



FORNO

Espresso



GAMA GAS
NÚMERO DE MODELO SERIE
FFSGS1116-30 | FFSGS1116-30BLK | FFSGS1116-30WHT

GUÍA DE INSTRUCCIONES

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelas cuidadosamente. Si sigue las instrucciones, su aparato le proporcionará muchos años de buen servicio.

Seguridad de la gama

ADVERTENCIA



Peligro de incendio

Si no se sigue al pie de la letra la información contenida en este manual, puede producirse un incendio o una explosión que provoque daños materiales, lesiones físicas o incluso la muerte.

- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- **QUÉ HACER SI HUELE A GAS**
 - No intente encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No utilice ningún teléfono de su edificio.
 - Desaloje a todos los ocupantes de la habitación, edificio o zona.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede contactar con su proveedor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

ADVERTENCIA

No utilice nunca la sección de cocción de superficie superior de este aparato sin vigilancia.

- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar un incendio, una explosión o un riesgo de quemaduras que podrían causar daños materiales, lesiones físicas o la muerte.
- En caso de incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.

NO INTENTE APAGAR UN INCENDIO DE ACEITE O GRASA CON AGUA

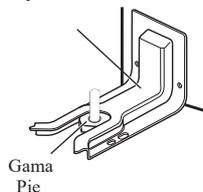
ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto pueden inclinar el campo de tiro y morir.
- Instale el soporte antivuelco en el suelo o en la pared siguiendo las instrucciones de instalación.
- Deslice el telescópico hacia atrás de modo que la pata trasera del telescópico quede encajada en la parte lenta del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el soporte antivuelco si se desplaza el alcance.
- No utilice la cocina sin el soporte antivuelco instalado y acoplado.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede causar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.

Antivuelco
Soporte



Asegurarse de que el soporte antivuelco está instalado:

- Deslice el rango hacia adelante.
- Compruebe que el soporte antivuelco está bien sujeto al suelo y a la pared.
- Deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata trasera quede debajo del soporte antivuelco.

ADVERTENCIA: Las fugas de gas no siempre pueden detectarse por el olor.

Los proveedores de gas recomiendan utilizar un detector de gas homologado por UL o CSA.

Para más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

ADVERTENCIA: No instale un sistema de ventilación que dirija el aire hacia abajo, hacia este aparato de cocción. Este tipo de sistema de ventilación puede causar problemas de ignición y combustión con este aparato de cocción resultando en lesiones personales o funcionamiento no deseado.

Tu seguridad y la de los demás son muy importantes. Hemos incluido muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le alerta de peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad irán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y de la palabra "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Puede morir o resultar gravemente herido si no sigue inmediatamente las instrucciones.

 **ADVERTENCIA**

Puedes morir o sufrir lesiones graves si no sigues las instrucciones.

 **PRECAUCION**

Situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, le indicarán cómo reducir la posibilidad de lesiones y le indicarán qué puede ocurrir si no se siguen las instrucciones.

En el Estado de Massachusetts, se aplican las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones deben ser realizadas por un contratista, fontanero o instalador de gas cualificado o autorizado por el Estado de Massachusetts.
- Si se utiliza una válvula de bola, deberá ser de tipo maneta en T.
- Si se utiliza un conector de gas flexible, no debe superar los 3 pies.

 **ADVERTENCIA:** Este producto puede exponerle a productos químicos, incluyendo [plomo, plomo y compuestos de plomo], conocidos en el Estado de California por causar cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

Requisitos de instalación

HERRAMIENTAS Y PIEZAS

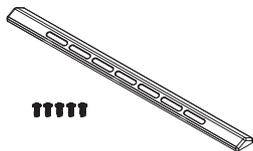
Reúna las herramientas y piezas necesarias antes de iniciar la instalación. Lea y siga las instrucciones que acompañan a las herramientas aquí indicadas.

Herramientas necesarias

- Cinta métrica
 - Destornillador plano
 - Destornillador Phillips
 - Nivel
 - Taladro
 - Llave inglesa o alicates
 - Llave de tubo
 - llave combinada 15/16" (2,4 cm)
 - broca de 3,2 mm (1/8") (para suelos de madera)
 - Rotulador o lápiz
 - Compuesto para juntas de tuberías resistente al gas propano
- suelos de hormigón/cerámica)
- Solución de detección de fugas no corrosiva

Piezas suministradas

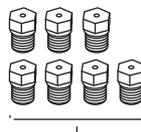
- broca de albañilería con punta de carburo de 4,8 mm (3/16") (para



Salpicadero con tornillos



Soporte antivuelco con tornillos



Kit de conversión a gas LP



Regulador de presión de gas



Adaptador de tubería de gas con arandelas

Piezas necesarias

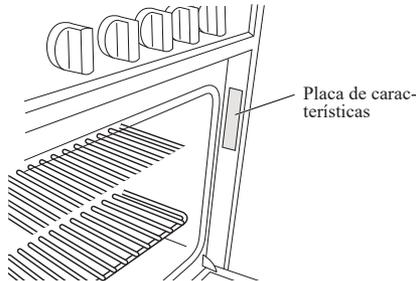


Kit de tubería de suministro de gas
(línea de alimentación y 2 adaptadores)

REQUISITOS DE UBICACIÓN

IMPORTANTE: Respete todos los códigos y ordenanzas vigentes. No obstruir el flujo de aire de combustión y ventilación.

- Es responsabilidad del instalador cumplir con las distancias de instalación especificadas en la placa de características del modelo/serie. La placa de características del modelo/serie se encuentra detrás de la puerta del horno, en el marco del horno.



- La cocina debe estar situada en un lugar cómodo de la cocina.
- Las instalaciones empotradas deben proporcionar un cerramiento completo de los laterales y la parte trasera de la cocina.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por alcanzar las unidades de superficie calentadas, debe evitarse el espacio de almacenamiento en armarios situado por encima de las unidades de superficie. Si se va a proporcionar almacenamiento en armarios, el riesgo puede reducirse instalando una campana extractora o una combinación de campana extractora para microondas que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5" (12,7 cm) más allá de la parte inferior de los armarios.
- Todas las aberturas en la pared o el suelo donde se vaya a instalar la cocina deben estar selladas.
- No selle la cocina a los armarios laterales.
- Deben utilizarse las dimensiones de apertura de armario que se muestran.
- Se requiere alimentación eléctrica con toma de tierra. Consulte la sección "Requisitos eléctricos".
- Debe disponerse de una conexión adecuada para el suministro de gas. Consulte la sección "Requisitos de suministro de gas".
- Póngase en contacto con un instalador de revestimientos de suelo cualificado para comprobar que el revestimiento de suelo puede soportar al menos 93°C (200°F).
- Utilice una almohadilla aislante o contrachapado de 0,64 cm (1/4") debajo de la cocina si la instala sobre moqueta.

Mobil Home - Requisitos adicionales de instalación

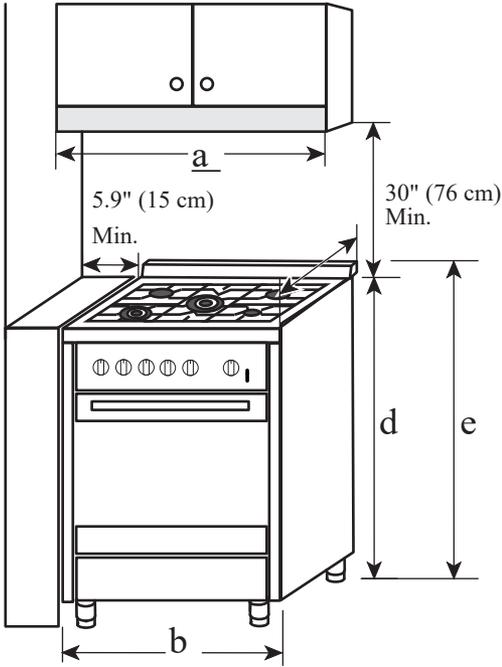
- La instalación de esta cocina debe ajustarse a la Norma de Seguridad y Construcción de Casas Prefabricadas, Título 24 CFR, Parte 3280 (anteriormente Norma Federal de Seguridad y Construcción de Casas Móviles, Título 24, HUD Parte 280). Cuando dicha norma no sea aplicable, utilice la Norma para instalaciones de casas prefabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501A o con los códigos locales.

En Canadá, la instalación de esta cocina debe cumplir con las normas vigentes CAN/CSA-A240-última edición, o con los códigos locales.

Las instalaciones de casas móviles requieren:

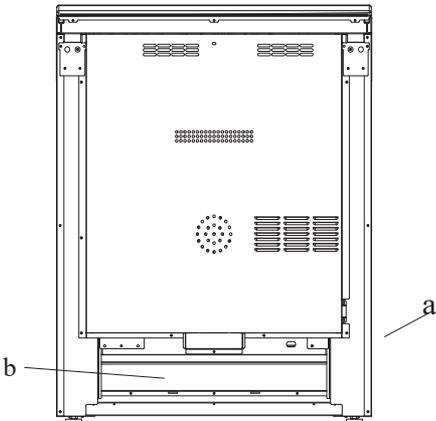
- Cuando esta cocina se instala en una casa móvil, debe fijarse al suelo durante el transporte. Cualquier método para asegurar la zona de tiro es adecuado siempre que se ajuste a las normas enumeradas anteriormente.
- En una instalación en una casa móvil debe utilizarse un cable de alimentación de cuatro hilos. Será necesario revisar el cableado de los aparatos. Véase el apartado "Conexión eléctrica".

REQUISITOS DE INSTALACIÓN



	Dimensión
a	30" (76 cm)
b	30" (76 cm)
c	25" (63,5 cm)
d	36" (91,4 cm)
e	37¼" (96 cm)

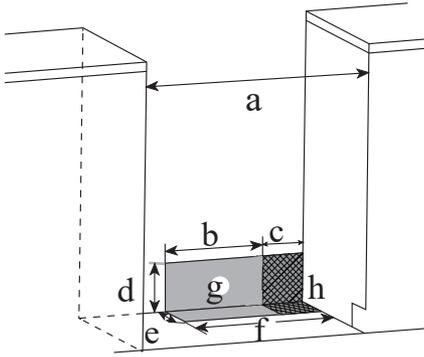
NOTA: El alcance puede elevarse aproximadamente 2,5 cm ajustando las patas niveladoras.
 El frente de la puerta y el cajón pueden extenderse más hacia adelante dependiendo del estilo.



A	Cable de alimentación
B	Zona empotrada

Ubicación de la fuente de alimentación

IMPORTANTE: Una toma eléctrica en el suelo, puede ser empotrada o de superficie, pero una toma eléctrica en la pared debe ser empotrada para realizar la conexión. Para el cableado directo, la caja eléctrica debe montarse en la pared.



- a 30" (76 cm)
- b 11½" (29,2 cm)
- c 15,2 cm
- d 7¼" (18,4 cm)
- e 7,6 cm (3")
- f 17½" (44 cm)
- g Ubicación recomendada para la toma de corriente
- h Ubicación recomendada para la conexión de suministro de gas

REQUISITOS DE VENTILACIÓN

IMPORTANTE: Esta cocina debe ser ventilada al aire libre a menos que esté utilizando ventilación sin conductos. Respete todos los códigos y ordenanzas vigentes. No obstruir el flujo de aire de combustión y ventilación.

- No termine el sistema de ventilación en un ático u otra área cerrada.
- Utilice un tapón de ventilación homologado para un funcionamiento correcto. Si se utiliza una tapa de techo o de pared alternativa, asegúrese de que el tamaño de la tapa no sea reducido y de que disponga de un amortiguador de tiro trasero.
- El sistema de ventilación debe terminar en el exterior a menos que utilice un kit de ventilación sin conductos.
- Se recomienda un respiradero metálico rígido. Para obtener el mejor rendimiento, no utilice una rejilla de ventilación de plástico o metal.
- Si hay que cortar una vigueta o un montante, hay que construir un armazón de soporte.
- El tamaño del respiradero debe ser uniforme.
- El sistema de ventilación debe tener una compuerta.
- Selle todas las juntas del sistema de ventilación.
- Utilice masilla para sellar la pared exterior o la abertura del tejado alrededor de la tapa.
- Determine qué método de ventilación es el mejor para su aplicación.

Maquillaje Aire

Los códigos de construcción locales pueden requerir el uso de sistemas de aire de reposición cuando se utilizan sistemas de ventilación superiores a los CFM especificados de movimiento de aire. El CFM especificado varía de una configuración regional a otra. Consulte a su profesional de la climatización los requisitos específicos de su zona.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

120V/60Hz

ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Gama de tierra eléctrica.

No hacerlo puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Instrucciones de conexión eléctrica a tierra

Este aparato está equipado con un enchufe de tres clavijas con toma de tierra para su protección contra el riesgo de descarga eléctrica y debe conectarse directamente a un receptáculo con toma de tierra adecuada. No corte ni retire la clavija de toma de tierra de este enchufe.

Esta cocina está equipada con un sistema de encendido electrónico que no funcionará si se enchufa en una toma de corriente que no esté correctamente polarizada.

Si los códigos lo permiten y se utiliza un cable de tierra separado, se recomienda que un instalador eléctrico cualificado determine que la ruta de tierra es adecuada y que el calibre del cable cumple con los códigos locales.

No utilice alargadores.

ADVERTENCIA La conexión incorrecta del conductor de puesta a tierra del equipo puede provocar un riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista o técnico cualificado si tiene dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra. No modifique el enchufe del cable de alimentación. Si no encaja en la toma de corriente, haga que un electricista cualificado instale una toma de corriente adecuada.

REQUISITOS ELÉCTRICOS - EE.UU. SÓLO

Asegúrese de que la conexión eléctrica y el tamaño de los cables sean adecuados y conformes al Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA n° 70-última edición y a todos los códigos y ordenanzas locales.

