



RANGO DE GAS INDEPENDIENTE



Cumple con CSA ANSI STD z21.1
Certificado por CSA STD 1.1

GUÍA DE INSTALACIÓN ESPECIFICACIONES, INSTALACIÓN Y MÁS

NÚMEROS DE MODELO

			
FFSGS6239-30 FFSGS6239-30BLK FFSGS6239-30WHT	FFSGS6239-36 FFSGS6239-36BLK FFSGS6239-36WHT	FFSGS6239-48 FFSGS6239-48BLK FFSGS6239-48WHT	FFSGS6239-60

Índice	
Servicio al cliente	3
Garantía	4
Información para el cliente	6
Información Importante De Seguridad	7
Características de su cocina	11
Instrucciones de instalación	12
Instalación de la manija de la puerta	13
Instalación de las rejillas del los quemador de la placa de cocción	13
Electricidad	14
Suministro de gas	15
Requisitos de la fuente de alimentación eléctrica.	16
Regulador de presión	17
álvula de cierre de gas	17
Dimensiones del producto y gabinetes	18
Instalación de la campana extractora.	22
Operación de conversión de gas	23
Conexión del suministro de gas.	29
Funcionamiento de la placa de cocción	29
Encendido	29
Cocinar a fuego lento y hervir	30
Rejillas del quemador	30
Uso de la parrilla	31
Consejos para limpiar la placa de cocción	31
Freidora de Aire	31
Luz del horno	32
Interruptor de luz LED	32
Funcionamiento del horno	
Precalentamiento	33
Horneado por convección	33
Asado por convección	33
Funcionamiento del asador	
Ajuste del asador	34
Consejos de limpieza del horno	34
Termostato del horno y tiempo de cocción	34
Recomendaciones de mantenimiento y limpieza	35
Consejos para solucionar problemas	36
Lea estas indicaciones antes de utilizar su horno	38
Diagramas de cableado	39

Atención al cliente

Gracias por adquirir un producto Frono. Lea todo el manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento su nuevo aparato por primera vez. Tanto si es un usuario ocasional como si es un experto, le resultará beneficioso familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de cuidado de su electrodoméstico.

Tanto el modelo como el número de serie figuran en el interior del producto. A efectos de garantía, también necesitará la fecha de compra.

Información sobre el producto

Número de modelo : _____

Número de serie : _____

Fecha de compra : _____

Dirección y teléfono de compra : _____

Información de servicio

Utilice estos números en cualquier correspondencia o llamada de servicio relativa a su producto.

Si ha recibido un producto dañado, póngase inmediatamente en contacto con Forno.

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de llamar al servicio técnico, consulte la guía de resolución de problemas. Enumera las causas de pequeños problemas de funcionamiento que puedes corregir tú mismo.



"Necesitas ayuda rápida? Simplemente escanee el código qr y acceda a nuestro rápido formulario de asistencia. Siempre estamos aquí para ayudarle con cualquier pregunta o duda que pueda tener. Así que no dude en ponerse en contacto"

Servicios en Canadá y Estados Unidos

Ten a mano el manual de instrucciones para resolver tus dudas. Si no entiende algo o necesita más ayuda, visite nuestro sitio web para obtener asistencia rápida. Por favor, facilítenos su nombre, número, dirección, número de serie del producto que soluciona el problema, prueba de compra y una breve descripción del problema. Un representante del servicio de atención al cliente se pondrá en contacto con usted lo antes posible. Todos los trabajos en garantía deben ser autorizados por el servicio de atención al cliente de FORNO. Todos nuestros proveedores de servicios autorizados son cuidadosamente seleccionados y rigurosamente formados por nosotros.

Garantía

Qué cubre esta garantía limitada:

La cobertura de garantía proporcionada por Forno en esta declaración se aplica exclusivamente al dispositivo ("Producto") vendido al consumidor ("Comprador") por un revendedor/distribuidor/minorista autorizado de Forno, comprado e instalado en los Estados Unidos o Canadá, y que siempre ha permanecido en el país original de compra (Estados Unidos o Canadá). La cobertura de la garantía se activa en la fecha de compra original y tiene un plazo de dos (2) años.

La cobertura de la garantía no es transferible. En caso de reemplazo de piezas o del producto completo, el producto (o piezas) de reemplazo asumirá el resto de la garantía original activada con el comprobante de compra original. Esta garantía no se extenderá con respecto a dicho reemplazo. Forno reparará o reemplazará cualquier componente / pieza que falle o se encuentre defectuoso debido a materiales y / o mano de obra dentro de los 2 años posteriores a la fecha de compra minorista inicial y bajo condiciones residenciales ordinarias no comerciales. La reparación o el reemplazo serán gratuitos, incluida la mano de obra a tarifas estándar y los gastos de envío. El comprador es responsable de hacer que el producto sea razonablemente accesible para el servicio. El servicio de reparación debe ser realizado por una empresa de servicio autorizada de Forno durante las horas normales de trabajo.

IMPORTANTE

Conserve el comprobante de compra original para establecer el período de garantía. La responsabilidad de Forno por cualquier reclamación de cualquier tipo, con respecto a los bienes y/o servicios suministrados, en ningún caso excederá el valor de los bienes o servicios o de la parte que dio lugar a la reclamación.

Garantía cosmética de 30 días

El Comprador debe inspeccionar el producto en el momento de la entrega. Forno garantiza que el Producto está libre de defectos de materiales y mano de obra durante un período de treinta (30) días a partir de la fecha original de compra del Producto.

Esta cobertura incluye:

Manchas de pintura

Abrasiones

Defectos de acabado macroscópicos

La garantía cosmética NO cubre:

Problemas resultantes de un transporte, manipulación y/o instalación inadecuados (por ejemplo, abolladuras, estructuras o componentes rotos, deformados o deformados, componentes de vidrio agrietados o dañados);

Ligeras variaciones de color en componentes pintados / esmaltados;

Diferencias causadas por iluminación natural o artificial, ubicación u otros factores similares;

Manchas/corrosión/decoloración causadas por sustancias externas y/o factores ambientales;

Costos de mano de obra, exhibición, piso, stock B, electrodomésticos listos para usar, "tal cual" y unidades de demostración.

Cómo recibir el servicio

Para recibir los servicios de garantía, el comprador debe ponerse en contacto con el departamento de soporte de Forno para determinar el problema y los procedimientos de servicio requeridos. *Será necesario solucionar problemas* con un representante de servicio al cliente antes de seguir adelante con el servicio. Se solicitará el número de modelo original, el número de serie y la fecha de compra de venta al público.

Descargo de responsabilidad de garantía: Lo que no está cubierto

> El uso del producto en cualquier lugar no residencial, aplicación comercial. Uso del Producto para cualquier otra cosa que no sea su propósito previsto.

> Servicios de reparación proporcionados por cualquier persona que no sea una Agencia de Servicio Autorizada de Forno.

> Servicios de daño o reparación para corregir servicios prestados por partes no autorizadas o uso de piezas no autorizadas.

> Instalación que no cumple con los códigos de incendios locales/estatales/municipales/del condado, códigos eléctricos, códigos de gas, códigos de plomería, códigos de construcción, leyes o reglamentos.

> Defectos o daños debidos a un almacenamiento inadecuado del Producto.

> Defectos, daños o piezas faltantes en productos vendidos fuera del embalaje o exhibiciones originales. Llamadas de servicio o reparaciones para corregir un error en la instalación del Producto y/o accesorios asociados.

> Reemplazo de piezas/llamadas de servicio para conectar, convertir o reparar cableado eléctrico y/o línea de gas con el fin de utilizar correctamente el producto.

> Sustitución de piezas/llamadas de servicio para proporcionar instrucciones e información sobre el uso del Producto.

> Reemplazo de piezas/llamadas de servicio para corregir problemas resultantes del uso del producto de una manera distinta a la normal y habitual para uso residencial.

circundante, incluidos muebles, armarios, suelos, paneles y otras estructuras que rodean el Producto. Forno no es responsable de los Productos si se encuentra en un área remota o en un área donde técnicos capacitados

> Reemplazo de piezas/llamadas de servicio debido al desgaste de componentes como juntas, botones, soportes de sartén, estantes, cestas de cubiertos, botones, pantallas táctiles, bandejas vitrocerámicas rayadas o rotas.

> Reemplazo de piezas / llamadas de servicio en caso de falta / mantenimiento deficiente, que incluye pero no se limita a: acumulación de residuos, manchas, arañazos, decoloración, corrosión.

> Defectos y daños resultantes de accidentes, alteración, mal uso, abuso o instalación incorrecta.

> Defectos y daños resultantes del Producto de Transporte, Logística y Manipulación. La inspección del producto debe realizarse en el momento de la entrega. Tras la recepción e inspección, el distribuidor / empresa de entrega vendedora debe ser informado de cualquier problema que surja de la manipulación, el transporte y la logística.

> Defectos y daños resultantes de fuerzas externas fuera del control de Forno, incluidos, entre otros, viento, lluvia, arena, fuego, inundación, deslizamientos de tierra, temperaturas bajo cero, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, sobretensiones, rayos, fallas estructurales que rodean el dispositivo y otros actos de Dios.

> Productos cuyo número de serie ha sido alterado/dañado. En ningún caso Forno es responsable de los daños a la propiedad certificados no están razonablemente disponibles. El Comprador asumirá todos los costos de transporte y entrega del Producto al centro de servicio autorizado o los gastos de viaje adicionales de un técnico certificado.

NO HAY GARANTÍAS EXPRESAS DISTINTAS DE LAS ENUMERADAS Y DESCRITAS ANTERIORMENTE, Y NO HAY GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR QUE SE APLICARÁN DESPUÉS DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA EXPRESOS ESTABLECIDOS ANTERIORMENTE, Y NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O GARANTÍA OTORGADA POR NINGUNA PERSONA, LA EMPRESA O EMPRESA CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ OBLIGATORIA PARA FORNO. FORNO NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, FALTA DE AHORROS U OTROS BENEFICIOS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, COMIDAS, PÉRDIDA DE ALIMENTOS O BEBIDAS, GASTOS DE VIAJE U HOTEL, COSTOS DE ALQUILER O COMPRA DE ELECTRODOMÉSTICOS, GASTOS DE REMODELACIÓN / CONSTRUCCIÓN MAYORES QUE EL DAÑO DIRECTO INNEGABLE CAUSADO EXCLUSIVAMENTE POR FORNO O CUALQUIER OTRO ESPECIAL, DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES CAUSADOS POR EL USO, MAL USO O IMPOSIBILIDAD DE USO DE ESTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE LA RECLAMACIÓN, E INCLUSO SI FORNO HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ADEMÁS, LA RECUPERACIÓN DE CUALQUIER TIPO CONTRA FORNO NO SERÁ SUPERIOR AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR FORNO Y CAUSANTE DEL DAÑO ALEGADO. SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR, EL COMPRADOR ASUME TODOS LOS RIESGOS Y RESPONSABILIDADES POR PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES A LA PROPIEDAD DEL COMPRADOR Y DEL COMPRADOR Y OTROS Y SUS PROPIEDADES QUE SURJAN DEL USO, MAL USO O IMPOSIBILIDAD DE USAR ESTE PRODUCTO VENDIDO POR FORNO QUE NO SEA EL RESULTADO DIRECTO DE NEGLIGENCIA POR PARTE DE FORNO. LA GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NADIE MÁS QUE AL COMPRADOR ORIGINAL DE ESTE EL PRODUCTO NO ES TRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU RECURSO EXCLUSIVO.

INFORMACIÓN PARA EL CLIENTE

Seguridad de la cocina

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Esta guía y el propio artefacto proporcionan muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y aplique todos los mensajes de seguridad.



Este es un símbolo de alerta de seguridad que le advierte sobre posibles riesgos de seguridad para las personas o para la propiedad. Respete todos los mensajes de seguridad para evitar daños a la propiedad, lesiones corporales, incluso la muerte.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación de peligro moderado que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.

Todos los mensajes de seguridad le alertarán sobre el peligro potencial y cómo reducir el riesgo de lesiones y le dirán qué puede suceder si no sigue las instrucciones.



ADVERTENCIA

Si no sigue minuciosamente la información y consejos en esta guía, puede ocurrir un incendio o explosión y causar daños a la propiedad, lesiones graves o la muerte.

No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.

¿QUÉ DEBE HACER SI HUELE A GAS?

- No active ningún artefacto.

No toque ningún interruptor eléctrico.

No use ningún teléfono en su edificio.

Llame inmediatamente a su proveedor de gas usando el teléfono de algún vecino externo. Siga las instrucciones del proveedor de gas.

Si no puede contactar a su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

La instalación y el servicio deben llevarse a cabo por un instalador, un centro de servicio o proveedor de gas calificado.

Dispositivo Antivuelco



ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco

Un niño o un adulto puede inclinar la cocina y esto puede causar lesiones graves o la muerte.

Instale el dispositivo antivuelco en la cocina y en la estructura de acuerdo con las instrucciones de instalación.

Acople la cocina al dispositivo antivuelco instalado en la estructura.

Si se mueve la cocina, vuelva a reacomodar el dispositivo antivuelco.

Si no se siguen estas precauciones, la muerte o lesiones graves y/o quemaduras pueden ocurrir en niños y adultos.



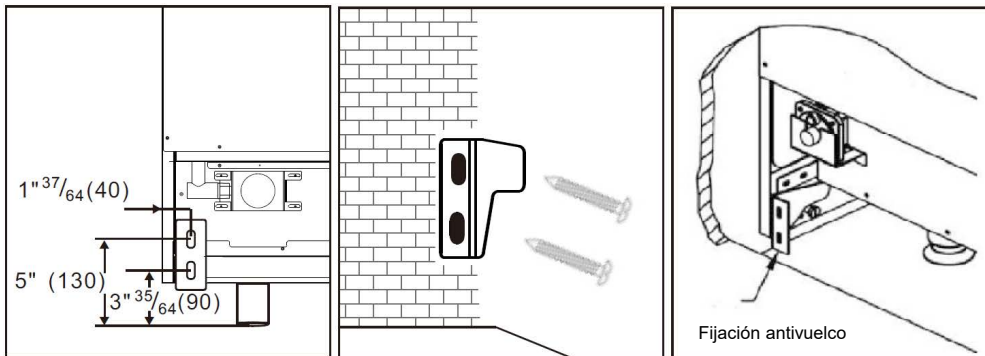
La cocina debe asegurarse con un dispositivo antivuelco correctamente instalado para reducir el riesgo de vuelco. Consulte las instrucciones de instalación que vienen con el documento adjunto para más detalles antes de comenzar la instalación.

Todas las cocinas pueden volcarse y causar lesiones.

Asegúrese de que el soporte antivuelco esté instalado:

Deslice la cocina hacia adelante.

Asegúrese de que el soporte antivuelco esté correctamente sujetado a la pared detrás de la cocina.



⚠ ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas incluyendo monóxido de carbono, la s cual es el Estado de California sabe que causa n daños en el desarrollo. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI 223.1 NFPA 54 o, en Canadá, con el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1

⚠ ADVERTENCIA

Nunca deje funcionando y sin supervisión la superficie o placa superior de cocción de este electrodoméstico. El incumplimiento de esta declaración de advertencia puede provocar incendios, explosiones o quemaduras, lo que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

Si se produjera un incendio, manténgase alejado del artefacto y llame de inmediato al departamento de bomberos.

NO INTENTE E TINGUIR UN FUEGO DE ACEITE GRASA CON AGUA.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE USAR EL DISPOSITIVO

⚠ ADVERTENCIA Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el producto. No cumplir estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA Nunca use esta cocina como un dispositivo calentador para calentar la habitación.

Esto podría provocar intoxicación por monóxido de carbono y un sobrecalentamiento del horno.

1. Utilice esta cocina para los fines indicados y descriptos en esta guía del usuario.
2. Un instalador calificado debe instalar su cocina con una conexión a tierra adecuada según las instrucciones de instalación provistas.

