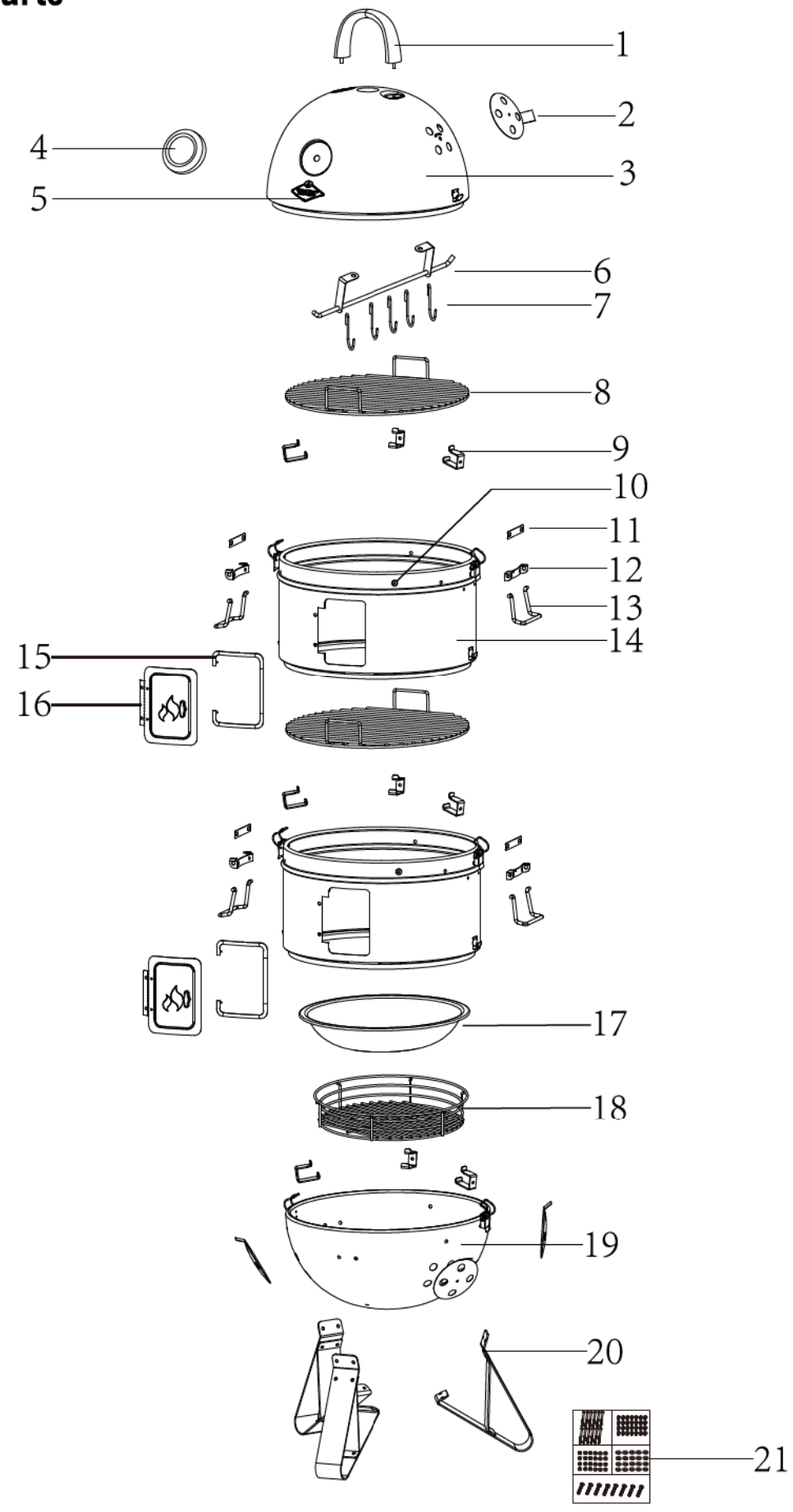


15.



GB

List of spare parts



MAN012

PART NUMBER	PART NAME	SUPPLIER CODE
1	Lid handle	BSBS18-0101-14000-079
2	Ventilation plate	BSBS18-0301-20100-088
3	Oven lid	BSBS18-0401-04080-087
4	Temp gauge	BSBS18-0201-09000-079
5	Badge	BA-BMB1
6	Hanging hook rack	BSBS18-0501-01600-082
7	Hanging hook	BSBS18-0601-01600-082
8	Grill	BSBS18-0701-01600-082
9	Grill support bracket	BSBS18-0801-10200-080
10	Silicone grommet	BSBS18-1702-02000-080
11	Oven handle strengthen support panel	BSBS18-02601-09100-080
12	Oven handle bracket	BSBS18-0901-09200-080
13	Oven handle	BSBS18-1001-09200-080
14	Oven middle	BSBS18-1102-04080-087
15	Door seal	BSBS18-1801-02300-080
16	Oven door	BSBS18-01201-20200-088
17	Water pan	BSBS18-1301-04080-087
18	Charcoal basket	BSBS18-1401-01400-087
19	Oven bottom	BSBS18-01502-04080-087
20	Oven Feet	BSBS18-1601-11000-088
21	Bolt pack	BP-FO2-002-000-ST

GB

Warning and Safety Information

- **'DO NOT USE INDOORS'.**
- **WARNING! Carbon Monoxide Hazard.**
- Burning charcoal inside can kill you. It gives off Carbon Monoxide, which has no odour. Never burn charcoal in enclosed spaces such as tents, home/building, vehicle or garage.
- **WARNING! Keep children and pets away.**
- **ATTENTION! Your Fornetto can become very hot, do not move during operation. Allow the unit to cool before moving.**
- **CAUTION! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting the Fornetto!**
- Never use your Fornetto on boats or other recreational vehicles.
- Your Fornetto should not be left unattended while in use.
- The Fornetto is not designed for commercial use and doing so will void its warranty.
- The Fornetto is for outdoor use only. If used in enclosed spaces such as a building or garage toxic fumes will build up and may cause death or serious injury.
- Always use your Fornetto in a well ventilated area, but out of high winds.
- Position the Fornetto so that winds do not carry hot ash onto combustible surfaces.
- Do not use your Fornetto without first reading the operating instructions carefully.
- Improper assembly of the Fornetto may be dangerous. Please follow all the assembly instructions carefully before lighting. Altering the unit in any way from the manufacturer's instructions may be dangerous and will void all warranties.
- When lighting the unit, ensure you do not have any loose clothing touching or near the coals.
- Always wear barbecue mitts (or Fornetto Leather Gloves) and protective clothing when lighting the Fornetto with a chimney starter or when adding more fuel to the unit.
- Ensure the barbecue is on a solid, flat and level non-combustible surface before lighting.
- Do not use paraffin, alcohol or other combustible materials to light the Fornetto.
- Do not add firelighters or any other fire lighting material to a unit that is hot or warm.
- Remove the lid and baskets from the unit while lighting and getting the charcoal started.
- Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal, as it may damage the enamel finish. Slightly close the bottom air vents and put the lid on the bowl.
- Extinguish coals when finished cooking. Close all air vents after putting the lid on.
- Do not store or use petrol or any other flammable vapours or materials within 8 meters of this unit.
- Keep all combustible items and surfaces at least 150cm away from the Fornetto at all times. This includes, but is not limited to, wooden decks both treated and untreated.
- Keep the area free from combustible materials, petrol and other flammable vapours or liquids.
- Keep all electrical cables away from the hot surfaces of the Fornetto.
- Do not touch metal parts of the barbecue until it has completely cooled.
- Wear barbecue mitts (we suggest the Fornetto Leather Gloves) when adjusting air vents or lifting the lid.
- Do not touch the grills, charcoal or any part thereof to see if they are hot.
- Never move the Fornetto while in use. Wait until the coals are completely extinguished and cold before attempting to move.
- Always open the lid carefully as steam and heat can build up inside the Fornetto and can cause serious injury.

Caution

- Regularly check and clean your Fornetto to avoid any build-up of fats which may cause a fat-fire and would void your warranty.

Damage caused by fat fires is not covered by the warranty

- Always empty the ash after every use. Do not remove the ash until it is completely extinguished and cold.
- Using abrasive cleaners on your Fornetto, grills and baskets may damage the finish and will void the warranty.
- Using sharp objects to clean the bowl and hood will damage the finish and void the warranty.
- Allow your Fornetto to cool completely before cleaning and washing in a warm soapy solution.
- Ensure that any dried fats, marinades, and food deposits are cleaned off the grill and baskets after EVERY cooking session.
- Wash the baskets and grills with hot, soapy water then rinse and dry before returning to the Fornetto.

GB

Lighting your Fornetto Smoker

Ensure that the lid is off and the air vents on the bottom of the Fornetto are open.

Remove any ash and debris left from the previous use (this can only be done once the coals are fully extinguished and cold).

When lighting coals directly on the charcoal pan, pile the required quantity of briquettes into a pyramid on top of 3 or 4 firelighters.

Ignite the firelighters and **leave the hood open**. The coals should be ready to cook over in 30-40 minutes, when all briquettes have a covering of 'grey' ash. Arrange the lit coals using long handled tongs or your Fornetto Oven Hook/Poker Tool.

When using a firestarter chimney, put the required amount of briquettes into the top of the chimney above the internal grate.

Stand the Firestarter on the barbecue charcoal pan over scrunched up newspaper or 1-2 firelighters, then ignite. The briquettes will be ready for cooking in 20-25 minutes. Pour the hot coals out of the Firestarter onto the charcoal pan. Arrange the lit coals using long handled tongs or your Fornetto Oven Hook/Poker Tool.

Always use barbecue mitts (we suggest Fornetto Leather Gloves) when handling the Firestarter.

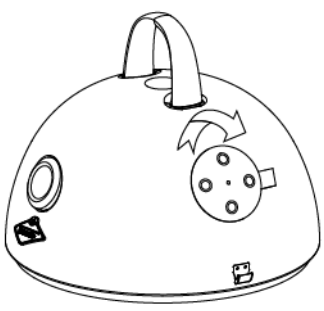
Aim for an even layer of coals, 3-4cm deep in the required area under the cooking baskets or water basin. Always put the charcoal or briquettes on the charcoal pan and never directly into the bottom of the barbeque bowl.

Failure to do so may cause damage to the barbeque which is not covered by the warranty.

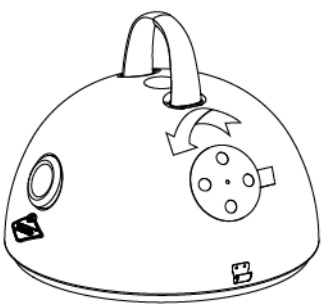
Charcoal must only be placed on the charcoal basket and NEVER on the bottom of the fire bowl. Failure to do this will damage the bottom of the fire bowl and will not be covered by the warranty.

REMEMBER to always keep the ventilation plate open on your Fornetto during operation. This allows the heat and aromatic smoke to be drawn upwards encouraging circulation with the unit.

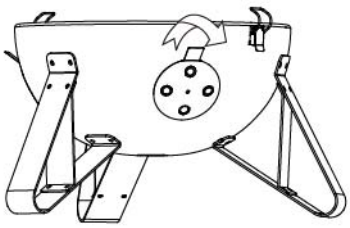
COMBUSTION CHAMBER ADJUSTMENT:



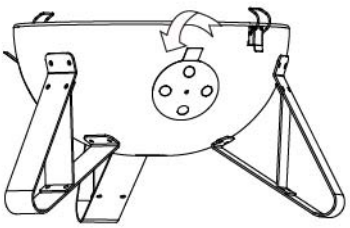
OPEN



CLOSE



OPEN



CLOSE

By dialing open the ventilation control knobs, you allow air to enter the combustion chamber and circulate through the oven which will increase the flames and cause the oven temperature to rise.

Maintenance of your Fornetto Smoker

Cleaning

To clean your Fornetto for next time, **first allow the unit to completely cool down.**

Empty the cold ash and debris from the bottom of the unit and discard.

Remove the baskets and grills and wash each section down using a warm soapy solution.

Using a long handled brush, remove excess oils, marinades and food scraps from the baskets and grills, before washing in hot soapy water.

Dry everything thoroughly before reassembling your Fornetto.

Protection

Keep your Fornetto beneath the protective cover and out of the rain when it is not in use.

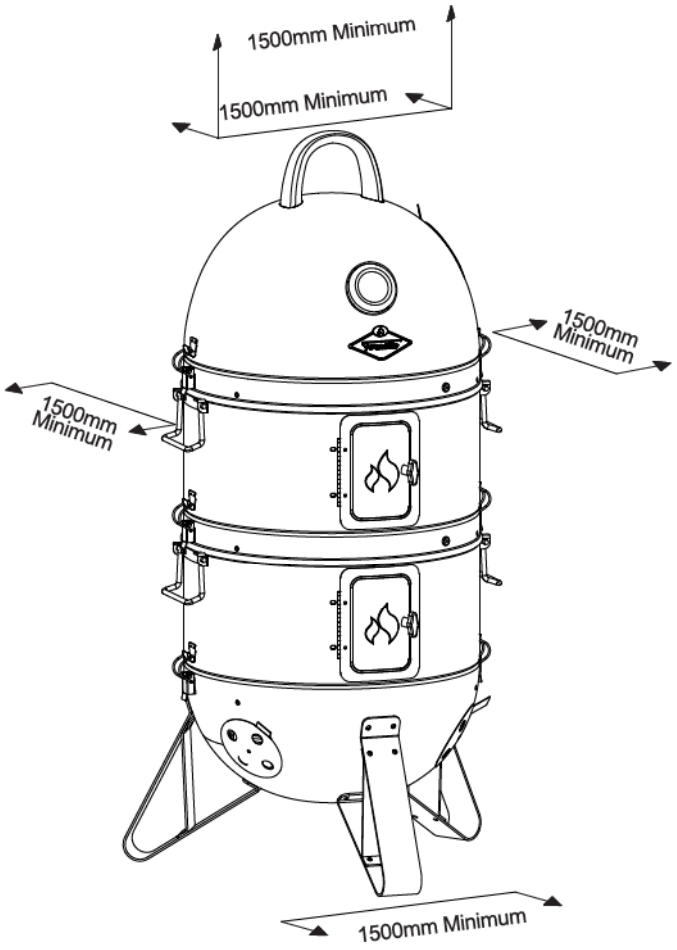
Store your clean Fornetto in a dry, well ventilated area over winter.

⚠ **WARNING:** This product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to **www.P65Warnings.ca.gov**

GB

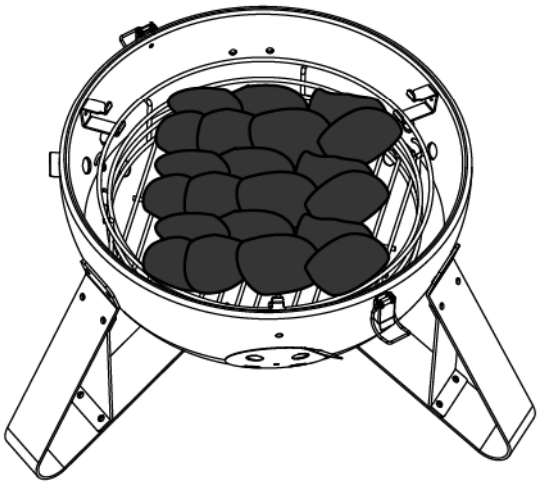
Location of your Fornetto Smoker

Think carefully when deciding on a location where you are to use your Fornetto Smoker. The smoker must not be installed under or on any combustible material. Minimum clearance from any combustible materials on ALL sides is 1500mm (59”). Minimum clearance from any combustible material from the TOP of the bbq is 1500mm (59”).



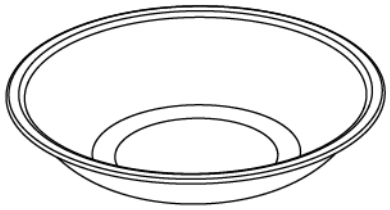
Maximum charcoal volume

We recommended the maximum charcoal volume in the charcoal basket is about 1.5 Kg.



Maximum water volume

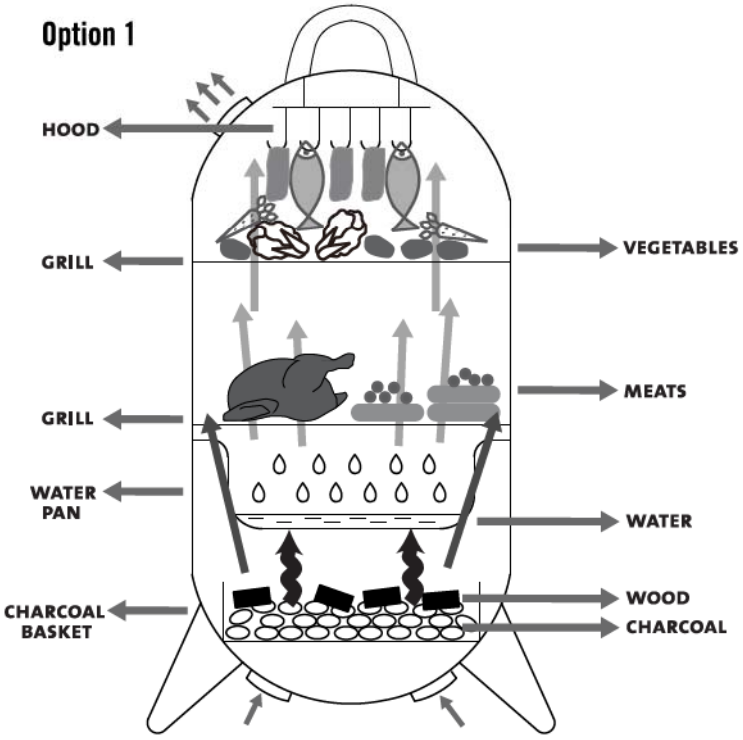
We recommended the maximum water volume of the water pan: 50% of the water pan full loading.



GB

Cooking Methods

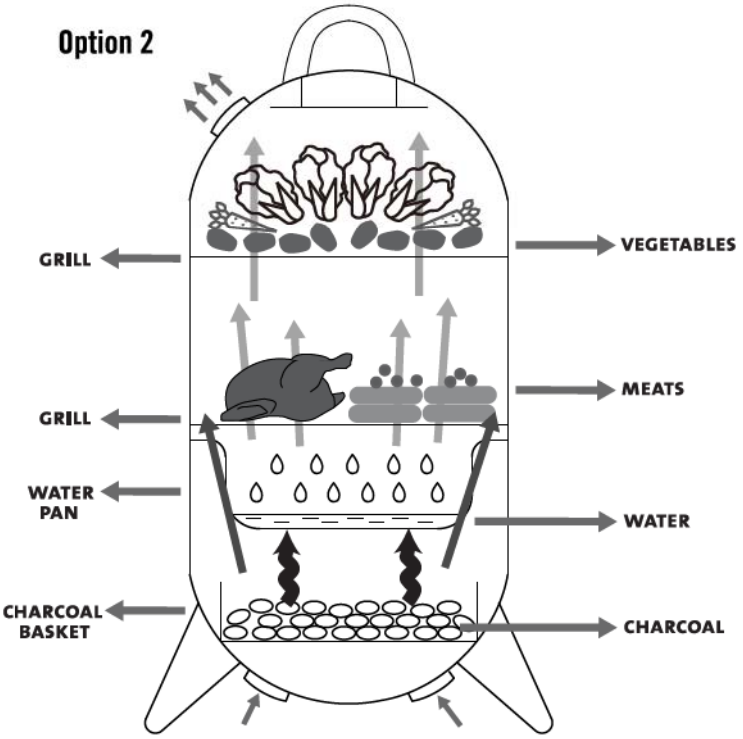
Option 1



Smoking

To smoke, fill the water bowl in the bottom of the unit.
Add your favourite aromatic Fornetto Smoking Chips.
Cook low and slow.

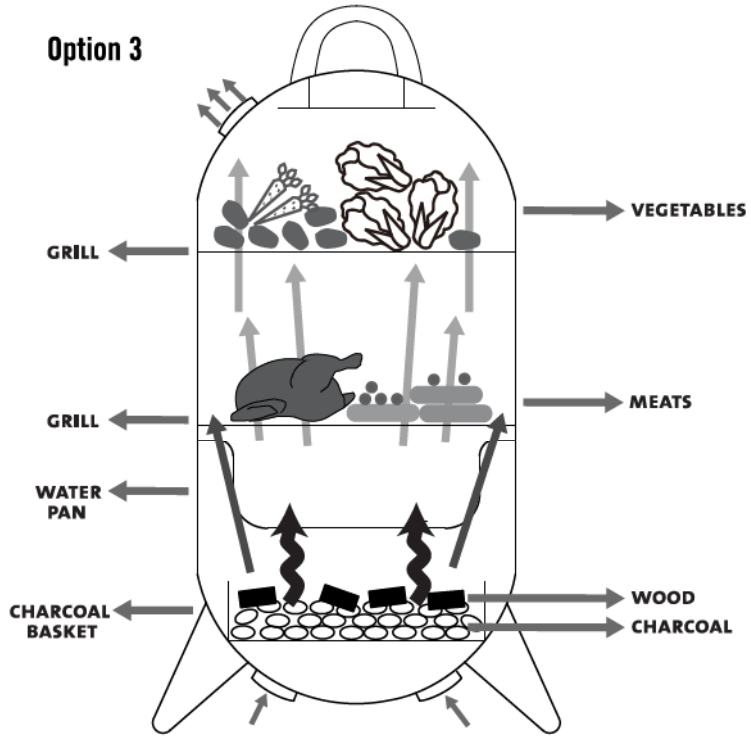
Option 2



Grill Cooking

Place a variety of foods on the grill and set above the water pan.
Juices and liquids from the food are caught in the water bath.
Flavoured steam enhances your food giving a richer taste.