Se puede obtener una copia de las normas de este código en:

Asociación Nacional de Protección contra Incendios
1 Parque Batterymarch
Quincy, MA 02169

Conexión eléctrica

- Compruebe los códigos locales y consulte al proveedor de gas. Compruebe el suministro eléctrico y de gas existentes. Se recomienda que todas las conexiones eléctricas sean realizadas por un instalador eléctrico autorizado y cualificado.
- El aparato debe conectarse a la tensión y frecuencia eléctricas adecuadas, tal como se especifica en la placa de características del modelo/serie. La placa se encuentra detrás de la puerta del horno, en el marco del horno. Consulte las ilustraciones de la sección "Requisitos de ubicación".
- Se requiere un circuito eléctrico de 120 voltios, 60 Hz, sólo CA, con fusibles de 15 amperios. También se recomienda utilizar un fusible temporizado o un disyuntor. Se recomienda prever un circuito separado que sirva únicamente a esta gama.
- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de amplios límites de tensión, pero es necesario que la conexión a tierra y la polaridad sean correctas. Compruebe que la toma de corriente suministra 120 voltios y está correctamente conectada a tierra.
- No es necesario enchufar esta cocina de gas a una toma GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupter). Se recomienda no enchufar una cocina de gas de encendido por chispa eléctrica ni ningún otro electrodoméstico importante en una toma de corriente de pared con GFCI, ya que puede provocar que el GFCI se dispare durante el ciclo normal.
- El rendimiento de esta gama no se verá afectado si se utiliza en un circuito con protección GFCI. Sin embargo, es posible que se produzcan disparos ocasionales del disyuntor GFCI debido al funcionamiento normal de las cocinas de gas electrónicas.
- El diagrama de cableado se encuentra en la parte posterior de la cocina en una bolsa de plástico transparente.

NOTA: El chasis metálico de la cocina debe estar conectado a tierra para que el panel de control funcione. Si el chasis metálico de la cocina no está conectado a tierra, no funcionará ningún teclado. Consulte a un electricista cualificado si tiene dudas sobre si el chasis metálico de la cocina está conectado a tierra.

REQUISITOS ELÉCTRICOS - SÓLO CANADÁ

Asegúrese de que la conexión eléctrica y el tamaño de los cables sean adecuados y conformes a la norma CSA C22.1, Código Eléctrico Canadiense, Parte 1 - última edición y a todos los códigos y ordenanzas locales.

Se puede obtener una copia de las normas de este código en:

Asociación Canadiense de Normalización
178 Rexdale Blvd.
Toronto, ON M9W 1R3 CANADA

Conexión eléctrica

Compruebe los códigos locales y consulte al proveedor de gas. Compruebe el suministro eléctrico y de gas existentes. Se recomienda que todas las conexiones eléctricas sean realizadas por un instalador eléctrico autorizado y cualificado.

- Consulte con un instalador eléctrico cualificado si no está seguro de que la cocina está correctamente conectada a tierra.
- Se recomienda utilizar un fusible temporizado o un disyuntor.
- Esta cocina está equipada con un cable de alimentación con certificación internacional CSA diseñado para ser enchufado en un receptáculo de pared estándar 14-50R. Asegúrese de que el receptáculo de pared esté al alcance de la ubicación final de la gama.
- No utilice alargadores.
- El diagrama de cableado se encuentra en la parte posterior de la cocina en una bolsa de plástico transparente.

NOTA: El chasis metálico de la cocina debe estar conectado a tierra para que el panel de control funcione. Si el chasis metálico de la cocina no está conectado a tierra, no funcionará ningún teclado. Consulte a un electricista cualificado si tiene dudas sobre si el chasis metálico de la cocina está conectado a tierra.

REQUISITOS DE SUMINISTRO DE GAS

ADVERTENCIA



Peligro de explosión

Utilice una nueva línea de suministro de gas aprobada por CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete bien todas las conexiones de gas.

Si está conectado a gas licuado, pida a una persona cualificada que se asegure de que la presión del gas no supere los 36 cm (14") de columna de agua.

Ejemplos de persona cualificada :

- personal de calefacción autorizado
- personal autorizado de la compañía de gas
- personal de servicio autorizado

No hacerlo puede provocar la muerte, una explosión o un incendio.

Respete todos los códigos y ordenanzas vigentes.

IMPORTANTE: Esta instalación debe cumplir con todos los códigos y ordenanzas locales. En ausencia de códigos locales, la instalación debe cumplir con la Norma Nacional Americana, Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1 - última edición o CAN/CGA B149 - última edición.

IMPORTANTE: La prueba de estanqueidad de la cocina debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

TIPO DE GAS

Gas natural:

Esta cocina cuenta con la certificación de diseño de CSA International para su uso con gas natural o, tras la conversión adecuada, para su uso con gas LP.

- Esta cocina viene ajustada de fábrica para su uso con gas natural. La placa de características del modelo/serie situada en el embellecedor derecho de la puerta del horno contiene información sobre los tipos de gas que se pueden utilizar. Si los tipos de gas enumerados no incluyen el tipo de gas disponible, consulte con el proveedor de gas local.

Conversión a gas LP:

La conversión debe ser realizada por un técnico cualificado. El organismo cualificado que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión de gas.

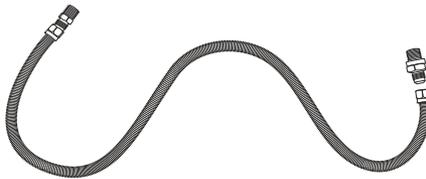
No se debe intentar convertir el aparato del gas especificado en la placa de características del modelo/serie para su uso con un gas diferente sin consultar al proveedor de gas de servicio. Consulte la sección "CONVERSIÓN A GAS".

LÍNEA DE SUMINISTRO DE GAS

Proporcione una línea de suministro de gas de tubería rígida de 3/4" (1,9 cm) hasta la ubicación de la cocina. Una tubería de menor tamaño en tramos más largos puede dar lugar a un suministro de gas insuficiente. Deben utilizarse compuestos para juntas de tuberías que resistan la acción del gas LP. Con gas LP, el tamaño de la tubería puede ser de 1/2" (1,3 cm) como mínimo. Normalmente, los proveedores de gas LP determinan el tamaño y los materiales utilizados en el sistema.

Conector metálico flexible para aparatos:

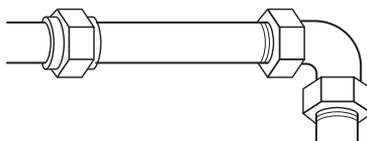
- Si los códigos locales lo permiten, se puede utilizar un nuevo conector metálico flexible para electrodomésticos, con certificación de diseño CSA, de 122 a 152,4 cm (4 a 5 pies) de longitud, 1,3 cm (1/2") o 1,9 cm (3/4") de diámetro interior, para conectar la cocina a la línea de suministro de gas.



- Se necesita una rosca de tubería macho de 1/2" (1,3 cm) para la conexión a las roscas de tubería hembra de la entrada al regulador de presión del aparato.
- No doble ni dañe el tubo metálico flexible al desplazar la cocina.

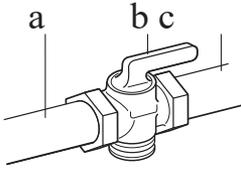
Conexión de tubería rígida:

La conexión de tubería rígida requiere una combinación de accesorios de tubería para obtener una conexión en línea con la gama. El tubo rígido debe estar nivelado con la conexión de la gama. Deben eliminarse todas las tensiones de los conductos de alimentación y combustible para que la cocina esté nivelada y alineada.



Válvula de cierre del gas:

Debe instalarse una válvula manual de cierre de la tubería de gas en un lugar de fácil acceso. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula sirve para abrir o cerrar el gas de la cocina.



- a Línea de suministro de gas
- b Posición "abierta" de la válvula
- c de cierre al rango

REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS

Debe utilizarse el regulador de presión de gas suministrado con esta cocina. La presión de entrada al regulador debe ser la siguiente para un funcionamiento correcto:

	Gas natural	Gas LP
Presión mínima	4" WCP	10" WCP
Presión máxima	7" WCP	11" WCP

Póngase en contacto con su proveedor de gas local si no está seguro de la presión de entrada.

Requisitos de entrada del quemador

Los valores nominales de entrada indicados en la placa de características del modelo/serie son para elevaciones de hasta 609,6 m (2.000 pies).

Para elevaciones superiores a 609,6 m (2.000 pies), los valores nominales se reducen en un 4% por cada 304,8 m (1.000 pies) sobre el nivel del mar (no aplicable para Canadá).

PRUEBAS DE PRESIÓN DEL SUMINISTRO DE GAS

La presión de suministro de gas para probar el regulador debe ser de al menos 2,5 cm (1 pulg.) de presión de columna de agua por encima de la presión del colector indicada en la placa de características del modelo/serie.

Prueba de presión de la línea por encima de 0,5 psi manométrica (14" WCP)

La cocina y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba superiores a 0,5 psi (3,5 kPa).

Prueba de presión de la línea a 0,5 psi manométrica (14" WCP) o inferior

La cocina debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 3,5 kPa (1/2 psi).

Instalación Instrucciones

IMPORTANTE: Este aparato debe ser instalado únicamente por personas autorizadas y de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante, las normas locales de instalación de gas, los códigos municipales de construcción, las normas de cableado eléctrico y las normas locales de suministro de agua.

GAMA UNPACK

ADVERTENCIA

Peligro de exceso de peso

Utilice dos o más personas para mover e instalar la gama.

No hacerlo puede provocar lesiones en la espalda o de otro tipo.

1. Retire el material de transporte, la cinta adhesiva y la película de la gama. Mantenga el fondo de cartón por debajo de la gama. No se deshaga de nada hasta que haya finalizado la instalación.
2. Retire las rejillas del horno y el paquete de piezas del horno y los materiales de envío.
3. Para retirar el fondo de cartón, saque primero 4 esquinas de cartón de la caja. Apila una esquina de cartón sobre otra. Repite con las otras 2 esquinas. Colóquelos a lo largo en el suelo detrás de la cocina para apoyar la cocina cuando esté tumbada boca arriba.
4. Con la ayuda de dos o más personas, sujete firmemente la gama y colóquela suavemente boca arriba sobre las esquinas de cartón.
5. Retire el fondo de cartón.

NOTAS:

- Las patas de nivelación pueden ajustarse cuando la cocina está tumbada.
- Para volver a colocar la cocina en posición vertical, coloque una hoja de cartón o de madera dura en el suelo delante de la cocina para proteger el suelo. Con la ayuda de dos o más personas, vuelva a colocar el rango sobre el cartón o la tabla.

INSTALAR DISPOSITIVO ANTIVUELCO

⚠️ ADVERTENCIA



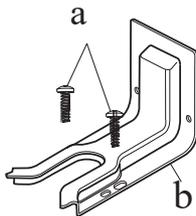
Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto pueden inclinar el campo de tiro y morir.
- Instale el soporte antivuelco en el suelo o en la pared siguiendo las instrucciones de instalación.
- Deslice el telescópico hacia atrás de modo que la pata trasera del telescópico quede encajada en la parte lenta del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el soporte antivuelco si se desplaza el alcance.
- No utilice la cocina sin el soporte antivuelco instalado y acoplado.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede causar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.

IMPORTANTE:

- La gama se suministra con un soporte antivuelco. El soporte antivuelco utiliza una pata trasera para fijar la cocina al suelo o a la pared.
- Fije el soporte antivuelco al suelo o a la pared de modo que la pata trasera de la cocina quede centrada dentro del soporte cuando la cocina se coloque en su posición final.

1. Saque el soporte antivuelco y los tornillos de la bolsa de piezas.



a 16 x 1 5/8" Tornillos (2)

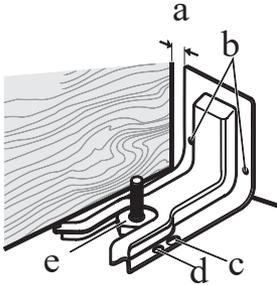
b Soporte antivuelco

NOTA: El soporte antivuelco debe fijarse firmemente al subsuelo o a la pared. El grosor del suelo puede requerir tornillos más largos para anclar el soporte al subsuelo.

2. Coloque el soporte de modo que la parte posterior del soporte esté contra la pared posterior y el borde lateral del soporte esté de 3/8" a 1/2" del armario adyacente.

NOTA: Si no hay un armario adyacente, coloque el soporte de modo que el borde del soporte esté a una distancia de 3/8" a 1/2" del panel lateral de la cocina. Si la encimera sobresale del mueble, desplace el soporte desde el mueble la profundidad del saliente más entre 3/8" y 1/2" adicionales.

3. Utilizando el soporte antivuelco como plantilla, marque los dos orificios para una instalación en suelo de madera, suelo de hormigón o pared, tal como se muestra.



a: Distancia del armario adyacente (0,95 cm a 1,27 cm [3/8" a 1/2"])

b: Agujeros en la pared

c: Agujeros en suelos de hormigón
d: Agujeros en suelos de madera

e: Pie de alcance trasero

4. Taladre dos orificios guía en el lugar marcado. Siga las instrucciones específicas de su construcción.

NOTA: Se puede utilizar un clavo o un punzón para crear un orificio piloto, si no se dispone de taladro. Para construcciones de hormigón se requieren tirafondos de 1/4" x 1 1/2" y anclajes de manguito de 1/2" de diámetro exterior.

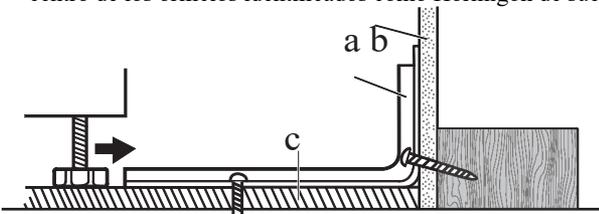
Madera

- Suelo - Taladre un orificio piloto de 1/8", como se muestra.