3. Cualquier ajuste o mantenimiento puede ser realizado solamente por un instalador o técnico calificado para cocinas a gas. No intente reparar ni reemplazar ninguna parte de su cocina a menos que se recomiende específicamente en esta guía.
4. Su cocina viene de fabricación configurada para uso con gas natural o gas propano LP. Puede convertirse para su uso con cualquiera de los dos. Estos ajustes debe realizarlos un técnico calificado según las instrucciones de instalación y los códigos locales, de ser necesario. La agencia que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
5. Solicite al instalador que indique dónde se ubica la válvula de cierre de gas de la cocina y cómo cerrarla, de ser necesario.
6. Conecte su cocina a un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios solamente. No retire la clavija de tierra redonda del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico de su hogar, es su responsabilidad y obligación quitar un tomacorriente sin conexión a tierra de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No debe usar un cable de extensión con esta cocina.
7. Antes de realizar cualquier mantenimiento, desconecte la cocina o la fuente de alimentación del panel de distribución en el hogar, retirando el fusible o cortando el disyuntor.
8. Asegúrese de retirar todo el material de embalaje de la cocina antes de usarla para evitar cualquier combustión del material.
9. Evite rayar o golpear los paneles de vidrio ya que esto puede romper el vidrio. No cocine en un artefacto con un vidrio roto. Se pueden producir descargas eléctricas, incendios o cortes.
10. No deje a los niños solos o desatendidos en un área donde se usa esta unidad. Nunca se les debe permitir subir, sentarse o pararse en ninguna parte de la cocina.

11.  **PRECAUCIÓN** No almacene nada que pueda interesarle a los niños en los gabinetes u gabinetes ubicados sobre el horno. Los niños pueden subir al horno para alcanzarlos y podrían lesionarse gravemente.
12. Nunca bloquee las rejillas de ventilación de la cocina. Suministre entradas y salidas de aire necesarias para el buen funcionamiento de la cocina con una combustión adecuada. Las aperturas de ventilación se encuentran en la parte posterior de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno y en la parte inferior de la cocina.
13. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas mojadas en superficies calientes pueden causar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas toquen los quemadores de superficie, la rejilla del quemador o los calentadores de horno. No use servilletas ni otras telas gruesas en lugar de agarraderas.
14. No toque los elementos calefactores ni las paredes interiores del horno. Incluso si las superficies son de color oscuro, pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con el interior del horno. Deje suficiente tiempo para que se enfríe. Otras superficies de la cocina pueden calentarse excesivamente y causar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen los quemadores, las parrillas, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura, las hendiduras alrededor de la puerta del horno, los elementos decorativos metálicos sobre la puerta, cualquier rejilla posterior o la superficie del estante superior.
15. No caliente recipientes de comida cerrados. La presión podría aumentar y el recipiente podría explotar y provocar lesiones.

ADVERTENCIA Extremadamente pesado

Se necesita un equipo y mano de obra adecuados para movilizar la cocina a fin de evitar lesiones corporales o daños a la unidad o al piso.

Ignorar estos consejos puede provocar daños o lesiones.

ADVERTENCIA NO transporte ni levante la cocina por la manija de la puerta del horno o el panel de control



Correcto



Incorrecto



Incorrecto

⚠ ADVERTENCIA Nunca tire agua fría en superficies calientes en un horno caliente. El vapor creado podría provocar graves quemaduras o escaldaduras y el cambio brusco de temperatura puede dañar el esmalte en el horno.

⚠ ADVERTENCIA Cocine bien los alimentos para protegerse de las enfermedades que puedan transmitirse en ellos. Las recomendaciones mínimas de temperatura de cocción de alimentos seguros están disponibles en www.IsItDone.gov y www.fsis.usda.gov. Use un termómetro para alimentos para medir la temperatura de los alimentos en varios lugares. No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, el cajón o la cocina del horno. Esto podría dañar la cocina, podría volcarse y causar lesiones graves o la muerte. Mantenga la campana del ventilador y el filtro de grasa limpios para mantener una buena ventilación y evitar incendios ocasionados por la grasa. APAGUE el ventilador en caso de incendio o uso intencional de alcohol u otra gasolina para el flambeado de alimentos. Si el ventilador está encendido, podría propagar las llamas.

⚠ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES LEJOS DE LA COCINA

De lo contrario, puede provocar un incendio o lesiones.

No almacene ni use materiales inflamables en el horno o cerca de la placa de cocción. Estos incluyen papel, plástico, agarraderas, telas, revestimientos de paredes, manteles, cortinas y combustible u otros líquidos y vapores inflamables.

Al usar este artefacto, nunca use ropa suelta o colgante. Si estas prendas entran en contacto con superficies calientes, pueden encenderse y causar quemaduras graves.

No permita la acumulación de aceite de cocina u otras sustancias inflamables dentro o cerca de la cocina.

La grasa en el horno o en la placa de cocción puede encenderse.

⚠ ADVERTENCIA EN CASO DE INCENDIO, TOME LAS SIGUIENTES MEDIDAS PARA EVITAR LESIONES Y LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO.

No utilice agua en incendios ocasionados por la grasa. Nunca agarre una cacerola en llamas. Detenga el funcionamiento de la cocina. Apague una cacerola u olla ardiente sobre un elemento de la superficie cubriéndola completamente con una tapa, bandeja para hornear o bandeja plana que se ajuste bien. Use un extintor multipropósito con polvo químico o espuma.

En caso de incendio en el horno durante la cocción, apague el fuego cerrando la puerta del horno y apagándolo o utilizando un extintor de incendios de espuma o químico multipropósito. Si ocurre un incendio en el horno durante la autolimpieza, apague el horno y espere a que el fuego se disipe.

No fuerce la apertura de la puerta. El introducir aire fresco a temperaturas de autolimpieza puede provocar una explosión de llama en el horno. Ignorar estas instrucciones puede causar quemaduras graves.



ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA PLACA DE COCCIÓN

Nunca deje los quemadores desatendidos a un nivel de calor medio o alto. Los alimentos, especialmente los alimentos grasos, pueden encenderse y provocar un incendio que podría extenderse a los gabinetes cercanos.

Nunca deje el aceite desatendido mientras fríe. Si se calienta por encima de su punto normal, el aceite puede encenderse y provocar un incendio que puede extenderse a los gabinetes cercanos. Use un termómetro para freír, siempre que sea posible, para controlar la temperatura del aceite.

Para evitar derrames de aceite o incendios, use un mínimo de aceite al freír en una cacerola poco profunda y evite cocinar alimentos congelados que contengan cantidades excesivas de hielo.

Use una cacerola del tamaño adecuado y evite cacerolas inestables o fácilmente inclinables. Seleccione un utensilio de cocina que coincida con el tamaño del quemador. Las llamas de los quemadores deben ajustarse para que no excedan el fondo de la cacerola. Las llamas excesivas pueden ser peligrosas.

Cuando use utensilios de cocina de vidrio cerámica, asegúrese de que sean adecuados para la cocina algunos pueden romperse debido a un cambio repentino de temperatura.

Para minimizar el riesgo de quemaduras, combustión de materiales inflamables y derrames, las manijas de las cacerolas deben girarse hacia el centro de la cocina sin extenderse sobre los quemadores adyacentes.

No use un wok con un soporte de metal redondo. El anillo puede atrapar el calor y bloquear el aire en el quemador. Esto representa un riesgo de monóxido de carbono.

No intente levantar la placa de cocción. Puede dañar las tuberías de gas de los quemadores de la superficie, lo que provocaría fugas de gas y un peligro de incendio.

No use papel de aluminio para cubrir las rejillas ni cubrir una parte de la cocina. Esto podría provocar intoxicación por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o peligro de incendio.



ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

NUNCA cubra las ranuras, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio o revestimientos para hornos. Nunca coloque papel de aluminio o revestimiento en el fondo del horno. Pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de humo o fuego.

anténgase alejado de la cocina cuando abra la puerta del horno. Las fugas de aire caliente o vapor pueden causar quemaduras en las manos, la cara y o los ojos.

Nunca coloque utensilios de cocina, pizzas o piedras para hornear, ni ningún tipo de papel de aluminio o rejillas en el piso del horno. Estos elementos pueden atrapar el calor o derretirse, lo que puede dañar el producto y provocar una descarga, humo o fuego.

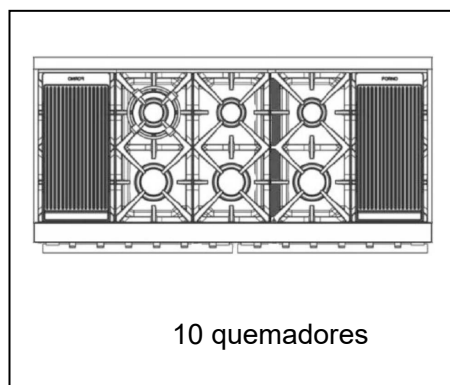
Coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, tenga cuidado de no tocar las superficies calientes.

No deje objetos como papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no esté en uso. Los artículos almacenados en un horno pueden encenderse.

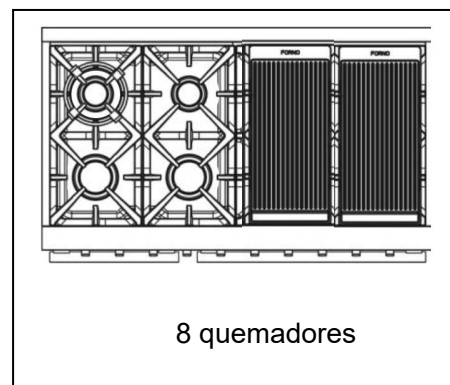
No deje objetos en la cocina cerca de la ventilación del horno. Los artículos pueden sobrecalentarse y provocar un riesgo de incendio o quemaduras.

Nunca use la función de asado con la puerta del horno abierta. No se recomienda asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

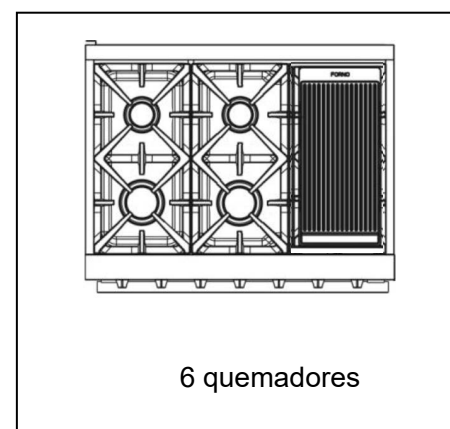
Características de su cocina



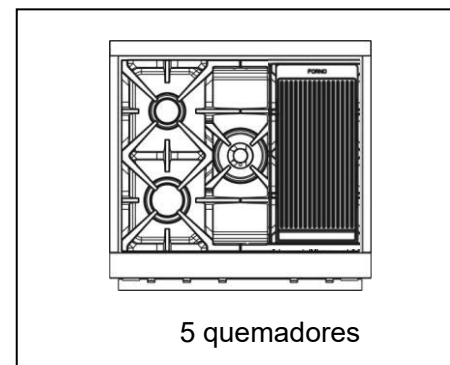
10 quemadores



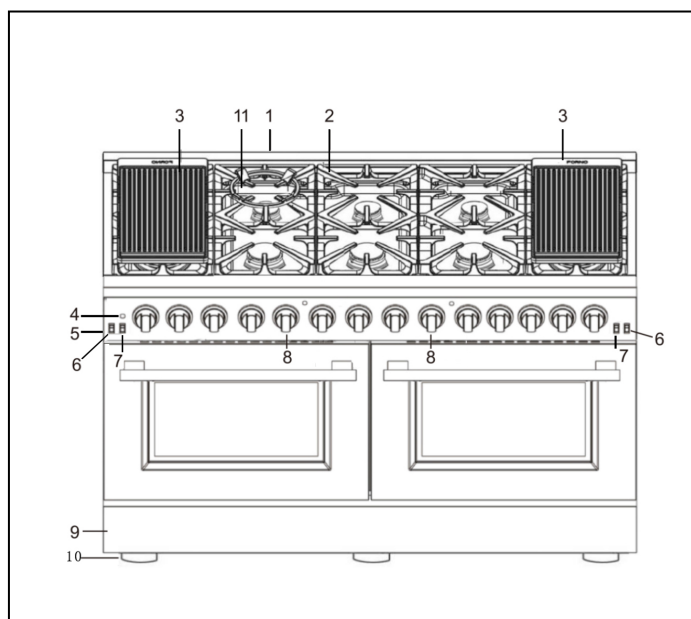
8 quemadores



6 quemadores



5 quemadores



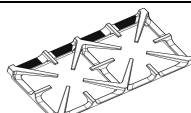
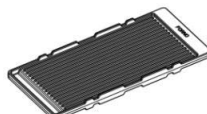
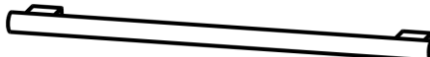
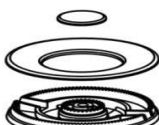
No todos los modelos tienen todas las características.
La apariencia puede variar

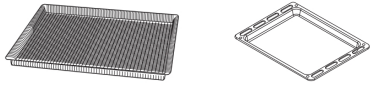
	Índice de características
1	ventilaciones del horno
2	Rejillas de quemador de la placa de cocción
3	Parrilla de cocina 1x para 30 - 36 2x para 48 - 60
4	Interruptor de luz LED
5	Panel de control
6	Luces del horno
7	entilador de convección
8	Horno Asador
9	Panel inferior
10	Sistema de nivelación
11	Soporte de wo

Instrucciones de instalación

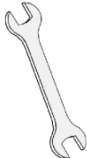
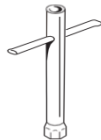
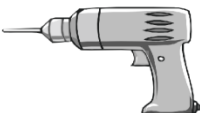
Antes de utilizar su cocina

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Verifique que tiene todo lo que se enumera a continuación:

 0.46, 0.9, 0.93, 1.18, 0.94 1.39, 1.12 piezas para 48	Inyector de GLP	FFSGS6239-30	9 juegos
		FFSGS6239-36	10 juegos
		FFSGS6239-48	13 juegos
		FFSGS6239-60	18 juegos
	Soporte antivuelco y tornillos 2 juegos para FFSGS6239-60		1 juego
	Almohadilla de goma contra la pared		2 piezas
	Rejillas de quemador	FFSGS6239-30	2 piezas
	Burner Grills	FFSGS6239-36	3 piezas
		FFSGS6239-48	3 piezas
		FFSGS6239-60	3 piezas
	Rejillas de quemador	FFSGS6239-48	1 pieza
		FFSGS6239-60	2 piezas
	Placa de cocción Plancha	FFSGS6239-30	1 pieza
		FFSGS6239-36	1 pieza
		FFSGS6239-48	2 piezas
		FFSGS6239-60	2 piezas
	Soporte de Wo		1 pieza
	Anija de la puerta del horno 2 piezas para FFSGS6239-48 y FFSGS6239-60		1 pieza
	Quemador tapa 9000BTU	FFSGS6239-30	2 juegos
		FFSGS6239-36	2 juegos
		FFSGS6239-48	3 juegos
		FFSGS6239-60	3 juegos
	Quemador tapa 15000BTU	FFSGS6239-30	2 juegos
		FFSGS6239-36	3 juegos
		FFSGS6239-48	4 juegos
		FFSGS6239-60	5 juegos
	Quemador tapa 20000BTU	FFSGS6239-30	1 juego
		FFSGS6239-36	1 juego
		FFSGS6239-48	1 juego
		FFSGS6239-60	2 juegos
	Rejilla para hornear 4 piezas para FFSGS6239-48 y FFSGS6239-60		2 piezas

	Cesta para Freidora de Aire Bandeja para Hornear	1 juego
	Regulador preinstalado	1 pieza
	Etiqueta con el número de serie anual de Instrucciones	1 juego

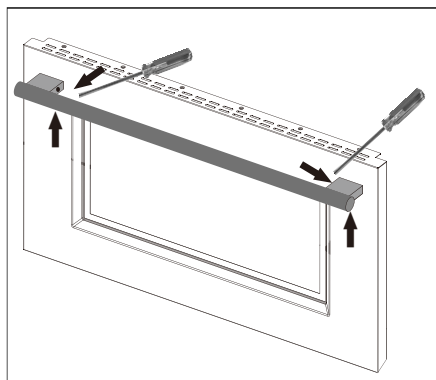
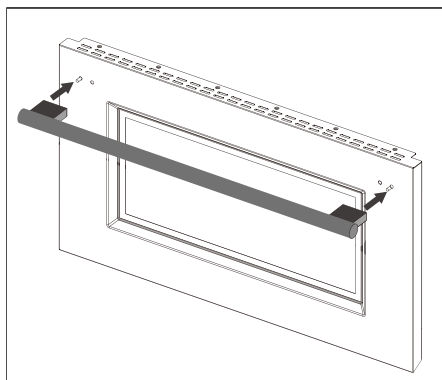
NECESITA HERRAMIENTAS PARA LA INSTALACIÓN. (no incluidas con la cocina)

				
Destornillador	Llave	Llave de tubo	Llave Allen	Cinta métrica y lápiz
				
Guantes de protección	artillo	Llave inglesa	Pinza ajustable	Taladro

Instalación de la manija de la puerta

La manija de la puerta no está preinstalada. Se encuentra en la parte de adelante del paquete. Siga la imagen a continuación para instalar rápida y fácilmente la manija de la puerta.