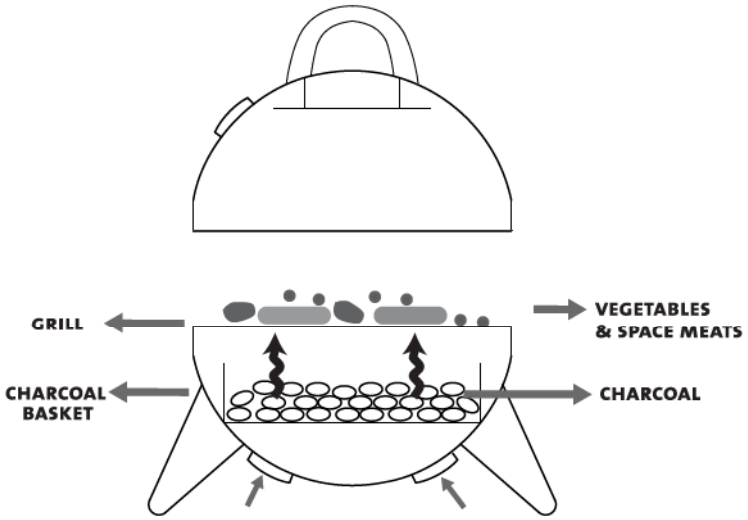
Option 3



Roasting

By removing the water from the water pan to give a diffused heat source gently roast meats using indirect cooking methods of traditional charcoal barbecuing.

Option 4



Barbecue Grilling

Remove the water pan altogether and position the grill rack directly above the coals for traditional charcoal-style barbecue.

2 YEAR WARRANTY

YOUR FORNETTO SMOKER IS COVERED AGAINST DEFECTS FOR A PERIOD UP TO 2 YEARS FROM DATE OF PURCHASE FOR PARTS LABOUR AND REPAIR.

THIS WARRANTY EXCLUDES SURFACE RUST AND DAMAGE CAUSED BY ABUSE OR NEGLECT.

PLEASE THOUROUGHLY READ CONDTIONS OF THE WARRANTY

www.garthsupport.com **www.fornetto.com** **www.facebook.com/FornettoWoodFiredPizzaOven**

This warranty is provided in addition to other rights and remedies you may have under local Consumer Laws in your country of purchase: You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

Any claim under this warranty must be made within 2 years of the date of purchase of the product. Proof of purchase must be presented.

CONDITIONS OF THE WARRANTY

- The product is warranted for a period of 2 years from date of purchase.
- Proof of purchase must be supplied when applying for warranty.
- This Assembly & Operating Manual must be retained in a safe place.
- The Fornetto must be operated and maintained in accordance with the instructions supplied in this Assembly & Operating Manual.
- Any repair does not extend the warranty period.
- Any parts other than original oven parts will void this warranty

INSTALLATION CONDITIONS

- All installations must conform to the applicable Gas, Electrical and Building standards as laid down by the local codes in your country, state or region.

2 YEAR WARRANTY

WHAT IS NOT COVERED IN THE WARRANTY

- Removal or re-installation costs. This warranty does not cover costs for transit, nor in home service.
- No liability will be accepted for loss or damage during transit.
- Lack of maintenance, abuse, neglect, misuse, accidental or improper installation of this appliance.
- Scratches, dents, corrosion or discoloration caused by heat, abrasive chemical cleaners or chipping of porcelain enamel parts.
- Cleaning and wear and tear - service calls of this nature are chargable
- Corrosion or damage caused by exposure to the elements such as insects, weather, hail or grease and fat fires.
- Commercial use of this appliance.
- Unauthorized repairs or modifications during the warranty period.
- Glass breakage due to misuse or overheating.

TECHNICAL ASSISTANCE

If you experience any technical issues with your Fornetto , firstly review your Assembly & Operating Manual and the troubleshooting sections or go to www.fornetto.com

FOR WARRANTY CLAIMS OR SPARE PARTS PLEASE GO TO

www.garthsupport.com

To find your Fornetto online go to the warranty section on www.fornetto.com and select your country or region of purchase and follow the instructions.

RECORD THE FOLLOWING INFORMATION IMMEDIATELY

Date of purchase .....

Purchased from .....

Location .....

Model name and number .....

Serial number .....

Receipt number .....

ATTACH THE PURCHASE RECEIPT TO THIS WARRANTY SHEET

ES

Índice

Instrucciones de montaje	21
Lista de piezas de repuesto	30
Advertencias e información de seguridad	32
Precaución	32
Los daños debidos a fuegos causados por grasas no están cubiertos por la garantía	32
Encendido del Ahumador Fornetto	33
Mantenimiento del Ahumador Fornetto	33
Ubicación del Ahumador Fornetto	34
Volumen máximo de agua	34
Volumen máximo de carbón	34
Técnicas de cocinado	35
Garantía	36

¡ADVERTENCIA! PARA SU SEGURIDAD. "NO USAR EN INTERIORES"

Le rogamos que lea detenidamente estas instrucciones antes de proceder al montaje, para asegurarse de que la instalación, el montaje, el mantenimiento y la reparación de su Horno Ahumador Fornetto se realicen de forma correcta y de acuerdo con estas instrucciones. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar lesiones graves o daños a la propiedad.

Si tiene alguna pregunta relacionada con el montaje o el funcionamiento de su Fornetto, póngase en contacto con el servicio de asistencia de Garth en www.garthsupport.com.

Al quemar carbón es posible que se emita monóxido de carbono, que es inodoro y puede resultar letal. NO QUEME NUNCA CARBÓN EN EL INTERIOR O EN VEHÍCULOS O TIENDAS DE CAMPAÑA.

Si va a quemar carbón, asegúrese siempre de que el área cuente con una buena VENTILACIÓN.

Mantener fuera del alcance de los niños. Tenga cuidado cuando se esté quemando carbón.

Controle cuidadosamente el contenido antes de intentar montar este producto.

Junto con estas instrucciones suministramos una lista completa de los componentes.

El paquete de tornillos contiene OBJETOS PEQUEÑOS que deberán MANTENERSE FUERA DEL ALCANCE DE NIÑOS PEQUEÑOS.

Lea completamente estas instrucciones antes de empezar con el montaje.

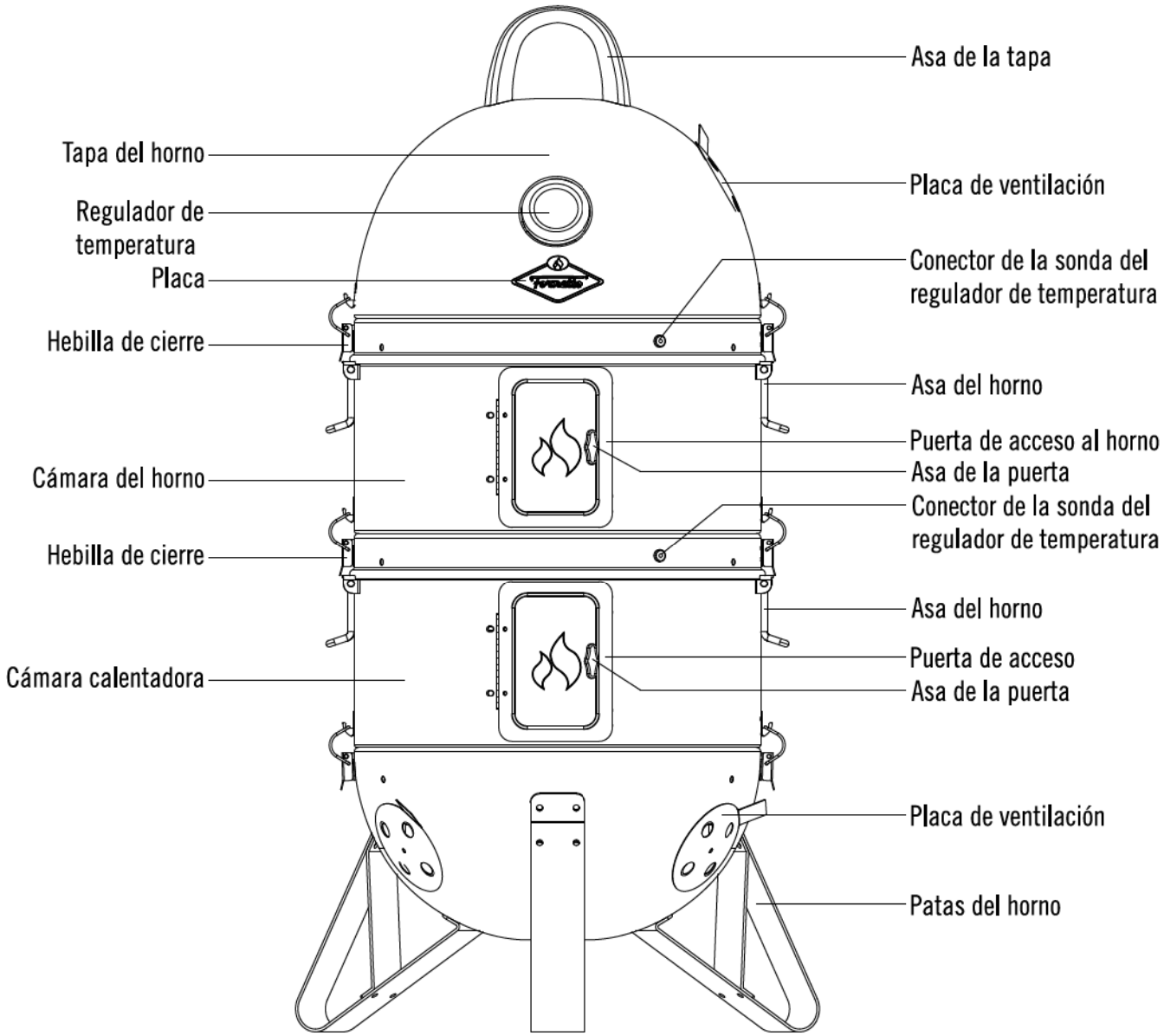
INFORMACIÓN DE CONTACTO:

Para todos los pedidos de piezas de repuesto y preguntas sobre el Servicio o la Garantía, diríjase a www.garthsupport.com

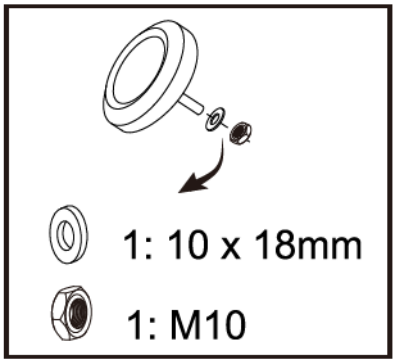
www.garthsupport.com **www.fornetto.com** **www.facebook.com/FornettoWoodFiredPizzaOven**

ES

Instrucciones de montaje

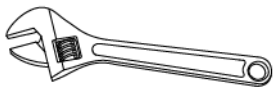


4: M5 x 12		33: M6 x 12	
31: 6 x 12mm		8: 6 x 16mm	
4: M5		26: M6	
4: 5 x 10mm		4: 6mm	

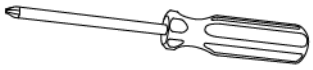


ES

Herramientas que necesitará:



llave inglesa ajustable
(no se incluye)

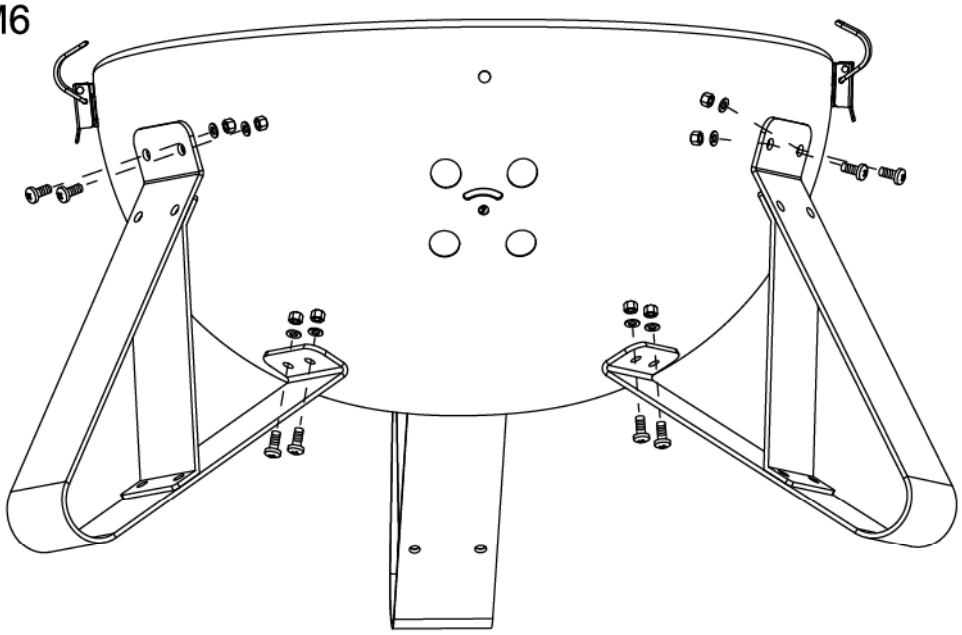


destornillador
(no se incluye)

1. 12: M6 x 12

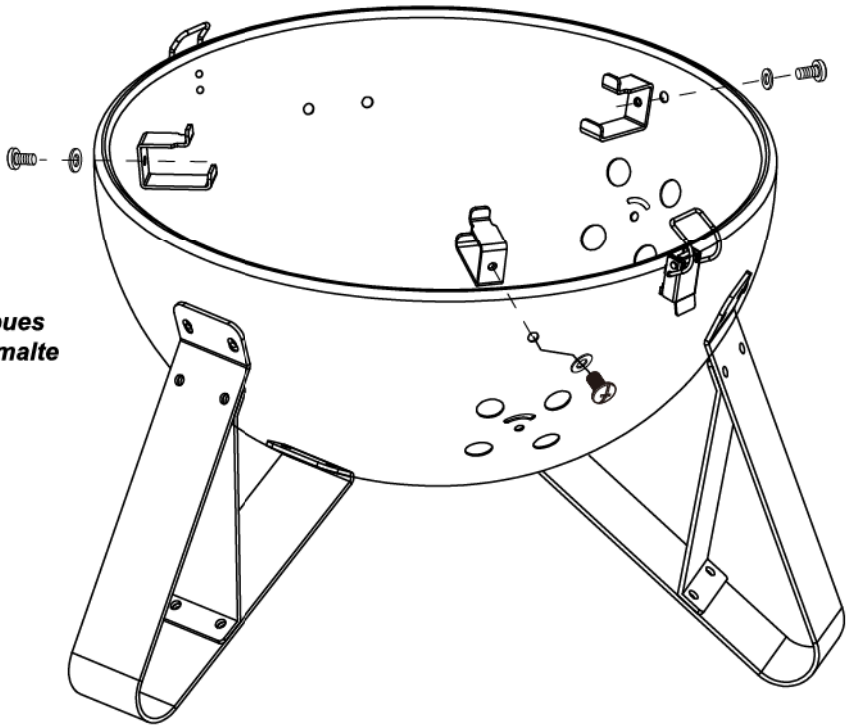
12: 6 x 12mm

12: M6



2. 3: M6 x 12

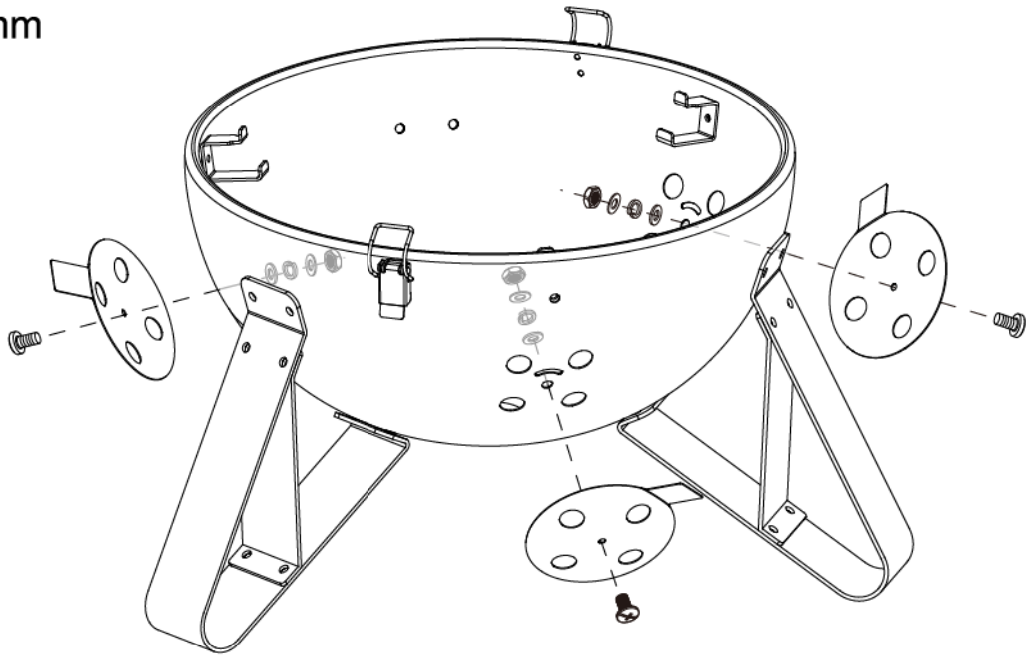
3: 6 x 12mm



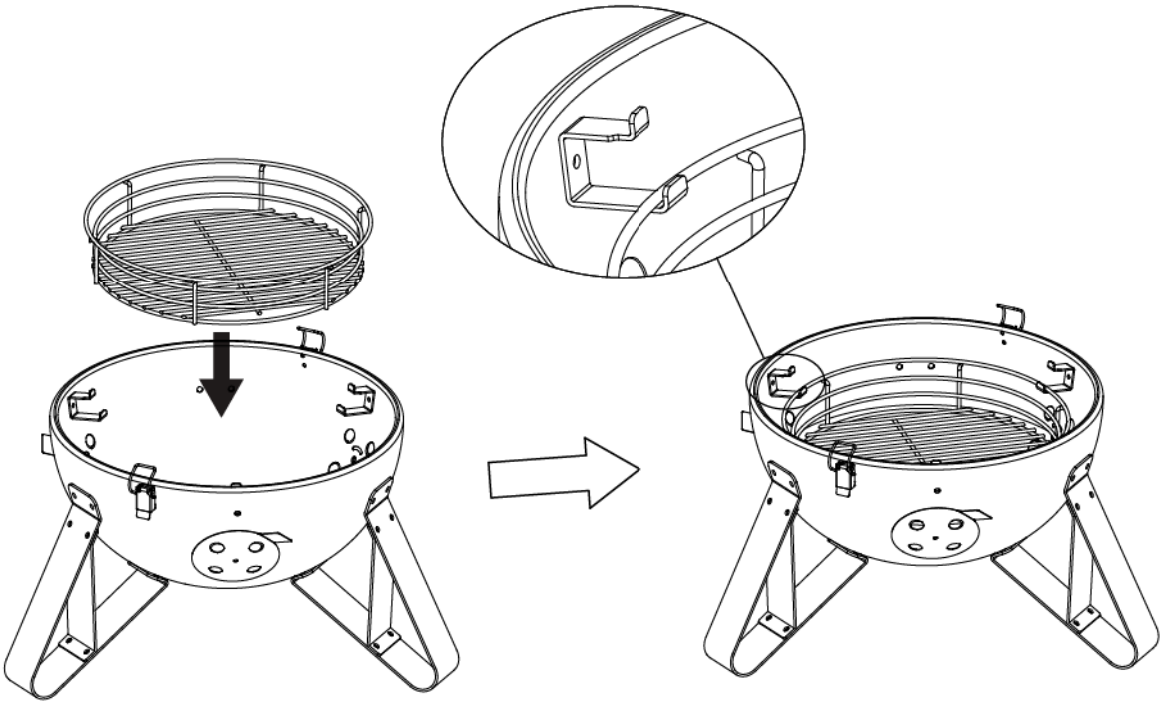
PRECAUCIÓN:
No apriete el perno en exceso, pues podría dañar la superficie de esmalte

3. 3: M6 x 12

- 6: 6 x 16mm
- 3: 6mm
- 3: M6



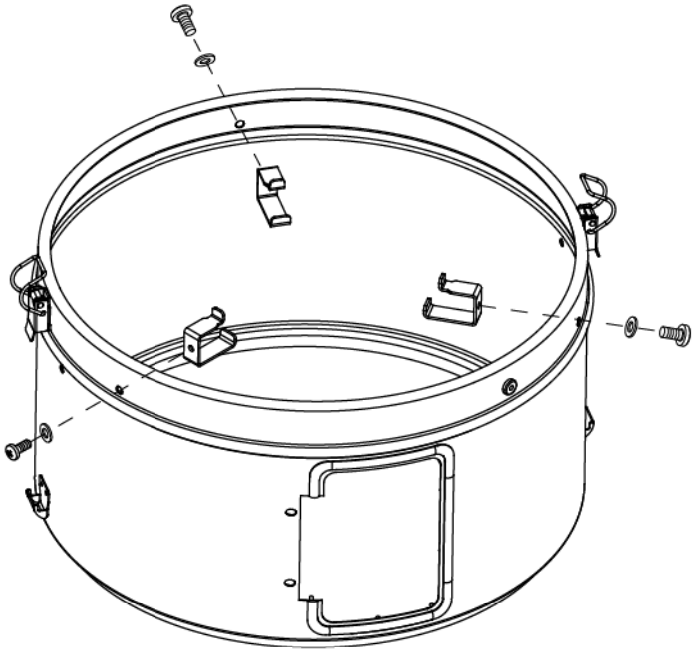
4.