NOTA: Póngase en contacto con un instalador de revestimientos de suelo cualificado para que le indique el mejor procedimiento para taladrar orificios de montaje a través de su tipo de revestimiento de suelo.

- Pared - Taladre un orificio piloto en ángulo de 1/8", como se muestra. Hormigón

- Taladre el orificio del tamaño recomendado para los anclajes en el hormigón en el centro de los orificios identificados como Hormigón de suelo o Pared.



a Pared

b Soporte antivuelco

c Suelo

5. Instale el soporte antivuelco.

Madera

- Fije el soporte antivuelco al suelo o a la pared con los dos tornillos suministrados.

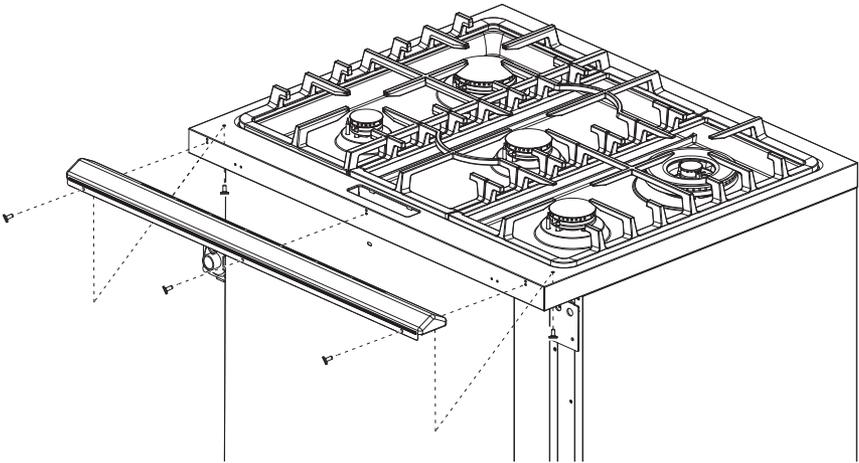
NOTA: El tornillo debe entrar en madera o metal.

Hormigón

- Inserte el anclaje de manguito en los orificios taladrados y, a continuación, inserte los tirafondos a través del soporte antivuelco y en el suelo o la pared. Los tornillos deben apretarse correctamente según las recomendaciones de la tornillería.

INSTALAR SALPICADERO

- Instale la placa posterior en la parte trasera de la cocina con los tornillos suministrados.



CONEXIÓN DE GAS

ADVERTENCIA



Peligro de explosión

Utilice una nueva línea de suministro de gas aprobada por CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete bien todas las conexiones de gas.

Si está conectado a gas licuado, pida a una persona cualificada que se asegure de que la presión del gas no supere los 36 cm (14") de columna de agua.

Ejemplos de persona cualificada :

- personal de calefacción autorizado
- personal autorizado de la compañía de gas
- personal de servicio autorizado

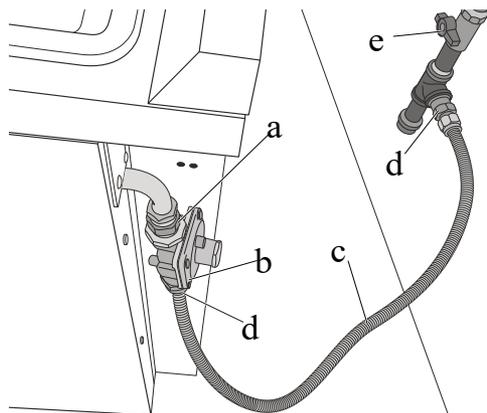
No hacerlo puede provocar la muerte, una explosión o un incendio.

Este aparato debe ser instalado únicamente por personal autorizado y de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante, la normativa local sobre instalaciones de gas, los códigos municipales de construcción, la normativa sobre cableado eléctrico y la normativa local sobre suministro de agua.

Esta cocina viene ajustada de fábrica para su uso con gas natural. Para utilizar esta cocina con gas propano, consulte la sección "CONVERSIÓN A GAS" antes de conectar esta cocina al suministro de gas. Las conversiones de gas natural a gas propano o de gas propano a gas natural deben ser realizadas por un instalador cualificado.

CONEXIÓN FLEXIBLE TÍPICA

1. Aplique compuesto para juntas de tuberías fabricado para su uso con gas LP en los extremos roscados más pequeños de los adaptadores de conector flexible.
2. Conecte un adaptador al regulador de presión de gas y el otro adaptador a la válvula de cierre de gas. Apriete ambos adaptadores, asegurándose de no mover ni girar el regulador de presión de gas.



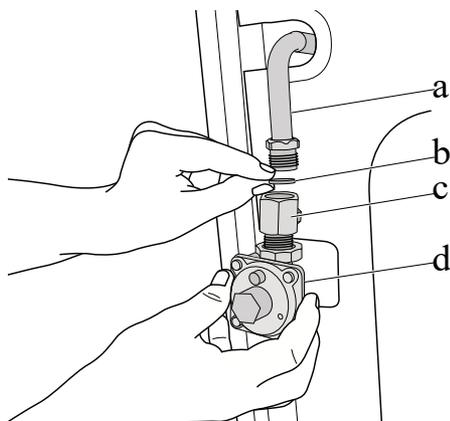
- a: Adaptador (suministrado)
- Gas b: Regulador de presión Gas
- c: Línea de suministro
- d: Adaptadores (Del kit de la línea de suministro de gas)
- e: Válvula de cierre de gas

3. Utilice una llave combinada de 15/16" (2,4 cm) y unos alicates de bloqueo de canal para fijar el conector flexible a los adaptadores. Compruebe que el conector no esté doblado.

CONEXIÓN TÍPICA DE TUBERÍA RÍGIDA

Para conectar la cocina a la tubería de gas existente debe utilizarse una combinación de accesorios de tubería. Sus conexiones pueden ser diferentes, según el tipo, el tamaño y la ubicación de la línea de suministro.

1. Aplique compuesto para juntas de tuberías fabricado para su uso con gas LP a todas las conexiones roscadas de las tuberías.
2. Utilizando una llave de tubo para apretar, conecte el suministro de gas a la cocina.



- a Línea de gas de la lavadora de la cocina (suministrada)
- b Adaptador (suministrado)
- c Regulador de presión de gas (proporcionado)
- d

CONEXIÓN COMPLETA

ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

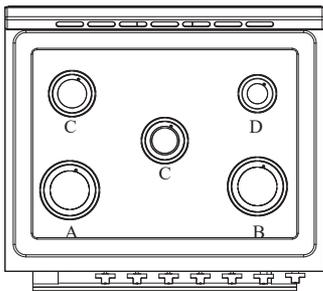
Desconecte la alimentación antes de realizar el mantenimiento.

Enchúfalo a una toma de 3 clavijas con toma de tierra.

No utilice adaptadores ni alargadores.

De lo contrario, podría producirse la muerte, un incendio o una descarga eléctrica

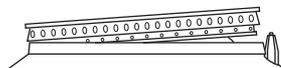
1. Abra la válvula de cierre manual de la tubería de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la empuñadura está paralela a la tubería de gas.
2. Compruebe todas las conexiones aplicando una solución no corrosiva aprobada para la detección de fugas. Si aparecen burbujas, indica que hay una fuga. Corrija cualquier fuga detectada.
3. Retire, si las hubiera, las cintas de embalaje que sujetan los quemadores a la superficie. Si los zócalos y las tapas de los quemadores de la placa de cocción no están preinstalados, extráigalos del paquete que contiene las piezas, alinee y coloque los zócalos y las tapas de los quemadores según corresponda.



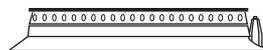
Nota: Alinee las muescas de las tapas de los quemadores con los pasadores de la base del quemador. Las tapas de los quemadores deben estar niveladas cuando se colocan correctamente. Si las tapas de los quemadores no están colocadas correctamente, los quemadores de superficie no se encenderán.



Quemador auxiliar
 Quemador semirrápido
 Quemador rápido



Posición incorrecta



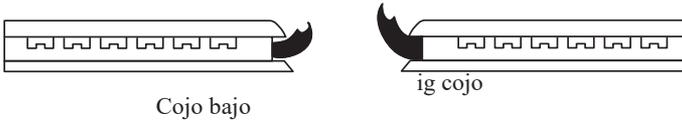
Colocación correcta

4. Coloque las rejillas sobre los quemadores y las tapas.

5. Enchufe la gama o vuelva a conectar la alimentación.

AJUSTAR LA ALTURA DE LA LLAMA

Compruebe y ajuste la altura de las llamas del quemador superior. La llama del quemador "bajo" de la placa de cocción debe ser una llama azul fija de aproximadamente 6 mm (1/4") de altura. Las llamas de gas propano tienen una punta ligeramente amarilla.



Si los quemadores no se encienden correctamente:

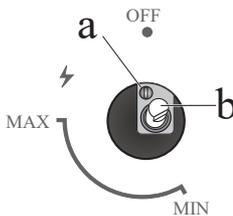
1. Gire el mando de control del quemador a la posición "OFF".
2. Compruebe que la cocina está enchufada. Compruebe que no se ha disparado el disyuntor o que no se ha fundido el fusible doméstico.
3. Compruebe que las válvulas de cierre de gas están en posición "abierta".
4. Compruebe que las tapas de los quemadores están correctamente colocadas en las bases de los quemadores.

Para ajustar el quemador estándar:

IMPORTANTE: Los ajustes deben realizarse con otros dos quemadores en funcionamiento en una posición media. De este modo se evita que la fila superior de llamas quede demasiado baja y se apague la llama al encender otros quemadores.

La llama puede ajustarse mediante el tornillo de ajuste situado en el centro del vástago de la válvula. El vástago de la válvula se encuentra directamente detrás del mando de control.

1. Encienda el quemador y gire el mando a la posición más baja (MIN). 2. Tire del mando de control y retírelo.
3. Introduzca un destornillador pequeño de punta plana en el tornillo de ajuste y gírelo lentamente hasta que el aspecto de la llama sea el correcto.
 - Abra más la válvula si las llamas son demasiado pequeñas o agitadas.
 - Cierre más la válvula si las llamas son demasiado grandes.



- a Tornillo de ajuste
b Vástago del mando

4. Vuelva a colocar el mando de control.
5. Pruebe y compruebe la llama girando el mando de control desde la posición más baja a la más alta.

NOTA: Para quemadores (en algunos modelos) con válvula de seguridad, asegúrese de que la regulación obtenida es suficiente para mantener el calentamiento del termopar. Si no es así, aumente la llama mínima.

FUNCIONAMIENTO ANORMAL

SE CONSIDERA UN FUNCIONAMIENTO ANORMAL Y PUEDE REQUERIR MANTENIMIENTO:

- La llama del quemador de la encimera se vuelve amarilla
- Ensuciamiento de los utensilios de cocina.
- Los quemadores no se encienden correctamente.
- Los quemadores no permanecen encendidos.
- Quemadores apagados por la puerta del horno.
- Válvulas de gas difíciles de girar.

EN CASO DE QUE EL APARATO NO FUNCIONE CORRECTAMENTE, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO DE SU ZONA.

LOS QUEMADORES NO REQUIEREN REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.

GAMA DE NIVELES

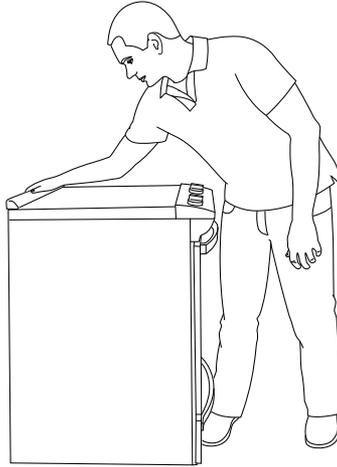
IMPORTANTE: No utilice la cocina si su pata trasera no está completamente encajada en el soporte antivuelco. No retire nunca por completo las patas de nivelación o la cocina no quedará bien sujeta al dispositivo antivuelco.

1. Deslice la cocina en su ubicación final, asegurándose de que la pata de nivelación trasera se desliza en el soporte antivuelco. Deje un espacio de 2,5 cm entre la parte trasera de la cocina y la pared trasera.
2. Compruebe que la cocina está nivelada colocando un nivel en el fondo del horno. Si es necesario, utilice una llave para ajustar la altura de las patas niveladoras hasta que la cocina esté nivelada de lado a lado y de adelante hacia atrás.

NOTA: La cocina debe estar nivelada para un rendimiento óptimo de cocción y horneado.

VERIFICAR EL ENGANCHE DEL SOPORTE ANTIVUELCO

1. Coloque la parte exterior del pie contra la parte inferior del panel frontal para mantener la gama de moverse, y luego agarre la parte posterior de la gama, como se muestra.



2. Intente inclinar lentamente el alcance hacia delante.

- Si encuentra resistencia inmediata, la pata de alcance está enganchada en el soporte antivuelco. La instalación de la cocina está terminada.
- Si la parte trasera de la cocina se levanta más de 1,3 cm del suelo sin resistencia, deje de inclinar la cocina y bájela suavemente de nuevo al suelo. La pata de alcance no está encajada en el soporte antivuelco. Continúe con los pasos 3 y 4.

IMPORTANTE: Si se oye un chasquido o un estallido al inclinar la cocina, es posible que ésta no esté completamente encajada en el soporte. Compruebe si hay obstrucciones que impidan que la cocina se deslice hacia la pared o que impidan que el pie de la cocina se deslice hacia el soporte. Compruebe que el soporte está bien sujeto por los tornillos de montaje.

3. Deslice la cocina hacia delante y compruebe que el soporte antivuelco está bien sujeto al suelo o a la pared.

4. Deslice el telescópico hacia atrás para que la pata trasera del telescópico se inserte en la ranura del soporte antivuelco.