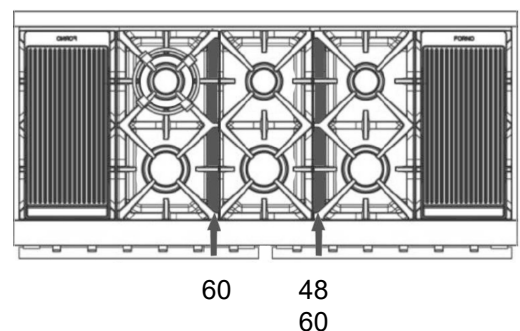
1. Alinear el mango con los tornillos de la puerta.
2. A continuación, apriete el tornillo de la manga hexagonal en el mango con un destornillador de la manga hexagonal.



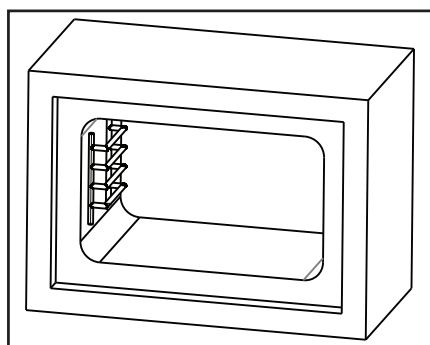
Instalación de las rejillas de los quemadores de la placa de cocción

Retire los materiales de embalaje de las rejillas de los quemadores de la placa de cocción. Coloque las rejillas del quemador en su posición correcta. Preste atención a las rejillas centrales de la derecha, como muestra la imagen, ya que el lado más grueso debe estar a la izquierda.

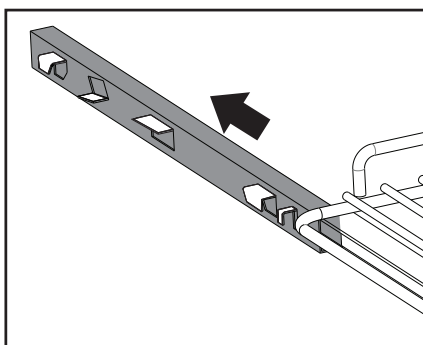
Coloque la rejilla (para modelos de 48 y 60 pulgadas) y el soporte de wo sobre los quemadores que desee utilizar para cocinar.



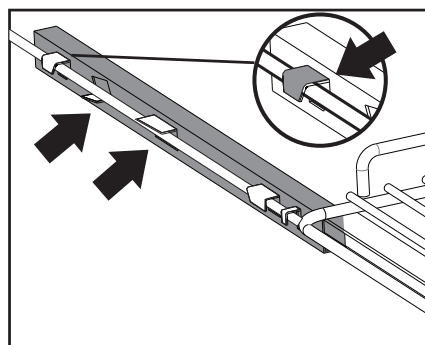
Instalación del estante rejilla del horno



1-Abra la puerta del horno



2- Tire de la barandilla hacia fuera



3- Asegúrese de que la primera bisagra se desliza en la parte superior del brazo, la segunda bisagra en la parte inferior, y las dos delanteras deben estar en la parte superior del brazo. Empuje el portaequipajes completamente hacia atrás. Esto completa la instalación.

Electricidad

Su cocina debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales o, a falta de códigos locales, de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI NFPA 70, última edición. En Canadá, la conexión a tierra debe cumplir con el Código Ambiental Canadiense CSA C22.1, Sección 1 y o códigos locales.

La fuente de alimentación debe tener la polaridad correcta. La polaridad inversa dará como resultado chispas continuas de los electrodos, incluso después de la llama de encendido.

Si hay alguna duda sobre si la fuente de alimentación tiene la polaridad correcta o está conectada a tierra, haga que un electricista calificado lo verifique.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Alimentación eléctrica	Puesta a tierra, 110/120 V CA, 60 Hz
Servicio	15 A o circuito dedicado de 20 A
Toma	Tipos de conexión a tierra de 3 puntas
Cable de alimentación	1,3 m 5 pi



ADVERTENCIA Instrucciones de conexión a tierra eléctrica: esta cocina está equipada con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra para protegerlo contra el riesgo de descarga eléctrica y debe conectarse directamente a un receptáculo de tres clavijas con conexión a tierra.



PRECAUCIÓN La clavija de conexión a tierra del enchufe no se debe cortar ni quitar. Etiquete todos los cables antes de desconectarlos cuando realice el mantenimiento de los controles. Los errores de cableado pueden causar una operación incorrecta y peligrosa. Verifique la operación después del mantenimiento.

Puesta a tierra

El cable de alimentación cuenta con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra) que se conecta a un tomacorriente estándar con conexión a tierra de tres clavijas para minimizar el riesgo de descarga eléctrica de la cocina.

Todos los dispositivos conectados al cable de alimentación deben tener instrucciones relativas a la ubicación del tomacorriente de pared y advertir al usuario que desconecte la fuente de alimentación antes de reparar la unidad.

Cuando hay un enchufe de pared estándar de dos clavijas, el cliente debe reemplazarlo con un enchufe de pared de tres clavijas con conexión a tierra. No corte ni retire el cable de tierra del cable de alimentación.

Suministro de gas

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, norma ANSI 223.1 NFPA 54. En Canadá, la instalación debe cumplir con el estándar actual de código de instalación gas natural, CAN 1-1.1-81 y códigos locales cuando corresponda.

Esta cocina ha sido certificada y cumple con la última edición de ANSI 21.1b-2012.

Suministro de gas

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, norma ANSI 223.1 NFPA 54. En Canadá, la instalación debe cumplir con el estándar actual de código de instalación gas natural, CAN 1-1.1-81 y códigos locales cuando corresponda.

Esta cocina ha sido certificada y cumple con la última edición de ANSI 21.1b-2012.

REQUERIMIENTOS DE GAS

<u>GAS NATURAL</u>	<u>COLU NA DE AGUA</u>
Presión del regulador	5 12.5 mb
Presión de suministro mínima	6
Presión máxima de suministro	14 34.9 mb , 0.5 psi 3.5 Pa
<u>GAS LP</u>	<u>COLU NA DE AGUA</u>
Presión del regulador	10 25 mb
Presión de suministro mínima	11
Presión máxima de suministro	14 34.9 mb , 0.5 psi 3.5 Pa

La presión de suministro de gas mínima y máxima corresponde a la presión en la válvula de cierre de gas



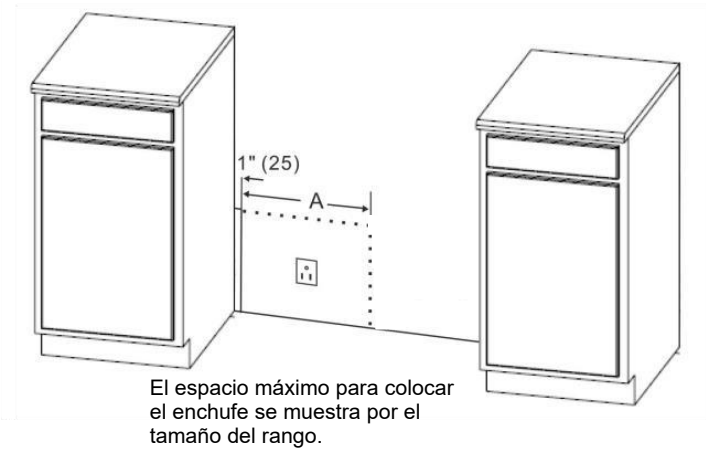
ADVERTENCIA

No obstruya el flujo de aire de combustión dentro de la cocina y el aire de ventilación fuera de la cocina.

entilación: Se recomienda utilizar el artefacto con una campana de extracción y de ventilación del cabezal del horno de tamaño y capacidad suficientes.

Requisitos de la fuente de alimentación eléctrica.

Su unidad está equipada con una pequeña cavidad en la parte inferior de la espalda, especialmente diseñada para satisfacer todas sus necesidades de electricidad y gas, logrando una instalación sin problemas. Es importante asegurarse de que todos los componentes estén ubicados por debajo de las mediciones proporcionadas a continuación.



	30 Pulgada	36 Pulgada	48 Pulgada	60 Pulgada
A	28 715	34 866	46 1169	58 3 10 1482



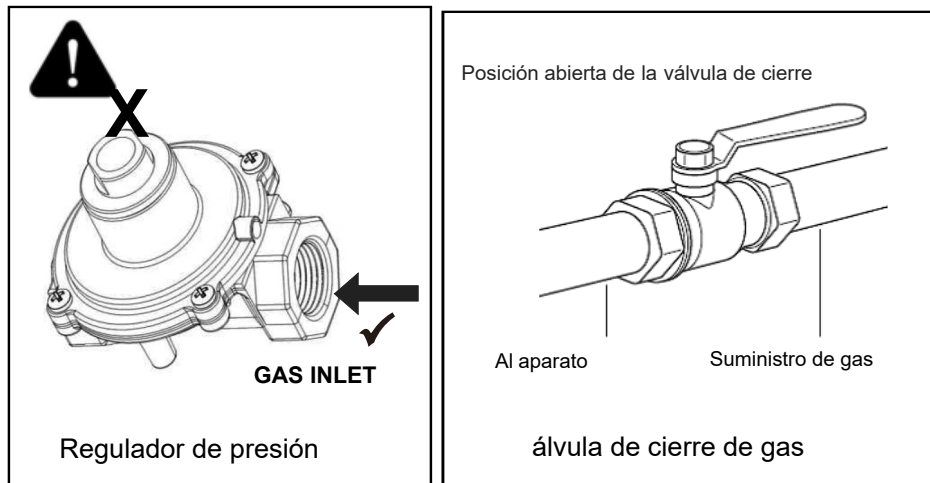
ADVERTENCIA Tenga en cuenta que si ajusta la altura de la pierna del dispositivo, la altura máxima puede ser diferente. Para una medición precisa, recomendamos referirse a objetos reales en lugar de confiar únicamente en materiales de referencia.

Regulador de presión

Como la presión de operación puede variar según la demanda local, cada cocina de gas debe contar con un regulador de presión en la línea de suministro entrante para un funcionamiento seguro y eficiente.

El regulador de presión preinstalado en el rango tiene entradas de aire de 1/2 npt para 30, 3/8 y 3/4 NPT para 48 y 60.

El regulador puede soportar una presión máxima de entrada de 0.5 psi (3.5 Pa), y se ajusta a una presión de salida de 5 pulgadas COLU NA DE AGUA cuando se usa en GAS NATURAL y se ajusta a una presión de salida de 10 COLU NA DE AGUA cuando se usa en PROPANO LÍQUIDO.



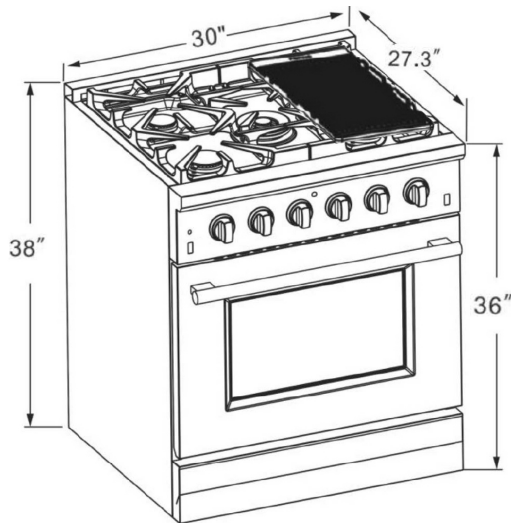
Válvula de cierre de gas (no incluida)

La línea de suministro debe contar con una válvula de cierre de gas externa aprobada que se ubique cerca de la cocina en un lugar accesible. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. Puede consultar la imagen. Toda cocina debe contar con una línea de suministro de gas de diámetro interno de 3/4 . 19 mm . Si los códigos locales lo permiten, se recomienda utilizar un conector de metal flexible certificado de 3 pies (0,9 m) de largo, 1/2 . 13 mm o 3/4 . 19 mm para conectar la entrada hembra NPT de 1/2 30 36 o 3/4 NPT 48 60 . desde la unidad a la línea de suministro de gas. Se deben utilizar compuestos para juntas de tuberías adecuados para su uso con gas natural o gas LP.

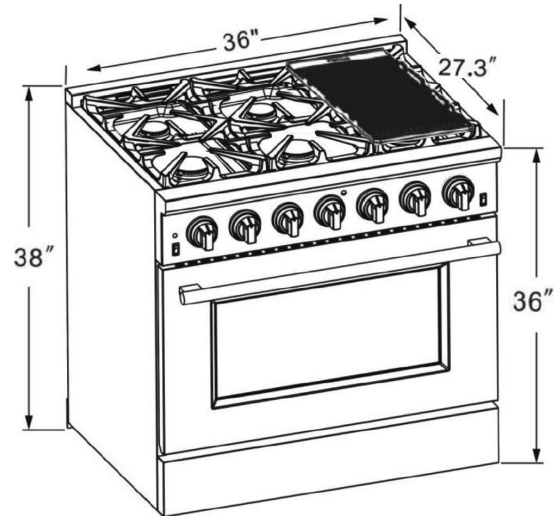
Cuando la presión de prueba sea igual o inferior a 0,5 (3,5) psia, el equipo y sus válvulas de Corte deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro. al realizar cualquier prueba de presión sobre el sistema, debe aislarse de la tubería de suministro cerrando su válvula de corte manual separada.