5. 3: M6 x 12

3: 6 x 12mm

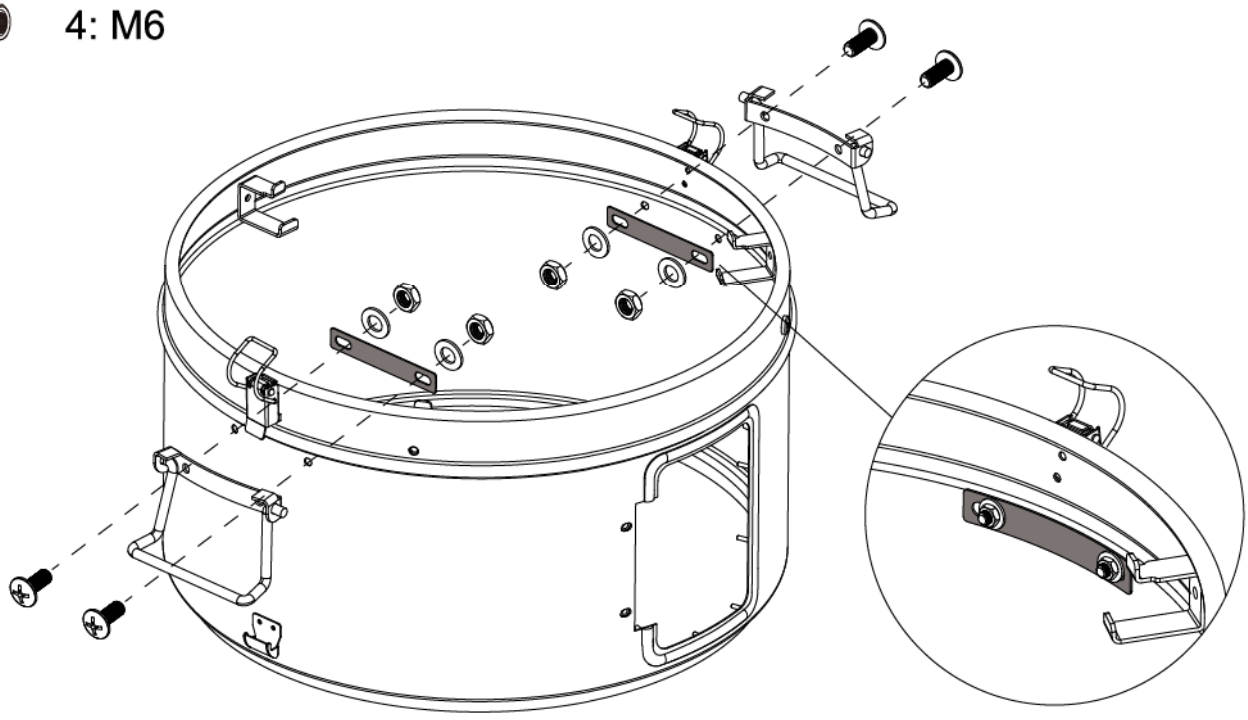
PRECAUCIÓN:
No apriete el perno en exceso, pues podría dañar la superficie de esmalte



6. 4: M6 x 12

4: 6 x 12mm

4: M6

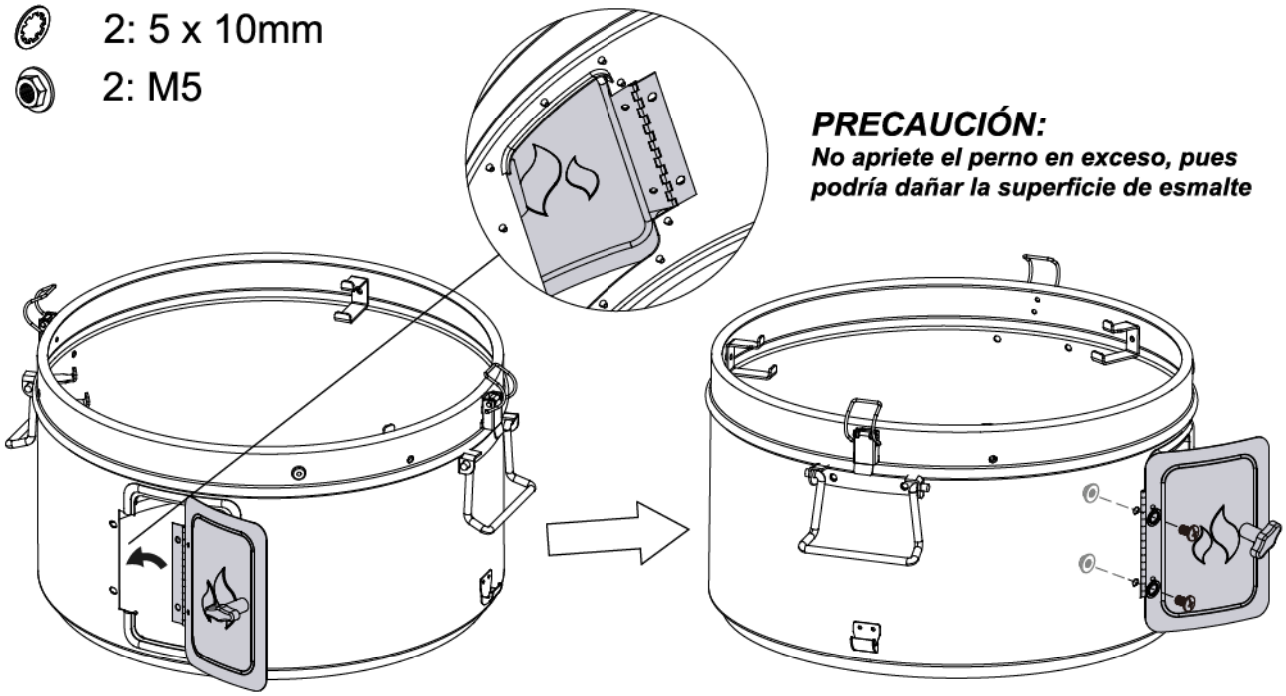


7.

2: M5 x 12

2: 5 x 10mm

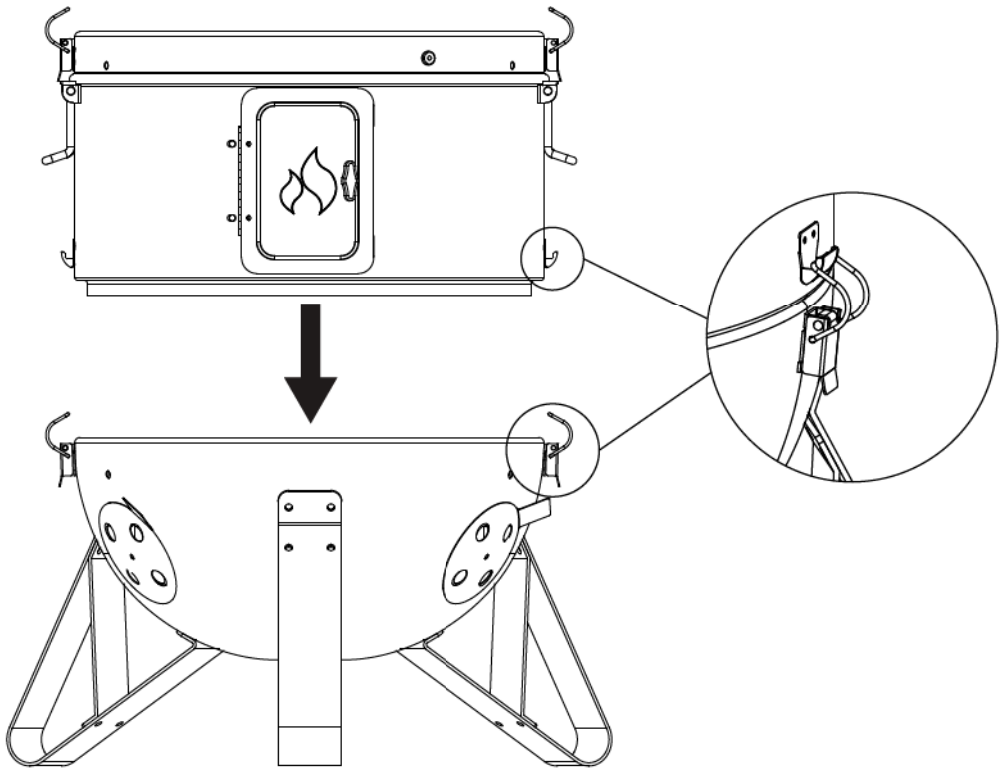
2: M5



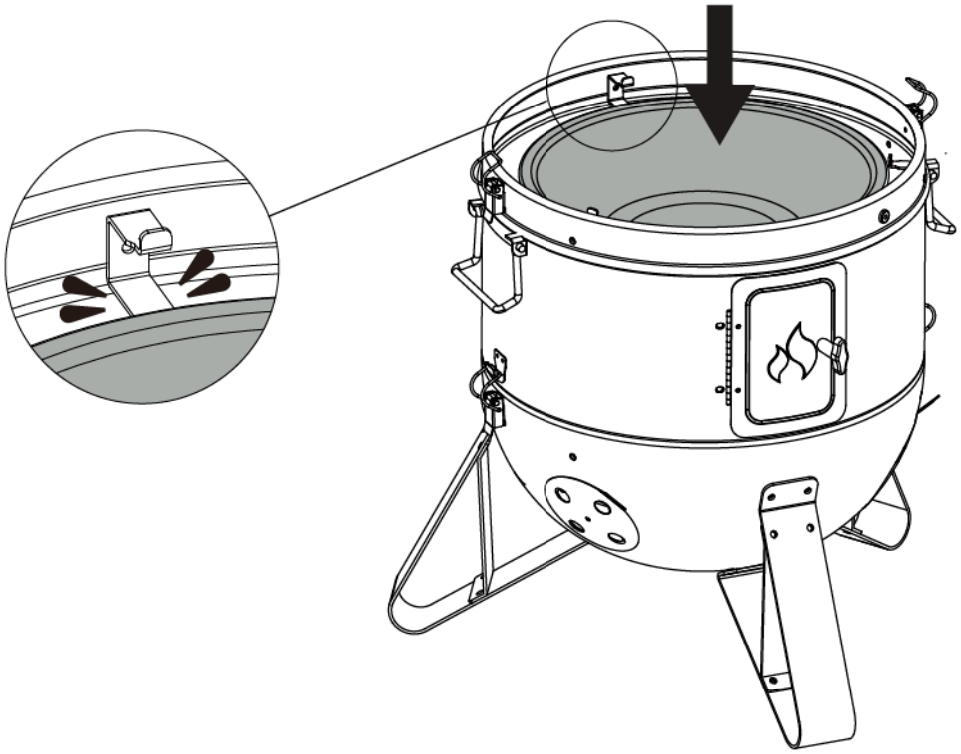
PRECAUCIÓN:

No apriete el perno en exceso, pues podría dañar la superficie de esmalte

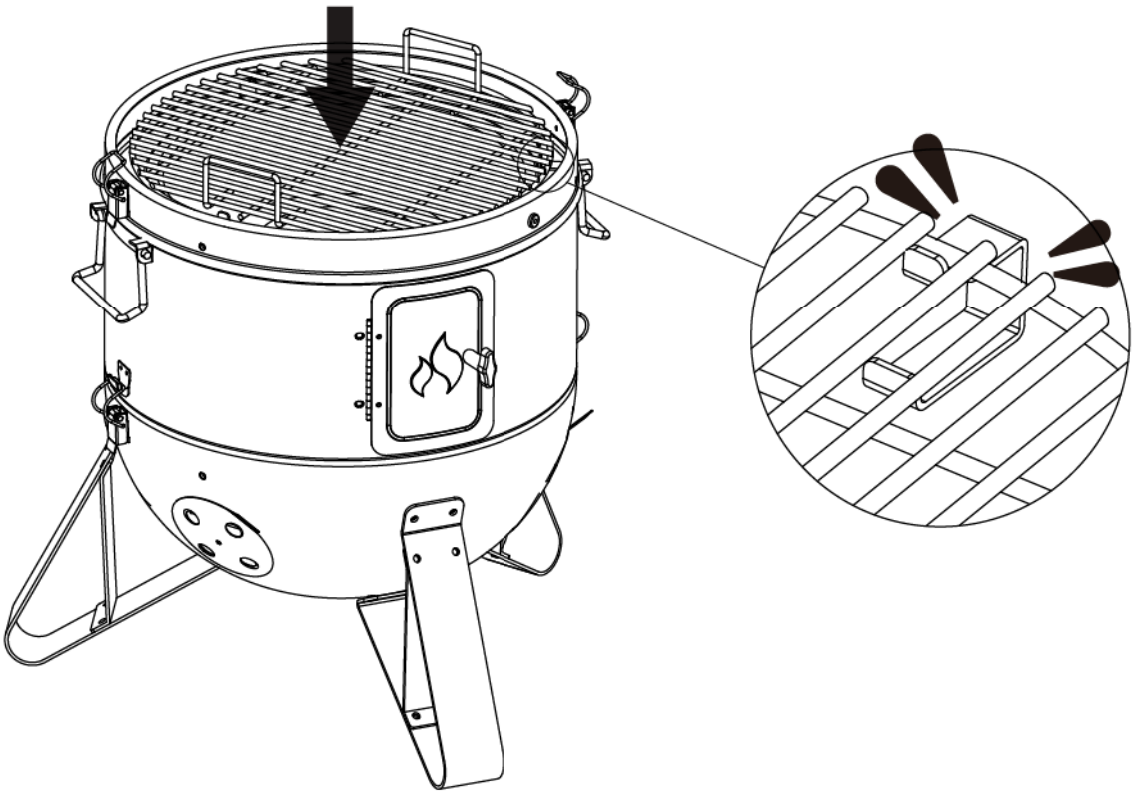
8.



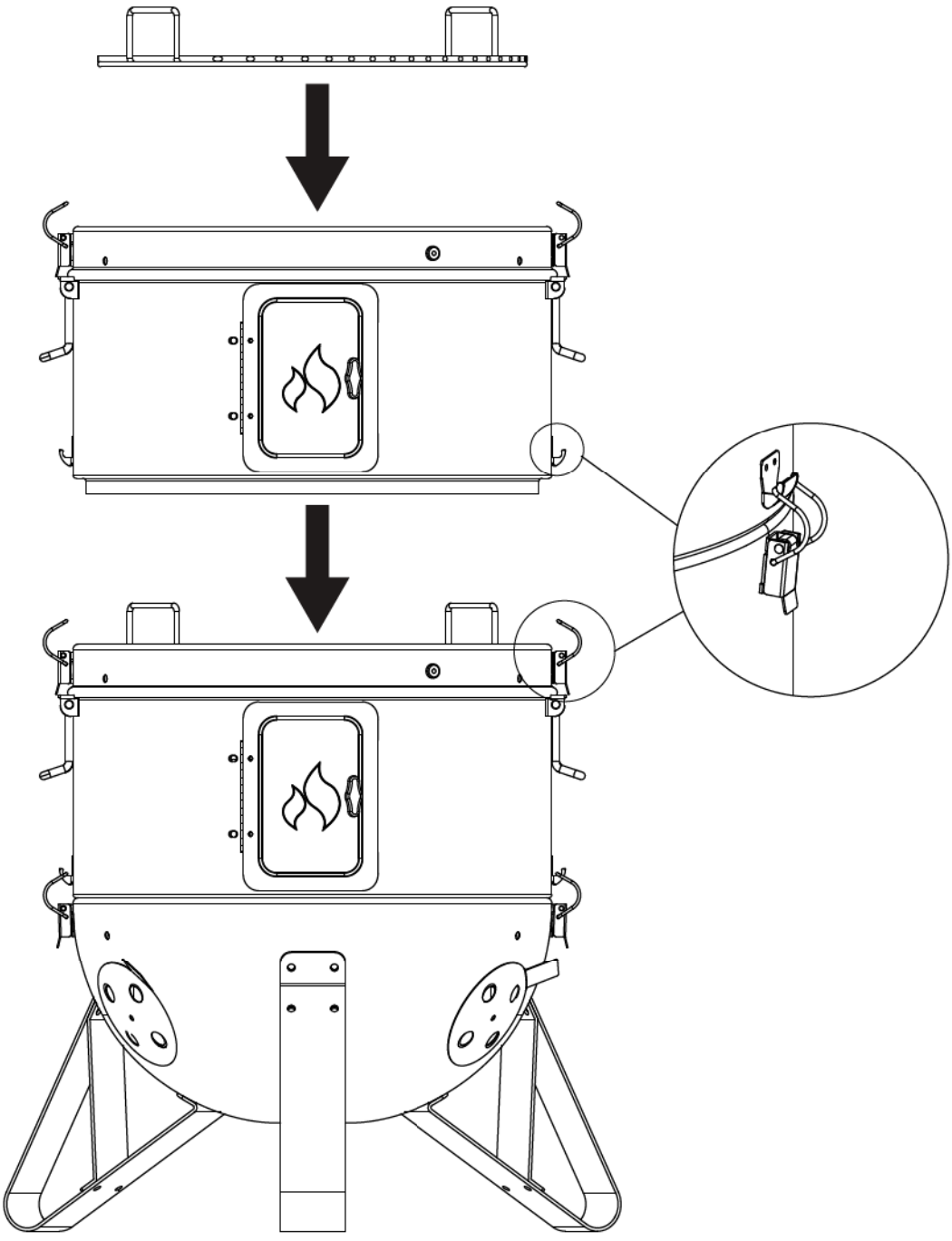
9.



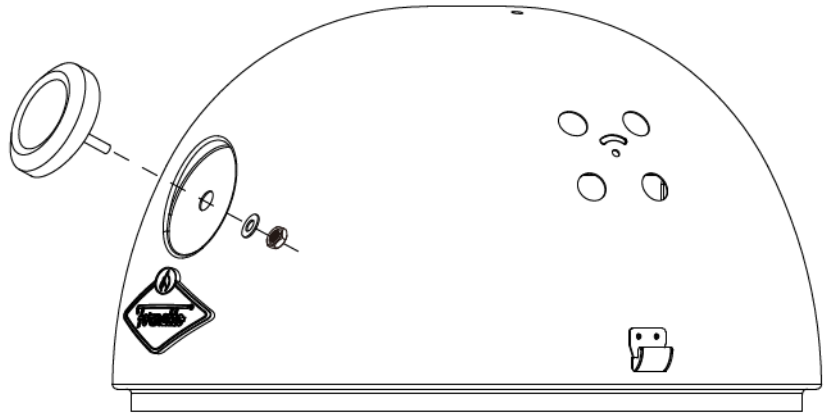
10.



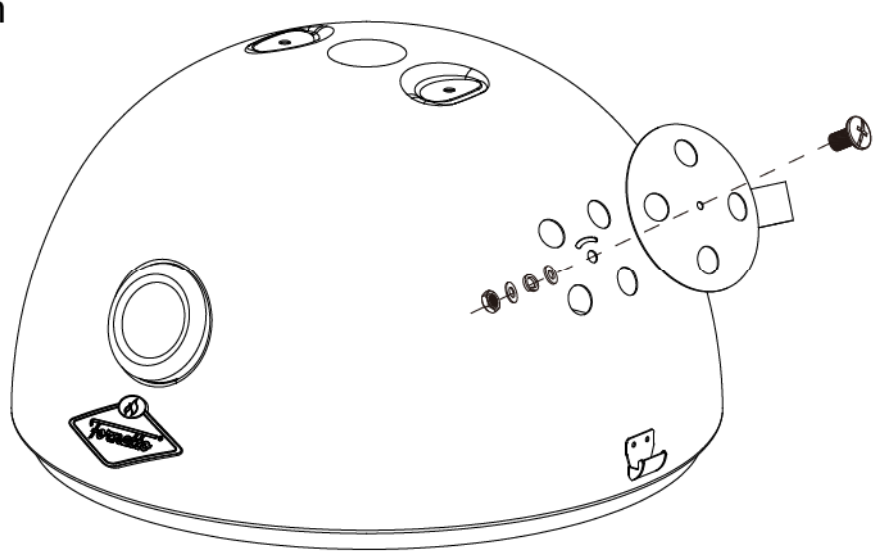
11.