IMPORTANTE: Si la cocina se separa de la pared por cualquier motivo, compruebe siempre de nuevo que el soporte antivuelco está acoplado.

CONVERSIÓN A GAS

⚠ ADVERTENCIA



PELIGRO DE INCENDIO Y EXPLOSIÓN

- Utilice una nueva línea de suministro de gas aprobada por CSA International e instale una válvula de cierre para las nuevas instalaciones.
- Apriete bien todas las conexiones de gas.
- Si está conectado a gas licuado, pida a una persona cualificada que se asegure de que la presión del gas no supera la presión máxima indicada en la sección "Requisitos del suministro de gas".
- Ejemplos de persona cualificada :
 - personal de calefacción autorizado
 - personal autorizado de la compañía de gas
 - personal de servicio autorizado
- No hacerlo puede provocar la muerte, una explosión o un incendio.

⚠ ADVERTENCIA



PELIGRO DE VUELCO

- Un niño o un adulto pueden inclinar el campo de tiro y morir.
- Instale el soporte antivuelco en el suelo o en la pared siguiendo las instrucciones de instalación.
- Deslice el telescópico hacia atrás para que la pata trasera del telescópico encaje en la ranura del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el soporte antivuelco si se desplaza el alcance.
- No utilice la cocina sin el soporte antivuelco instalado y acoplado.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede causar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.

Esta gama viene ajustada de fábrica para su uso con gas natural (GN).

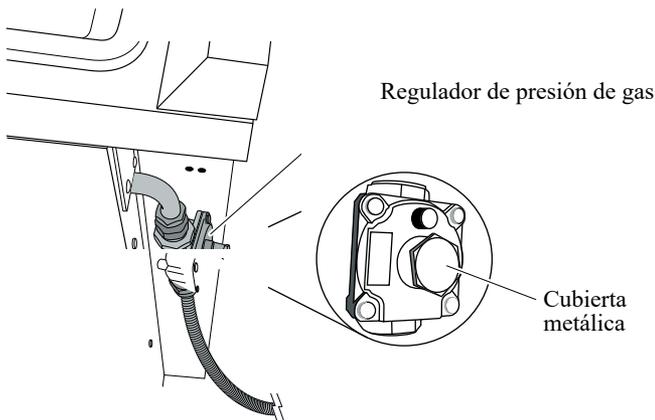
IMPORTANTE: Las conversiones a gas deben ser realizadas por un técnico de servicio cualificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. El organismo cualificado que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión de gas.

CONVERTIR REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS

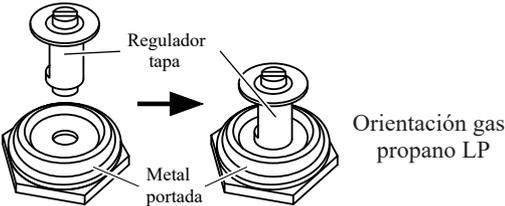
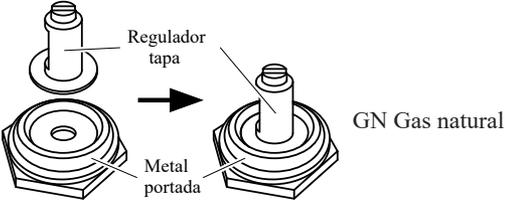
1. Gire la válvula de cierre manual a la posición cerrada.
2. Desenchufe la cocina o desconecte la alimentación.
3. Aleje la cocina de la pared o del espacio de instalación. Localice el regulador de presión de gas en la parte posterior de la cocina.

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

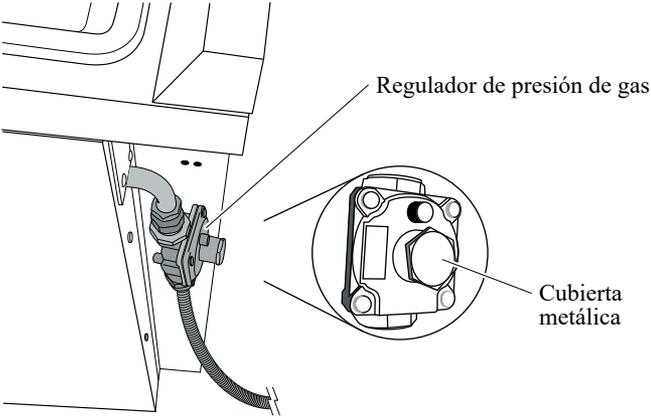
4. Desatornille la tapa metálica en el centro del regulador de presión de gas con un llave inglesa.



5. Retire la tapa del regulador de la cubierta metálica. Orientar la tapa del regulador para el tipo de combustible utilizado y vuelva a colocarlo en la tapa metálica.



6. Vuelva a enroscar y apretar la tapa metálica en el regulador de presión de gas con una llave inglesa.



CONVERTIR QUEMADORES DE SUPERFICIE

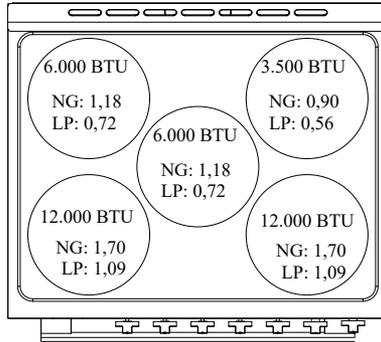
IMPORTANTE: Asegúrese de guardar los orificios que se acaban de sustituir en la conversión.

Herramienta necesaria

- destornillador para tuercas de 9/32" (7 mm)

Tabla de orificios GN/LP para quemadores de superficie y de horno

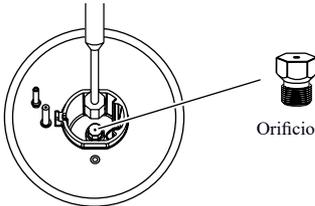
Quemador	Colocación	Orificio Tipo	Tamaño del orificio (mm)	Potencia del quemador
Rápido	Delantero izquierdo	NG	1.70	12.000 BTU
		LP	1.05	
Rápido	Delantero derecho	NG	1.70	12.000 BTU
		LP	1.05	
Semi Rápido	Centro	NG	1.18	6.000 BTU
		LP	0.72	
Semi Rápido	Trasera Izquierda	NG	1.18	6.000 BTU
		LP	0.72	
Auxiliar	Trasera Derecha	NG	0.90	3.500 BTU
		LP	0.56	
Ase	Horno Top	NG	1.40	8.500 BTU
		LP	0.83	
Hornear	Fondo del horno	NG	1.85	14.000 BTU
		LP	1.10	



1. Si están instalados, retire las rejillas de los quemadores, las tapas de los quemadores y las bases de los quemadores.

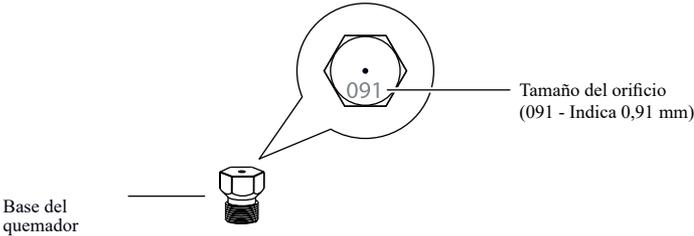


2. Retire los orificios existentes con una llave de tuercas de 9/32" (7 mm).

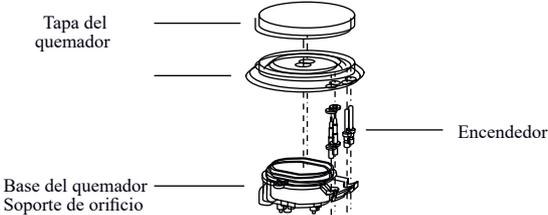


3. Sustituya los orificios por los del tipo de combustible correcto. Los orificios de gas son estampado con un número de talla. Consulte la tabla de orificios anterior para conocer los tamaños correctos de los orificios de gas natural y gas LP y su colocación adecuada.

IMPORTANTE: Guarde y almacene los orificios que acaban de ser sustituidos en caso de reinstalación con otro gas.



4. Vuelva a colocar la base del quemador, las tapas del quemador y las rejillas del quemador.



CONVERTIR QUEMADORES DE HORNO

Este producto no se puede convertir a gas natural o gas LP ajustando o apretando los orificios del horno. Los orificios deben sustituirse.

Conversión del quemador Broil

1. Desatornillar el soporte delantero

Localice el soporte en la parte delantera de la parrilla. Quite el tornillo.



2. Quitar el quemador

Deslice con cuidado el quemador hacia delante y sáquelo del zócalo, sin cortar ni dañar el cable conectado. Coloque con cuidado el quemador como se muestra en la imagen de la derecha.



3. Cambiar el orificio del quemador

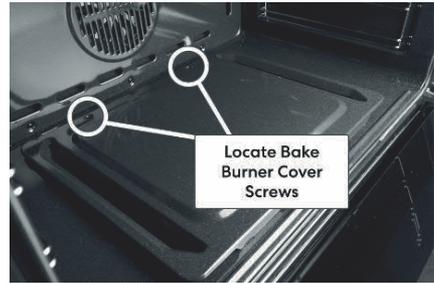
Con el quemador fuera del camino busque el orificio como se muestra. Continúe con el cambio del orificio.



Quegador de cocción de conversión

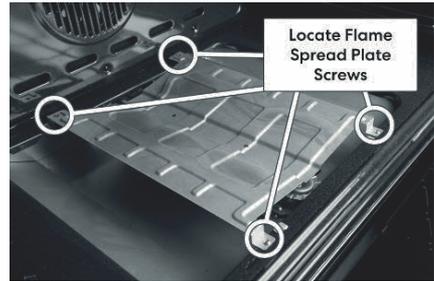
1. Quitar la tapa del quemador

Abra la puerta del horno y desatornille los dos tornillos traseros de la tapa del quemador. Retire la tapa del quemador de cocción.



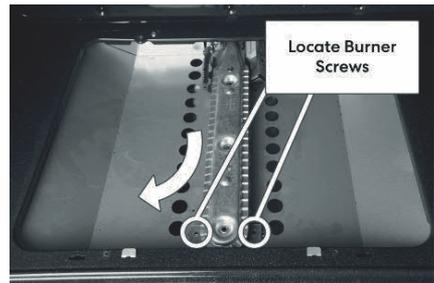
2. Quitar la placa de propagación de llama

Desenrosque los cuatro tornillos de la placa de propagación de la llama. Retire la placa de propagación de la llama.



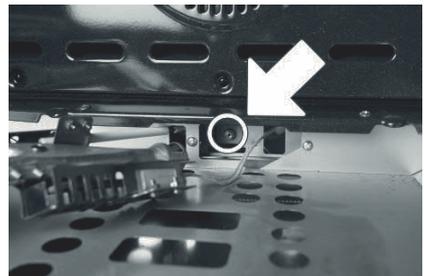
3. Quemador deslizante

Desatornille los dos tornillos delanteros que sujetan el quemador. Deslice el quemador hacia arriba y hacia la puerta del horno para sacarlo del enchufe, con cuidado de no cortar ni tirar del cable.



4. Cambiar el orificio del quemador

Mueva el quemador con cuidado para acceder al orificio del quemador, teniendo cuidado de no cortar ni tirar del cable. Proceda a cambiar el orificio.



CONVERSIÓN COMPLETA A GAS

1. Abra la válvula de cierre de la tubería de suministro de gas.
 2. Enchufe la gama o vuelva a conectar la alimentación.
- Consulte el apartado "Conexión de gas" de la sección "Instrucciones de instalación" para conectar correctamente la cocina al suministro de gas.
 - Consulte la sección "Instalación completa" para completar este procedimiento.
 - Consulte la sección "Ajuste de la altura de la llama" para los ajustes de la llama del quemador de superficie.

IMPORTANTE: Es posible que tenga que ajustar la configuración baja para cada quemador de la placa de cocción.



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

The logo features a stylized flame inside a semi-circular arch above the word "FORNO" in a large, bold, serif font, with "Espresso" in a smaller, italicized serif font below it.