Dimensiones del producto y gabinetes

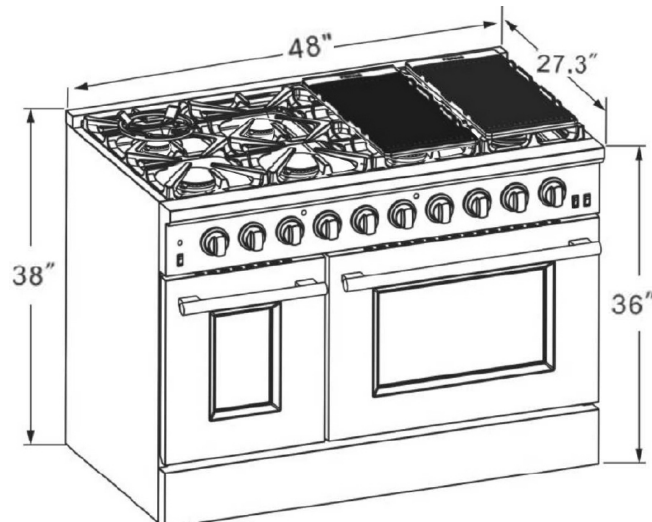
odelo:
FFSGS6239-30 FFSGS6239-30BLK FFSGS6239-30WHT



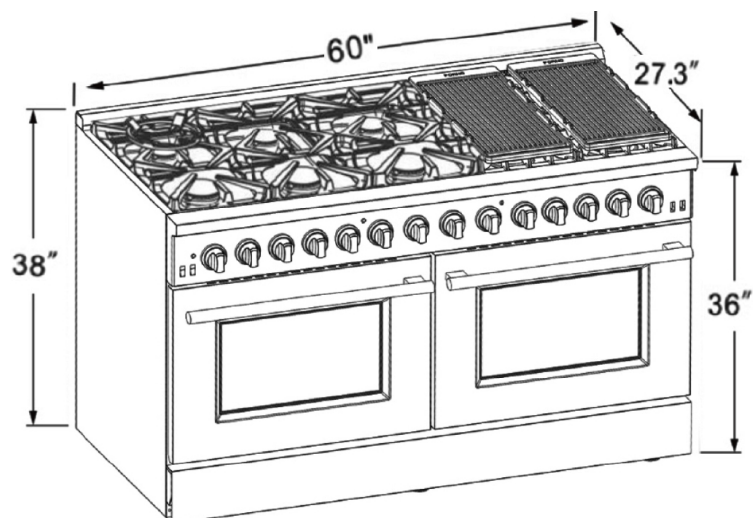
odelo:
FFSGS6239-36 FFSGS6239-36BLK FFSGS6239-36WHT



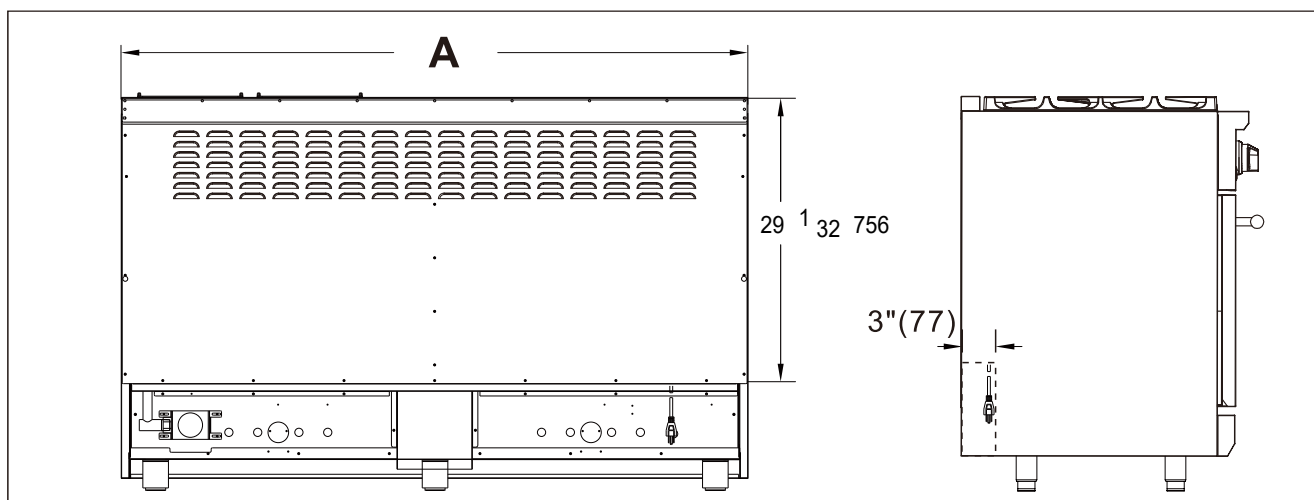
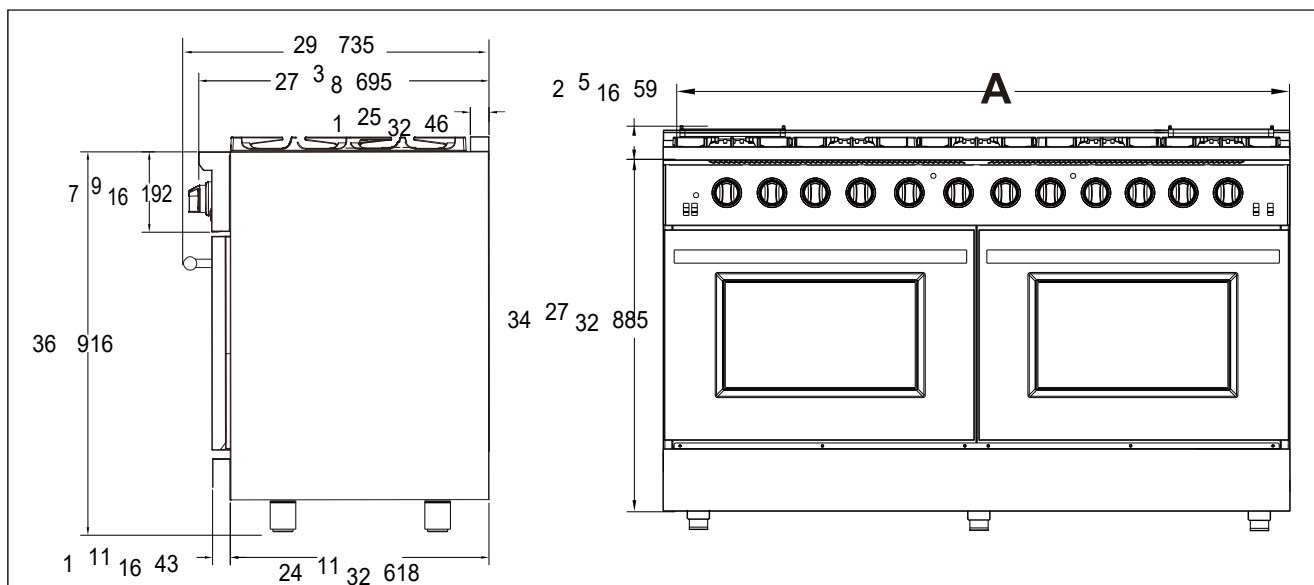
odelo:
FFSGS6239-48
FFSGS6239-48BLK
FFSGS6239-48WHT



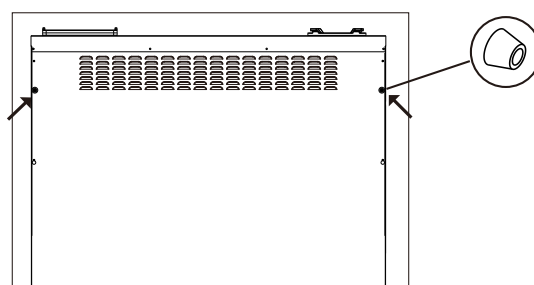
odelo: FFSGS6239-60



Esta cocina puede instalarse directamente al lado de los gabinetes existentes a una altura de mostrador 36 po o 91.5 cm del piso . Para lograr la mejor apariencia posible, la cocina debe estar al ras de la mesada del gabinete. Esto puede lograrse levantando la unidad usando las barras de ajuste sobre los pies.



Almohadilla de goma contra la pared

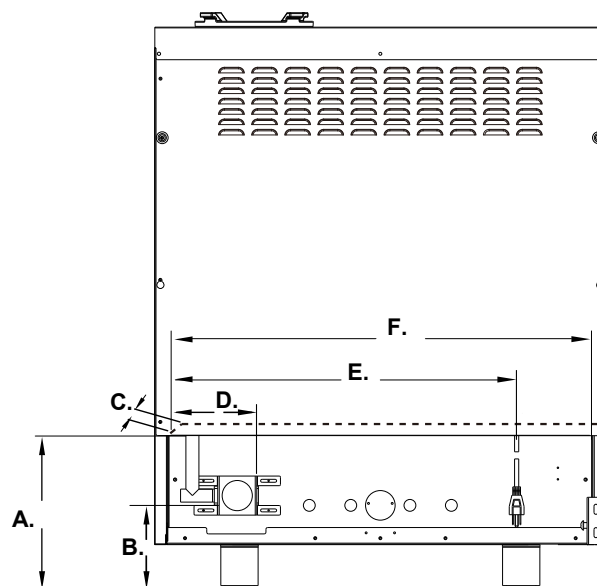


- 1 Desenroscar dos tornillos en la parte posterior de la máquina.
- 2 Instalación de almohadillas de Goma para tabiques.

	30 Pulgada	36 Pulgada	48 Pulgada	60 Pulgada
A	30"(763)	36"(915)	47"9/10(1218)	59 27 32 1520

odelo:

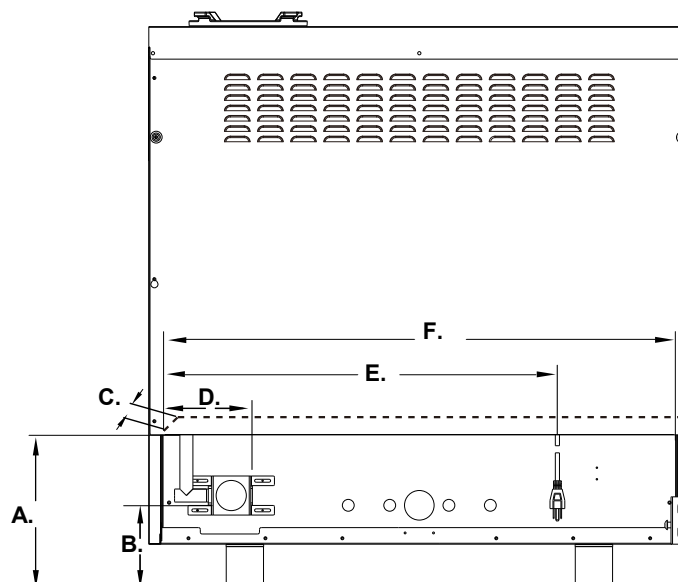
FFSGS6239-30
FFSGS6239-30BLK
FFSGS6239-30WHT



A.	B.	C.	D.	E.	F.
in. 10 1 5 260mm ax. 12 303mm	in. 5 3 5 142mm ax. 7 2 5 187mm	3 77mm	5 4 5 149mm	23 588mm	28 715mm

odelo:

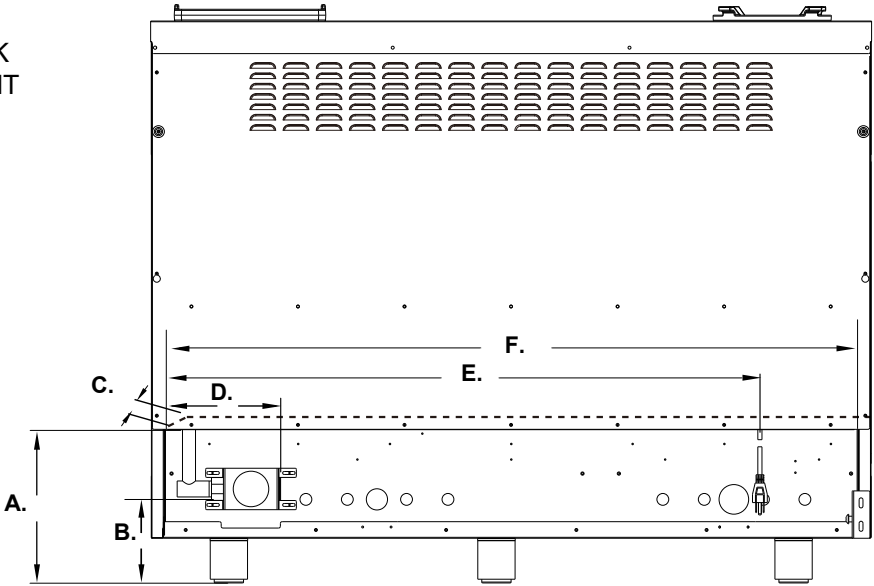
FFSGS6239-36
FFSGS6239-36BLK
FFSGS6239-36WHT



A.	B.	C.	D.	E.	F.
in. 10 1 5 260mm ax. 12 303mm	in. 5 3 5 142mm ax. 7 2 5 187mm	3 77mm	5 4 5 149mm	26 1 5 667mm	34 866mm

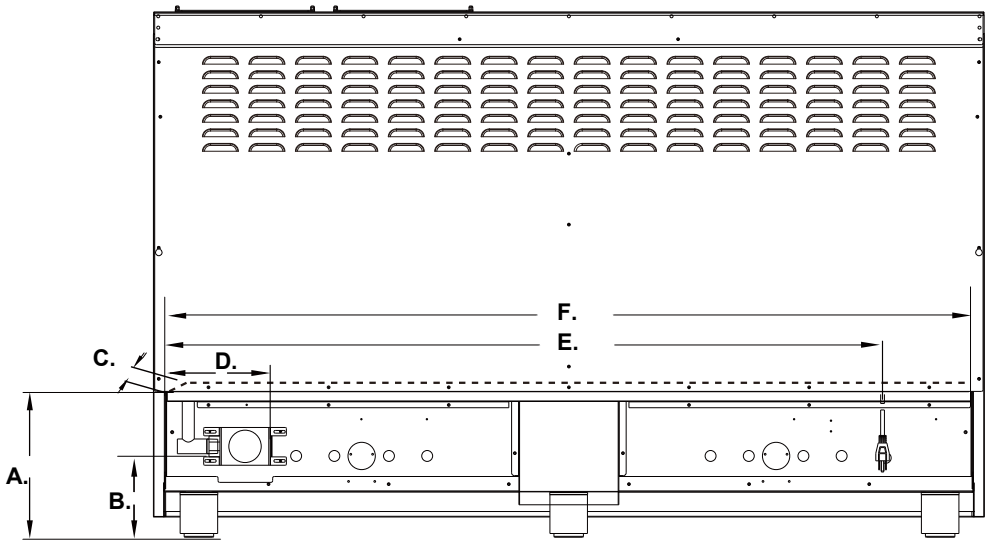
odelo:

FFSGS6239-48
FFSGS6239-48BLK
FFSGS6239-48WHT

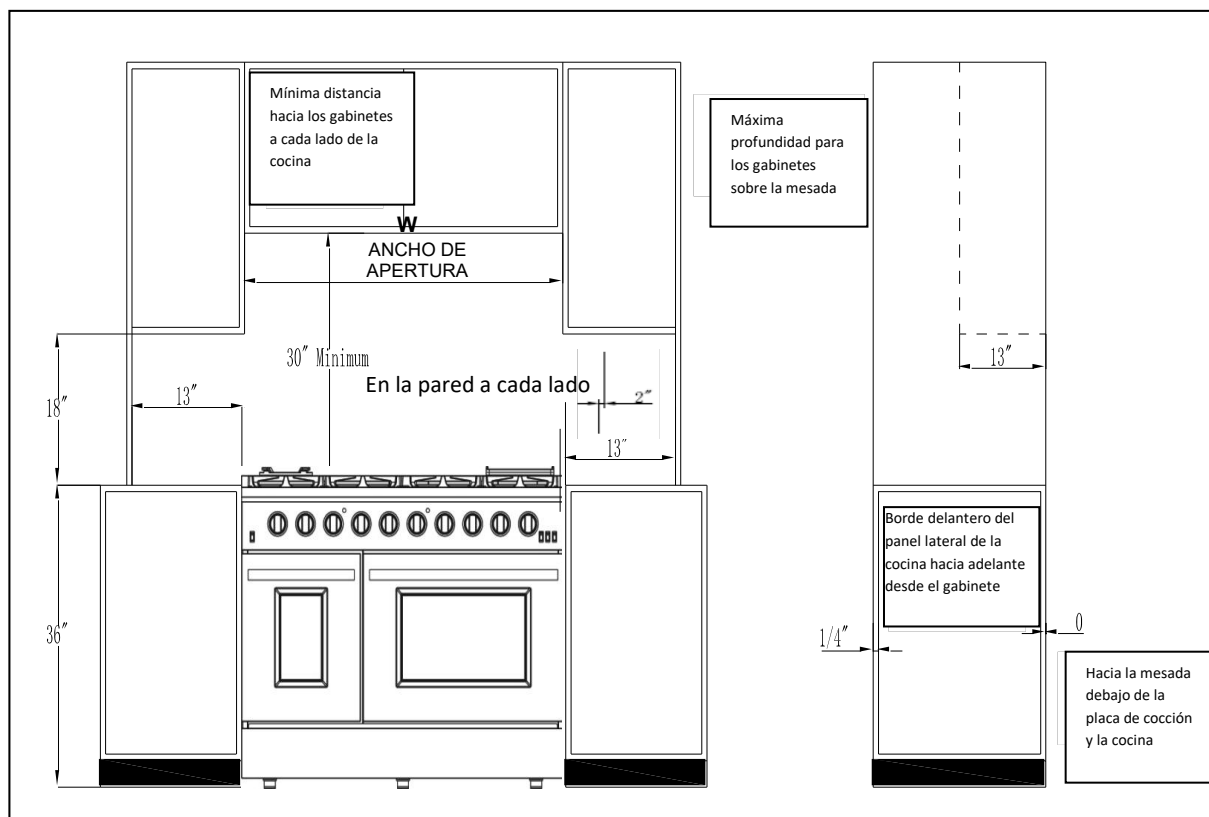


A.	B.	C.	D.	E.	F.
in. 10 1 5 260mm ax. 12 303mm	in. 5 3 5 142mm ax. 7 2 5 187mm	3 77mm	7 1 2 191mm	39 1 2 1004mm	46 1169mm

odelo: FFSGS6239-60



A.	B.	C.	D.	E.	F.
in. 10 1 5 260mm ax. 12 303mm	in. 5 3 5 142mm ax. 7 2 5 187mm	3 77mm	7 1 2 191mm	52 1320mm	58 3 10 1482mm