12. 1: 10 x 18mm
    1: M10



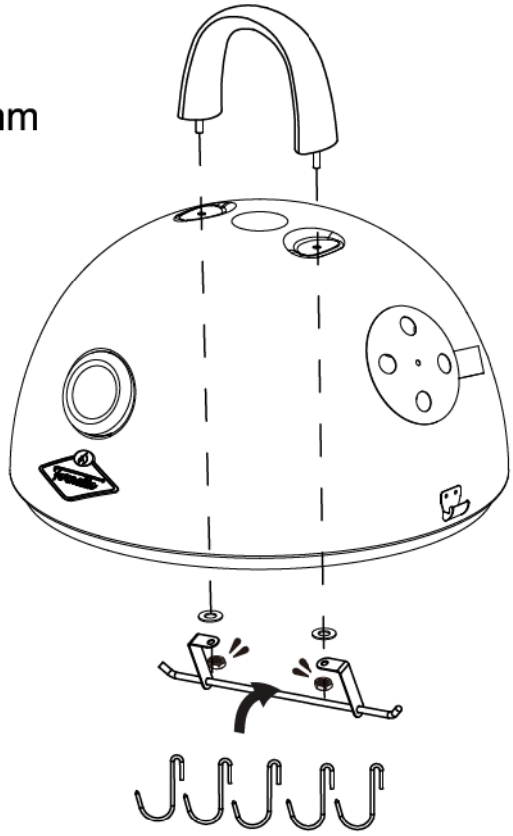
13. 1: M6 x 12
    2: 6 x 16mm
    1: 6mm
    1: M6



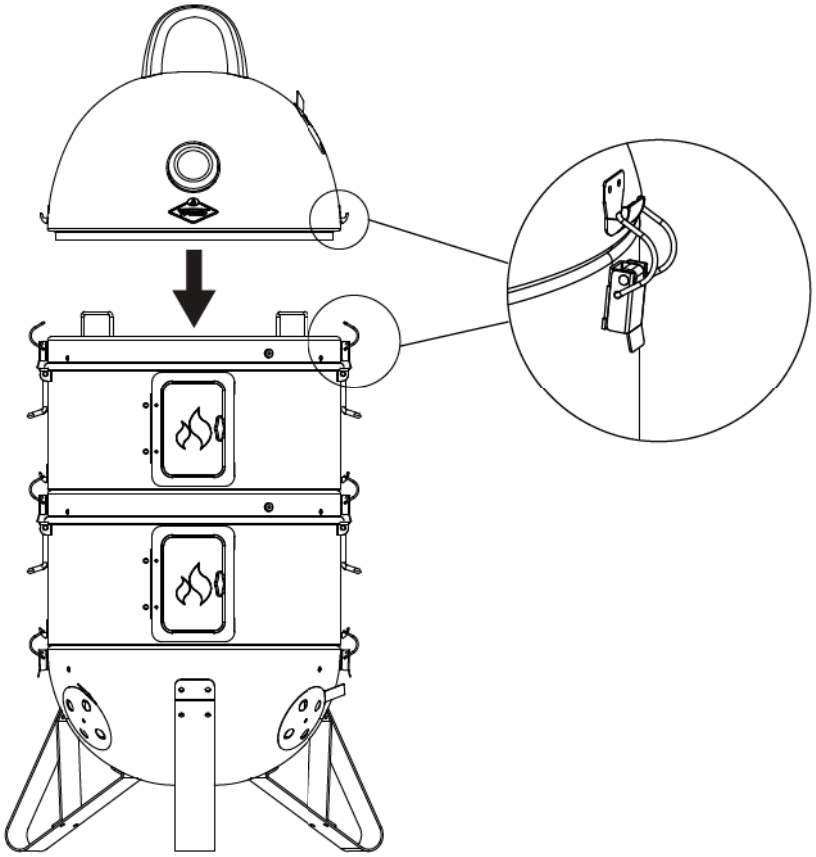
14.

2: 6 x 12mm

2: M6

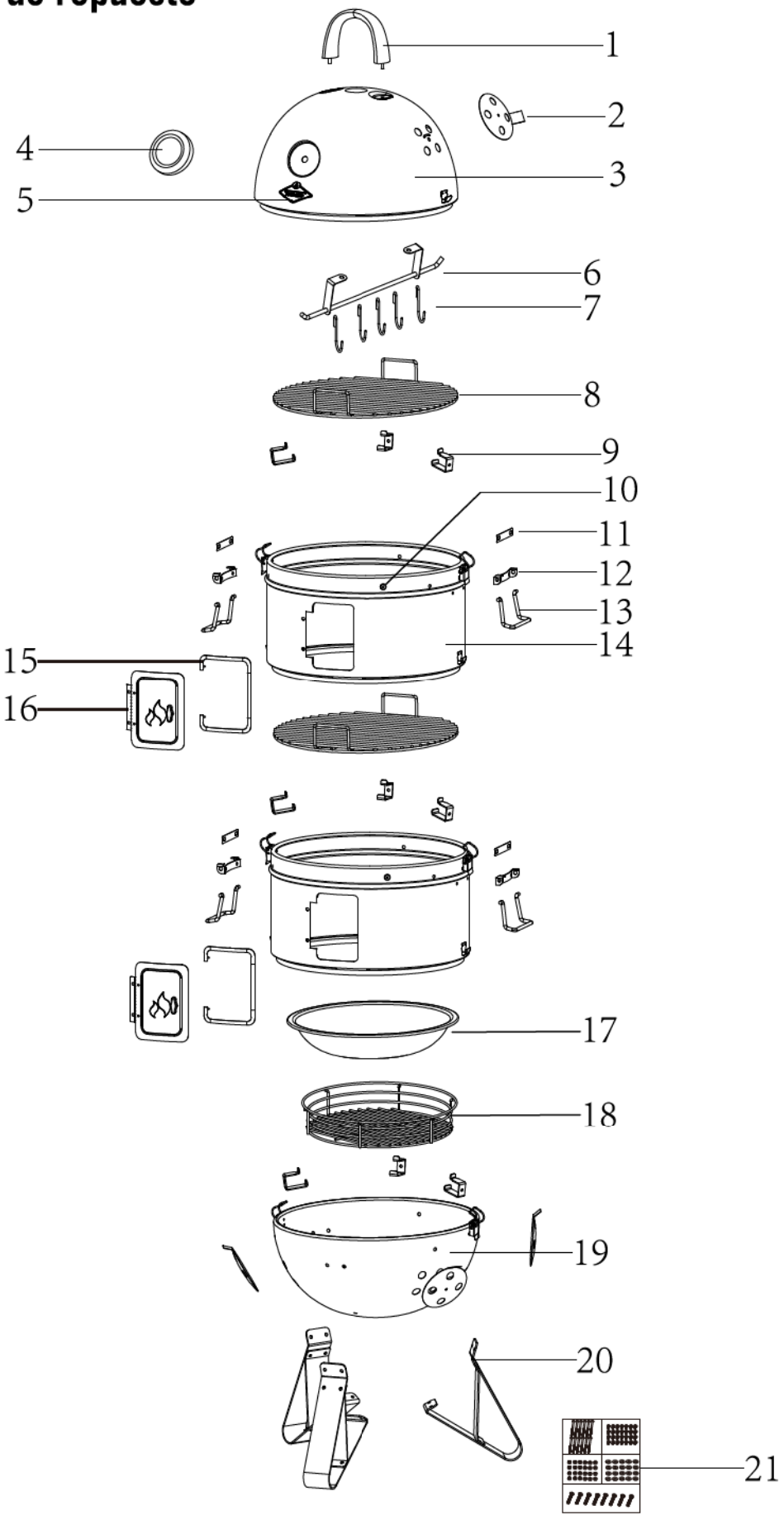


15.



ES

Lista de piezas de repuesto



NÚMERO DE PIEZA	NOMBRE DE LA PIEZA	CÓDIGO DEL PROVEEDOR
1	Asa de la tapa	BSBS18-0101-14000-079
2	Placa de ventilación	BSBS18-0301-20100-088
3	Tapa del horno	BSBS18-0401-04080-087
4	Regulador de temperatura	BSBS18-0201-09000-079
5	Placa	BA-BMB1
6	Rejilla para ganchos	BSBS18-0501-01600-082
7	Gancho para colgar	BSBS18-0601-01600-082
8	Parrilla	BSBS18-0701-01600-082
9	Soporte de sujeción de la parrilla	BSBS18-0801-10200-080
10	Arandela de silicona	BSBS18-1702-02000-080
11	Placa de soporte del asa del horno	BSBS18-02601-09100-080
12	Soporte del asa del horno	BSBS18-0901-09200-080
13	Asa del horno	BSBS18-1001-09200-080
14	Mitad del horno	BSBS18-1102-04080-087
15	Sello de la puerta	BSBS18-1801-02300-080
16	Puerta del horno	BSBS18-01201-20200-088
17	Recipiente para agua	BSBS18-1301-04080-087
18	Cesta para carbón	BSBS18-1401-01400-087
19	Base del horno	BSBS18-01502-04080-087
20	Patas del horno	BSBS18-1601-11000-088
21	Paquete de tornillos	BP-FO2-002-000-ST

ES

Advertencias e información de seguridad

- **"NO USAR EN INTERIORES".**
- **¡ADVERTENCIA! Peligro por monóxido de carbono.**
- Quemar carbón en espacios interiores puede ser letal. El carbón ardiendo puede desprender monóxido de carbono, que es un gas inodoro. No queme nunca carbón en espacios cerrados como tiendas de campaña, hogares o edificios, vehículos o garajes.
- **¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a los niños y las mascotas.**
- **¡ATENCIÓN! El Fornetto puede alcanzar temperaturas muy altas, no lo mueva mientras esté en funcionamiento. Deje que la unidad se enfríe antes de moverla.**
- **¡PRECAUCIÓN! ¡No use sustancias con alcohol ni gasolina para encender o reencender el Fornetto!**
- No use nunca el Fornetto en embarcaciones u otros vehículos recreativos.
- No debe dejar sin vigilancia el Fornetto durante su uso.
- El Fornetto no ha sido diseñado para un uso comercial y usarlo de esta forma anulará su garantía.
- El Fornetto debe usarse únicamente en el exterior. Si se usa en espacios cerrados, como un edificio o un garaje, se acumularán humos tóxicos que pueden causar lesiones graves e incluso la muerte.
- Use siempre el Fornetto en un área bien ventilada, pero retirado de vientos fuertes.
- Coloque el Fornetto de tal forma que el viento no pueda arrastrar ceniza caliente a superficies combustibles.
- No utilice el Fornetto sin haber leído detenidamente las instrucciones de funcionamiento con anterioridad.
- Un montaje incorrecto del Fornetto puede ser peligroso. Siga cuidadosamente las instrucciones de montaje antes de encender el Fornetto. Cualquier modificación de la unidad que no respete las instrucciones del fabricante puede ser peligrosa y anulará todas las garantías
- Al encender la unidad, asegúrese de que si lleva ropa holgada esta no esté tocando los carbones ni cerca de ellos.
- Utilice siempre guantes de barbacoa (o los guantes de cuero Fornetto) y ropa de protección cuando vaya a encender el Fornetto con un encendedor tipo chimenea o cuando vaya a añadir más combustible a la unidad.
- Antes de encender la barbacoa, asegúrese de que esté colocada sobre una superficie no combustible sólida, plana y nivelada.
- No use parafina, alcohol ni otros materiales combustibles para encender el Fornetto.
- No añada encendedores ni cualquier otro material para encender fuego a una unidad que esté caliente o templada.
- Retire la tapa y las cestas de la unidad mientras la está encendiendo y mientras los carbones se van calentando.
- No use agua para controlar llamaradas o apagar los carbones, ya que esto podría dañar el acabado esmaltado. Cierre ligeramente las ranuras de ventilación de la base y ponga la tapa sobre el cuenco.
- Apague los carbones cuando haya acabado de cocinar. Cierre todas las ranuras de ventilación después de poner la tapa.
- No use ni almacene gasolina ni ningún vapor o material inflamable a una distancia de menos de 8 metros de esta unidad.
- Mantenga todos los objetos y superficies combustibles a, como mínimo, 150 cm de distancia del Fornetto. Esto incluye, sin limitarse a ello, plataformas de madera, tratadas o sin tratar.
- Mantenga el área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos combustibles.
- Mantenga todos los cables eléctricos alejados de las superficies calientes del Fornetto.
- No toque las partes metálicas de la barbacoa hasta que la unidad se haya enfriado por completo.
- Use guantes de barbacoa (sugerimos los guantes de cuero de Fornetto) al ajustar las ranuras de ventilación o levantar la tapa.
- No toque las parrillas, los carbones o ninguna parte de estos para comprobar si están calientes.
- No mueva nunca el Fornetto cuando se esté usando. Espere hasta que los carbones estén completamente apagados y fríos antes de intentar mover la unidad.
- Abra siempre la tapa con la mayor precaución, ya que en el interior del Fornetto pueden acumulares vapor y altas temperaturas, lo que puede causar daños graves.

Precaución

- Controle y limpie con regularidad su Fornetto para evitar acumulaciones de grasas, que podrían causar fuegos por grasa y anular su garantía.

LOS DAÑOS DEBIDOS A FUEGOS CAUSADOS POR GRASA NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Vacíe siempre la ceniza después de usar el Fornetto. No retire la ceniza hasta que se haya apagado completamente y esté fría.
- Usar detergentes abrasivos en el Fornetto y sus parrillas y cestas puede dañar el acabado y anulará la garantía.
- Usar objetos afilados para limpiar el cuenco y la cubierta dañará el acabado y anulará la garantía.
- Deje que el Fornetto se enfríe completamente antes de limpiarlo y lavarlo en una solución jabonosa caliente.
- Asegúrese de que se limpien todos los restos de grasa, adobos y alimentos de la parrilla y de las cestas después de CADA sesión de cocinado.
- Lave las cestas y las parrillas con agua caliente con jabón y a continuación aclárelas y séquelas antes de volverlas a colocar en el Fornetto.

ES

Encendido del Ahumador Fornetto

Asegúrese de que la tapa no esté puesta y de que las ranuras de ventilación en la base del Fornetto estén abiertas.

Retire las cenizas y restos que hubieran podido quedar del uso anterior (esto solo puede hacerse cuando los carbones estén completamente apagados y fríos).

Si va a encender los carbones directamente en la cámara de carbón, amontone en forma de pirámide la cantidad necesaria de briquetas colocadas encima de 3 o 4 encendedores.

Prenda los encendedores y deje abierta la cubierta. Los carbones deberían estar listos para poder cocinar encima de ellos en unos 30 a 40 minutos, cuando todas las briquetas estén recubiertas con ceniza "gris". Coloque de forma adecuada los carbones encendidos usando tenazas de mango largo o el atizador/gancho para el horno de Fornetto.

Si va a usar un encendedor tipo chimenea, coloque la cantidad necesaria de briquetas en la parte superior de la chimenea, por encima de la rejilla interna.

Coloque el encendedor en la cámara para el carbón de la barbacoa, encima de papel de periódico arrugado, y prenda la llama. Las briquetas estarán listas para cocinar con ellas en unos 20 a 25 minutos. Vierta los carbones calientes del encendedor en la cámara de carbón. Coloque de forma adecuada los carbones encendidos usando tenazas de mango largo o el atizador/gancho para el horno de Fornetto.

Use siempre guantes de barbacoa (sugerimos los guantes de cuero de Fornetto) al manejar el encendedor.

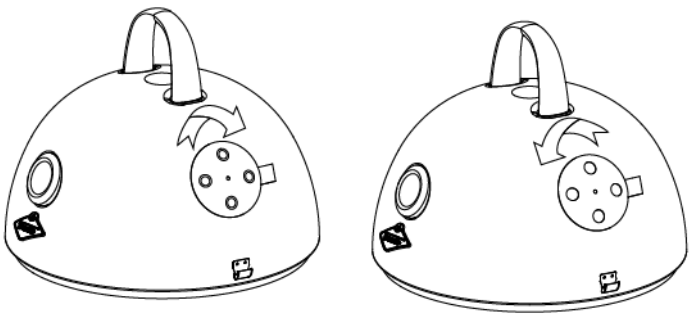
Intente conseguir una capa uniforme de carbones, con una profundidad de 3 a 4 cm, en la zona apropiada debajo de las cestas de cocinado o el recipiente de agua. Coloque siempre los carbones o briquetas en la bandeja para carbón y nunca directamente en el fondo del cuenco de la barbacoa.

De lo contrario se podrían causar daños a la barbacoa que no están cubiertos por la garantía.

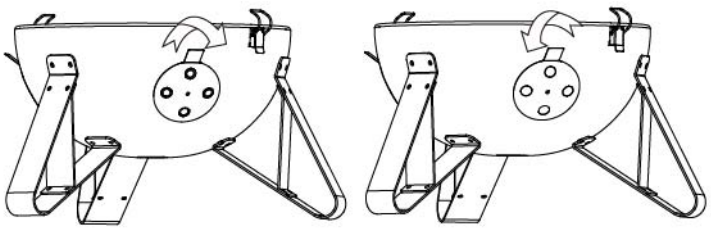
Los carbones solo deberán colocarse en la cesta de carbón y NUNCA en el fondo del cuenco para calentar. De lo contrario se podrían causar daños en el fondo del cuenco de calentamiento que no están cubiertos por la garantía.

NO OLVIDE mantener siempre abierta la placa de ventilación de su Fornetto durante el funcionamiento. Esto permite que el calor y los humos aromáticos sean aspirados hacia arriba, lo que fomenta la circulación dentro de la unidad.

AJUSTES DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN:



ABIERTA **CERRADA**



ABIERTA **CERRADA**

Al girar los mandos de control en la posición abierta, permitirá que el aire entre en la cámara de combustión y que circule a través del horno, lo que hará que aumenten las llamas y que ascienda la temperatura del horno.

Mantenimiento del ahumador Fornetto

Limpieza

Para limpiar el Fornetto **para la próxima vez,**
permita primero que la unidad se enfríe completamente

Vacíe las cenizas y los restos fríos del fondo de la unidad y deséchelos.

Retire las cestas y las parrillas y lave cada sección usando una solución jabonosa caliente.

Utilice un cepillo de mango largo para retirar el exceso de grasa, adobos y restos de comida de las cestas y las parrillas antes de lavarlas en agua jabonosa caliente.

Seque todo minuciosamente antes de volver a montar el Fornetto.

Protección

Guarde su Fornetto bajo la cubierta protectora y protegido contra la lluvia cuando no se esté usando.

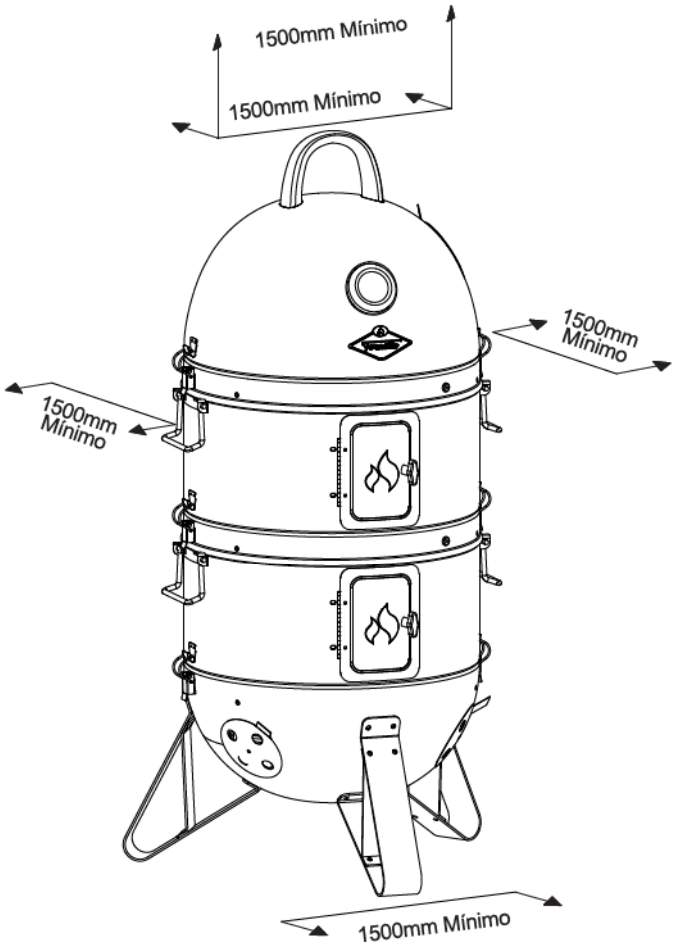
Durante el invierno, almacene su Fornetto en un área seca y bien ventilada.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Este producto puede exponerle a unos productos químicos, como el monóxido de carbono, que, según consta al Estado de California, causan malformaciones de nacimiento u otros daños reproductivos.
Para saber más, consulte
www.P65Warnings.ca.gov

ES

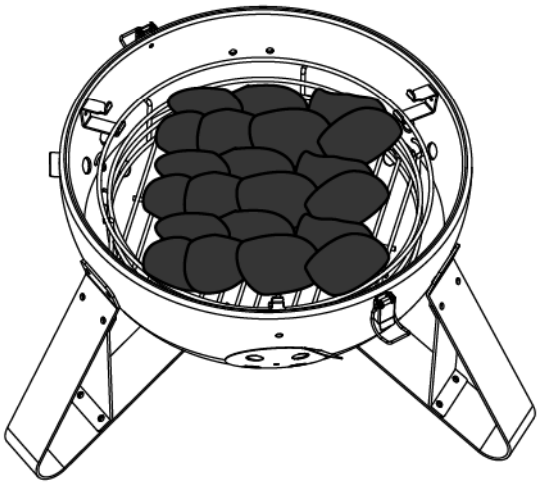
Ubicación del Ahumador Fornetto

Piense bien cuál va a ser la lugar en el que utilizará el Ahumador Fornetto. El ahumador no se debe instalar sobre o debajo de ningún material combustible. La distancia mínima que debe tener de cualquier material combustible en TODOS sus lados es de 1500 mm (59”). La distancia mínima que debe tener de cualquier material combustible desde el lado SUPERIOR de la barbacoa es de 1500 mm (59”).