FORNO

Espresso

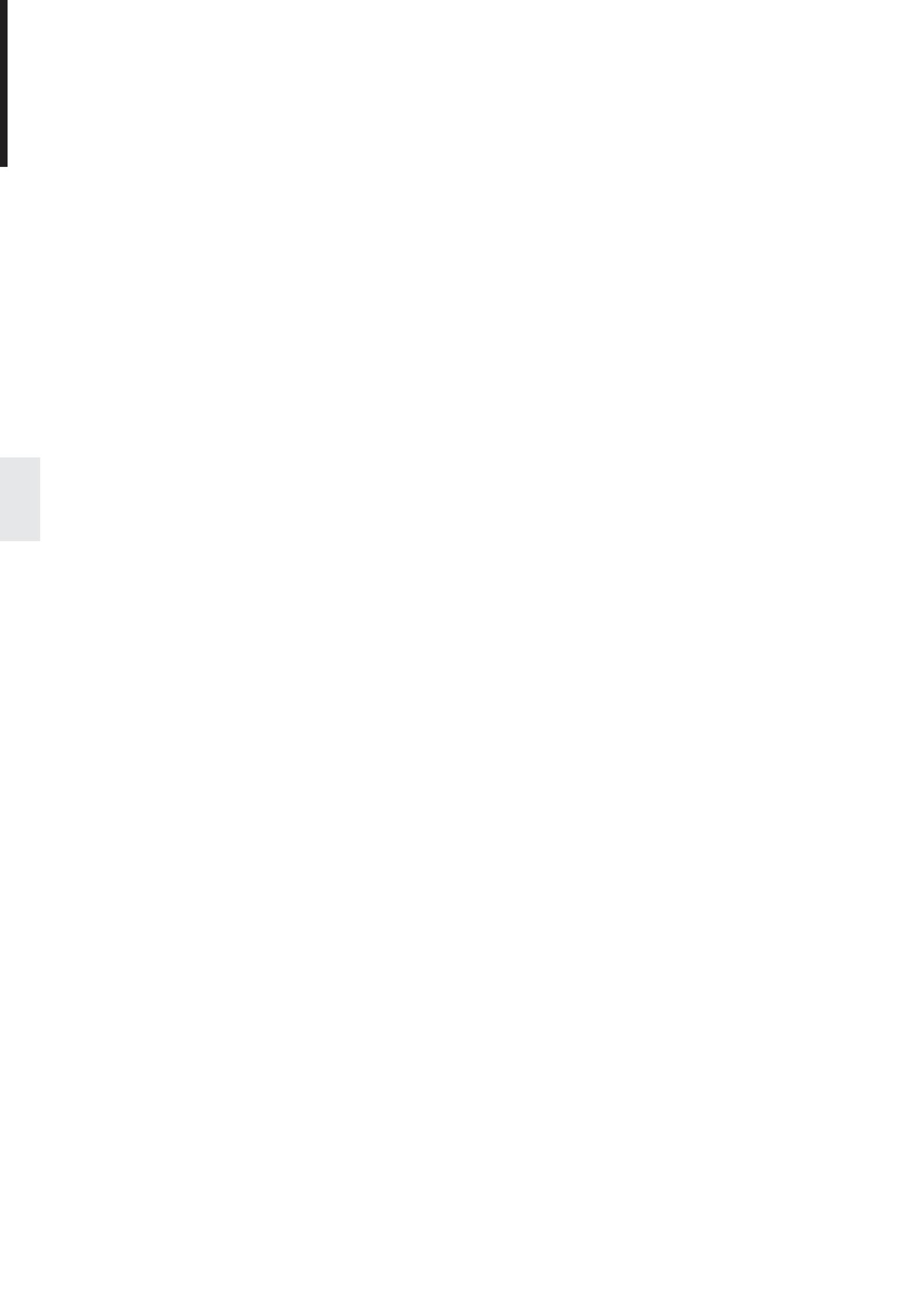


COCINA DE GAS

NÚMERO DE MODELO SERIE FFSGS1116-30 | FFSGS1116-30BLK | FFSGS1116-30WHT

MANUAL DE INSTRUCCIONES

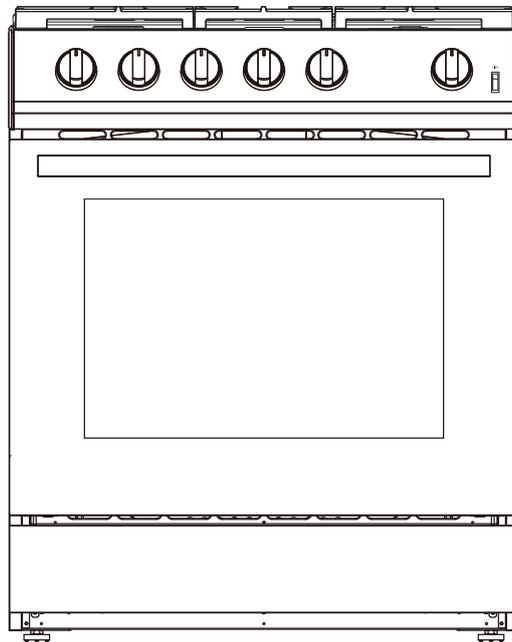
Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelas cuidadosamente. Si sigue las instrucciones, su aparato le proporcionará muchos años de buen servicio.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Atención al cliente	50
Advertencia	51
Seguridad importante	52
Nombres de piezas y accesorios	54
Instalaciones:	
• Soporte antivuelco	55
• Mango	56
Panel de control	57
Instrucciones de uso	
• Batería de cocina	58
• Control del horno.....	59
Cuidado y mantenimiento	60
Solución de problemas	62
Garantía	65

COCINA DE GAS



NÚMERO DE MODELO SERIE FFSGS1116-30 | FFSGS1116-30BLK | FFSGS1116-30WHT

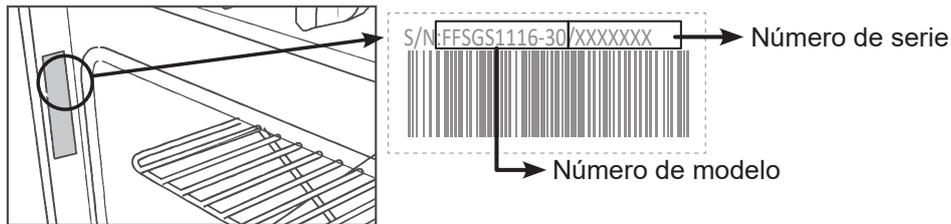
Atención al cliente

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.

Anote esta información a continuación para futuras consultas.

Localización del modelo y número de serie



Información sobre el producto

Número de modelo : _____

Número de serie : _____

Fecha de compra : _____

Purchase Address And Phone : _____

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.



ADVERTENCIA

POR SU SEGURIDAD

Tu seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos incluido muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le alerta de peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a otras personas. Todos los mensajes de seguridad irán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y de las palabras "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" Estas palabras significan:



PELIGRO

- Puede morir o resultar gravemente herido si no sigue inmediatamente las instrucciones.



ADVERTENCIA

- Puedes morir o sufrir lesiones graves si no sigues las instrucciones.



PRECAUCIÓN

- Situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, le indicarán cómo reducir la posibilidad de lesiones y le indicarán qué puede ocurrir si no se siguen las instrucciones.



ADVERTENCIA : Este producto puede exponerle a sustancias químicas entre las que se incluyen [Plomo, plomo y compuesto de plomo, que es [son] conocido por el estado de California como causante de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información, visite www.P65Warning.ca.gov.

En el Estado de Massachusetts, se aplican las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones deben ser realizadas por un contratista, fontanero o instalador de gas cualificado o autorizado por el Estado de Massachusetts.
- Si se utiliza una válvula de bola, deberá ser de tipo maneta en T.
- Si se utiliza un conector de gas flexible, no debe superar los 3 pies.

Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA



Peligro de incendio

Si no se sigue al pie de la letra la información contenida en este manual, puede producirse un incendio o una explosión que provoque daños materiales, lesiones físicas o incluso la muerte.

- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- QUÉ HACER SI HUELE A GAS
 - No intente encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No utilice ningún teléfono de su edificio.
 - Desaloje a todos los ocupantes de la habitación, edificio o zona.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede contactar con su proveedor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

ADVERTENCIA

NO UTILICE NUNCA LA SECCIÓN DE COCCIÓN DE SUPERFICIE SUPERIOR DE ESTE APARATO SIN VIGILANCIA.

- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar un incendio, una explosión o un riesgo de quemaduras que podrían causar daños materiales, lesiones físicas o la muerte.
- En caso de incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.

NO INTENTE APAGAR UN INCENDIO DE ACEITE O GRASA CON AGUA

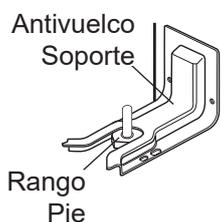
ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto pueden inclinar el campo de tiro y morir.
- Instale el soporte antivuelco en el suelo o en la pared siguiendo las instrucciones de instalación.
- Deslice el telescópico hacia atrás de modo que la pata trasera del telescópico quede encajada en la parte lenta del soporte antivuelco.
- Vuelva a enganchar el soporte antivuelco si se desplaza el alcance.
- No utilice la cocina sin el soporte antivuelco instalado y acoplado.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.

ASEGURARSE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÁ INSTALADO :



- Deslice el rango hacia adelante.
- Compruebe que el soporte antivuelco está bien sujeto al suelo y a la pared.
- Deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata trasera quede debajo del soporte antivuelco.

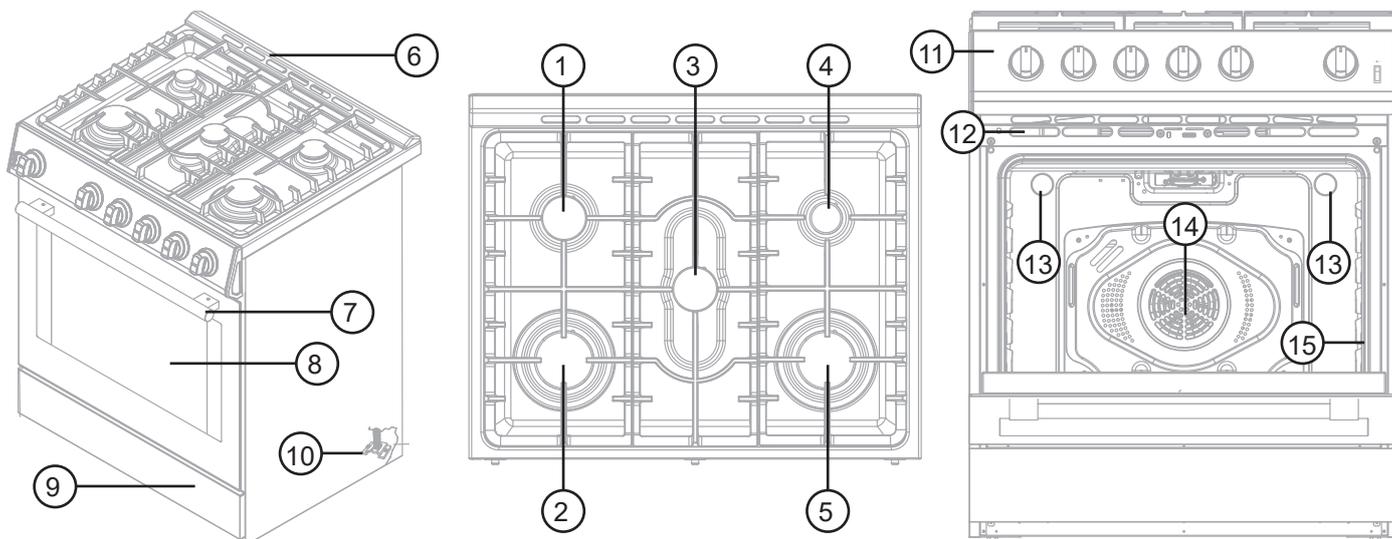
ADVERTENCIA: Las fugas de gas no siempre pueden detectarse por el olor. Los proveedores de gas recomiendan utilizar un detector de gas homologado por UL o CSA. Para más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

ADVERTENCIA: No instale un sistema de ventilación que dirija el aire hacia abajo, hacia este aparato de cocción. Este tipo de sistema de ventilación puede causar problemas de ignición y combustión con este aparato de cocción resultando en lesiones personales o funcionamiento no deseado.

Instrucciones de seguridad importantes

- **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA COCINA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE MEDIANTE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO INSTALADOS CORRECTAMENTE. PARA COMPROBAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS CORRECTAMENTE, DESLICE LA COCINA COMPLETAMENTE HACIA DELANTE, BUSQUE EL SOPORTE ANTIVUELCO FIJADO FIRMEMENTE AL SUELO DETRÁS DE LA COCINA Y DESLICE LA COCINA COMPLETAMENTE HACIA ATRÁS HASTA QUE EL PIE TRASERO DE LA COCINA ESTÉ DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.**
- **ADVERTENCIA: NUNCA** utilice este aparato como calefactor para calentar la habitación. De lo contrario, podría producirse una intoxicación por monóxido de carbono y un sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA: NUNCA** cubra ninguna ranura, orificio o paso del fondo del horno ni cubra una rejilla entera con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloquea el flujo de aire a través del horno y puede provocar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio.
- **PRECAUCIÓN:** No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima de la cocina o en la parte trasera de la misma, ya que los niños que se suban a la cocina para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.
- **NO DEJE A LOS NIÑOS SOLOS Niños solos** - No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en las zonas en las que se utiliza el campo de tiro. Nunca se les debe permitir sentarse o permanecer de pie en ninguna parte del campo de tiro.
- **Llevar ropa adecuada** - Nunca se deben llevar prendas holgadas o que cuelguen mientras se utiliza el campo de tiro.
- **Mantenimiento por parte del usuario** - No repare ni sustituya ninguna pieza de la cocina a menos que se recomiende específicamente en el manual. Para cualquier otro tipo de mantenimiento, diríjase a un técnico cualificado.
- **Almacenamiento en o sobre el horno** - No deben almacenarse materiales inflamables en un horno o cerca de unidades de superficie.
- Este aparato no está diseñado para almacenamiento.
- **NO UTILICE AGUA** en fuegos de grasa - Sofocar el fuego o las llamas, utilizar un extintor de polvo químico o de espuma.
- **Asegúrate de que tus agarraderas estén secas.** - Si se colocan agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes, pueden producirse quemaduras por el vapor. No deje que el soporte de la olla toque los elementos calefactores calientes. No utilice una toalla u otro paño voluminoso.
- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ZONAS CERCANAS A LAS UNIDADES** - Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las zonas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie o áreas cercanas a las unidades hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre esas zonas se encuentran la placa de cocción y las superficies orientadas hacia ella.
- **Nunca deje las unidades de superficie desatendidas a altas temperaturas** - La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
- **Utensilios de cocina vidriados** - Sólo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para el servicio en la encimera de la cocina sin romperse debido a cambios bruscos de temperatura.
- **Los mangos de los utensilios deben girarse hacia dentro y no extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes** - Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debidos al contacto involuntario con el utensilio, el mango de un utensilio debe colocarse de forma que esté girado hacia dentro y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.
- **Desconecte la alimentación antes de realizar el mantenimiento.**
- **Instalación adecuada** - La cocina, cuando se instala, debe estar conectada eléctricamente a tierra según los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, según el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70. En Canadá, la cocina debe estar conectada a tierra según el Código Eléctrico Canadiense. Asegúrese de que la cocina está correctamente instalada y conectada a tierra por un técnico cualificado.
- **El uso incorrecto de las puertas o cajones de los electrodomésticos, como pisarlas, apoyarse o sentarse en ellas, puede provocar lesiones o cajones.**
- **Mantenimiento** - Mantenga el área de la cocina despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- **Mantenimiento** - Mantenga el área de la cocina despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- **El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de modo que no sobrepase el borde del utensilio de cocina.** Estas instrucciones se basan en consideraciones de seguridad.
- **No utilices piezas de repuesto que no hayan sido recomendadas por el fabricante** (por ejemplo, piezas fabricadas en casa con una impresora 3D).
- **Limpie la encimera de cocción con Precaución** - Si se utiliza una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- **No utilices piezas de repuesto que no hayan sido recomendadas por el fabricante** (por ejemplo, piezas fabricadas en casa con una impresora 3D).
- **No caliente recipientes de comida sin abrir.** - La acumulación de presión puede hacer estallar el recipiente y provocar lesiones.
- **Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.**
- **No asar nunca con la puerta abierta.** No se permite asar a puerta abierta debido al sobrecalentamiento de los mandos de control.
- **Colocación de las rejillas del horno** - Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, no deje que el soporte de la olla entre en contacto con el elemento caliente del horno.
- **Se debe tener cuidado para evitar que el papel de aluminio y las sondas de carne entren en contacto con el quemador de calentamiento.**
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO** - Los elementos calefactores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras - entre estas superficies se encuentran la placa de cocción, los quemadores, las rejillas, las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las ventanas de las puertas del horno y las grietas alrededor de las puertas del horno
- **El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de modo que no sobrepase el borde del utensilio de cocina.**
- **Pida al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de cierre del gas de la cocina y cómo cerrarla si es necesario.**
- **Eliminación adecuada de su aparato** - Elimine o recicle su aparato de acuerdo con la normativa federal y local. Póngase en contacto con las autoridades locales para desechar o reciclar el aparato de forma segura para el medio ambiente. Para unidades con campana de ventilación -
- **Limpie las campanas de ventilación con frecuencia** - No debe permitirse que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- **Cuando cocine flambeado bajo la campana extractora, encienda el ventilador.** Para cocinas autolimpiantes -
- **No limpie la junta de la puerta** - La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- **No utilice limpiadores de hornos** - No se debe utilizar ningún limpiador de hornos comercial ni revestimiento protector de ningún tipo en ninguna parte del horno ni alrededor del mismo.
- **Limpie sólo las piezas indicadas en el manual.**
- **Antes de la autolimpieza del horno** - Retire la bandeja de asar y otros utensilios. Limpie todo derrame excesivo antes de iniciar el ciclo de limpieza. **LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Nombres de piezas y accesorios