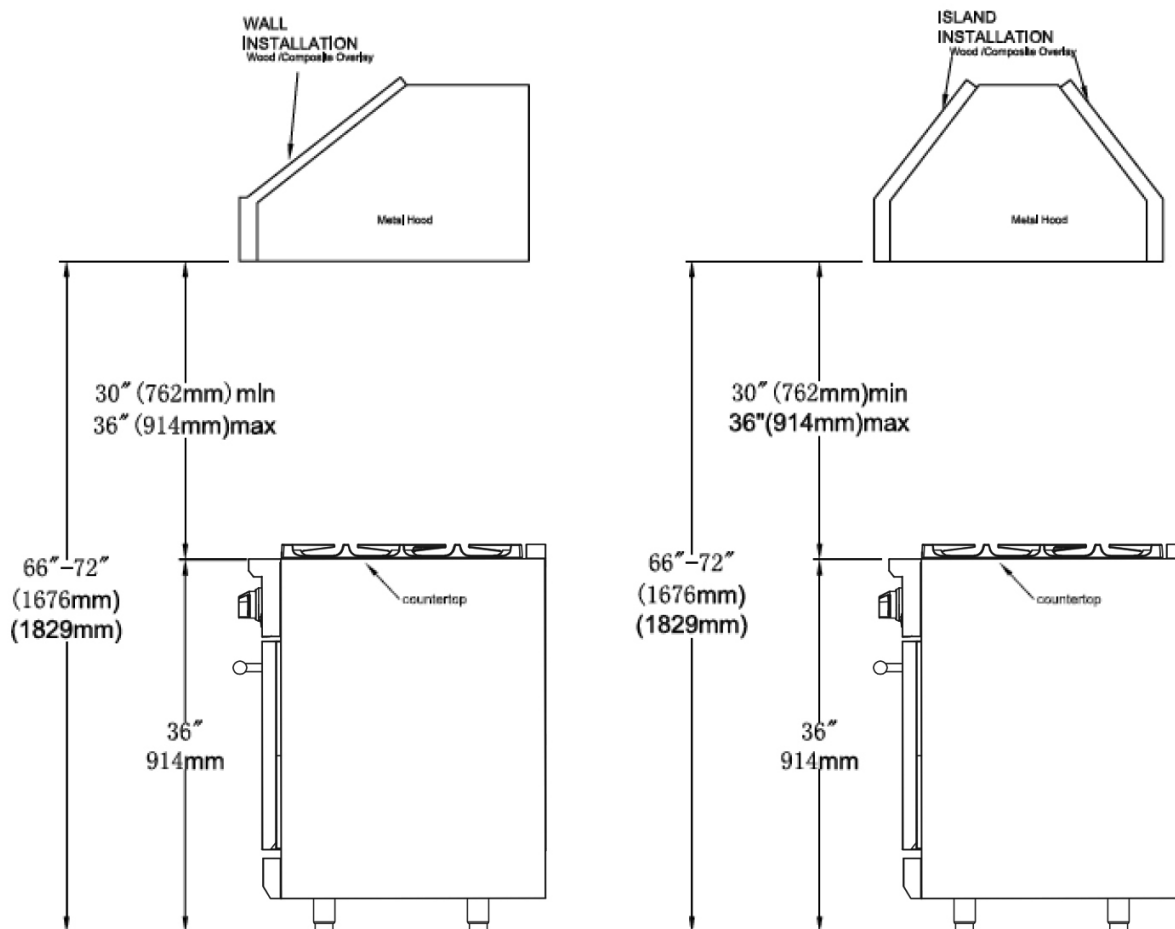
ANCHO DE APERTURA	Ancho
odelo de 30 .	30 . 762
odelo de 36 .	36 . 914
odelo de 48 .	48 . 1219
odelo de 60 .	60 . 1520

Instalación de la campana extractora

La parte inferior de la campana debe estar entre 30 y 36 por encima de la placa de cocción. Esto generalmente significa que la parte inferior de la campana está entre 66 y 72 sobre el piso. Estas dimensiones permiten el funcionamiento seguro y eficiente de la campana.

Después de la instalación:

1. Verifique el encendido de los quemadores en la cocina.
2. Compruebe la configuración del obturador de aire: llama azul brillante, sin parpadeo amarillo ni llama danzante.
3. Compruebe el encendido del quemador del horno.
4. Verifique visualmente el reencendido del quemador tubular quemador del horno para asegurarse de que ambas filas de puertos del quemador se vuelvan a encender cada vez.
5. Compruebe si hay fugas de gas en todas las conexiones de gas utilizando un detector de gas, nunca con una llama.
6. Verifique el horneado y la cocción por convección.



Operación de conversión de gas

Esta cocina se puede usar con gas propano líquido y gas natural. De fabricación, está configurada para su uso con gas natural GN. Se incluyen boquillas de conversión. Para la conversión de gas, siga las siguientes instrucciones:

! ADVERTENCIA La conversión de gas debe ser realizada por un profesional capacitado en fábrica. Llame al servicio al cliente cercano para identificar a uno de los profesionales capacitados.

! ADVERTENCIA Antes de realizar esta operación, desconecte la cocina de gas y la electricidad. Si no lo hace, puede provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica y provocar lesiones o la muerte. No retire el regulador ni permita que gire durante el servicio.

El procedimiento de conversión a gas para esta cocina incluye 8 pasos

1. Regulador de presión
2. Quemadores de la cocina
3. Quemador del horno
4. Quemador de parrilla
5. Válvulas de gas
6. Reconexión del suministro de gas y electricidad
7. Quemador del horno con obturador de aire
8. Instalación de una nueva etiqueta de evaluación

La conversión se completa solamente siguiendo los 8 pasos correctamente.

Antes de realizar la conversión de gas, identifique el embalaje que contiene las boquillas de repuesto suministradas con cada cocina.

ETAPA 1: Regulador de presión

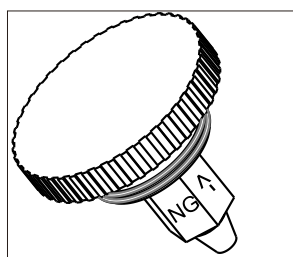
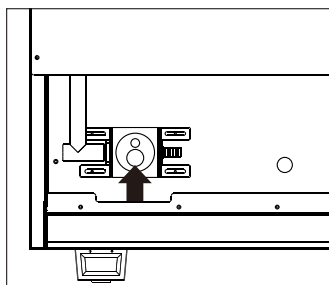
Para acceder al regulador de gas, aleje la estufa de la pared del gabinete. El regulador de gas está ubicado en la esquina inferior izquierda trasera de la estufa.

- Desenrosque la tapa del regulador.
- Desenrosque el plug - in de latón de la tapa. No retire el resorte del plug - in de latón. Enrolle el inserto de latón en la tapa de vuelta con un tornillo de resorte completamente extendido. Primero inserte la tapa con resorte en el regulador. Asegúrese de que la tapa del regulador esté completamente apretada y que, si no se opera adecuadamente, pueda producirse una fuga de gas.

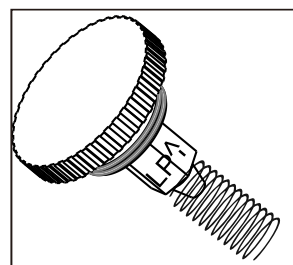


ADVERTENCIA

Puede producirse un riesgo de descarga eléctrica y provocar lesiones o la muerte. Desconecte la alimentación de la cocina antes de iniciar el mantenimiento. No retire el regulador ni lo deje funcionar durante el mantenimiento.



Posición para GN

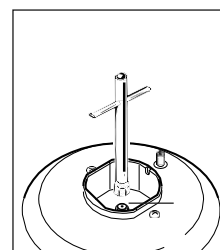


Posición para PL

ETAPA 2: Quemadores en la placa de cocción

- Retire las parrillas de cocción, las tapas de los quemadores y los anillos internos del quemador.
- Levante las cabezas externas del quemador y las bases del quemador.

- Retire las boquillas de gas natural instaladas de fábrica del centro de los porta boquillas con una llave de tubo de 7 mm. vuelva a colocar la boquilla PL en cada soporte de boquilla. Apriete cada boquilla hasta que quede ajustada, pero no apriete demasiado.



Llave de tubo

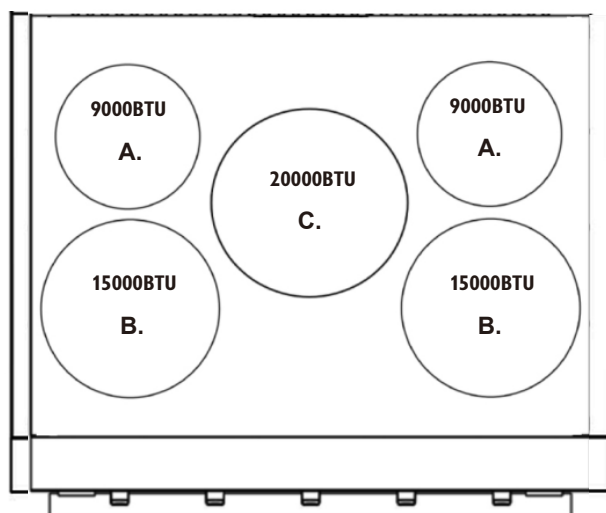


PRECAUCIÓN

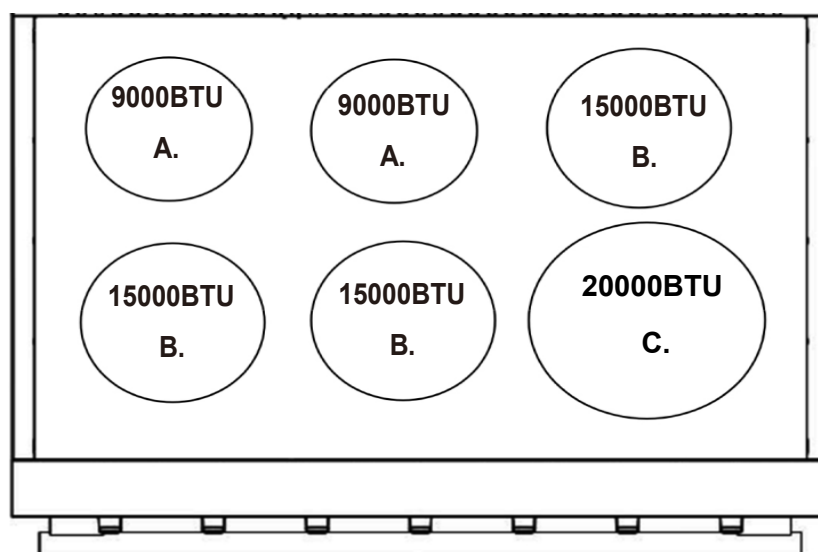
Tenga cuidado al retirar y reemplazar los componentes de gas. Tome las medidas adecuadas para evitar daños a los componentes.

IMPORTANTE: Cada boquilla tiene un número impreso en el cuerpo que indica su diámetro de flujo. Consulte la tabla a continuación para ver las boquillas y quemadores correspondientes.

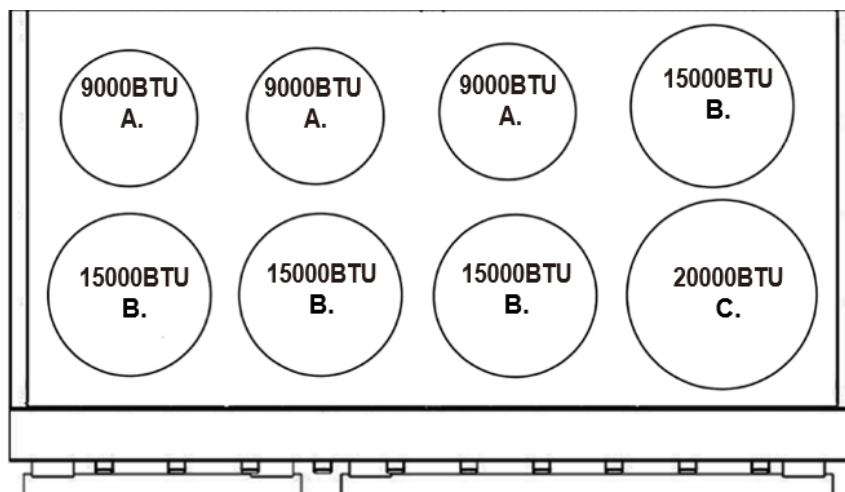
ORIFICIOS DE ESTRANGULAMIE NTO DE GAS NATURAL (GN) Y PROPANO LÍQUIDO (LP)	QUEMADORES DE SUPERFICIE DE ESTUFA		
	A. 9,000BTU	B.15,000BTU	C.20,000BTU
GN	1.33	1.75	1.38 x 2 Exterior 0.75 x 1 Centro
PL	0.93	1.18	0.9 x 2 Exterior 0.46 x 1 Centro



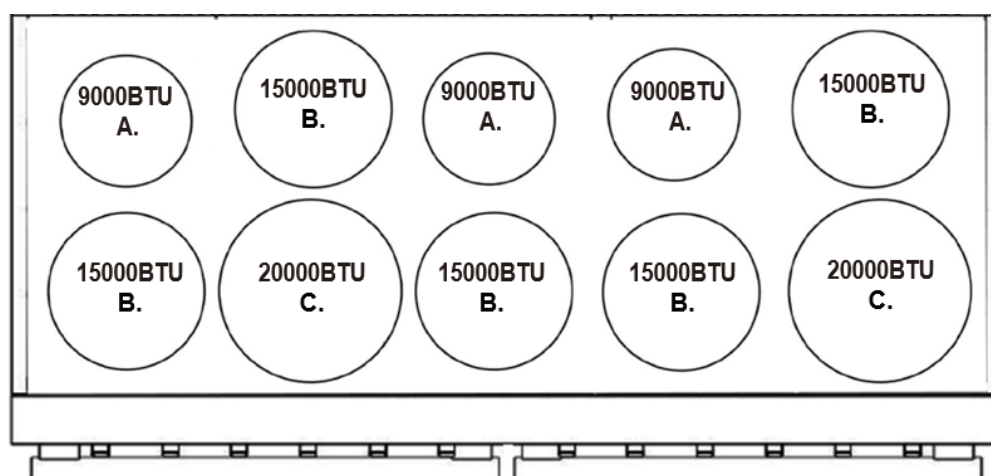
Modelo: FFSGS6239-30
FFSGS6239-30BLK
FFSGS6239-30WHT



Modelo: FFSGS6239-36
FFSGS6239-36BLK
FFSGS6239-36WHT



Modelo: FFSGS6239-48
FFSGS6239-48BLK
FFSGS6239-48WHT



Modelo:FFSGS6239-60

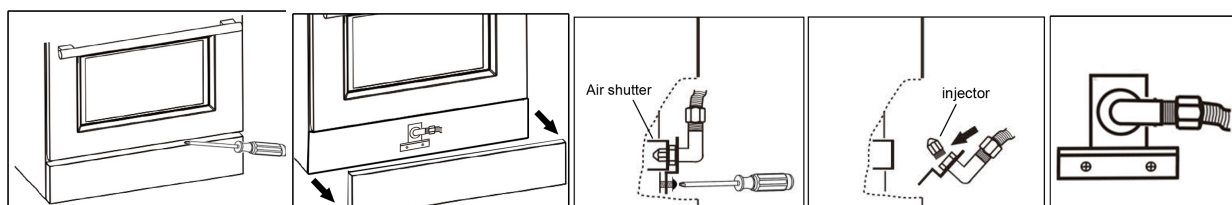
IMPORTANTE: Conserve las boquillas que ha retirado de la cocina para un uso posterior.