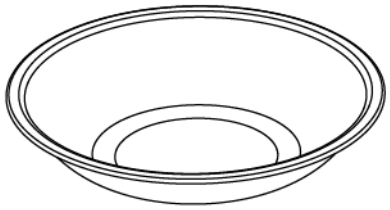
Volumen máximo de carbón

El volumen máximo de carbón recomendable para la cesta para carbón es de aproximadamente 1,5 kg.



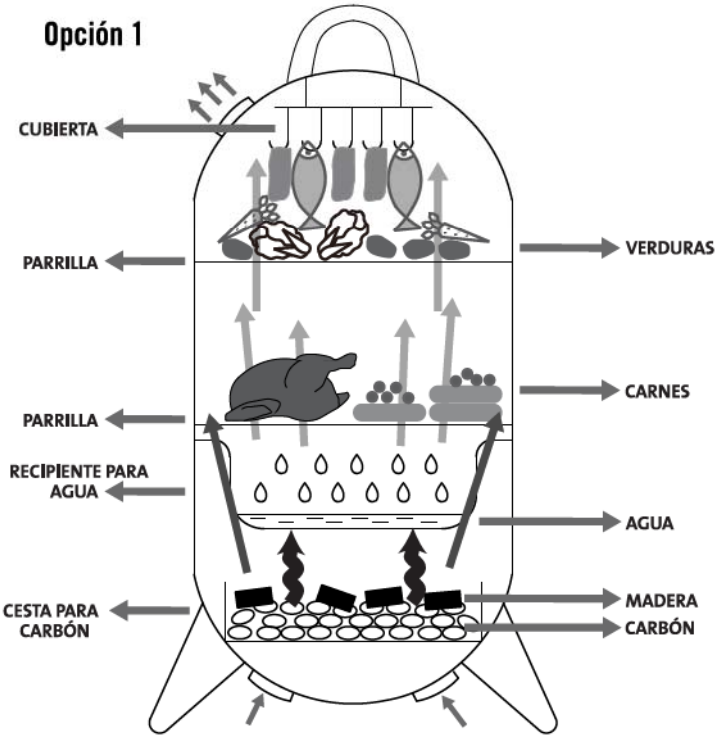
Volumen máximo de agua

El volumen máximo de agua recomendable para el recipiente para agua es la mitad de la carga total del recipiente.



Técnicas de cocinado

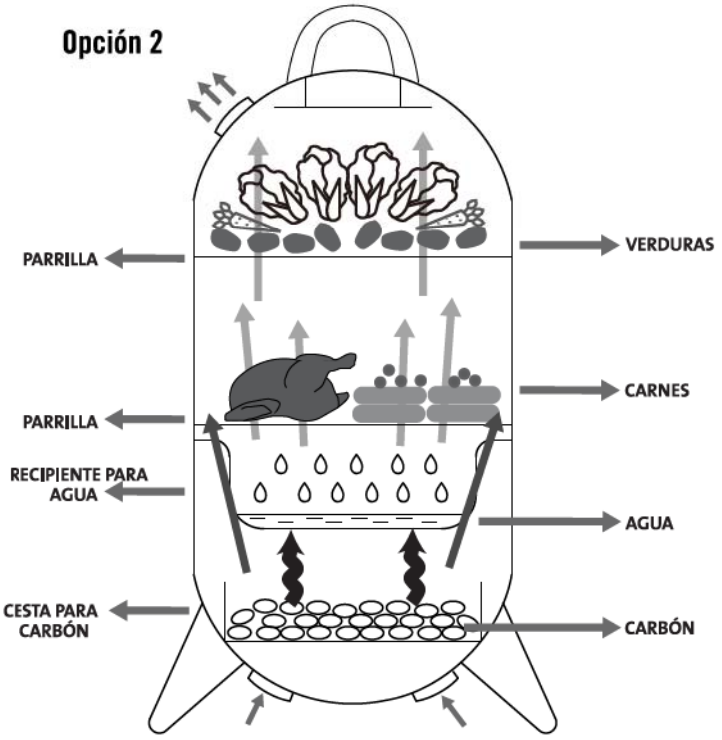
Opción 1



Ahumado

Para ahumar, llene el cuenco para agua en la base de la unidad. Añada sus virutas de ahumado aromáticas preferidas. Cocine lentamente a fuego suave.

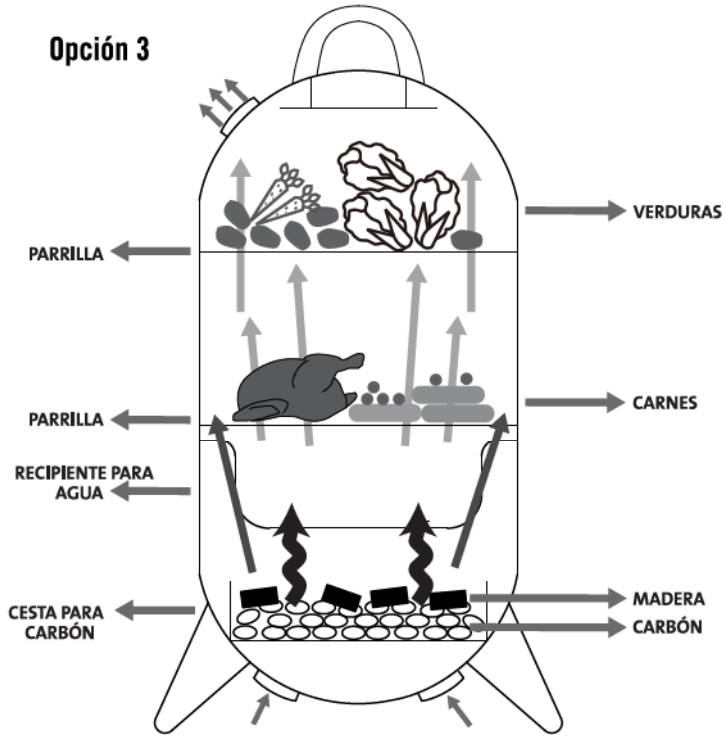
Opción 2



Cocinar a la parrilla

Ponga diversos ingredientes en la parrilla y colóquela encima del recipiente para agua. Los líquidos y jugos de los alimentos se recogen en el recipiente para agua. El vapor aromatizado realza los alimentos, proporcionándoles un sabor más intenso.

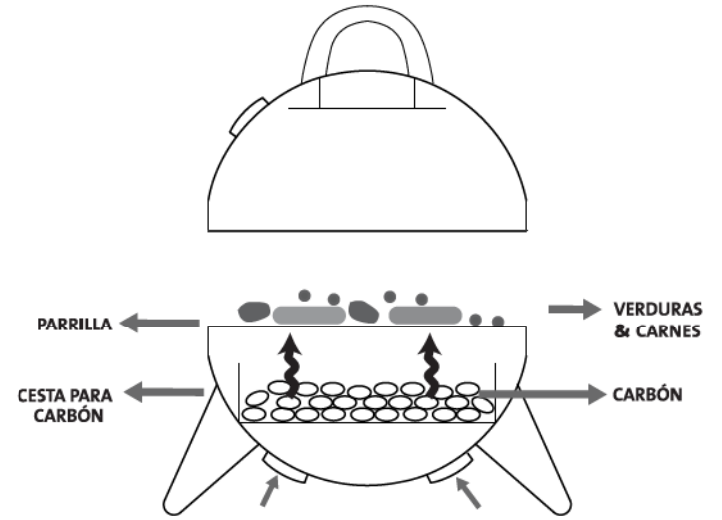
Opción 3



Asar

Retirando el agua del recipiente para agua para crear una fuente de calor difusa, la carne se asará suavemente, utilizando métodos de cocción indirectos de la barbacoa tradicional de carbón.

Opción 4



Barbacoa a la parrilla

Para una barbacoa de carbón tradicional, retire completamente el recipiente para el agua y coloque la parrilla directamente encima.

2 AÑOS DE GARANTÍA

SU AHUMADOR FORNETTO CUENTA CON UNA GARANTÍA QUE CUBRE LOS DEFECTOS DURANTE

UN PERIODO DE HASTA 2 AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. LA GARANTÍA ABARCA LAS PIEZAS,

LA MANO DE OBRA Y LA REPARACIÓN.

LA GARANTÍA NO CUBRE LA CORROSIÓN EN LA SUPERFICIE NI DAÑOS CAUSADOS POR MAL USO O NEGLIGENCIA.

LEA DETENIDAMENTE LAS CONDICIONES DE LA GARANTÍA

www.garthsupport.com **www.fornetto.com** **www.facebook.com/FornettoWoodFiredPizzaOven**

Esta garantía complementa otros derechos que usted pueda tener bajo las Leyes del Consumidor locales en el país en el que realizó la compra. En caso de una avería grave, usted tendrá derecho a un reemplazo o un reembolso y a una compensación por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tendrá derecho a que los bienes sean reparados o sustituidos si no presentan una calidad aceptable y la avería no se puede considerar como una avería grave.

Toda reclamación en virtud de esta garantía deberá hacerse dentro de un plazo de 2 años desde la fecha de compra del producto. Deberá presentarse una prueba de compra.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

- El producto está cubierto por una garantía durante un periodo de 2 años a partir de la fecha de compra.
- Cuando se haga una reclamación en virtud de esta garantía será necesario presentar una prueba de la compra.
- Este manual de montaje y funcionamiento debe guardarse en un lugar seguro.
- El manejo y el mantenimiento del Fornetto deben llevarse a cabo de conformidad con las instrucciones proporcionadas en este manual de montaje y funcionamiento.
- Las reparaciones no implican una extensión del periodo de garantía.
- La utilización de piezas que no sean las piezas originales del horno invalidará esta garantía.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

- Todas las instalaciones deberán realizarse de conformidad con las normas en materia de gas, electricidad y construcción aplicables establecidas por la normativa local en su país, estado o región.

2 AÑOS DE GARANTÍA

LOS SIGUIENTES ASPECTOS NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Gastos de retirada o reinstalación. Esta garantía no cubre los gastos de transporte ni de servicio a domicilio.
- No se aceptará responsabilidad alguna por pérdidas o daños durante el transporte.
- La falta de mantenimiento, el mal uso, la negligencia, el uso inadecuado o la instalación accidentada o incorrecta de este aparato.
- Los arañazos, abolladuras, corrosión o decoloración causados por calor, limpiadores químicos abrasivos o el desportillado de las piezas de esmalte de porcelana.
- Las solicitudes de servicios de limpieza o relacionadas con el desgaste del aparato serán facturadas.
- La corrosión o los daños causados por exposición a elementos como insectos, el clima, granizo o grasas y los fuegos causados por sustancias grasientas.
- La utilización del aparato con fines comerciales.
- Las reparaciones o modificaciones no autorizadas durante el periodo de garantía.
- La rotura del cristal debido a un mal uso o a sobrecalentamiento.

ASISTENCIA TÉCNICA

Si tiene problemas técnicos con su Fornetto, consulte en primer lugar su manual de montaje y funcionamiento y las secciones de resolución de problemas o vaya a la página web www.fornetto.com.

PARA RECLAMACIONES EN VIRTUD DE LA GARANTÍA O PARA SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO DIRÍJASE A

www.garthsupport.com

Para encontrar su Fornetto online vaya a la sección de garantía en www.fornetto.com, seleccione el país o región donde ha comprado el Fornetto y siga las instrucciones.

REGISTRE INMEDIATAMENTE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN

Fecha de compra .....

Comprado en .....

Localidad .....

Nombre y número del modelo .....

Número de serie .....

Número del recibo .....

ADJUNTE EL RECIBO DE COMPRA A ESTA HOJA DE GARANTÍA

FR

TABLE DES MATIÈRES

Instructions d'assemblage	39
Liste des pièces de rechange	48
Avertissements et informations de sécurité	50
Précautions	50
Les dommages causés par les feux de graisses ne sont pas couverts par la garantie	50
Allumage du fumoir Fornetto	51
Entretien du fumoir Fornetto	51
Emplacement de votre fumoir Fornetto	52
Volume d'eau maximum	52
Volume de charbon de bois maximum	52
Méthodes de cuisson	53
Garantie	54

AVERTISSEMENT ! POUR VOTRE SÉCURITÉ. « NE L'UTILISEZ PAS A L'INTÉRIEUR »
Avant de commencer l'assemblage, veuillez lire attentivement les présentes instructions pour être sûr de réaliser correctement l'installation, l'assemblage, l'entretien et la maintenance de votre fumoir Fornetto. Le non-respect des instructions peut entraîner de graves blessures et/ou des dommages au produit.

Pour toutes questions concernant l'assemblage ou le fonctionnement du Fornetto, veuillez contacter le support de Garth sur www.garthsupport. com

La combustion du charbon de bois peut produire du monoxyde de carbone, gaz inodore et mortel.
NE FAITES JAMAIS BRÛLER DE CHARBON DE BOIS DANS UN LOCAL, UN VÉHICULE OU UNE TENTE.

Lorsque vous allumez du charbon de bois, veillez toujours à ce que le site soit bien VENTILÉ.
Gardez les enfants à distance.

Surveillez toujours la combustion.

Contrôlez soigneusement le contenu de livraison avant de procéder à l'assemblage.

Une liste complète des composants est fournie avec les instructions.

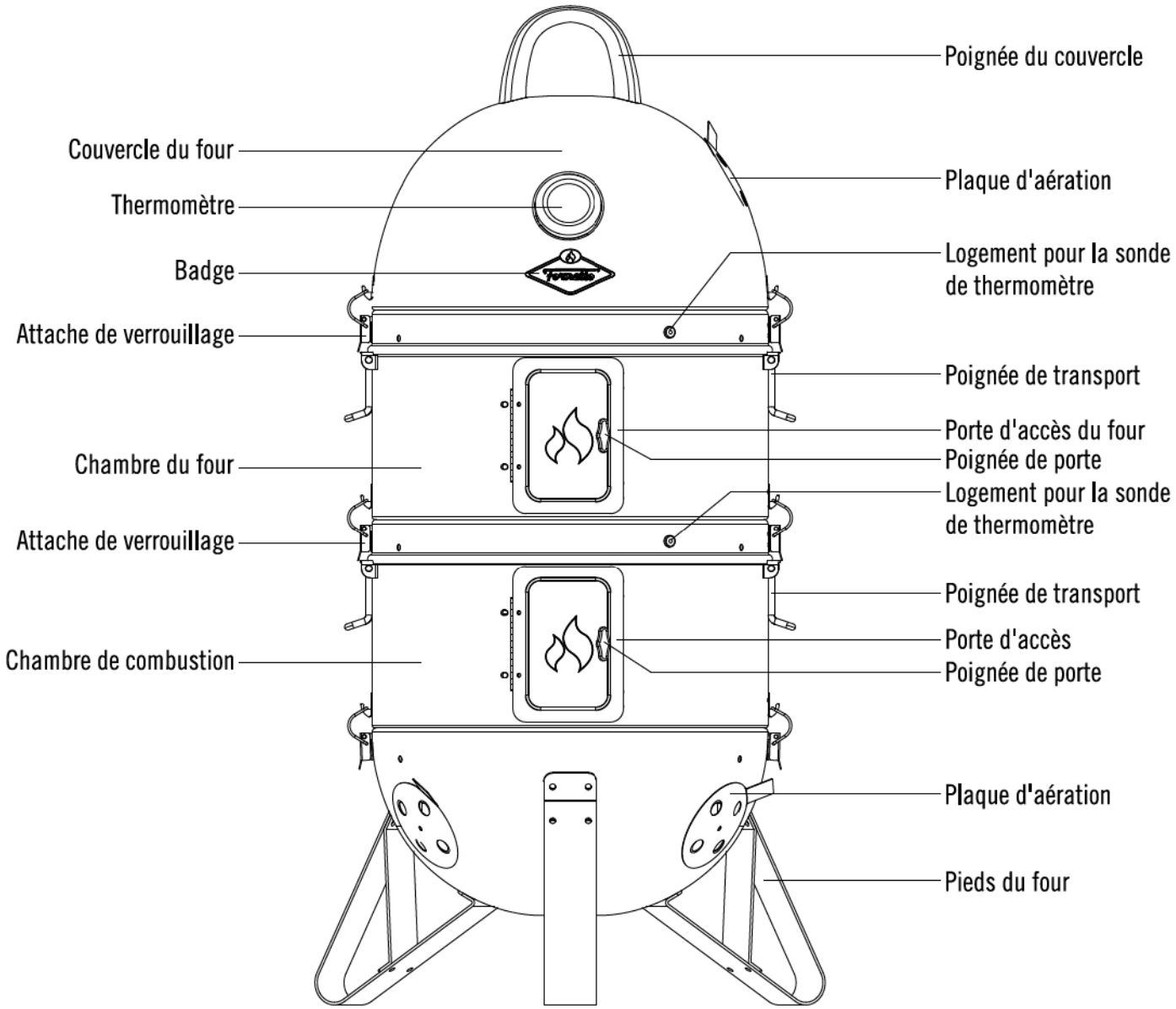
Le kit de fixations contient des **PETITES PIÈCES** qui doivent rester **HORS DE PORTÉE DES JEUNES ENFANTS.**

Lisez intégralement les présentes instructions avant de débuter l'assemblage.