Números	Piezas
1	Quemador trasero izquierdo 6000 BTU
2	Quemador frontal izquierdo 12000 BTU
3	Quemador central 6000 BTU
4	Derecha, quemador trasero 3500 BTU
5	Quemador frontal derecho 12000 BTU
6	Salpicadero

Números	Piezas
7	Mango
8	Puerta del horno Ventana
9	Placa de patada
10	Soporte antivuelco
11	Panel de control
12	Ventilación del horno
13	Luz del horno
14	Ventilador de convección
15	Junta de puerta



12x Pomos Forno
(Acero inoxidable 6x y latón antiguo 6x)



12x Bisel Forno
(Acero inoxidable 6x y latón antiguo 6x)



2x Manilla de puerta Forno
(Acero inoxidable y latón antiguo)



2x Estanterías



1x Salpicadero



1x Soporte antivuelco



5x Tornillos (M4*8)
(Para la instalación del revestimiento negro)



2x Tornillos (M5*45) (Para soporte antivuelco)



1x Llave hexagonal



2x Tornillos para el mango



1x Logotipo

EL SOPORTE ANTIVUELCO

NOTA: Con la gama se suministra un kit de soportes antivuelco.

ADVERTENCIA: Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto pueden inclinar el campo de tiro y morir.
- Conecte el soporte antivuelco a la pata trasera de la cocina.
- Vuelva a conectar el soporte antivuelco si se desplaza la cocina.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede causar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.

IMPORTANTE: NO retire completamente la pata de nivelación trasera. El soporte antivuelco utiliza la pata de nivelación trasera derecha o izquierda para fijar la cocina al suelo.

1: Ubique el soporte Determine la ubicación final de la cocina antes de intentar instalar el soporte.

- Coloque el soporte en el suelo con el borde posterior contra la pared trasera. Si la cocina no llega hasta la pared trasera, alinee el borde posterior del soporte con el panel trasero de la cocina en su ubicación definitiva. NOTA: Si el soporte no toca la pared trasera, DEBE atornillar el soporte al SUELO.
- Coloque el lateral del soporte contra el armario izquierdo o derecho. Si no hay armario adyacente, alinee el borde del soporte con el panel lateral de la cocina en su ubicación definitiva. Si la encimera sobresale del mueble, desplace el soporte del mueble en la medida del voladizo.
- Marque la ubicación del par de orificios que va a utilizar (véase la ilustración siguiente). NOTA: Para la instalación en SUELO, utilice Loc A o B. Para la instalación en la PARED TRASERA utilice Loc C.

2: Fijar el soporte

El soporte debe atornillarse al SUELO o a la PARED TRASERA.

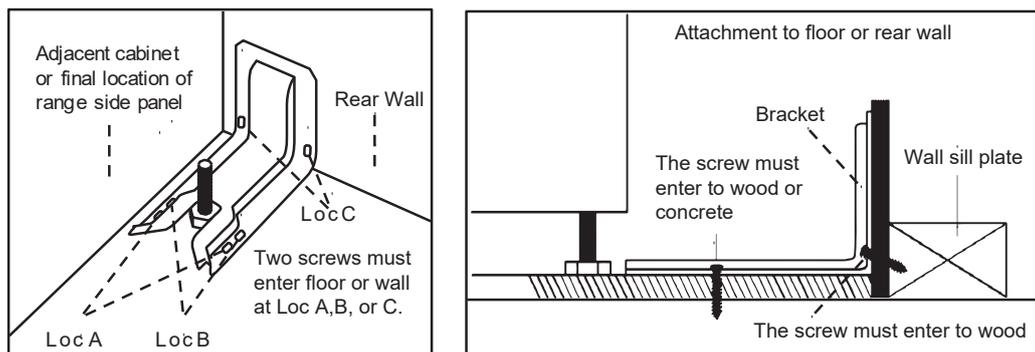
Instalación en el suelo:

- Suelo de madera: Utilice los tornillos suministrados para fijar el soporte utilizando el par de orificios marcados (Loc A o B).
- Suelo de hormigón: Utilizando una broca para hormigón, taladre un orificio piloto de 5/32" y 2" de profundidad en el hormigón en el centro de cada uno de los orificios marcados (ya sea Loc A o B). Utilice los tornillos suministrados para fijar el soporte al suelo.

Instalación en la PARED TRASERA:

Utilice los 2 tornillos suministrados para fijar el soporte utilizando el par de orificios marcados en Loc C. Los tornillos DEBEN entrar en un umbral de madera. Si la pared contiene montantes metálicos o materiales similares, deberá utilizarse el suelo.

3: Compruebe el soporte

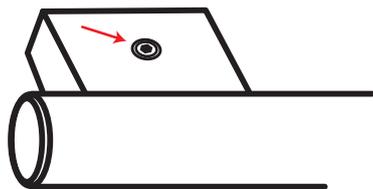


Una vez instalado el soporte, deslice la cocina hasta su ubicación definitiva. La pata de nivelación trasera debe estar completamente insertada en el soporte ANTI-TIP como se muestra en el paso 1. Para comprobar si el soporte está instalado y encajado correctamente, mire debajo de la cocina para ver si la pata de nivelación trasera está encajada en el soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel frontal pueden retirarse para facilitar la inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia delante, confirme que el soporte antivuelco está bien sujeto al suelo o a la pared y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora quede debajo del soporte antivuelco. Si la cocina se separa de la pared por cualquier motivo, repita siempre este procedimiento para comprobar que la cocina está bien sujeta por el soporte antivuelco.

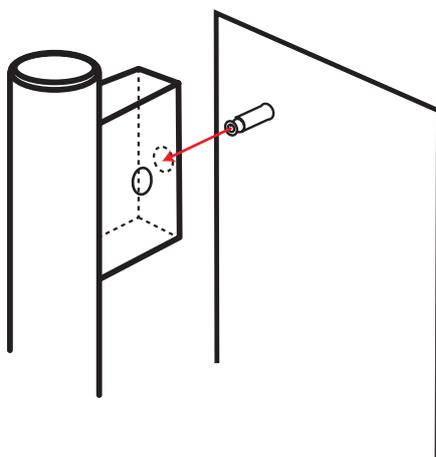
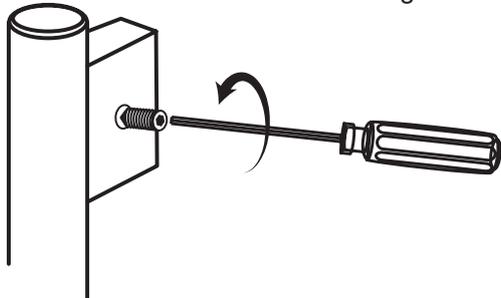
NOTA: El soporte antivuelco debe estar **INSTALADO ADECUADAMENTE**, y la pata de nivelación trasera debe estar **COMPLETAMENTE ENCLAVADA** en el soporte para evitar que la cocina se vuelque. **NUNCA** retire las patas niveladoras. Esto impedirá que la gama se fije correctamente al soporte ANTI-TIP.

Instalaciones (continuación)

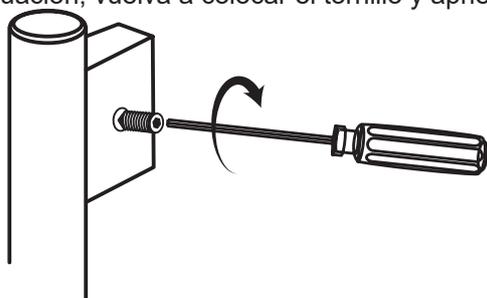
INSTALACIÓN DEL ASA



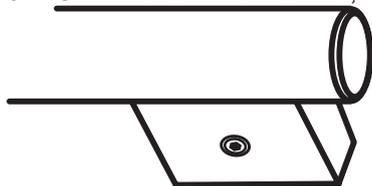
1. Localice el tornillo en el mango
2. Retire el tornillo con la llave hexagonal suministrada. (Repetir de nuevo en los otros lados)



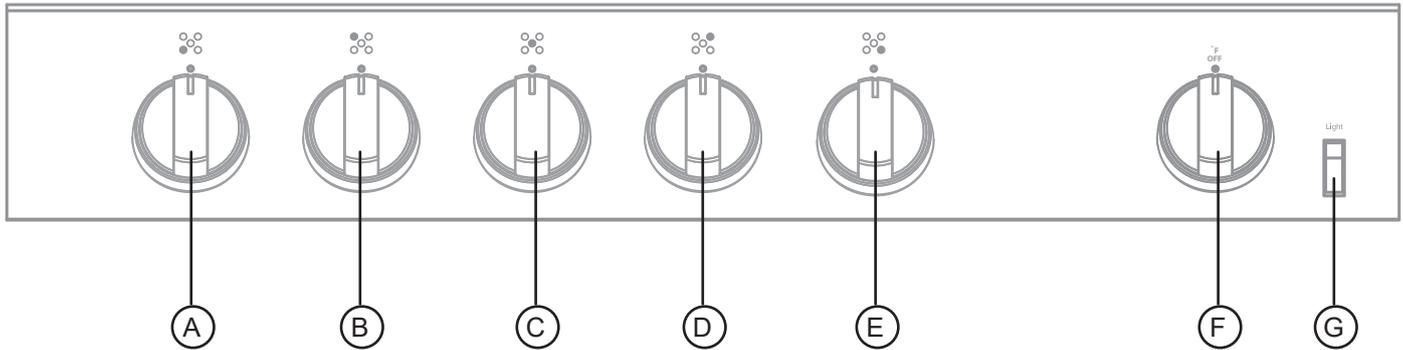
3. Fije el asa al pasador.
4. A continuación, vuelva a colocar el tornillo y apriételo con la llave hexagonal (repita la operación en los otros



- lados)
5. Cuando montes las asas, asegúrate de que el tornillo está orientado hacia el suelo.



Panel de control



Números	Piezas
A	Frente, quemador izquierdo
B	Quemador trasero izquierdo
C	Quemador central
D	Quemador trasero derecho
E	Quemador frontal derecho
F	Pomo del horno
G	Luz

Controles de los quemadores de superficie: Los cinco quemadores de la placa de cocción, pulse y gire a la posición de encendido y mantenga pulsado durante varios segundos hasta que los quemadores se enciendan correctamente.

Controles del horno:

- El horno tiene dos funciones. Horneado y asado por convección.
- Horneado por convección: Gire el mando a la izquierda para encender el quemador inferior y el ventilador de convección comenzará a activarse.

Asar: Gire el mando a la derecha para encender el quemador superior.

Luz Pulse el interruptor basculante para encender y apagar la luz.

Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

1. Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado.
2. El uso de un aparato de cocina de gas provoca la producción de calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrate de que la cocina esté bien ventilada: mantén abiertos los orificios de ventilación natural o instala un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).
3. El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica cuando exista.

ENCENDIDO Y FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES

Para encender un quemador, presione hacia abajo el mando del quemador y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el indicador del mando se alinee con el icono de encendido. Suelte el mando y ajuste la intensidad de la llama girando más el mando en sentido antihorario de MAX (máximo) a MIN (mínimo).