ETAPA 3: quemador de horno

- Retire los 3 tornillos entre el panel de protección y la puerta del horno. Sostenga el panel inferior en ambos extremos y lentamente tire de él hacia adelante.
- Retire los 2 tornillos que sujetan el soporte de la boquilla e identifique la boquilla.

Reemplace con una boquilla de quemador de horno de 1.32 mm y apriete. vuelva a colocar el soporte de la boquilla alineando la nueva boquilla con el obturador de aire del quemador del horno.

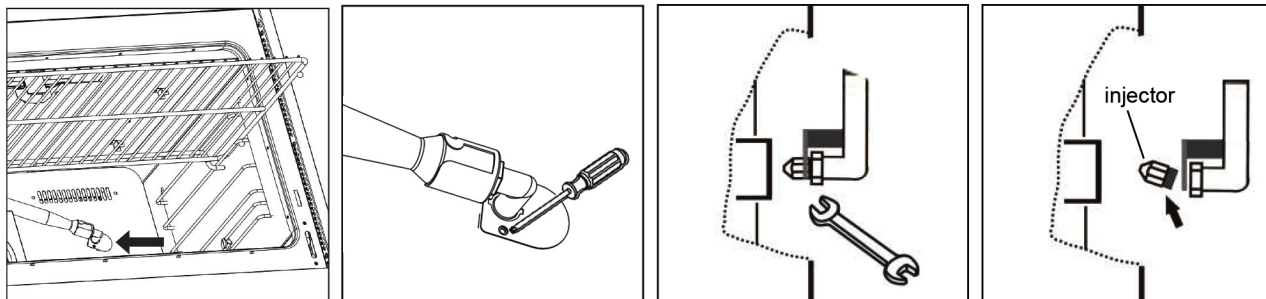
Repita estos pasos para un horno de 18" rango de 48" solamente .



		modelos de 30 pulgadas	modelos de 36 pulgadas	modelos de 48 pulgadas	modelos de 60 pulgada
Horno	GN	2.2	2.2	2.2	2.2 2
	GPL	1.39	1.39	1.39	1.39 2
Horno 18"	GN			1.7	
	GPL			1.12	

ETAPA 4: Quemador de asador

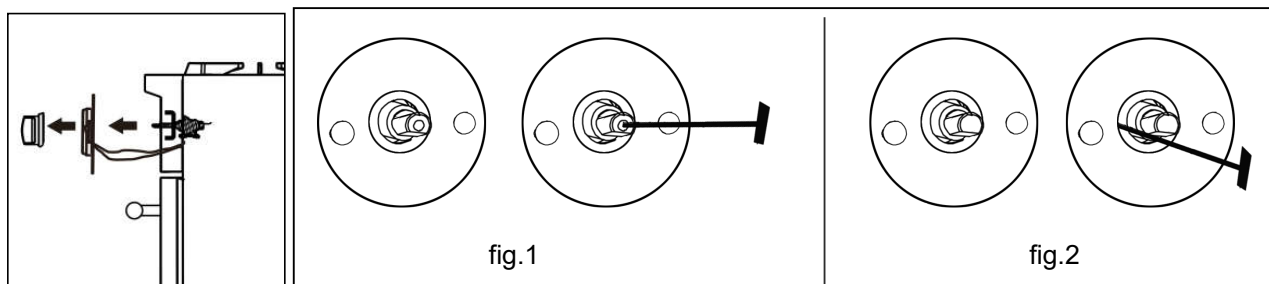
- Retire los 2 tornillos que sujetan el soporte de la boquilla e identifique la boquilla.
- Con una llave abierta de 5/8 o 19 mm, retire el conducto de gas del soporte de la boquilla. Retire la boquilla del soporte del orificio con una llave abierta de . Reemplace con una boquilla para hornos de 0.94 mm.



		modelos de 30 pulgadas	modelos de 36 pulgadas	modelos de 48 pulgadas	modelos de 60 pulgadas
Asador	GN	1.38	1.38	1.38	1.38 2
	GPL	0.94	0.94	0.94	0.94 2

ETAPA 5: Válvula de gas

- Retire las perillas de control.
- Con un destornillador plano, ajuste los chorros de derivación del quemador principal hacia un 1/4 del círculo de propano hasta que la llama sea normal. Para quemadores de 9.000btu y 15.000btu, consulte la figura 1, que se encuentra en el centro del eje de la válvula. Para quemadores de 20.000 btu, consulte la figura 2, que se encuentra en el lado izquierdo del eje de la válvula.

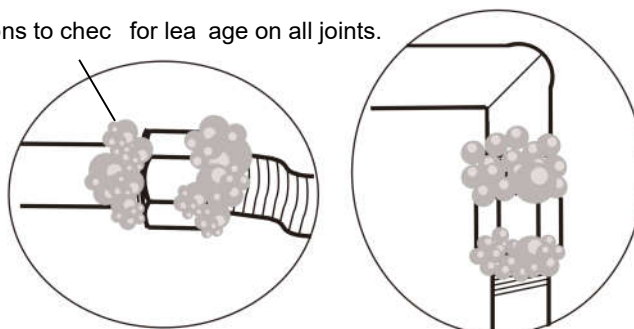


ETAPA 6: Reconecte el suministro de gas y electricidad.

Las pruebas de fugas en la cocina deben realizarse según las instrucciones de instalación que vienen con la cocina.

Antes de usar la cocina después de la conversión de gas, siempre verifique si hay fugas con una solución de agua jabonosa u otro método aceptable en todos los accesorios de gas entre la tubería de entrada de gas de la cocina, el regulador de gas y la válvula de cierre manual.

Use soapy solutions to check for leakage on all joints.



¡NO use una llama para verificar si hay fugas de gas!

ETAPA 7: Quemador de horno con obturador de aire opcional

Podría ser necesario ajustar el obturador de aire del quemador del horno, especialmente si la unidad se ha convertido para usar con el PL. La altura aproximada de la llama del quemador es de una pulgada llama azul interna distintiva .

Para determinar si la llama del quemador del horno es aceptable:

- a. Al retirar la placa de protección, ajuste el horno a 350 °F (177 °C) y observe la llama. Si la llama es amarilla, aumente el tamaño de la apertura del obturador de aire. Si la llama es azul y está lejos del quemador, reduzca el tamaño de la apertura del obturador de aire.
- b. Apague el horno y permita que se enfríe antes de ajustar el obturador de aire. Para el ajuste, afloje el tornillo de bloqueo, vuelva a colocar el obturador de aire y apriete el tornillo de bloqueo. Pruebe el quemador nuevamente repitiendo los pasos anteriores. Cuando la llama del quemador tiene un color azul distintivo y arde continuamente, el obturador de aire ya está correctamente ajustado.

ETAPA 8: Instalación de una nueva etiqueta de evaluación

Anote el modelo y el número de serie en la placa de identificación de PL Propano provista en este kit. La información está en la placa de identificación existente. Coloque la nueva placa lo más cerca posible de la placa de identificación de la cocina ya existente.

Preparación

Antes de mover la cocina, proteja el acabado del revestimiento del piso y cierre las puertas del horno para evitar que se dañe.

Las puertas del horno pueden ser removidas para aligerar la carga o para pasar la unidad a través de la puerta. Solo retírelas si es necesario. No retire la placa calefactora u otros componentes. Solo un instalador autorizado o un técnico de servicio debe retirar la puerta.

Colocación

No levante ni lleve la unidad a través de la manija de la puerta.

Use un carro de dispositivos para mover el rango cerca de la abertura. Retire y recicle los materiales de embalaje. No descarte el soporte antivuelco por error que venía con la gama.

Nivelación

Aumente el rango a la altura deseada ajustando las piernas. Las patas se pueden ajustar girando la pierna de metal en el sentido de las agujas del reloj para levantar y en sentido contrario a las agujas del reloj para bajar.

Soporte antivuelco

Para evitar que la cocina se incline hacia adelante, debe instalar el soporte antivuelco. Consulte la imagen en la página 5.

Conexión del suministro de gas

Todas las conexiones a los conductos de gas deben ajustarse con la llave. No apriete demasiado y no permita que los conductos se doblen al apretar.

Una vez realizadas todas las conexiones, verifique que todos los controles de la cocina estén en la posición OFF y abra la válvula principal de suministro de gas.

Si utiliza un conector de metal flexible, verifique que no esté doblado. Luego, conecte la línea de suministro de gas al regulador de la cocina. Abra la válvula y verifique si hay fugas colocando una solución de detergente líquido en todas las conexiones de gas. Las burbujas alrededor de las conexiones indican una fuga de gas. Si se produce una fuga, cierre la válvula de cierre y ajuste las conexiones.

Las pruebas de fugas del dispositivo deben realizarse siguiendo las instrucciones del fabricante. Use agua jabonosa 50 de agua y 50 de jabón o un detector de fugas en todas las juntas y conexiones para verificar si hay fugas en el sistema. No use una llama para verificar si hay fugas de gas.

El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas del edificio cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a una presión de prueba igual o menor a 0.5 psi 3.5 Pa .

Inicio

Antes de comenzar a cocinar, siga los siguientes pasos.

Retire el embalaje exterior e interior.

Retire la película protectora de las piezas de acero y aluminio.

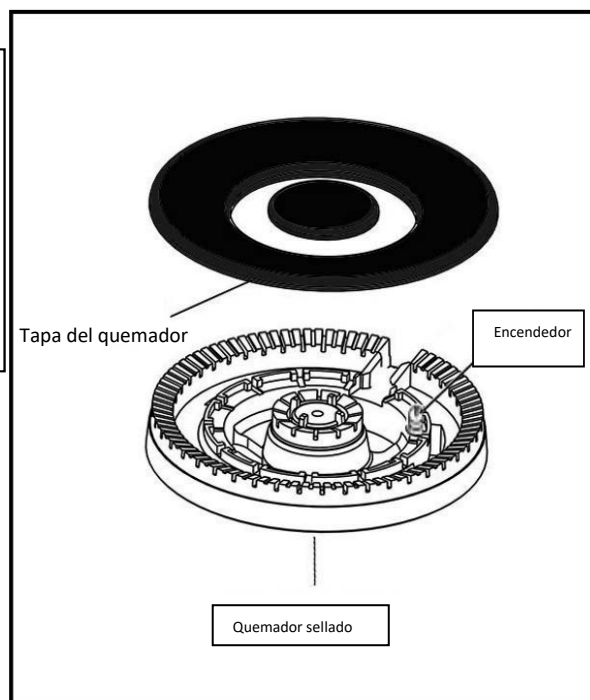
Limpie a fondo la cocina con agua caliente y un detergente suave. Enjuague y seque con un paño suave para eliminar cualquier aceite o grasa que haya quedado del proceso de fabricación.

Verifique que los componentes del quemador de superficie estén correctamente ensamblados.

Organice el interior del horno insertando los estantes y la bandeja.

Funcionamiento de la placa de cocción.

El diseño del quemador reúne todas las partes del quemador en un solo conjunto. La tapa del quemador debe asentarse de manera plana sobre el quemador. Consulte la siguiente ilustración.



Encendido

Para encender los quemadores de la cocina, presione la perilla de control apropiada y gírela en sentido antihorario a la posición Hi . Escuchará un clic: el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador.

Una vez que se ha encendido el quemador, gire la perilla para ajustar la llama a la intensidad deseada.

Configuraciones de calor:

Configuraciones de calor:

Hi	Para encender los quemadores.
Simmer Fuego lento	Para derretir pequeñas cantidades, cocinar al vapor arroz, calentar alimentos, derretir chocolate o mantequilla.
Low Bajo	Para derretir grandes cantidades.
Low- edium Bajo- edio	Para freír a baja temperatura, cocinar a fuego lento grandes cantidades, calentar leche, salsas de crema, salsa.
edium edio	Para saltar y dorar, brasear, para pan, para mantener una ebullición lenta en grandes cantidades.
edium-Hi edio-Alto	Para freír a alta temperatura, cocinar en una cacerola, mantener la ebullición lenta en grandes cantidades.
Hi	Para hervir rápidamente un líquido, freír.



Precaución

Nunca deje las cacerolas en una configuración alta sin vigilancia. Debe tener cuidado al cocinar alimentos en aceite o grasa; pueden calentarse lo suficiente como para incendiarse.

Cocinar a fuego lento y hervir

Una llama más pequeña proporcionará mejores resultados para hervir a fuego lento. Las llamas pequeñas ofrecen un rendimiento de cocción preciso para alimentos delicados, mantienen los alimentos calientes, funden chocolate o mantequilla y permiten cocinar a fuego lento durante mucho tiempo.

La configuración para llamas más grandes proporciona el calor máximo en su cocina. Esta configuración debe usarse para cocciones más intensas, como hervir agua y cocinar pasta.

Atención por favor: Solo los quemadores de 20000 BTU pueden alcanzar el valor mínimo establecido.

Dimensión de la llama

Cuando seleccione el tamaño de la llama, observe la llama cuando gire la perilla.

Cualquier llama más grande que el fondo de la cacerola es un desperdicio.

La llama debe ser estable y de color azul. Algún objeto extraño en la tubería de gas puede causar una llama naranja cuando se usa por primera vez.

Corte de electricidad

Si el gas no se enciende en cuatro segundos, cierre la válvula y espere al menos cinco minutos para que se disipe todo el gas. Repita el procedimiento de encendido.

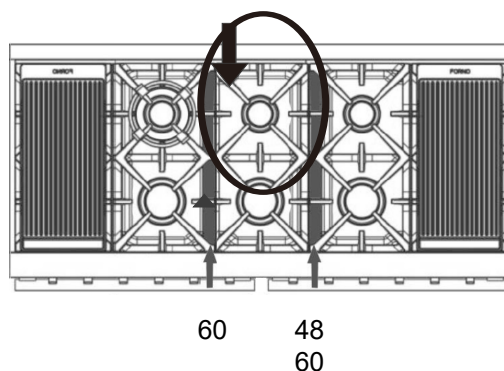
Si no hay electricidad, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente.

antenga una cerilla encendida cerca de un quemador y gire la perilla en sentido antihorario para alcanzar la posición HI. Una vez que el quemador esté encendido, gire la perilla a la configuración deseada.

Rejillas del quemador

1. Antes de cocinar, deben colocarse correctamente las rejillas. Instalarlas incorrectamente puede rayar la placa de cocción y o provocar una combustión inadecuada
2. No utilice los quemadores sin una cacerola o utensilio sobre las rejillas.

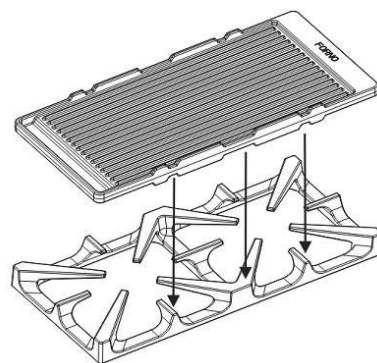
Nota: en la unidad de 48 pulgadas, hay un total de 4 rejillas, las 3 mismas, una de las cuales es ligeramente más ancha que otras. En la unidad de 60 pulgadas hay un total de 5 rejillas, dos de las cuales son ligeramente más anchas que otras. Una rejilla única tiene un lado más ancho que el otro. El lado más ancho requiere superponer la Unión media de la superficie de la estufa, formando así una rejilla continua.



Uso de la parrilla (disponible en modelos de 48 y 60 pulgadas)

Antes de usar la parrilla

1. Limpie a fondo la parrilla con agua tibia y jabón para eliminar el polvo o la capa protectora.
2. Enjuague con agua limpia y limpie con un paño toalla suave limpio y sin pelusas.