INFORMATIONS DE CONTACT :
Pour toutes les questions concernant les commandes de pièces de rechange, le service après-vente ou la garantie produit, aller sur www.garthsupport.com

FR

Instructions d'assemblage



4: M5 x 12

31: 6 x 12mm

4: M5

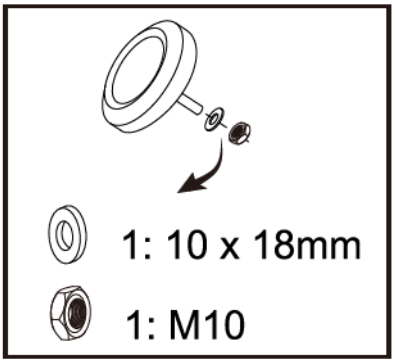
4: 5 x 10mm

33: M6 x 12

8: 6 x 16mm

26: M6

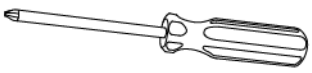
4: 6mm



FR

Les outils dont vous aurez besoin :

clé réglable
(non fournis)

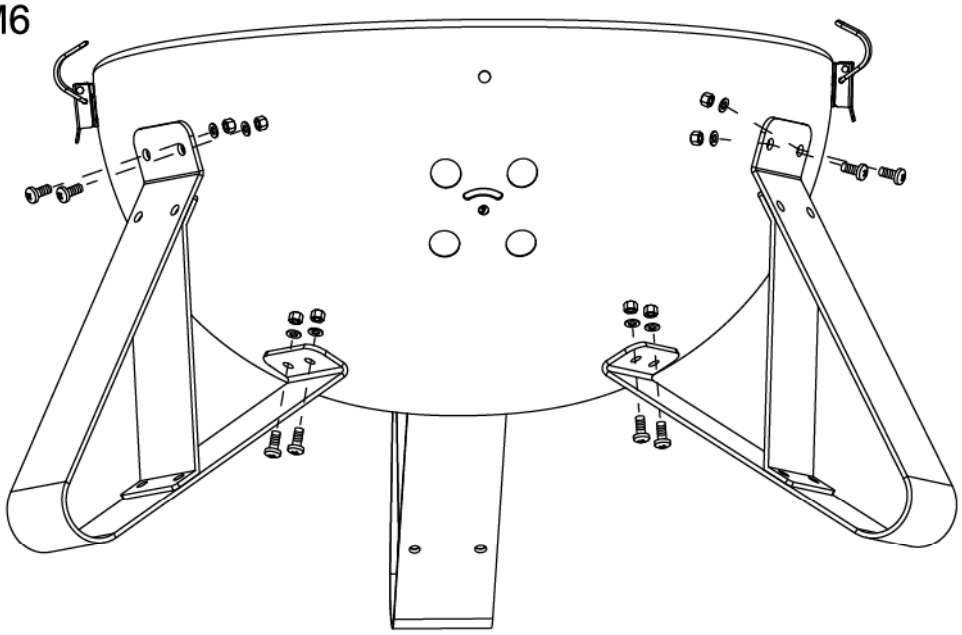


tournevis
(not included)

1. 12: M6 x 12

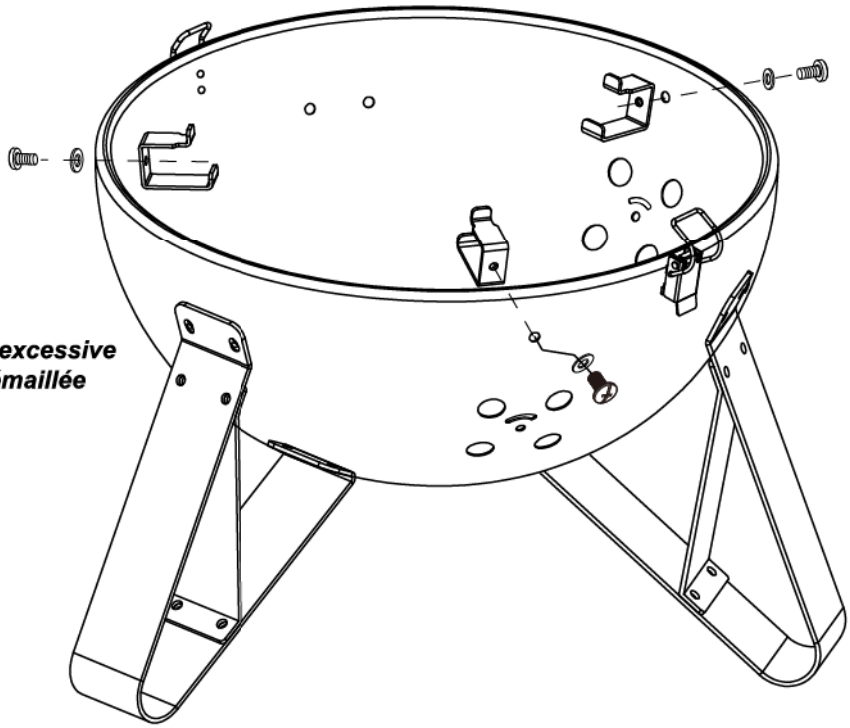
   12: 6 x 12mm

   12: M6



2. 3: M6 x 12

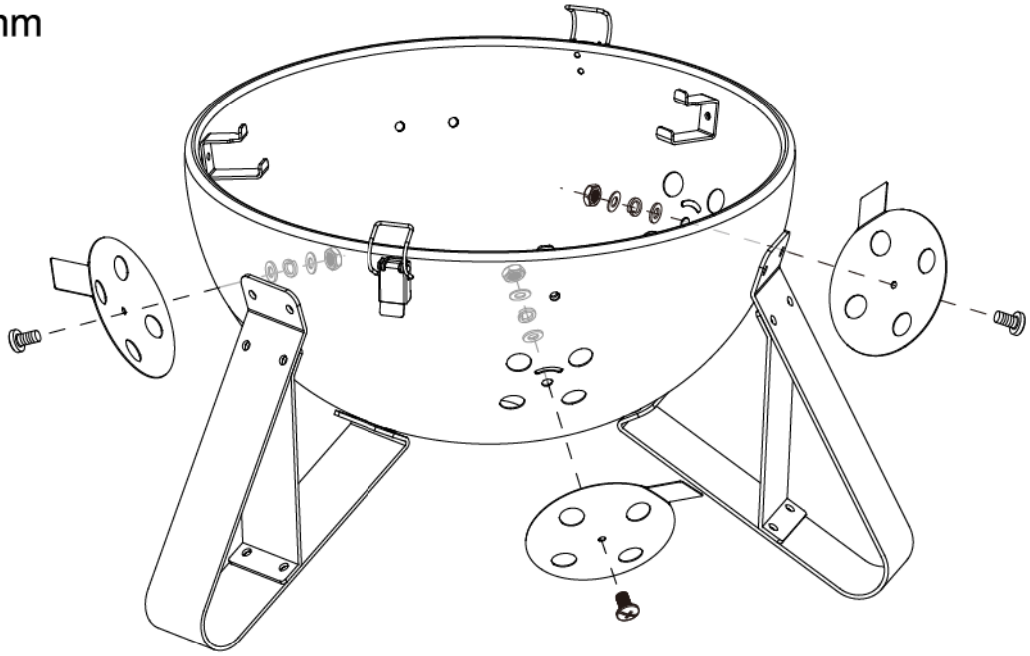
   3: 6 x 12mm



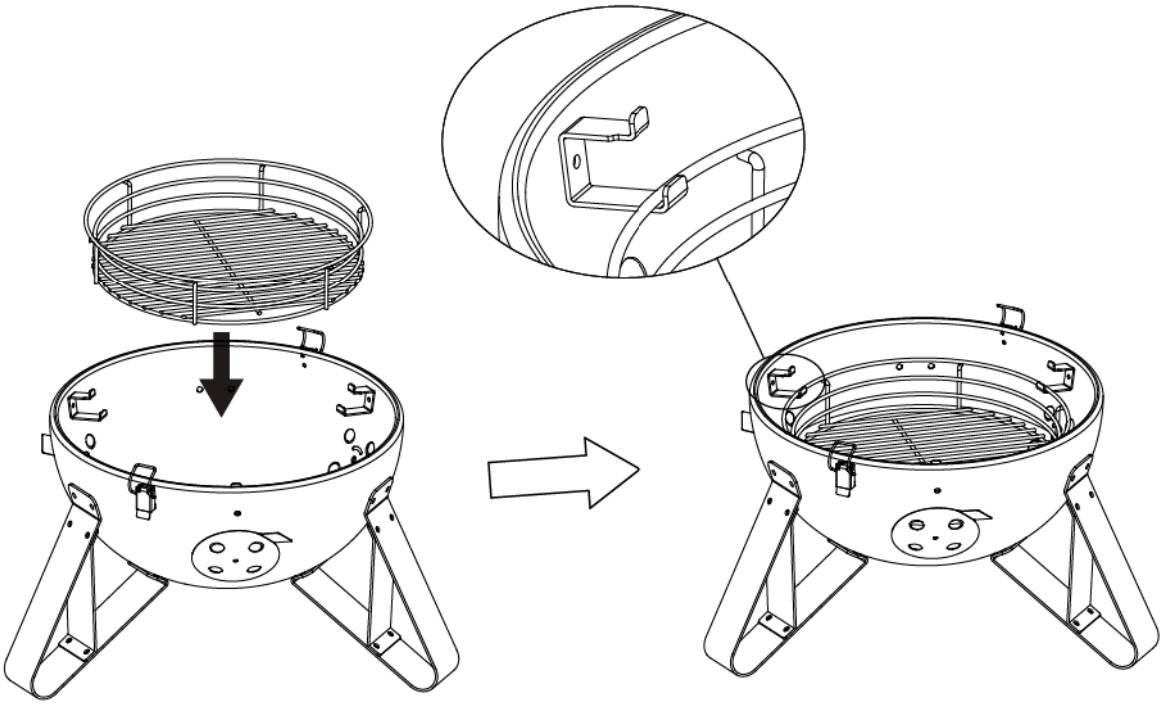
ATTENTION :
ne pas serrer l'écrou de manière excessive afin d'éviter d'abîmer la surface émaillée

3. 3: M6 x 12

- 6: 6 x 16mm
- 3: 6mm
- 3: M6



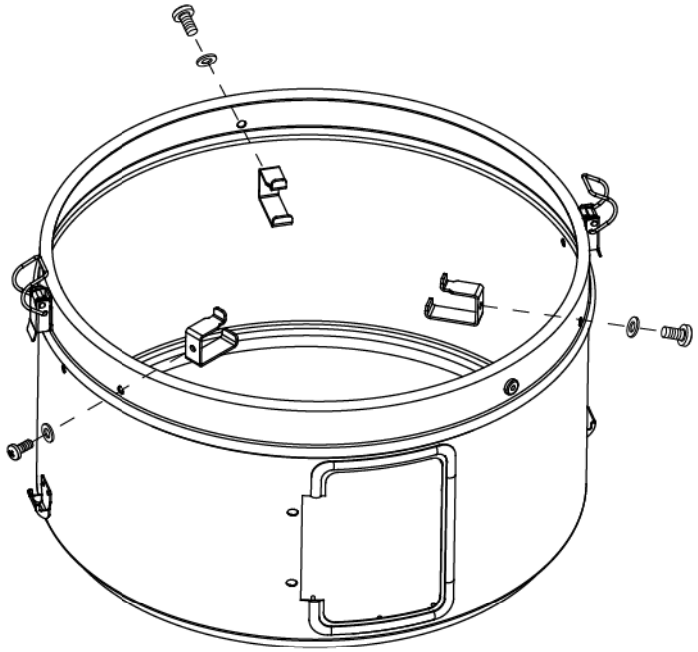
4.



5. 3: M6 x 12

3: 6 x 12mm

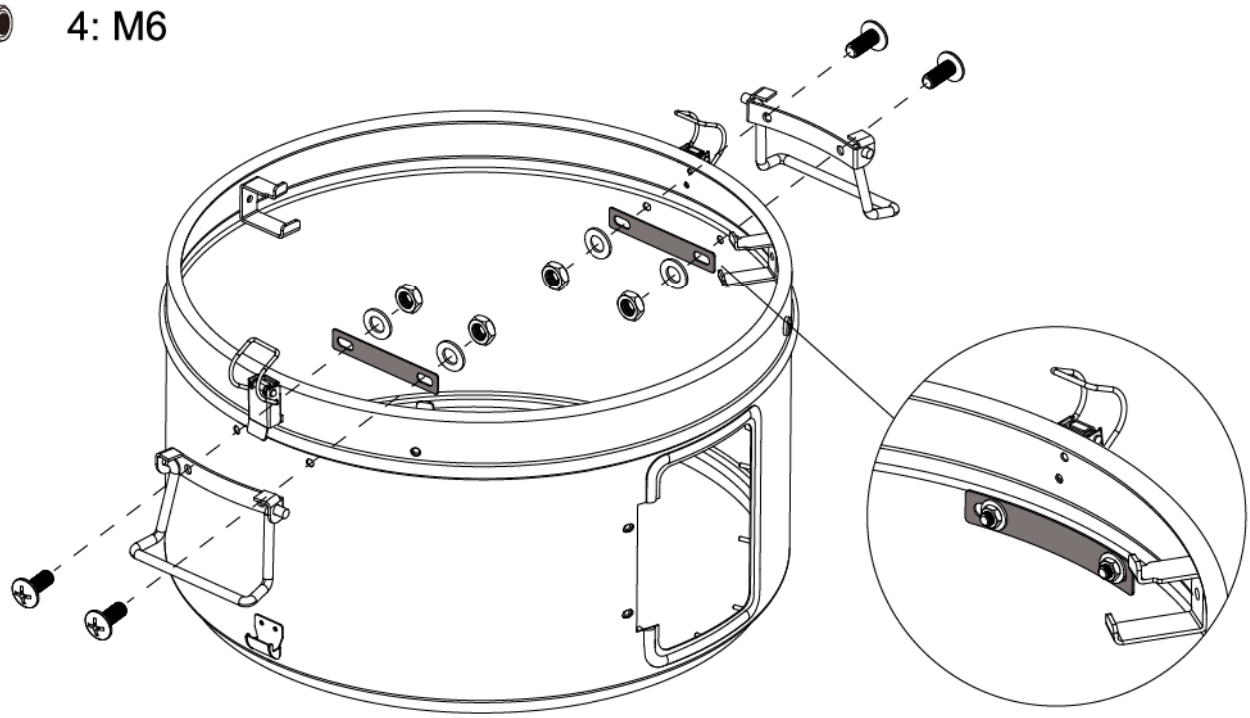
ATTENTION :
ne pas serrer l'écrou de manière excessive afin d'éviter d'abîmer la surface émaillée



6. 4: M6 x 12

4: 6 x 12mm

4: M6



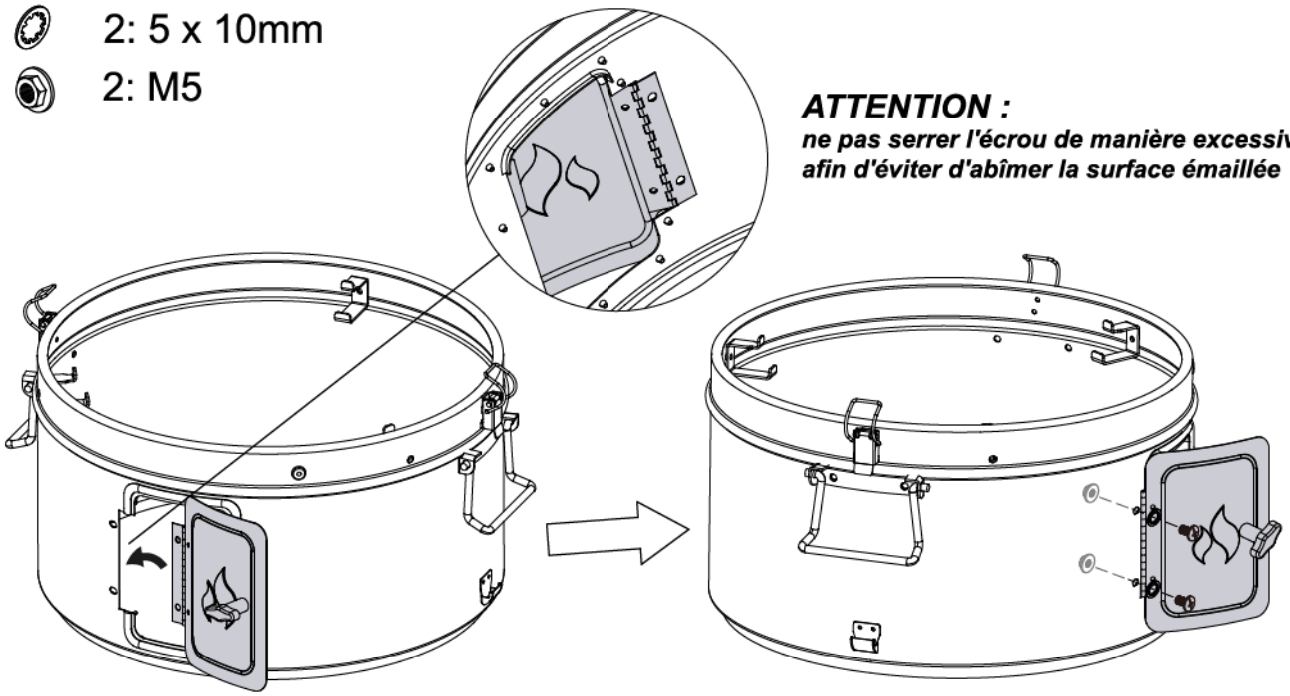
7.

2: M5 x 12

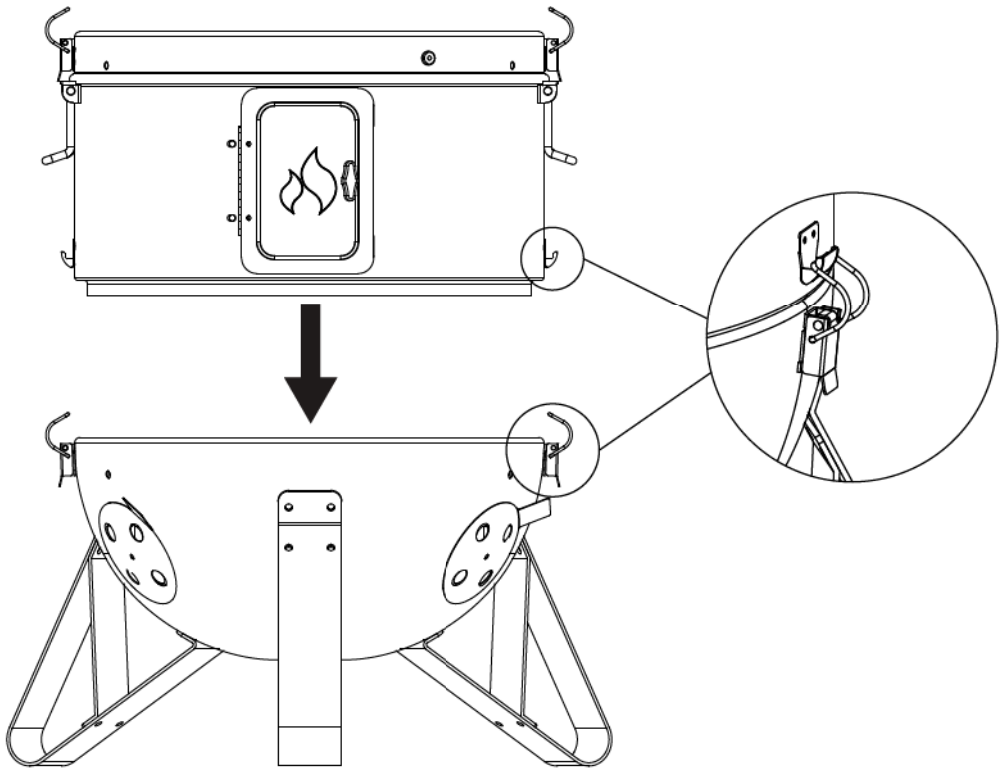
2: 5 x 10mm

2: M5

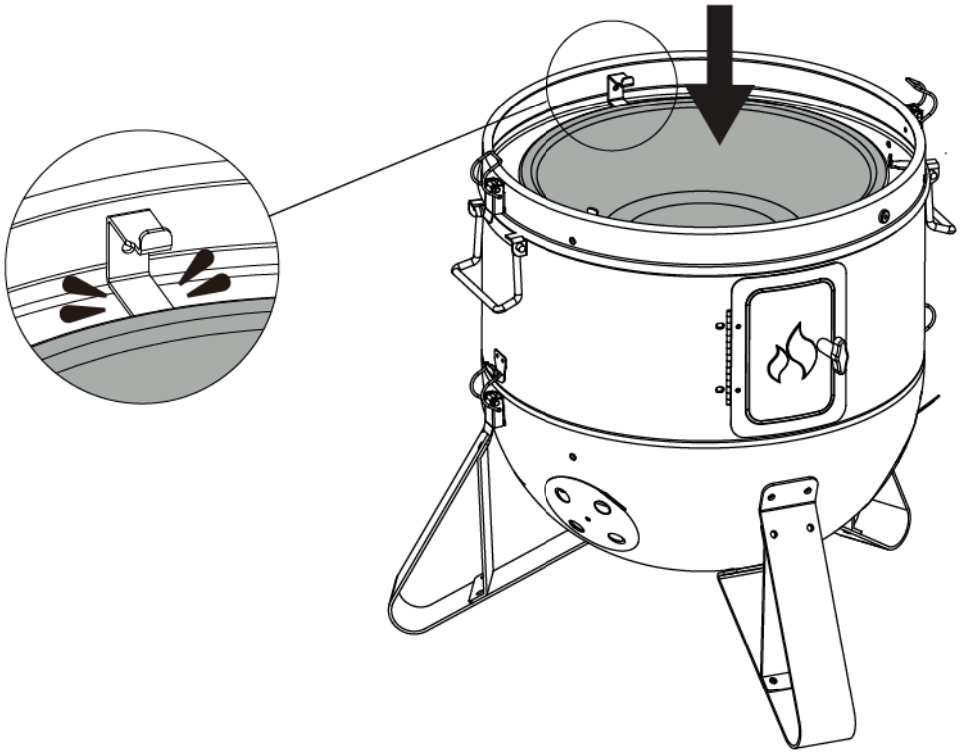
ATTENTION :
ne pas serrer l'écrou de manière excessive afin d'éviter d'abîmer la surface émaillée



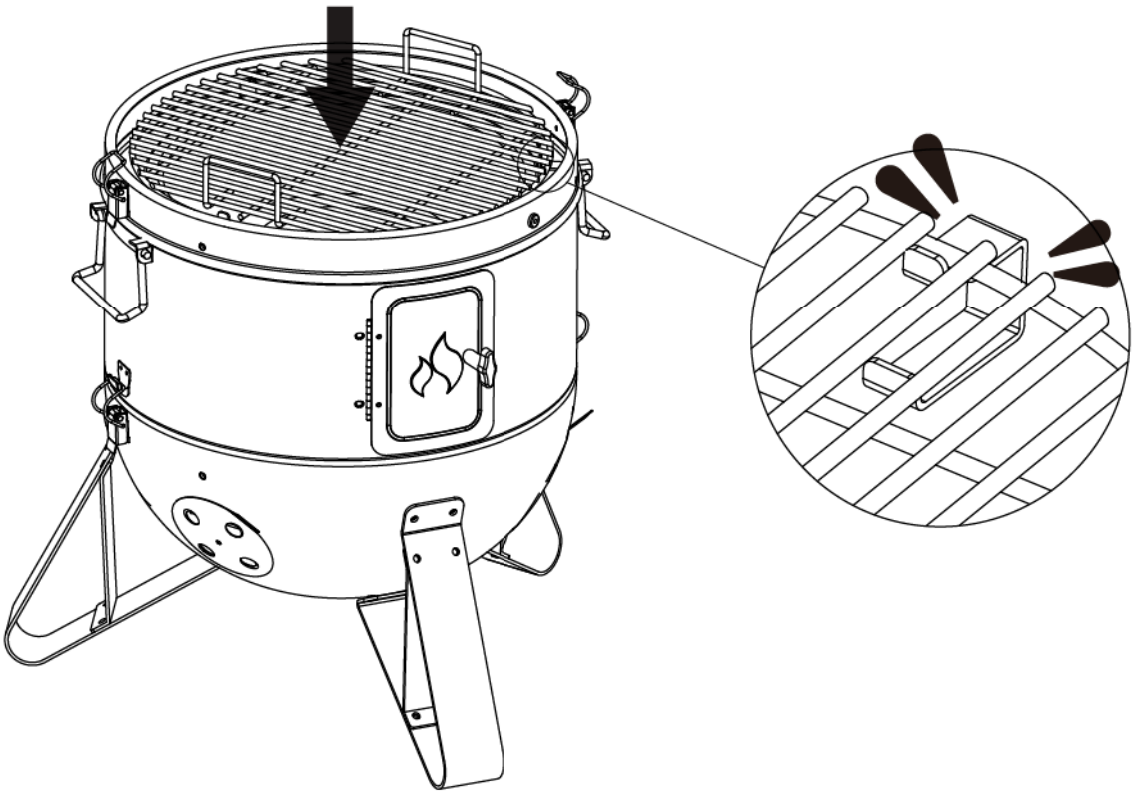
8.