NOTA: Para los modelos con dispositivo de seguridad de fallo de llama - Una vez encendida la llama, mantenga pulsado el mando durante unos 3-4 segundos hasta que el dispositivo mantenga el quemador encendido automáticamente. Si el quemador no se enciende, espere un minuto a que se disipe el gas antes de intentar volver a encenderlo. Para apagar el quemador, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta que el indicador del mando se alinee con OFF.

FALLO DE ALIMENTACIÓN

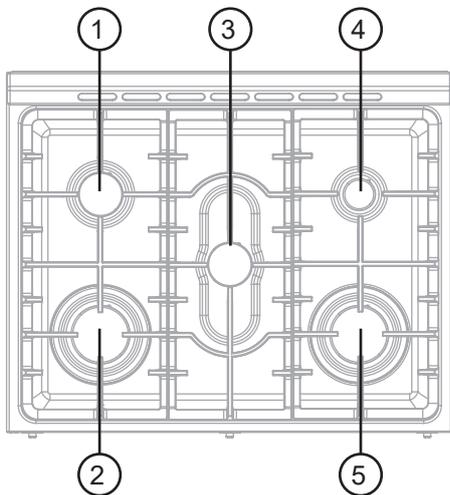
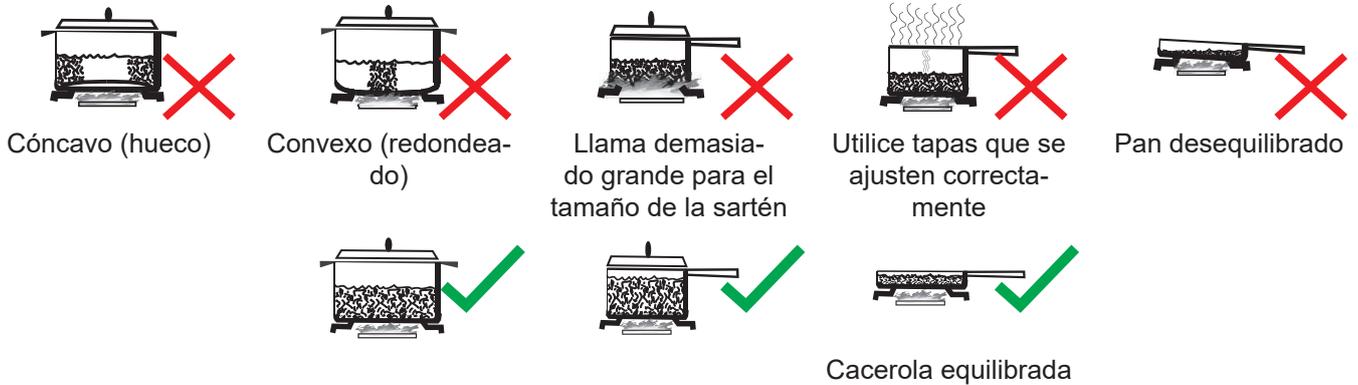
En caso de apagón prolongado, los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente. Mantenga una cerilla encendida cerca de un quemador y gire el mando hacia la izquierda hasta que el indicador se alinee con MAX. Una vez encendido el quemador, gire el mando hasta el ajuste deseado. En caso de apagado involuntario de la llama, la válvula de seguridad interviene cerrando el paso de gas a los quemadores. El encendedor eléctrico no debe accionarse durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende o se apaga involuntariamente, ciérrelo inmediatamente y espere al menos 1 minuto antes de volver a encenderlo. Una vez encendido, ajuste la llama como desee.

Para un menor consumo de gas y un mejor resultado, utilice cacerolas cuyo diámetro coincida con el diámetro del quemador, para evitar que la llama suba por los lados de la cacerola. Consulte la Tabla de contenedores. Utilice sólo sartenes de fondo plano. En cuanto el líquido empiece a hervir, bajar la llama a un nivel suficiente para mantener la ebullición.

Instrucciones de uso

COOKWARE

- Adapte el diámetro de la sartén al tamaño de la llama. La llama debe ser del mismo tamaño que el fondo de la sartén o más pequeña. No utilice sartenes pequeñas con fuego alto, ya que las llamas pueden lamer las paredes de la sartén. Las sartenes de gran tamaño que abarcan dos quemadores se colocan de delante hacia atrás, no de lado a lado.
- Utilice cacerolas equilibradas. Las ollas deben asentarse niveladas sobre la rejilla de la placa de cocción sin balancearse. Centrar la sartén sobre el quemador.
- Utilice una tapa que se ajuste correctamente. Una tapa bien ajustada ayuda a acortar el tiempo de cocción. Las sartenes de fondo plano y pesado proporcionan un calor uniforme y estabilidad.



Quemador #	Tipo de quemador	Cacerola Min	Cacerola Max
4	Auxiliar	3.9,0 cm (5")	6.3" (16 cm)
3 & 4	Semirrápido	5.1" (13 cm)	7.1" (18 cm)
2 & 3	Rápido	5.9" (15 cm)	10.26 cm (2")

! ADVERTENCIA

NUNCA cubra ninguna ranura, orificio o paso del fondo del horno ni cubra una rejilla entera con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloquea el flujo de aire a través del horno y puede provocar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio.

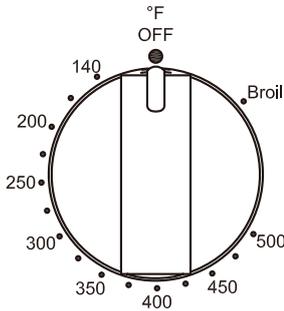
Restablezca todos los controles a la posición OFF después de utilizar una operación de temporización programable. No se debe intentar hacer funcionar el aparato durante un corte de corriente.

Una cortina de aire u otra campana de cocina superior que funcione soplando un flujo de aire hacia abajo sobre una cocina no se utilizará junto con una cocina de gas.

Instrucciones de uso

MANDOS DEL HORNO

El mando del termostato y los mandos de los modos de cocción se utilizan conjuntamente para seleccionar los modos del horno



MANDO DEL TERMOSTATO

Apriete el botón del termostato, gírelo a la temperatura deseada y espere unos 20 segundos hasta que el quemador se encienda correctamente.

Horneado Conv

RANGO DEL TERMOSTATO: DE 60°C (140°F) A 260°C (500°F) COMO MÁXIMO

El modo Conv Bake utiliza el calor del quemador inferior y el ventilador de convección asistida para cocinar los alimentos. Cuando utilice este modo para preparar productos horneados como pasteles, galletas y bollería, precaliente siempre primero el horno y coloque los alimentos centrados cerca de las rejillas centrales.

Ase

GAMA TERMOSTATO: Asar

El modo Asar utiliza el calor intenso del elemento superior para dorar los alimentos. Ideal para tostar, fundir queso, dorar y dorar la superficie. Los alimentos deben colocarse cerca de las rejillas superiores y no deben cocinarse durante demasiado tiempo por cada lado. No es necesario precalentar cuando se utiliza este modo.

CONSEJOS Y TÉCNICAS

Siga las instrucciones de la receta o del alimento precocinado en cuanto a temperatura de horneado, tiempo y posición de la rejilla. El tiempo de horneado variará en función de la temperatura de los ingredientes y del tamaño, la forma y el acabado del utensilio de horneado.

Directrices generales

- Para obtener mejores resultados, hornee los alimentos en una sola rejilla con al menos 2,5 - 3 cm (1" - 1½") de espacio entre los utensilios y las paredes del horno.
- Utilice una rejilla cuando seleccione el modo de horneado.
- Comprobar el punto de cocción al mínimo tiempo.
- Utilice utensilios de metal para hornear (con o sin acabado antiadherente), vidrio resistente al calor, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno.
- Cuando utilice vidrio resistente al calor, reduzca la temperatura en 15°C (25°F) con respecto a la temperatura recomendada.
- Utilice bandejas para hornear con o sin bordes o moldes de gelatina.
- Las sartenes de metal oscuro o con recubrimiento antiadherente se cocinarán más rápido y se dorarán más. Los recipientes aislantes para hornear alargan ligeramente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.
- No utilice papel de aluminio ni bandejas de aluminio desechables para forrar ninguna parte del horno. El papel de aluminio es un excelente aislante térmico y el calor quedará atrapado bajo él. Esto alterará el rendimiento de cocción y puede dañar el acabado del horno.
- Evite utilizar la puerta abierta como estante para colocar cacerolas.
- Consulte Resolución de problemas para obtener consejos para solucionar problemas de horneado y asado.

Instrucciones de uso (continuación)

TABLA DE COCCIÓN

Alimentos	Posición de la estantería	Temp. °F (°C) (Horno precalentado)	Tiempo (Min)
Pastel			
Magdalenas	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Comida de ángel	1	350 (175)	35-39
Pastel			
2 cortezas, frescas, 9	2	375-400 (190-205)	45-50
2 cortezas de fruta congelada de 9	2	375 (190)	68-78
Cookies			
Azúcar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chispas de chocolate	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Panes			
Barra de pan con levadura, 9x5	2	375 (190)	18-22
Panecillos de levadura	2	375-400 (190-205)	12-15
Galletas	2	375-400 (190-205)	7-9
Magdalenas	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Congelado	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresco	2	475 (246)	15-18

Cuidado y mantenimiento

LIMPIEZA

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los mandos están apagados y de que el horno y la placa de cocción están fríos. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza. Se recomienda utilizar primero agua, jabón y un paño suave o una esponja, a menos que se indique lo contrario. No utilice productos de limpieza abrasivos.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE PORCELÁNICO

- Los derrames de alimentos que contengan ácidos, como el vinagre y el tomate, deben limpiarse en cuanto se enfríe todo el aparato. Estos derrames pueden afectar al acabado.

Método de limpieza:

- Limpiacristales, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie suavemente alrededor de la placa de modelo y número de serie, ya que el fregado puede eliminar los números.

ACERO INOXIDABLE EXTERIOR

NOTA: No utilice estropajos llenos de jabón, limpiadores abrasivos, crema abrillantadora para encimeras, estropajos de lana de acero, paños arenosos o algunas toallas de papel. Pueden producirse daños, incluso con un uso único o limitado.

- Frotar en dirección del grano para evitar dañarlo.

Métodos de limpieza:

- Detergente líquido o limpiador multiusos: Aclare bien con agua limpia y seque con un paño suave que no suelte pelusa.

- Limpiador y abrillantador de acero inoxidable. Vinagre para las manchas de agua dura.

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Método de limpieza:

- Limpiacristales y toallitas de papel o estropajo de plástico no abrasivo: Aplique el limpiacristales sobre un paño suave o una esponja, no directamente sobre el panel.

REJILLAS Y TAPAS REVESTIDAS DE PORCELANA

- Limpiar en cuanto se enfríen la placa, las rejillas y las tapas.

- Los derrames de alimentos que contengan ácidos, como el vinagre y el tomate, deben limpiarse en cuanto se enfríen las rejillas y las tapas de la placa de cocción. Estos derrames pueden afectar al acabado.

- Para evitar que se astillen, no golpee las rejillas ni las tapas entre sí ni contra superficies duras como utensilios

Cuidado y mantenimiento (continuación)

de cocina de hierro fundido.

- No vuelva a montar las tapas de los quemadores mientras estén mojadas.

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador ligeramente abrasivo.

ESPARCIDOR DEL QUEMADOR

- Lave con frecuencia el esparcidor del quemador con agua hirviendo y detergente para eliminar los depósitos que puedan obstruir la salida de la llama.
- Antes de volver a instalarlo, seque bien el esparcidor del quemador para que éste se encienda correctamente.

MANDOS DE CONTROL DE LA PLACA DE COCCIÓN

- Tire de los mandos hacia fuera del panel de control para extraerlos.
- Cuando sustituya los mandos, asegúrese de que están en la posición de apagado.

Método de limpieza:

- Agua y jabón o lavavajillas. NOTA: No utilice estropajos de acero, limpiadores abrasivos ni limpiadores para hornos. No empapar los pomos.

PANEL DE CONTROL

Método de limpieza:

- Limpiacristales y paño suave o esponja: Aplique el limpiacristales sobre un paño suave o una esponja, no directamente sobre el panel. NOTA: No utilice limpiadores abrasivos, estropajos de lana de acero, paños arenosos ni toallitas de papel. Pueden producirse daños.

CAVIDAD DEL HORNO

- Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana, por lo que pueden producirse manchas, grabados, picaduras o tenues manchas blancas.

Método de limpieza:

- Detergente suave y agua tibia. NOTA: No utilice limpiadores para hornos.

REJILLAS PARA HORNOS Y ASADORES

Método de limpieza:

- Almohadilla de lana de acero

SARTÉN DE ASAR DE 2 PIEZAS

Método de limpieza:

- Limpiador ligeramente abrasivo: Frote con un estropajo húmedo.
- Solución de ½ taza (125 mL) de amoníaco en 1 gal. (3,75 l) de agua: Dejar en remojo durante 20 minutos y, a continuación, fregar con un estropajo o un estropajo de lana de acero.
- Limpiador de hornos: Siga las instrucciones de la etiqueta del producto. Sólo esmalte porcelánico, no cromado Lavavajillas.

Solución de problemas

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí para evitar posiblemente el coste de una llamada al servicio técnico.

PROBLEMAS DE HORNEADO Y ASADO Antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de Forno, compruebe en la tabla siguiente los casos que pueden aplicarse a su caso. Puede ser un simple mal uso del material, las formas y los tamaños de los utensilios de hornear lo que cause malos resultados.