Uso de la parrilla

Su estufa **FORNO** puede haber venido con una parrilla reversible estándar. Para un uso óptimo y los mejores resultados, lea a continuación.

Precaliente suavemente - porque la rejilla FORNO es tan grande que puede tomar tiempo para que se caliente de manera uniforme. Una vez que alcance la temperatura de cocción, podrá conservarlo durante mucho tiempo. Le recomendamos que ajuste los quemadores de su estufa a fuego lento y aumente gradualmente su intensidad hasta que alcance su temperatura objetivo. Es más fácil hacer que una parrilla se caliente una vez que ya está calentada, al precalentar lentamente, puede controlar el calor más fácilmente. Para ser efectivo con su tiempo, puede comenzar el proceso de precalentamiento mientras prepara sus ingredientes. Siguiendo los pasos anteriores, el precalentamiento completo de la red Forno generalmente tomará de 10 a 15 minutos. Luego, disfrute de su experiencia culinaria en la cuadrícula de FORNO.

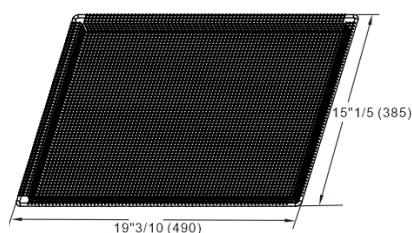
¡Comience bajo y no se sobrecaliente! - Es posible que tenga ganas de girar sus quemadores a su máxima intensidad la primera vez que use la cuadrícula FORNO, pero no lo haga. Los quemadores solo necesitan ajustarse a 1/3 a 1/2 de potencia para calentar la red a más de 500 grados. La mayoría de los chefs están de acuerdo en que la temperatura máxima de cocción que necesitará es de 500 a 550 grados para cocinar un bistec.



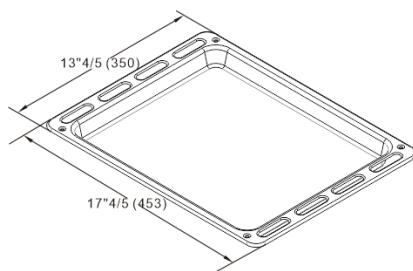
PRECAUCIÓN La superficie de la plancha y las parrillas están calientes luego de su uso. Espere un tiempo suficiente para que la plancha se enfríe antes de limpiarla.

Freidora de Aire

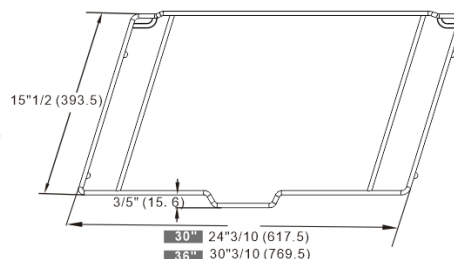
Para cocinar sus alimentos hasta obtener resultados perfectamente crujientes y dorados, siga los siguientes pasos:



Air Fry Basket



Baking pan



Air Fry Rack

Paso 1: Mueva una rejilla del horno a la posición más baja para sostener la bandeja para hornear.

Paso 2: Coloque la bandeja para hornear en la rejilla inferior.

Paso 3: Ponga sus alimentos en la cesta de la freidora de aire y distribúyalos uniformemente en una sola capa.

Paso 4: Coloque la cesta de la freidora de aire, llena con sus alimentos, en la rejilla de la freidora de aire e insértela en la posición media del estante del horno, luego cierre la puerta.

Paso 5: Encienda el ventilador de convección y ajuste la temperatura del horno entre 325 °F y 350 °F, y observe atentamente la cocción de los alimentos.

Consejos:

1. La cocción con freidora de aire requiere poco o ningún aceite.
2. Los alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo con piel, tocino o salchichas, pueden producir humo al usar la función de freidora de aire. Por favor, agregue papel pergamino o papel de aluminio a la bandeja para hornear para facilitar la limpieza.
3. Asegúrese de que la bandeja para hornear esté justo debajo de la cesta de la freidora de aire, funcionando como bandeja de goteo.
4. Revise sus alimentos con frecuencia, ya que la cocción con freidora de aire requiere menos tiempo que la cocción regular.
5. Abra una puerta o ventana para asegurar que el área de cocción esté bien ventilada.

Limpieza con Vapor:

Paso 1: Ponga 1 taza (240mL) de agua destilada o filtrada en la bandeja para hornear.

Paso 2: Caliente el horno a 450 °F por 20-30 minutos.

Paso 3: Una vez que la limpieza con vapor haya completado, apague su horno.

Paso 4: Cuando esté frío, limpie la grasa y los residuos de su horno usando un trapo o esponja húmeda. Concéntrese en remover solo los residuos y grasa que se desprenden fácilmente. El proceso de limpieza con vapor aflojará la suciedad más persistente y pegada.

Consejos:

1. Usar agua destilada o filtrada en lugar de agua del grifo mantendrá su horno libre de manchas de agua y depósitos minerales.
2. Asegúrese de esperar hasta que su horno esté completamente frío antes de comenzar a limpiarlo.
3. Asegúrese de limpiar también cualquier rejilla que esté en el horno.
4. No deje el agua residual en el horno por mucho tiempo.
5. Este paso puede ser bastante desordenado, así que asegúrese de usar ropa vieja y mantener un bote de basura cerca.

Consejos para limpiar la placa de cocción

- Para evitar que la placa de cocción se decolore o se manche, límpiela después de cada uso y limpie las salpicaduras ácidas o azucaradas tan pronto como la cubierta se enfríe.

Los quemadores sellados de su cocina no están unidos a la cocina y están diseñados para ser retirados.

Los derrames no se filtrarán debajo de la placa de cocción. Los quemadores deben limpiarse después de cada uso.

Luz del horno

La luz del horno se controla mediante un botón ubicado en el panel de control.

Se puede usar esta luz mientras cocina o limpia el horno.

ADVERTENCIA verifique que la energía esté desconectada de la caja eléctrica antes de

reemplazar la bombilla. Deje que el horno se enfríe completamente, luego desenrosque la tapa de la luz y retire la bombilla desenroscándola de la toma. Reemplace con una bombilla halógena de 40 vatios.

Interruptor de luz LED

Utilice el interruptor de luz LED para encender las luces LED cuando la habitación se oscurezca.

Funcionamiento del horno

Consejos para hornear

1. Nunca cubra ninguna ranura, agujero o la parte inferior del horno, ni cubra una rejilla completa con materiales como papel de aluminio. Esta acción bloquea el flujo de aire hacia el horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de aluminio también puede atrapar el calor y provocar un peligro de incendio.

No use papel de aluminio sobre ninguna superficie de porcelana. Esto podría dañar la porcelana y afectar su durabilidad.

2. Coloque las rejillas antes de precalentar el horno.

3. Reduzca la temperatura del horno en 14 °C / 25 °F cuando hornee en recipientes de vidrio resistentes al calor o de cerámica de vidrio.

Precalentamiento

Precaliente el horno antes de colocar la comida. Es necesario precalentar el horno para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, pasteles y panes.

Retire todos los accesorios de cocina antes de precalentar con la parrilla infrarroja. La comida se puede pegar al metal caliente. Para precalentar, gire la perilla Oven / horno a la posición Broil / asar. Espere unos 2 minutos para que el quemador se caliente.

Nota: Es normal que el vidrio de la puerta del horno muestre condensación y ésta generalmente se evapora al final del ciclo de precalentamiento.

Función del horno

La cocción natural ocurre cuando los quemadores transfieren el calor al horno mediante los quemadores ubicados al fondo de la cavidad del horno. El calor luego circula a través de la circulación de aire natural. Esta es la configuración de cocción tradicional.

Horneado por convección

El calor se transfiere desde los quemadores de cocción ubicados en la parte inferior de la cavidad del horno a la cavidad misma del horno. Posteriormente, el ventilador de convección en la parte posterior del horno lo hace circular. Este proceso de convección permite una distribución del calor más uniforme en todo el horno. Es posible usar varias rejillas para cocinar grandes cantidades. La cocción por convección es más rápida y se puede hacer a temperaturas más bajas proporcionando temperaturas más iguales que la cocción normal.

Asado por convección

El ventilador de convección hace circular el aire caliente de manera uniforme sobre y alrededor de los alimentos. Con una asadera, el aire caliente circulará alrededor de los alimentos que se están asando. Sellos de aire caliente en jugos rápidamente los jugos para obtener un plato suave y tierno mientras dora perfectamente el exterior. Al asar por convección, debe utilizar la bandeja asadera para obtener los mejores resultados de asado por convección. La bandeja asadera se utiliza para capturar salpicaduras de grasa y tiene una tapa para evitar que salpique la grasa.

Descongelamiento por convección

Cuando se desactiva el control de temperatura, el ventilador motorizado ubicado en la parte posterior del horno hace circular el aire. El ventilador acelera la descongelación natural de los alimentos sin calor. No deje que los alimentos se descongelen en el horno por más de dos horas sin cocinar para evitar enfermedades y desperdicio de alimentos.

Deshidratación por convección

Con un control de temperatura de 79.5 °C 175 °F, el aire caliente se irradia desde los quemadores de horno en la parte inferior de la cavidad del horno y circula por un ventilador motorizado en la parte posterior del horno. Después de un tiempo, la comida elimina el agua por evaporación y esta eliminación del agua inhibe el crecimiento de microorganismos y retrasa la actividad de las enzimas.

Funcionamiento del asador

Nota: Durante el funcionamiento del asador, la puerta debe permanecer cerrada.

El quemador del asador se ubica en la parte superior del horno. Este quemador calienta la pantalla de metal hasta que se vuelve brillante. La pantalla iluminada produce calor, dorando el exterior de los alimentos que están en la parrilla y sellando así los jugos. Asar a la parrilla es un método de cocción para cortes tiernos de carne directamente debajo del asador del horno. El asado en el horno se hace con la puerta del horno cerrada. Es normal e incluso necesario lograr algún ahumado para dar sabor a los alimentos.

Ajuste del asador

La perilla Oven /horno controla la funcionalidad del asador. Al asar, el calor se difunde hacia abajo para lograr una cobertura uniforme. La temperatura de la función de asado es de 260 °C 500 °F.

Cuando se usan juntas, la asadera No incluido y la rejilla permiten que la grasa gotee y se mantenga alejada del calor intenso de la parrilla del horno. NO use la asadera sin su rejilla. NO cubra la rejilla de la asadera con papel de aluminio. La grasa expuesta podría incendiarse. Para configurar el horno en modo asador:

1. Coloque la rejilla en la bandeja asadera. Luego ponga la comida sobre la rejilla de la bandeja asadera.
2. Ajuste la parrilla del horno y coloque la bandeja asadera sobre la parrilla. Coloque la bandeja asadera en el centro y colóquela directamente debajo del asador. Si primero precalienta el quemador del asador, coloque la bandeja asadera después de precalentarlo.
3. Coloque el selector en Broil /asar.

La luz del horno permanece encendida hasta que el selector se apaga o el control de temperatura se apaga.

Coloque la parrilla en el nivel correcto. Cuanto más lejos esté la comida del asador, más se cocinará por dentro. Precalentar el horno es necesario. Presione el botón y gírelo a BROIL /asar. De vuelta la comida a la mitad de cocción. Siempre tire de la rejilla hacia afuera antes de dar vuelta o retirar los alimentos.

Consejos de limpieza del horno

1. Después de cada uso y una vez que el horno esté frío, limpie los derrames y desbordes de inmediato.
2. No deje alimentos con alto contenido de azúcar o ácido en el interior del horno.
3. Use un limpiador de hornos para limpiar toda la cavidad del horno.

Termostato del horno y tiempo de cocción

Los números que aparecen en el panel de control indican el aumento de la temperatura del horno °F. Para configurar la temperatura, coloque el número deseado con el botón de control.

Nota: La posición de BROIL /asar es solo para encender el quemador del asador.

El tiempo de cocción puede variar según el tipo de alimento, su densidad y su cantidad. Durante la primera cocción, se recomienda controlar y verificar los resultados ya que se obtienen en general resultados similares al preparar los mismos platos en las mismas condiciones.

Use el termostato para controlar las temperaturas y los tiempos según las guías de cocción.

Recomendaciones de mantenimiento y limpieza

Acero inoxidable	Use un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave y sin pelusa. Para resaltar el brillo natural, limpie ligeramente la superficie con un paño de microfibra seguido de un paño de pulido seco. Siga siempre la textura del acero inoxidable.
Rejillas de quemador Guías de rejilla del horno	Útelos y colóquelos en una superficie plana cerca del lavabo. Lave con agua caliente y detergente suave o con bicarbonato de sodio y agua. No sumergirlos en agua. Secarlos con una toalla.
Bandeja del quemador	Retire los restos de la superficie antes de limpiar para acelerar el proceso y reducir el riesgo de rayar la superficie durante la limpieza. Use limpiadores abrasivos suaves o desengrasantes en aerosol, limpie y enjuague la superficie y seque inmediatamente para evitar rayaduras. Para limpiar las manchas de agua dura, use vinagre blanco y agua. Enjuague y seque inmediatamente.
Quemadores de superficie	Deje que se enfríen. Use un detergente suave o un desengrasante en aerosol para limpiarlos. Enjuague con agua y seque con una toalla.
Perillas de control	Con un paño húmedo, limpie con un detergente suave o un desengrasante en aerosol enjuague y seque. No las coloque en el lavavajillas.
Interior del horno	Use limpiadores abrasivos suaves y desengrasantes en aerosol. Use una cuchilla de afeitar para levantar suavemente los alimentos cocidos de la cavidad y ventana del horno. Para manchas difíciles, rocíe con un limpiador abrasivo suave o un desengrasante en aerosol. Lave toda la cavidad del horno con agua y jabón para eliminar todos los productos químicos de limpieza.
Parrillas del horno	Para limpiar la rejilla superior, use detergente suave y una esponja. Enjuague y seque. Para limpiar la bandeja inferior, quite la grasa y lave con agua caliente y detergente suave. Enjuague y seque. La rejilla superior de es apta para lavavajillas. Sin embargo, no coloque la rejilla o bandeja con revestimiento de porcelana en el lavavajillas.

Consejos para solucionar problemas

Antes de llamar al servicio de asistencia

La cocina no funciona	Compruebe que haya energía eléctrica. Compruebe que la energía eléctrica llegue a la cocina y el disyuntor doméstico esté encendido.
Los quemadores no se encienden ni chispean aleatoriamente	El enchufe eléctrico no está enchufado a un tomacorriente activo. El suministro de gas no está activado. Las piezas del quemador no se reemplazaron correctamente. Los agujeros en los anillos de cocción o las ranuras de los quemadores están bloqueados. Las boquillas, los quemadores o los electrodos mojados están obstruidos. Es posible que haya saltado un fusible en su casa o que se haya disparado un disyuntor.
Los quemadores tienen llamas amarillas o amarillas dispersas	Las piezas del quemador no se reemplazaron correctamente. A. Llamas amarillas: llame al servicio. B. Puntas amarillas en conos exteriores: es normal para gas propano PL . C. Llamas azules suaves: es normal para gas natural.  Si las llamas del quemador se parecen a A , solicite servicio técnico. Las llamas normales del quemador deben verse como B o C , dependiendo del tipo de gas.
Las llamas de los quemadores son muy grandes o amarillas.	La cocina puede estar conectada a un tipo de combustible incorrecto. Póngase en contacto con la persona que lo instaló o lo convirtió.
Las llamas de los quemadores contienen parpadeos anaranjados.	Polvo suspendido en el aire humidificador de vapor frío desechos en o dentro del quemador
Las luces del horno no funcionan	Si la bombilla está defectuosa, reemplácela.
Las rejillas del horno son difíciles de deslizar	No rocíe spray de cocina ni otros lubricantes en aerosol. Lea la información completa sobre Rejillas de horno en la sección Cuidado y limpieza.
La comida no se hornea o se asa correctamente.	Los controles del horno pueden estar configurados incorrectamente. Lea la sección Hornear o asar. El horno no se ha precalentado durante un período suficiente.