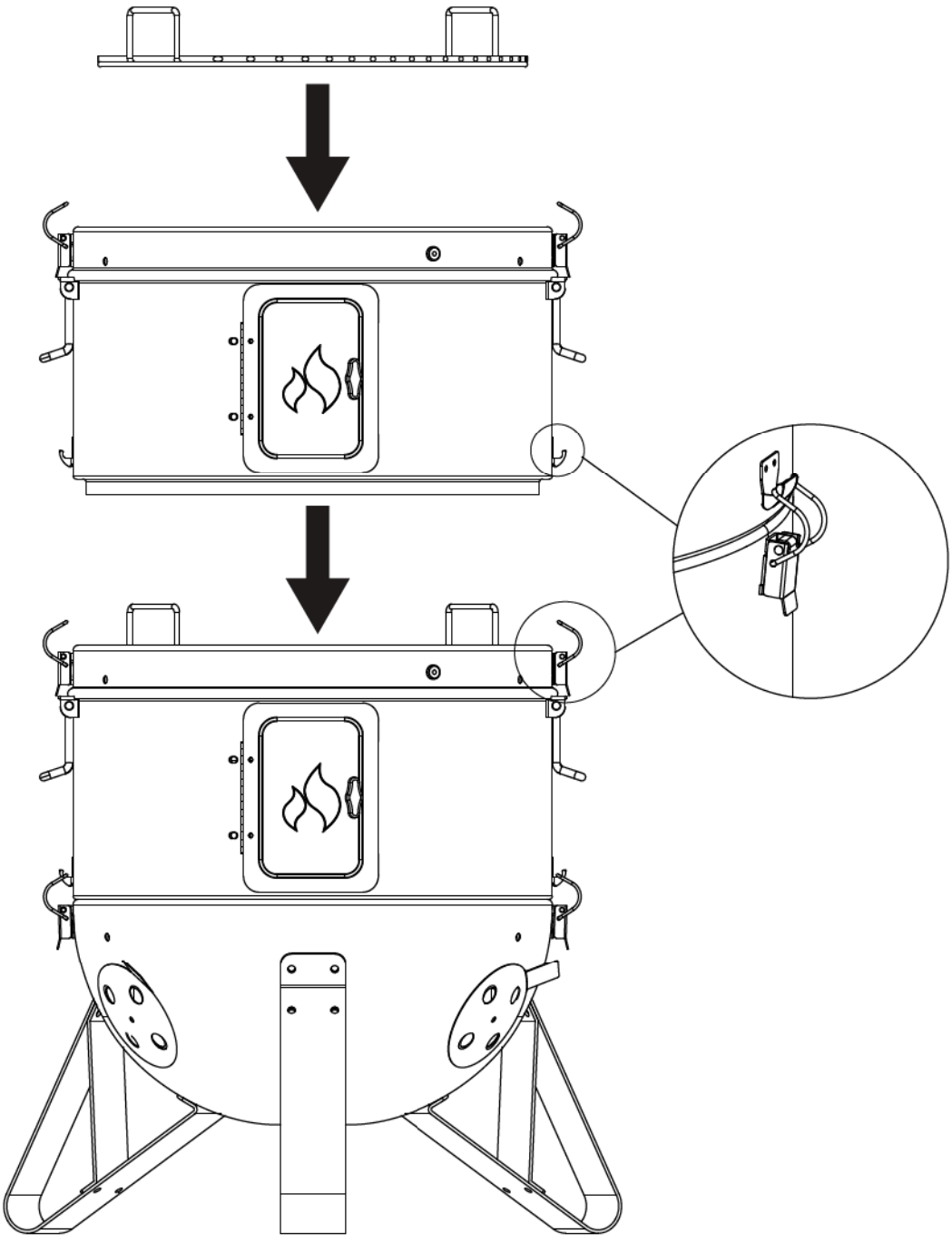
9.



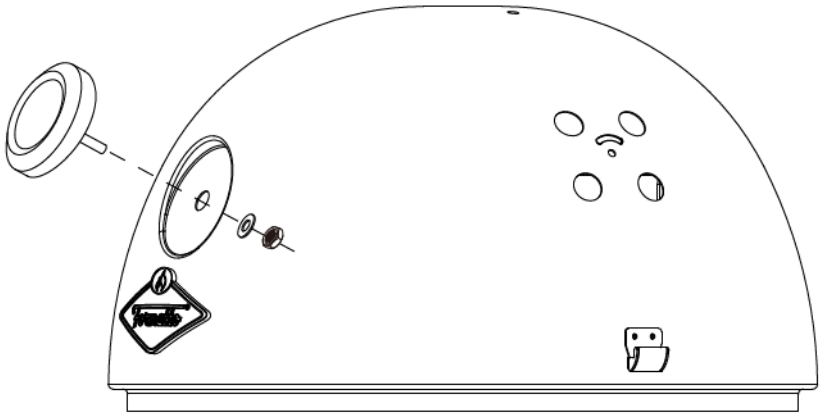
10.



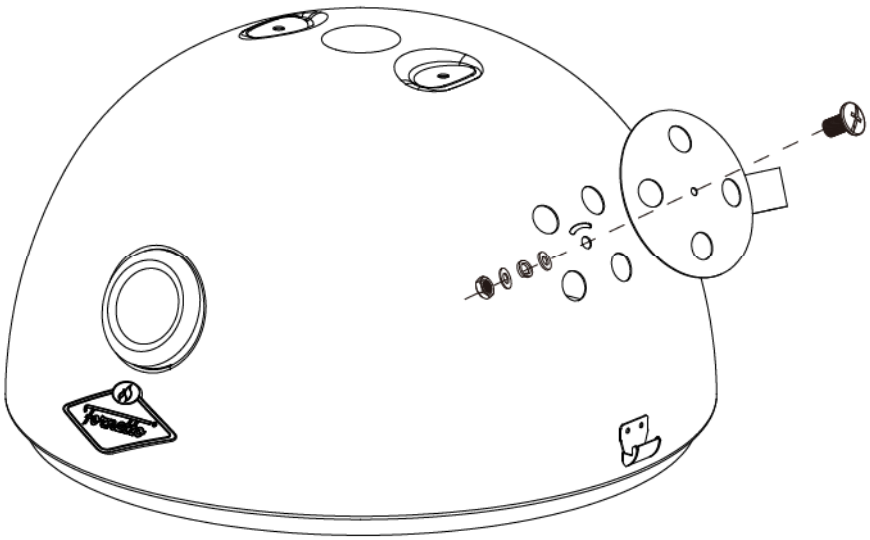
11.



12. 1: 10 x 18mm
    1: M10



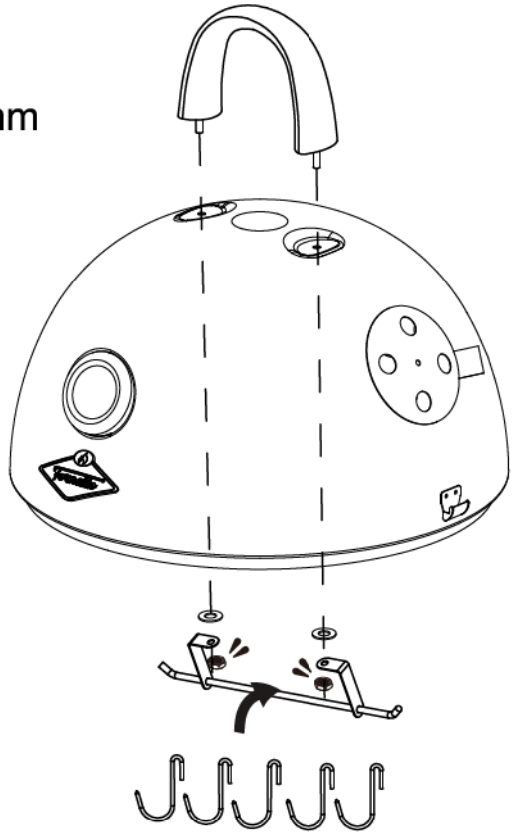
13. 1: M6 x 12
    2: 6 x 16mm
    1: 6mm
    1: M6



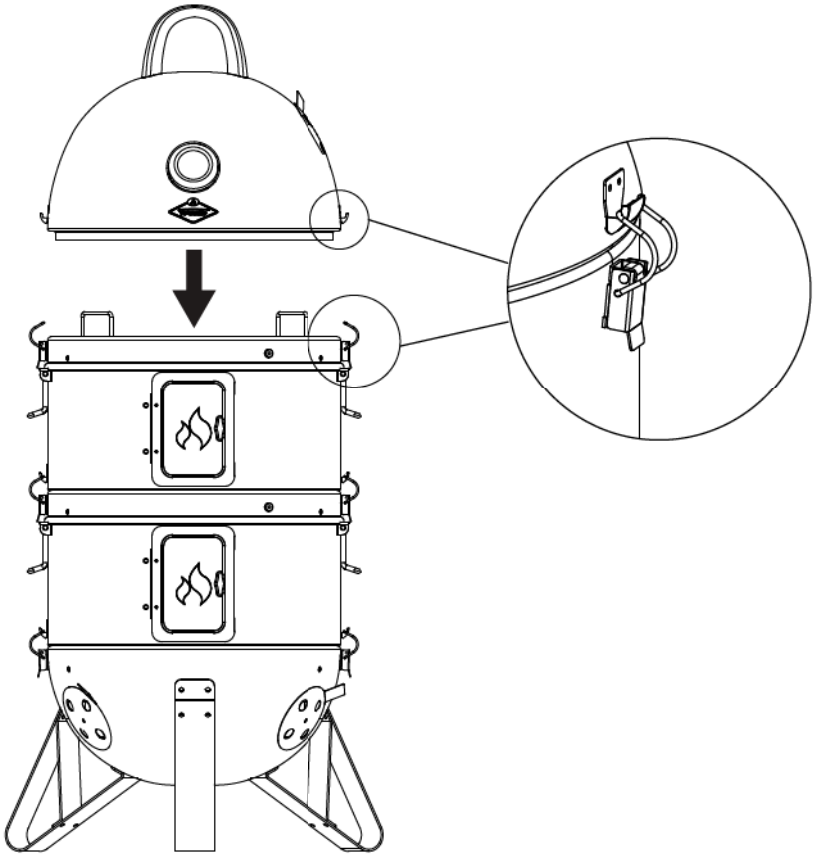
14.

2: 6 x 12mm

2: M6

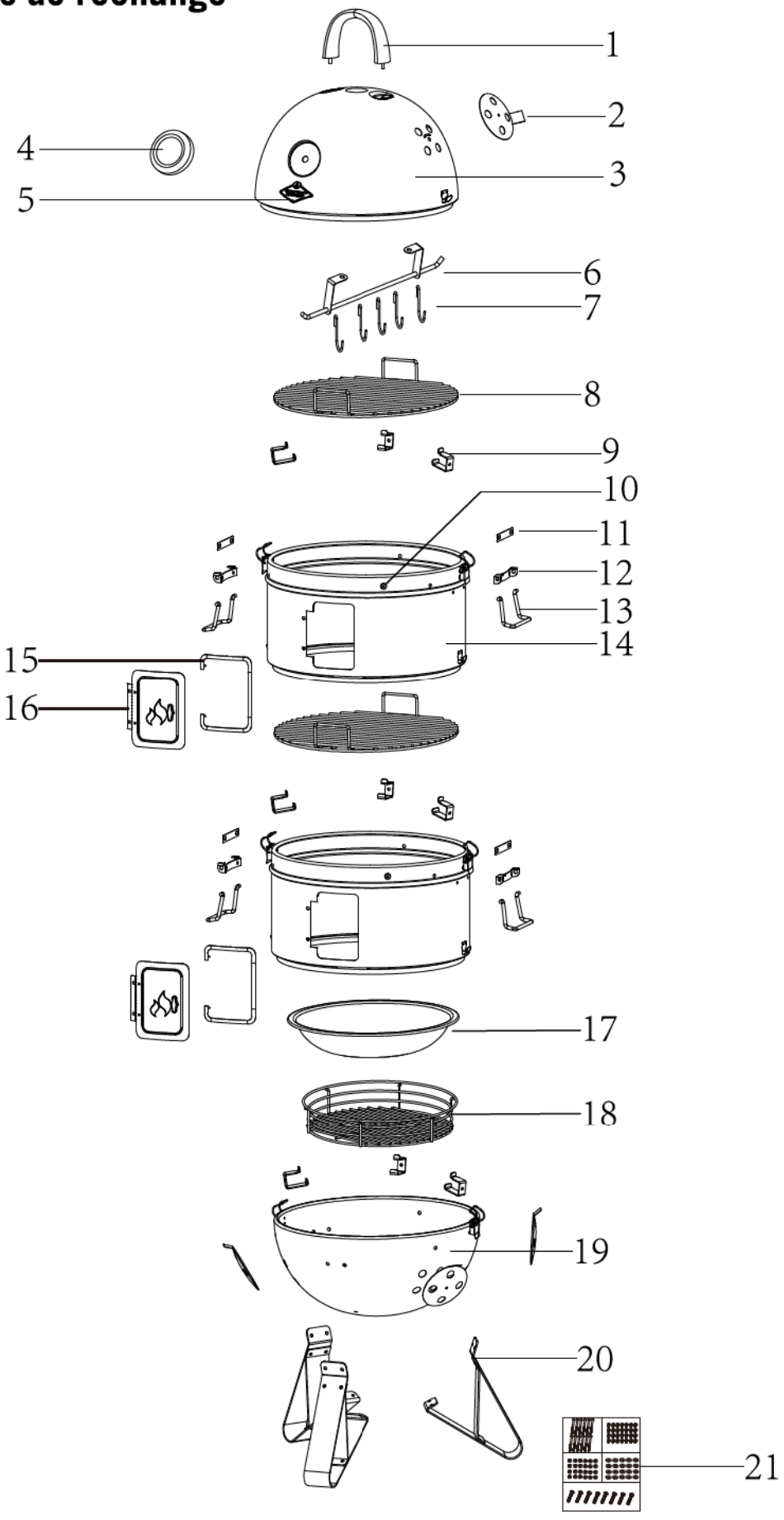


15.



FR

Liste des pièces de rechange



MAN048

NUMÉRO DE PIÈCE	NOM DE LA PIÈCE	CODE FOURNISSEUR
1	Poignée du couvercle	BSBS18-0101-14000-079
2	Plaque d'aération	BSBS18-0301-20100-088
3	Couvercle du four	BSBS18-0401-04080-087
4	Thermomètre	BSBS18-0201-09000-079
5	Badge	BA-BMB1
6	Rack à crochets de suspension	BSBS18-0501-01600-082
7	Crochet de suspension	BSBS18-0601-01600-082
8	Grille	BSBS18-0701-01600-082
9	Agrafe de soutien de la grille	BSBS18-0801-10200-080
10	Rondelle silicone	BSBS18-1702-02000-080
11	Plaque de renfort de la poignée du foyer	BSBS18-02601-09100-080
12	Attache de poignée de transport	BSBS18-0901-09200-080
13	Poignée de transport	BSBS18-1001-09200-080
14	Four, milieu	BSBS18-1102-04080-087
15	Joint de porte	BSBS18-1801-02300-080
16	Porte de four	BSBS18-01201-20200-088
17	Récipient d'eau	BSBS18-1301-04080-087
18	Panier à charbon	BSBS18-1401-01400-087
19	Fond du four	BSBS18-01502-04080-087
20	Pieds du four	BSBS18-1601-11000-088
21	Sachet de vis et boulons	BP-FO2-002-000-ST

FR

Avertissements et informations de sécurité

- **« NE PAS UTILISER À L'INTÉRIEUR ».**
- **AVERTISSEMENT Danger : monoxyde de carbone !**
- La combustion du charbon de bois dans une pièce fermée peut être mortelle. Elle produit du monoxyde de carbone, un gaz inodore. Ne faites jamais brûler de charbon de bois dans un espace fermé comme une tente, une habitation/immeuble, un véhicule ou un garage.
- **AVERTISSEMENT Gardez les enfants et les animaux domestiques à distance.**
- **ATTENTION ! Le Fornetto peut devenir très chaud, ne le déplacez pas pendant qu'il fonctionne. Laissez-le refroidir avant de le déplacer.**
- **ATTENTION ! N'utilisez pas d'essence ou autre liquide volatile pour allumer ou rallumer le Fornetto!**
- N'utilisez jamais le Fornetto sur un bateau ou tout autre véhicule de loisir.
- Le Fornetto ne doit jamais être laissé sans surveillance pendant son utilisation.
- Le Fornetto n'est pas destiné à l'usage commercial : le non-respect de cette condition annulera la garantie.
- Le Fornetto ne doit être utilisé qu'à l'extérieur uniquement. Si vous l'utilisez dans un environnement clos comme un immeuble ou un garage, le dégagement de fumées toxiques peut entraîner la mort ou des lésions graves.
- Utilisez toujours le Fornetto dans un environnement bien ventilé, mais à l'abri des vents forts.
- Positionnez le Fornetto de telle sorte que les vents ne portent pas les cendres chaudes sur des surfaces combustibles.
- N'utilisez pas le Fornetto sans avoir d'abord lu attentivement les instructions d'utilisation.
- L'assemblage incorrect du Fornetto peut présenter des risques. Suivez scrupuleusement toutes les instructions d'assemblage avant d'allumer. Modifier le four d'une manière contraire aux instructions du fabricant peut présenter des risques et annuler toutes les garanties.
- Lorsque vous allumez le four, évitez le contact de vos vêtements amples avec les braises.
- Portez toujours des gants pour barbecue (ou les gants en cuir Fornetto) et des vêtements de protection lorsque vous allumez le Fornetto avec une cheminée d'allumage ou lorsque vous ajoutez du combustible dans le four.
- Veillez à ce que le four repose sur une surface solide, plane et non-combustible avant de l'allumer.
- N'utilisez pas de paraffine, d'alcool ou autre substance combustible pour allumer le Fornetto.
- N'ajoutez pas de blocs allume-feu ou autre matériau d'allumage dans un four déjà chaud.
- Retirez le couvercle et les paniers du four lorsque vous allumez le charbon de bois.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes ou le charbon de bois car cela peut endommager la finition émaillée. Fermez légèrement les trappes de ventilation inférieures et posez le couvercle sur la cuve.
- Éteignez les braises lorsque la cuisson est terminée. Fermez toutes les trappes de ventilation après avoir reposé le couvercle.
- Ne laissez et n'utilisez pas d'essence ou autre liquide ou substance inflammable à moins de 8 mètres du four.
- Ne laissez pas de produits ou surfaces combustibles à moins de 150 cm du Fornetto. Cela inclut, sans être limitatif, les planches en bois traité ou non traité.
- Ne laissez aucun matériau combustible, essence ou autre liquide inflammable sur la zone d'installation du four.
- Gardez tous les câbles électriques à distance des surfaces chaudes du Fornetto.
- Ne touchez aucune partie métallique du four tant que celui-ci n'est pas complètement froid.
- Portez des gants pour barbecue (nous pouvons vous suggérer les gants en cuir Fornetto) lorsque vous réglez les trappes de ventilation ou que vous soulevez le couvercle.
- Ne touchez pas les grilles, ni le charbon de bois ou toute autre partie pour vérifier s'ils sont chauds.
- Ne déplacez jamais le Fornetto lorsqu'il est en cours d'utilisation. Attendez que les braises soient complètement éteintes et froides avant de le déplacer.
- Ouvrez toujours le couvercle avec prudence car la vapeur et la chaleur générées à l'intérieur du Fornetto peuvent causer des lésions graves.