Cuestiones de panadería	Causas
Los alimentos se doran de forma desigual	<ul style="list-style-type: none"> • Horno no precalentado • Papel de aluminio en la rejilla o en el fondo del horno • Utensilio de repostería demasiado grande para la receta • Las ollas se tocan entre sí o con las paredes del horno
Comida demasiado marrón en el fondo	<ul style="list-style-type: none"> • Horno no precalentado • Utilizar cacerolas de cristal, metal opaco u oscurecido • Posición incorrecta de la estantería • Las ollas se tocan entre sí o con las paredes del horno
La comida está seca o ha encogido en exceso	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del horno demasiado alta • Tiempo de cocción demasiado largo • Puerta del horno abierta con frecuencia • Tamaño de la sartén demasiado grande
Los alimentos se cuecen o asan demasiado despacio	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del horno demasiado baja • Horno no precalentado • Puerta del horno abierta con frecuencia • Sellado herméticamente con papel de aluminio • Tamaño de la sartén demasiado pequeño
La corteza de la tarta no se dora por debajo o está empapada	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de cocción insuficiente • Utilizar sartenes de acero brillante • Posición incorrecta de la estantería • La temperatura del horno es demasiado baja
Pasteles pálidos, planos y no se pueden hacer por dentro	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del horno demasiado baja • Tiempo de cocción incorrecto • Tarta probada demasiado pronto • Puerta del horno abierta con demasiada frecuencia • El tamaño de la sartén puede ser demasiado grande
Tortas altas en el centro con grieta en la parte superior	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del horno demasiado alta • Tiempo de cocción demasiado largo • Las ollas se tocan entre sí o con las paredes del horno • Posición incorrecta de la estantería • Tamaño de la sartén demasiado pequeño
Bordes de la masa demasiado dorados	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del horno demasiado alta • Bordes de la corteza demasiado finos

Solución de problemas (continuación)

Problemas de cocina

Problema	Posibles causas	Soluciones
El quemador no se enciende	No hay electricidad en el campo de tiro.	Compruebe que la gama está correctamente conectada a una fuente de alimentación de 3 ó 4 hilos y 240 V.
El quemador no funciona	Primer uso. Todavía hay aire en la tubería de gas.	Encienda cualquiera de los mandos de los quemadores de superficie para liberar el aire de los conductos de gas.
	El mando de control no está ajustado correctamente.	Presione el mando antes de girarlo a un ajuste.
	El orificio del quemador está obstruido.	Limpie la abertura del orificio del quemador con un cepillo de dientes rígido de nailon o un clip enderezado.
Las llamas del quemador son desiguales, amarillas y/o ruidosas	La(s) lumbrera(s) del quemador está(n) obstruida(s).	Limpie la abertura del orificio del quemador con un cepillo de dientes rígido de nailon o un clip enderezado.
	Las tapas de los quemadores no están bien colocadas.	Coloque las tapas de los quemadores de forma que los pasadores de alineación queden correctamente alineados con las ranuras.
	Se utiliza gas propano.	La cocina debe ser convertida a gas LP por un técnico cualificado.
La llama del quemador está demasiado alta o demasiado baja	El suministro de gas de la placa de cocción no es correcto.	Asegúrese de que la gama está ajustada para el tipo de gas correcto. Viene ajustado de fábrica para gas natural. Si se conecta a gas LP, los quemadores deben ser convertidos a gas LP con el kit de orificio suministrado y el regulador de presión convertido al ajuste de gas LP por un técnico cualificado.
	La presión del gas no es correcta.	Asegúrese de que el regulador de presión está instalado correctamente y de que la presión de la línea de gas es correcta. Ver instalación Instrucciones.
El quemador hace ruidos	El quemador está húmedo.	Deje que el quemador se seque antes de utilizarlo.
	La tapa del quemador o el esparcidor de gas no están colocados correctamente.	Utilice utensilios de cocina con una superficie inferior aproximadamente del mismo tamaño que la zona de cocción y el quemador. Los utensilios de cocina no deben sobresalir más de 2,5 cm de la zona de cocción. Ajuste la llama para que no suba alrededor de la batería de cocina.
Calor excesivo alrededor de los utensilios de cocina en la encimera	La batería de cocina no es del tamaño adecuado para el quemador.	Utilice utensilios de cocina con una superficie inferior aproximadamente del mismo tamaño que la zona de cocción y el quemador. Los utensilios de cocina no deben sobresalir más de 2,5 cm de la zona de cocción. Ajuste la llama para que no
Los resultados de la cocción no son los esperados	Utilizar utensilios de cocina incorrectos.	Consulte la sección "Utensilios de cocina".
	El mando de control no está ajustado al nivel de calor adecuado.	Consulte la sección "Utensilios de cocina".
El horno no calienta	No hay energía en el campo de tiro.	Compruebe el disyuntor o la caja de fusibles de tu casa. Asegúrese de que el horno recibe la corriente eléctrica adecuada.
	El control del horno no está encendido.	Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.

Solución de problemas (continuación)

Problema	Posibles causas	Soluciones
El horno no cocina uniformemente	No utilizar la bandeja o la rejilla del horno correctas.	Consulte las tablas de cocción para conocer la posición recomendada de las rejillas. Siempre reduzca la temperatura de la receta en 25 °F (15 °C) cuando hornee con el modo Convention Bake.
La pantalla del horno permanece apagada	Interrupción del suministro eléctrico.	Desconecte la alimentación en la fuente de alimentación principal (caja de fusibles o disyuntores). Vuelva a conectar el disyuntor. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de apagar el horno	Los componentes electrónicos aún no se han enfriado lo suficiente.	El ventilador se apagará automáticamente cuando los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente.
La luz del horno no funciona correctamente	Bombilla suelta o fundida.	Vuelva a insertar o sustituir la bombilla. Tocar la bombilla con los dedos puede hacer que se queme.
La luz del horno permanece encendida	La puerta no se cierra completamente	Compruebe si hay obstrucciones en la puerta del horno. Compruebe si la bisagra está doblada o si el interruptor de la puerta está roto.
No se puede quitar la tapa del objetivo	Acumulación de suciedad alrededor de la tapa del objetivo.	Limpie la zona de la tapa del objetivo con una toalla limpia y seca antes de intentar retirar la tapa del objetivo.
El reloj y el temporizador no funcionan correctamente	No hay energía en el campo de tiro.	Compruebe el disyuntor o la caja de fusibles de tu casa. Asegúrese de que el horno recibe la corriente eléctrica adecuada. Compruebe el disyuntor o la caja de fusibles de tu casa. Asegúrese de que el horno recibe la corriente eléctrica adecuada.
Excesivo Humedad		Cuando utilice el modo hornear, precaliente primero el horno. Convection Bake y Convection Roast eliminarán cualquier humedad en el horno.
Porcelana Fichas	El interior de porcelana se astilla con las rejillas del horno	Al retirar y volver a colocar las rejillas del horno, inclínelas siempre hacia arriba y no las fuerce para evitar que se astille la porcelana.

Garantía

Qué cubre esta garantía limitada:

La cobertura de la Garantía proporcionada por Forno Appliances en esta declaración se aplica exclusivamente al electrodoméstico Forno original ("Producto") vendido al consumidor ("Comprador") por un concesionario/distribuidor/minorista Forno autorizado, comprado e instalado en Estados Unidos o Canadá, y que siempre ha permanecido dentro del país de compra original (Estados Unidos o Canadá). La cobertura de la garantía se activa en la fecha de la compra original al por menor del Producto y tiene una duración de dos (2) años.

La cobertura de la garantía no es transferible. En caso de sustitución de piezas o de todo el producto, el Producto de sustitución (o las piezas) asumirá el resto de la Garantía original activada con el documento original de compra al por menor. Esta Garantía no se extenderá con respecto a dicha sustitución. Forno Appliances reparará o sustituirá cualquier componente o pieza que falle o resulte defectuoso debido a los materiales o a la mano de obra en un plazo de 2 años a partir de la fecha de la compra original al por menor y en condiciones de uso residencial ordinario y no comercial. La reparación o sustitución será gratuita, 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 un Servicio Técnico Autorizado Forno durante el horario normal de trabajo.

Importante

Conserve el comprobante de compra original para establecer el período de garantía. La responsabilidad de Forno en cualquier reclamación de cualquier tipo, con respecto a los bienes y/o servicios prestados, no superará en ningún caso el valor de los bienes o servicios o parte de los mismos que haya dado 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 fabricación en materiales y mano de obra durante un período de treinta (30) días a partir de la fecha de la compra original al por menor del Producto.

Esta cobertura incluye:

- Manchas de pintura
- Fichas
- Defectos macroscópicos de acabado

La garantía cosmética NO cubre:

- Problemas derivados de un transporte, manipulación y/o instalación incorrectos (por ejemplo: abolladuras, estructuras o componentes rotos, alabeados o deformados, componentes de cristal agrietados o dañados de cualquier otra forma);
- Ligeras variaciones de color en los componentes pintados/esmaltados;
- Diferencias causadas por iluminación natural o artificial, ubicación u otros factores análogos; > manchas/corrosión/descoloración causadas por sustancias externas y/o factores ambientales; > costes de mano de obra, exposición, suelo, existencias B, aparatos "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 Asistencia de Forno para determinar el problema y los procedimientos de servicio necesarios. Será necesario que un representante del servicio de atención al cliente resuelva el problema antes de seguir adelante con el servicio. Se solicitará el número de modelo, el número de serie y la fecha de compra original al por menor.

Exclusiones de la garantía: Lo que no está cubierto.

- Uso del Producto en cualquier aplicación comercial no residencial.

- Utilización del Producto para fines distintos de los previstos.
- Servicios de reparación prestados por cualquier persona que no sea una agencia de Servicio Autorizado Forno.
- Daños o servicios de reparación para corregir servicios prestados por terceros no autorizados o el uso de piezas no autorizadas.
- Instalación no conforme con los códigos locales/estatales/ de ciudad/condado contra incendios, códigos eléctricos, códigos de gas, códigos de fontanería, 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 original de fábrica o procedentes de expositores. > Llamadas de servicio o reparaciones para corregir una instalación incorrecta del Producto y/o accesorios relacionados.
- Sustitución de piezas/llamadas al servicio técnico para conectar, convertir o reparar de otro modo el cableado eléctrico y/o la tubería 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.
- Sustitución de piezas o llamadas al servicio técnico para corregir problemas derivados de un uso del producto distinto del normal y habitual para uso residencial.
- Sustitución de piezas/llamadas al servicio técnico debido al desgaste de componentes como juntas, pomos, soportes de cacerolas, estantes, cestas para cubiertos, botones, pantallas táctiles, encimeras de vitrocerámica rayadas o rotas.
- Sustitución de piezas/reclamaciones de servicio por falta de mantenimiento o mantenimiento inadecuado, incluidos, entre otros: acumulación de residuos, manchas, arañazos, decoloración, corrosión.
- Defectos y daños derivados de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación incorrecta.
- Defectos y daños derivados del transporte, la logística y la manipulación del producto. La inspección del producto debe realizarse en el momento de la entrega. Tras la recepción e inspección, se debe notificar al concesionario vendedor/ empresa de transporte cualquier problema derivado de la manipulación, el transporte y la logística.
- Defectos y daños derivados de fuerzas externas ajenas al control de Forno Appliances, incluidos, entre otros, viento, lluvia, arena, incendios, inundaciones, corrimientos de tierra, temperaturas bajo cero, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, subidas de tensión,
- Rayos, fallos estructurales alrededor del aparato y otras causas de fuerza mayor.
- Productos cuyo número de serie ha sido alterado/dañado/ manipulado. En ningún caso se considerará a Forno responsable de los daños causados a la propiedad circundante, incluidos muebles, armarios, suelos, paneles y otras estructuras que rodeen al Producto. Forno no se hace responsable del Producto si éste se encuentra en una zona remota o en una zona en la que no se disponga razonablemente de técnicos formados y certificados. El Comprador deberá correr con los gastos de transporte y entrega del Producto al Centro de Servicio Autorizado más cercano o con los gastos adicionales de desplazamiento de un técnico formado y certificado

Garantía (continuación)

NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS DISTINTAS DE LAS ENUMERADAS Y DESCRITAS ANTERIORMENTE, NI GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO QUE SE APLICARÁN DESPUÉS DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA EXPRESA INDICADOS ANTERIORMENTE, Y NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O GARANTÍA OFRECIDA POR CUALQUIER PERSONA, EMPRESA O CORPORACIÓN CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ VINCULANTE PARA FORNO. FORNO NO SERÁ RESPONSABLE DE LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, DE LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, DEL TIEMPO DE AUSENCIA DEL TRABAJO, DE LAS COMIDAS, DE LA PÉRDIDA DE ALIMENTOS O BEBIDAS, DE LOS GASTOS DE VIAJE U HOTEL, DE LOS GASTOS DE ALQUILER O COMPRA DE ELECTRODOMÉSTICOS, DE LOS GASTOS DE REMODELACIÓN/ CONSTRUCCIÓN QUE EXCEDAN DE LOS DAÑOS DIRECTOS CAUSADOS INNEGABLEMENTE DE FORMA EXCLUSIVA POR FORNO O DE CUALQUIER OTRO DAÑO ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE CAUSADO 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 DICHOS DAÑOS. NI LA RECUPERACIÓN DE NINGÚN TIPO CONTRA FORNO PODRÁ SER SUPERIOR AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR FORNO Y CAUSANTE DEL DAÑO ALEGADO. SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR, EL COMPRADOR ASUME TODO RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES AL COMPRADOR Y A LA PROPIEDAD DEL COMPRADOR Y A OTROS Y A SU PROPIEDAD QUE SURJAN DEL USO, MAL USO O INCAPACIDAD DE USO DE ESTE PRODUCTO VENDIDO POR FORNO QUE NO SEA RESULTADO DIRECTO DE NEGLIGENCIA POR PARTE DE FORNO ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NADIE MÁS QUE AL COMPRADOR ORIGINAL DE ESTE PRODUCTO, NO ES TRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU RECURSO EXCLUSIVO.



Eliminación correcta de este producto:

Esta marca indica que este aparato no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