	Utensilios de cocina inadecuados o incorrecto tamaño de la cacerola utilizada. Rejillas en la posición incorrecta. Lea la sección Hornear o Asar. Use una cobertura de aluminio para disminuir el dorado mientras cocina. Debe ajustar el termostato del horno. Consulte Configuración del termostato del horno.
Los alimentos no se asan correctamente	Este modelo está diseñado solo para parrillas de puerta cerrada. Cierre la puerta. Siempre ase con la puerta cerrada. Los controles del horno no están configurados para ASAR. Lea la sección ASAR. Posición incorrecta de la parrilla. Los utensilios de cocina no son aptos para asar. Use la asadera y la parrilla provistas con su horno. El papel de aluminio utilizado sobre la bandeja asadera y la parrilla no se instalaron correctamente como se recomendó.
Temperatura del horno demasiado alta o demasiado baja.	Necesita ajustar la configuración de temperatura de la perilla del horno.
Vapor que proviene de la ventilación	Cuando se usa el modo convección, es normal que salga vapor de la ventilación del horno. A mayor cantidad de rejillas o más alimentos en cocción, aumenta la cantidad de vapor visible.
Olor a quemado o aceite emitido por la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.
Olor fuerte	Es temporal. Las primeras veces que use el horno, es normal que haya un olor causado por el aislamiento que rodea el interior del horno.
Ventilador de convección no siempre en funcionamiento	El ventilador de convección según la función utilizada se puede encender y apagar hasta que se complete la función o se abra la puerta para optimizar el rendimiento. Esto es normal. El ventilador de convección puede girar en sentido horario hasta que se complete la función o se abra la puerta.
Condensación o vidrio de la puerta empañado	Durante el precalentamiento del horno, la condensación o el empañamiento del vidrio de la puerta del horno es normal y generalmente se evaporará al final del ciclo de precalentamiento.
Crujido o explosión durante la limpieza	Es normal. Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.
Humo excesivo durante la limpieza.	El horno está muy sucio. Gire el selector de modo del horno y las perillas de temperatura a OFF apagado. Abra las ventanas para eliminar el humo de la habitación. Espere hasta que la luz indicadora de puerta cerrada se apague. Remueva el exceso de suciedad y vuelva a limpiar.

LEA ESTAS INDICACIONES ANTES DE UTILIZAR SU HORNO

Para Modelos de Cocinas de Estilo Comercial Forno:
FFSGS6244, FFSGS6156, FFSGS6260, FFSGS6187,
FFSGS6239, FFSGS6125, FFSGS6291
Información útil para su horno:



- Este horno es muy potente.
- Para evitar quemaduras, use guantes de cocina cuando manipule las parrillas del horno y tenga cuidado de no tocar la puerta del horno cuando esté en uso.
- Todas las perillas pueden alcanzar los 123°F cuando el horno está en uso, aunque la normativa estándar es de 148°F como máximo, manipúlelas con cuidado.
- Para lograr un asado más eficiente, precaliente a 500°F durante 8 minutos.

Consejos de cocción:

1-Pizza: Coloque la rejilla en el nivel inferior a 375°F durante 16 minutos y luego ase de 2 a 3 minutos en el nivel superior.

2-Verduras: Coloque la segunda rejilla desde la parte inferior a 350°F durante 14 a 17 minutos.

3- Coloque la rejilla en el nivel medio a 350°F para:

Pescado: de 4 a 6 minutos

Carnes 10 oz.: entre 9-14 minutos

Pollo 8 oz.: entre 14-19 minutos

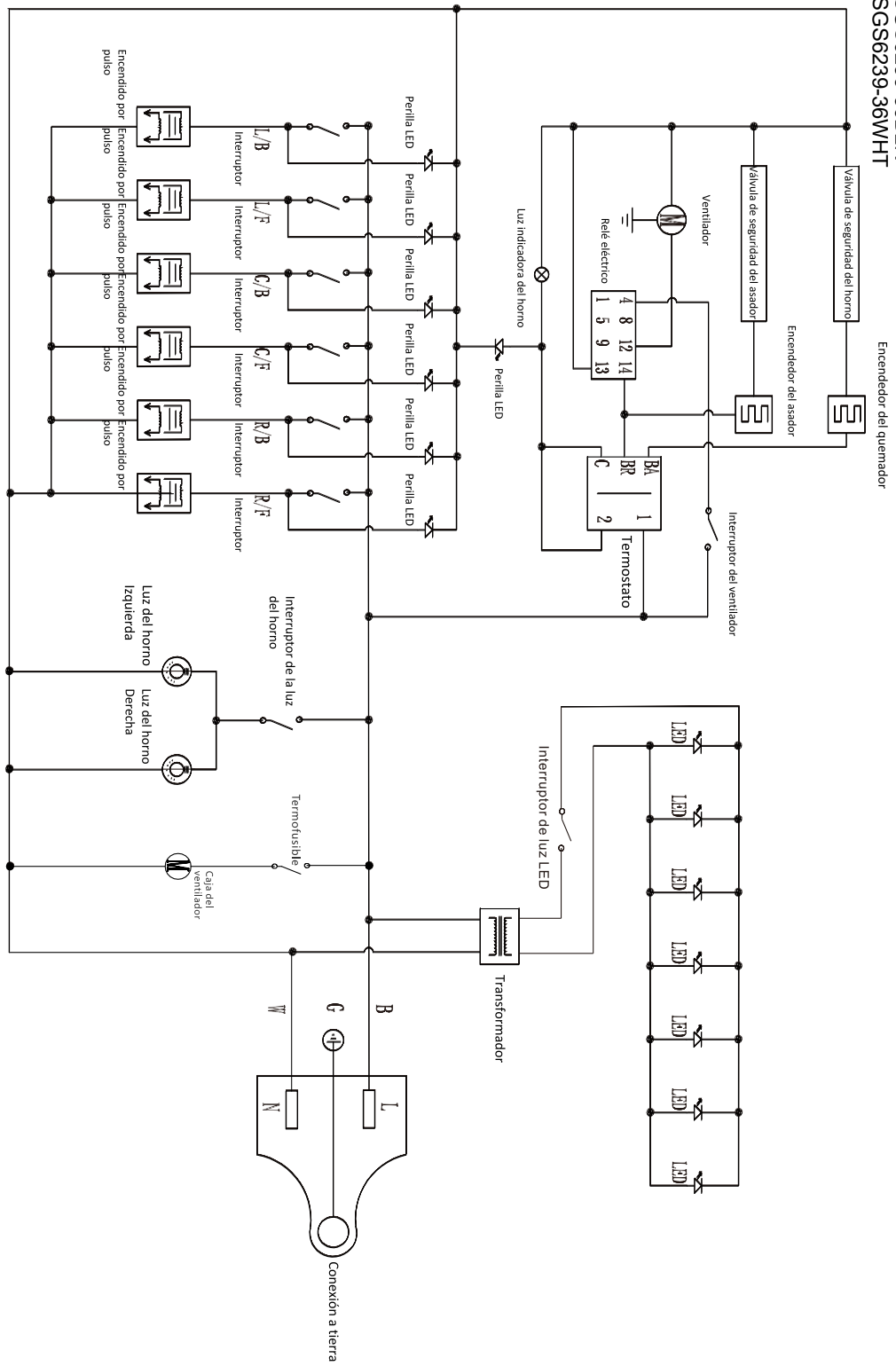
4-Pavo y Carnes Estofadas:

Coloque la rejilla en el nivel inferior a 350°F, no es necesario aumentar la temperatura de cocción por encima de 350°F durante los primeros 20 minutos.

forno.ca
1-866-231-8893
info@forno.ca

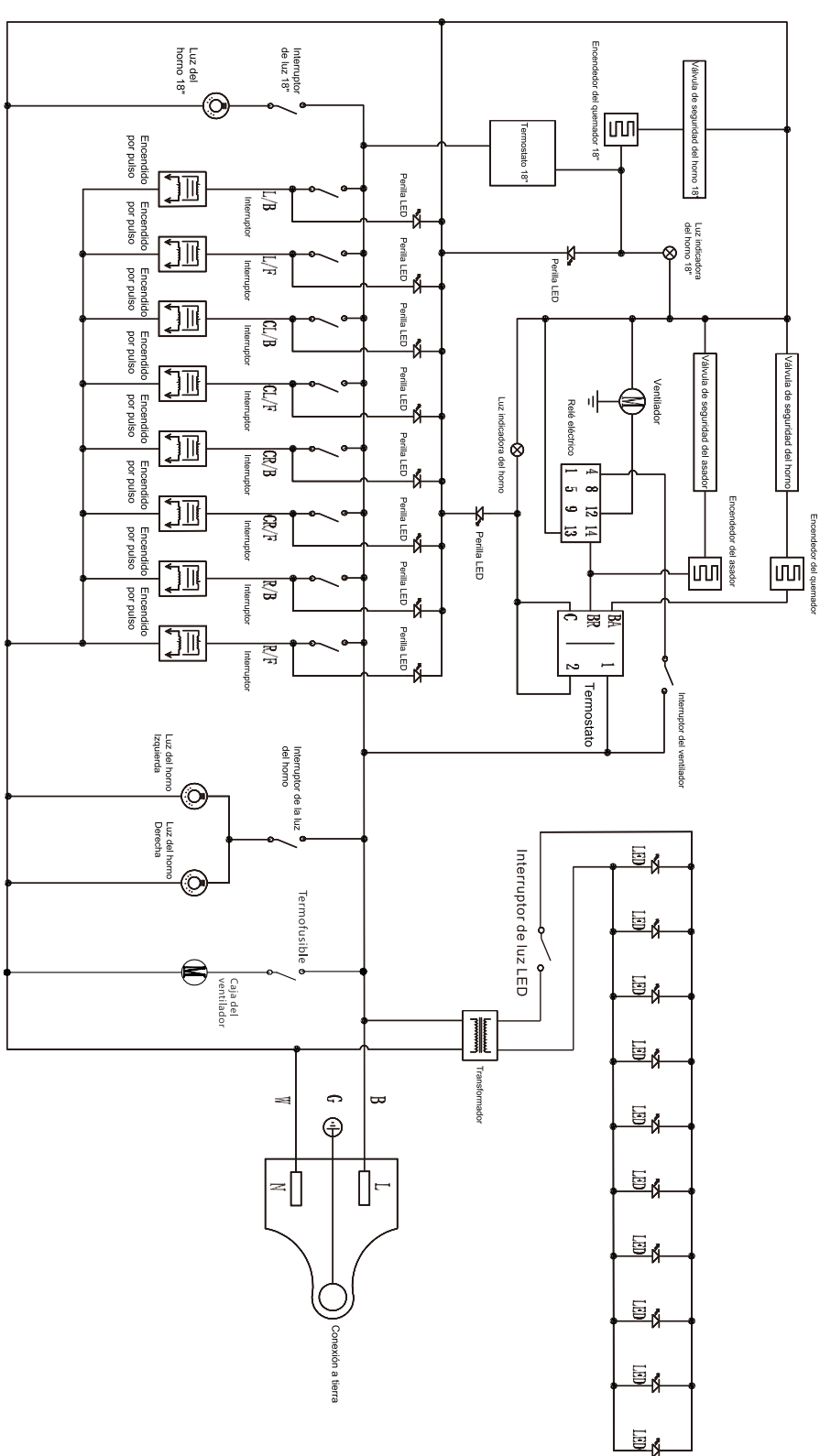


FFSGS6239-36
FFSGS6239-36BLK
FFSGS6239-36WHT

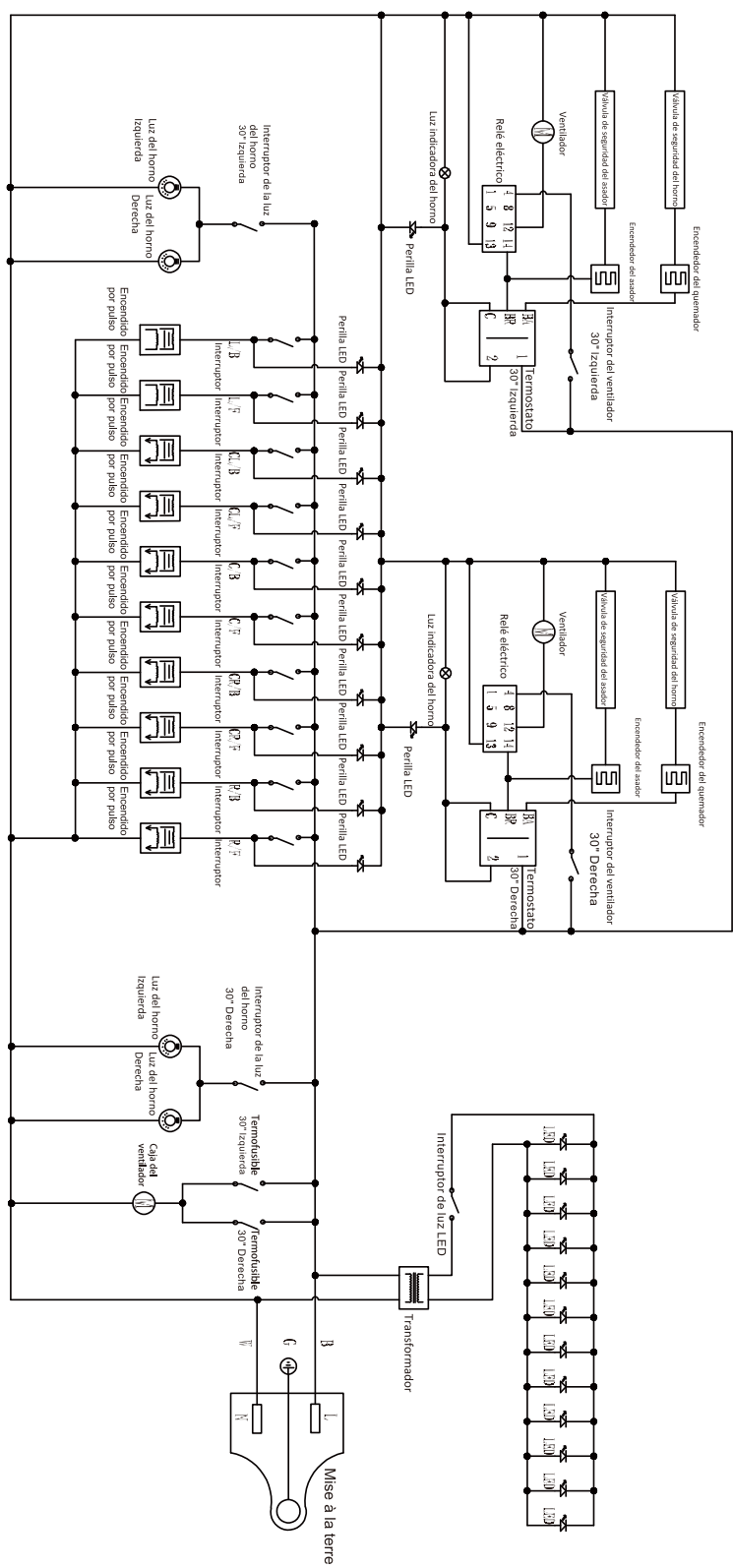


Precaución: Etiquete todos los cables antes de desconectarlos cuando realice el mantenimiento de los controles. Los errores de cableado pueden causar una operación incorrecta y peligrosa. Verifique el correcto funcionamiento después de haber realizado el mantenimiento.

FFSGS6239-48
FFSGS6239-48BLK
FFSGS6239-48W/HT



Precaución: Etiquete todos los cables antes de desconectarlos cuando realice el mantenimiento de los controles. Los errores de cableado pueden causar una operación incorrecta y peligrosa. Verifique el correcto funcionamiento después de haber realizado el mantenimiento.



Precaución: Etiquete todos los cables antes de desconectarlos cuando realice el mantenimiento de los controles. Los errores de cableado pueden causar una operación incorrecta y peligrosa. Verifique el correcto funcionamiento después de haber realizado el mantenimiento.



PARA
SERVICIO RAPIDO
CORREO DE **INFO@FORNO.CA** 

Atención al cliente: llame al 1-866-231-8893 o envíe un correo electrónico: info@forno.ca