Attention !

- Contrôlez régulièrement votre Fornetto et nettoyez-le pour éviter tout dépôt de graisses qui pourraient s'enflammer, ce qui annulerait la garantie.

LES DOMMAGES CAUSÉS PAR DES FEUX DE GRAISSES NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE

- Videz toujours les cendres après chaque utilisation. Ne le faites que lorsque les cendres sont complètement éteintes et froides.
- L'utilisation de nettoyants abrasifs sur votre Fornetto , les grilles et les paniers peut endommager leur finition et annuler la garantie.
- L'utilisation d'objets pointus pour nettoyer la cuve et le couvercle peut endommager la finition et annuler la garantie.
- Laissez votre Fornetto refroidir complètement avant de le nettoyer et de le laver à l'eau chaude savonneuse.
- Veillez à nettoyer les graisses, marinades et résidus alimentaires séchés de la grille et des paniers après CHAQUE session.
- Lavez les paniers et les grilles à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les avant de les replacer dans le Fornetto.

FR

Allumage du fumoir Fornetto

Veillez à ce que le couvercle soit retiré et que les trappes de ventilation du fond du Fornetto soient ouvertes.

Retirez les cendres et les débris restant de la dernière utilisation (à ne faire que lorsque les braises sont complètement éteintes et froides uniquement).

Si vous allumez le charbon directement dans le panier à charbon, empilez une quantité suffisante de briquettes en pyramide au-dessus de 3 ou 4 blocs allume-feu.

Allumez les blocs allume-feu et **laissez le couvercle ouvert**. Les braises doivent être prêtes pour la cuisson en 30-40 minutes, lorsque toutes les briquettes ont une couche de cendres « grises ». Répartissez les braises à l'aide de pinces à long manche ou de votre Fornetto Oven Hook/Poker Tool. Si vous utilisez une cheminée d'allumage, mettez la quantité nécessaire de briquettes dans le dessus de la cheminée au-dessus du foyer interne.

Placez la cheminée d'allumage sur le panier à charbon de bois du barbecue au-dessus de papier journal froissé ou de 1-2 blocs allume-feu, et allumez. Les briquettes seront prêtes pour la cuisson en 20-25 minutes. Versez les braises chaudes de la cheminée dans le panier à charbon de bois. Répartissez les braises à l'aide de pinces à long manche ou de votre Fornetto Oven Hook/Poker Tool.

Utilisez toujours des gants pour barbecue (nous pouvons vous suggérer les gants en cuir Fornetto) pour manipuler la cheminée allume-feu.

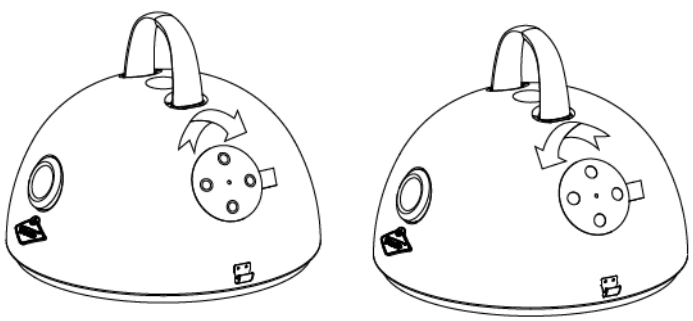
Réalisez une couche régulière de braises de 3-4 cm d'épaisseur répartie sur la zone sous les paniers de cuisson ou le récipient à eau. Placez toujours le charbon de bois ou les briquettes sur le panier à charbon et jamais directement sur le fonds de la cuve du four.

Si vous ne le faites pas, cela peut endommager le barbecue, et auquel cas la garantie ne peut s'appliquer.

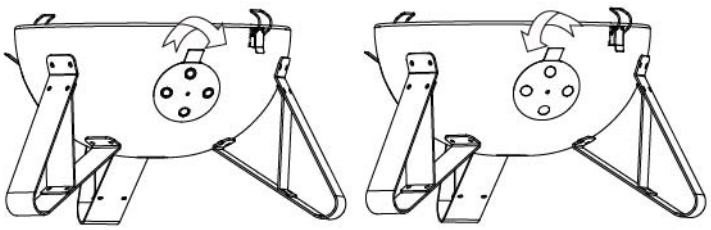
Le charbon de bois doit être placé dans le panier à charbon et JAMAIS dans le fond de la cuve. Si vous ne le faites pas, cela endommagera le fond de la cuve, et auquel cas la garantie ne peut s'appliquer.

N'OUBLIEZ PAS de toujours maintenir la plaque d'aération de votre Fornetto ouverte lorsque vous utilisez l'appareil. Cela permettra de tirer la chaleur et la fumée aromatique vers le haut et de favoriser la circulation dans le four.

RÉGLAGE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION:



Ouvert **Fermé**



Ouvert **Fermé**

En ouvrant les trappes de ventilation, vous laissez l'air entrer dans la chambre de combustion et circuler à travers le four, pour attiser les flammes et faire monter la température de ce dernier.

Entretien du fumoir Fornetto

Nettoyage

Avant de nettoyer le Fornetto pour la prochaine utilisation, laissez-le d'abord refroidir complètement.

Videz les cendres froides et les débris qui se trouvent dans le fond de l'appareil et jetez-les.

Retirez les paniers et les grilles et lavez chaque élément avec de l'eau chaude savonneuse.

Retirez l'excès d'huiles, de marinades et de restes de nourriture des paniers et des grilles avec une brosse à long manche, avant de les laver à l'eau chaude savonneuse.

Séchez-les à fond avant de les réinstaller dans votre Fornetto.

Protection

Couvrez toujours votre Fornetto avec son couvercle de protection et gardez-le à l'abri de la pluie lorsque vous ne l'utilisez pas.

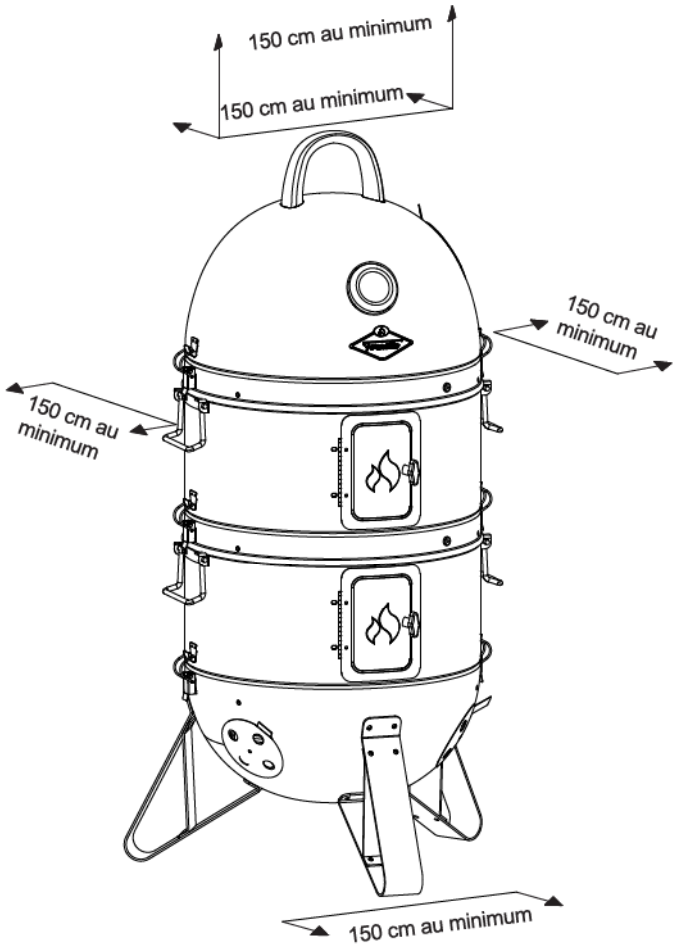
Pendant l'hiver, rangez le Fornetto propre dans un lieu sec et bien ventilé.

⚠ **MISE EN GARDE :** ce produit contient des substances chimiques telles que du monoxyde de carbone, reconnu dans l'État de la Californie comme étant à l'origine d'anomalies congénitales ou d'autres pathologies de l'appareil reproducteur. Plus amples informations sur **www.P65Warnings.ca.gov**

FR

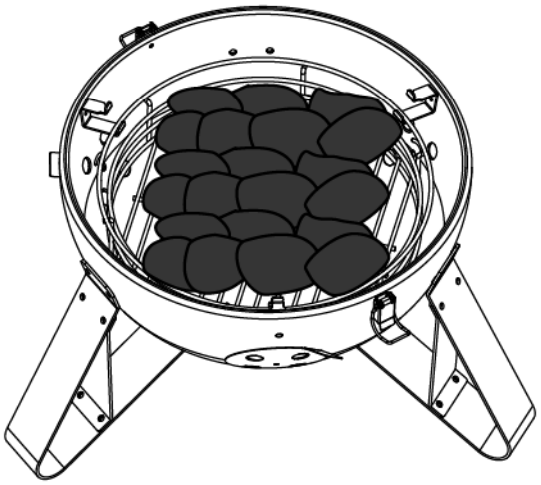
Emplacement de votre fumoir Fornetto

Choisissez bien l'endroit où vous avez l'intention d'installer votre fumoir Fornetto. Le fumoir ne doit pas être installé sous ou sur une surface inflammable. TOUS les côtés de l'appareil doivent se trouver au minimum à 150 cm de distance de toute surface inflammable. La partie SUPÉRIEURE du barbecue doit se trouver au minimum à 150 cm de distance de toute surface inflammable.



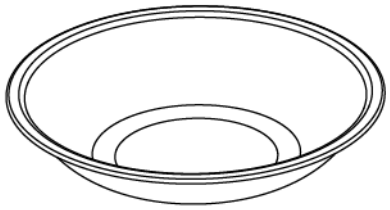
Volume de charbon de bois maximum

Le volume de charbon de bois maximum recommandé dans le panier à charbon est de 1,5 kg.



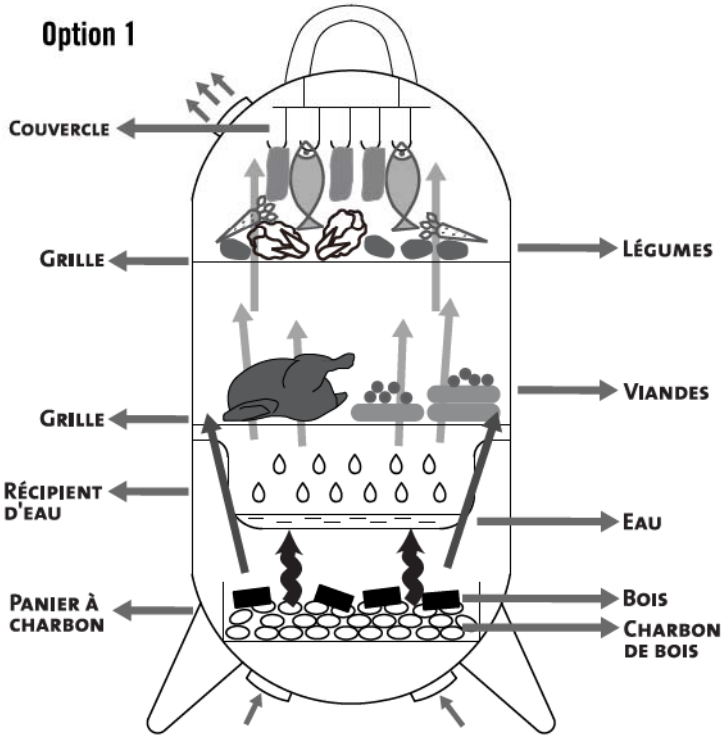
Volume d'eau maximum

Nous vous recommandons de remplir le récipient d'eau (au maximum) à la moitié (50 %) de sa capacité.

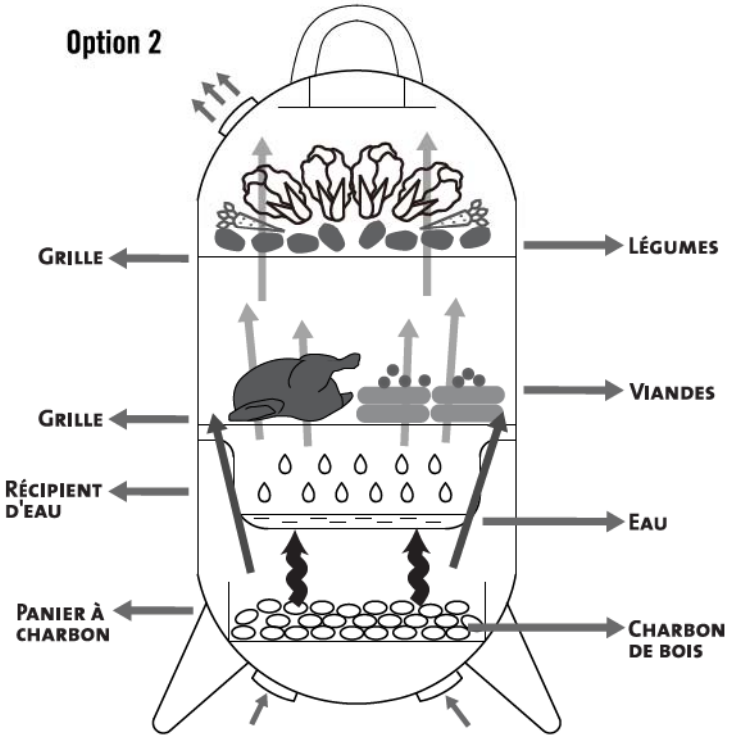


Méthodes de cuisson

Option 1



Option 2



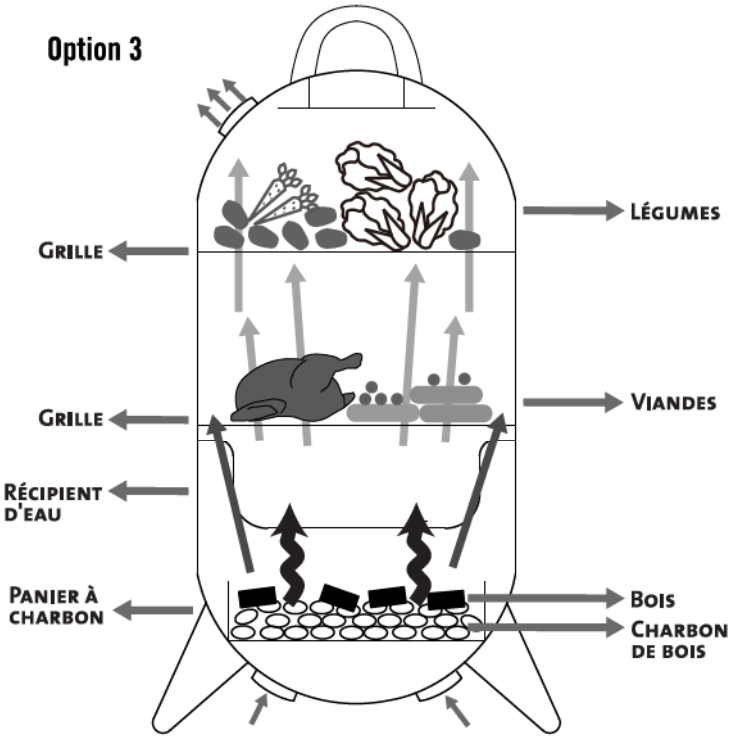
Fumage

Pour le fumage, remplissez le récipient à eau dans le fond du four. Ajoutez les copeaux de fumage aromatique Fornetto que vous préférez. Laissez bouillir doucement et lentement.

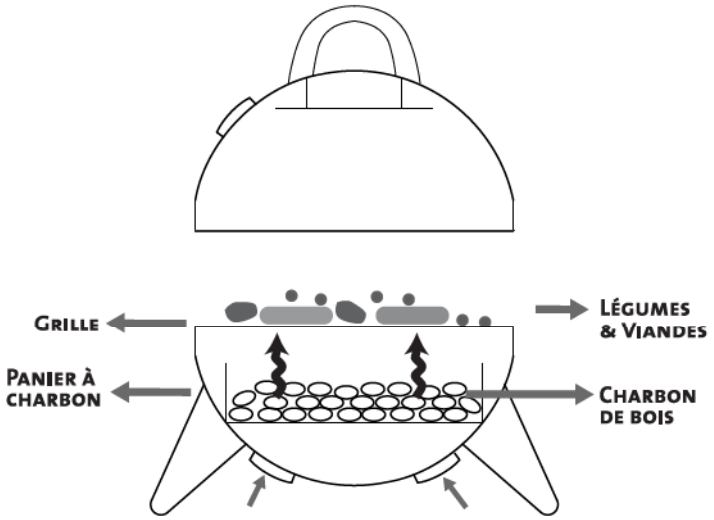
Fonction gril

Posez vos différents ingrédients sur la grille et placez une casserole d'eau en-dessous. Les jus et sucs des aliments sont récupérés dans la casserole d'eau. La vapeur aromatisée rehausse par ailleurs la saveur de vos aliments.

Option 3



Option 4



Rôtissage

Videz l'eau du récipient pour produire une source de chaleur diffuse, faites rôtir à feu doux la viande en utilisant les méthodes de cuisson indirectes du barbecue au charbon de bois traditionnel.

Fonction barbecue

Retirez le récipient d'eau et installez la grille juste au-dessus pour un barbecue à charbon de bois traditionnel.

GARANTIE 2 ANS

VOTRE FUMOIR FORNETTO EST COUVERT POUR UNE PÉRIODE DE 2 ANS À COMPTER DE LA

DATE D'ACHAT POUR LES PIÈCES, LA MAIN-D'ŒUVRE ET LES RÉPARATIONS.

CETTE GARANTIE EXCLUT LA CORROSION DE SURFACE ET LES DOMMAGES CAUSÉS PAR NÉGLIGENCE

OU UNE UTILISATION NON CONFORME.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES CONDITIONS DE GARANTIE

www.garthsupport.com **www.fornetto.com** **www.facebook.com/FornettoWoodFiredPizzaOven**

Cette garantie est fournie en complément des droits dont vous pouvez bénéficier conformément à la législation en matière de protection des consommateurs du pays dans lequel vous avez acheté le produit: Vous avez droit au remplacement ou à un remboursement pour un défaut majeur et à une compensation pour toute autre dégradation ou dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également le droit de faire réparer ou remplacer les articles si leur qualité est inacceptable et que le défaut ne peut être considéré comme défaut majeur.

Toute réclamation au titre de cette garantie doit être faite dans les 2 ans suivant la date d'achat du produit. La preuve d'achat devra être jointe.

CONDITIONS DE GARANTIE

- Le produit est garanti pour une période de 2 ans à compter de la date d'achat.
- La preuve d'achat doit accompagner toute demande de garantie.
- Le présent guide d'assemblage et d'utilisation doit être conservé en lieu sûr.
- Le Fornetto doit être utilisé et entretenu conformément aux instructions du Guide d'assemblage et d'utilisation.
- Les réparations ne prolongent pas la période de garantie.
- L'utilisation d'autres pièces que les pièces d'origine du four annulera la garantie.

CONDITIONS D'INSTALLATION

- Toutes les installations doivent être conformes aux normes applicables relatives aux gaz, à l'électricité et aux bâtiments, et telles qu'énoncées dans les codes locaux de votre pays, votre département ou votre région.

GARANTIE 2 ANS

CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Les frais de démontage ou de ré-installation. Cette garantie ne couvre pas les coûts de transport, ni de dépannage à domicile.
- Toute responsabilité sera rejetée pour la destruction ou des dégâts survenus pendant le transport.
- Un manque d'entretien, un usage abusif ou non conforme, une négligence, ou une mauvaise installation de cet appareil.
- Des rayures, des entailles, la corrosion ou la décoloration causées par la chaleur, l'abrasion, un nettoyant chimique ou des éclats de porcelaine.
- Le nettoyage et l'usure - les appels pour une assistance technique dans ces cas sont facturés.
- La corrosion ou les dommages causés par l'exposition aux éléments comme les insectes, les intempéries, la grêle, la graisse ou les feux de graisses.
- L'utilisation commerciale du produit.
- Les réparations ou modifications non autorisées pendant la période de garantie.
- Le bris de verre dû à une utilisation non conforme ou à une surchauffe.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Si vous rencontrez des problèmes techniques avec votre Fornetto, consultez d'abord votre Guide d'assemblage et d'utilisation et les sections de dépannage, ou rendez-vous sur www.fornetto.com

POUR TOUTE DEMANDE DE GARANTIE OU LA COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE, RENDEZ-VOUS SUR

www.garthsupport.com

Pour trouver votre Fornetto sur Internet, allez à la section « Garantie » sur www.fornetto.com, sélectionnez votre pays ou votre région d'achat et suivez les instructions.

ENREGISTREZ LES INFORMATIONS SUIVANTES IMMÉDIATEMENT

Date d'achat .....

Acheté chez .....

Localité .....

Nom et numéro du modèle .....

Numéro de série .....

Numéro du ticket .....

ATTACHEZ LA PREUVE D'ACHAT À CE FORMULAIRE DE GARANTIE