



ESTUFA DE PISO A GAS



Cumple con las normas CSA / ANSI Z21.1.
Certificado conforme a la norma CSA 1.1.

GUÍA DE INSTALACIÓN ESPECIFICACIONES, INSTALACIÓN Y MÁS

MODELOS:

		
FFSGS6277-30 FFSGS6277-30BLK FFSGS6277-30WHT	FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT	FFSGS6277-36 FFSGS6277-36BLK FFSGS6277-36WHT

ÍNDICE

Atención al cliente	3
Garantía	4
Información para el consumidor	6
Información importante de seguridad	7
Características de la estufa	11
Instrucciones de instalación	12
Instalación de la manija de la puerta	13
Instalación de las parrillas del horno	13
Sistema eléctrico	14
Suministro de gas	14
Requisitos de suministro eléctrico	15
Regulador de presión	15
Válvula de cierre de gas	15
Dimensiones del producto y gabinetes	16
Instalación de la campana extractora	19
Conversión de gas	20
Conexión al suministro de gas	25
Funcionamiento de la cubierta	26
Encendido	26
Cocción a fuego lento y ebullición	26
Parrillas de los quemadores	27
Funcionamiento de la plancha	27
Freidora de aire	27
Consejos para la limpieza de la cubierta	28
Luz del horno	28
Funcionamiento del horno	29
Termostato del horno y tiempos de cocción	30
Recomendaciones de cuidado y limpieza	30
Consejos para la solución de problemas	31
Por favor, lea antes de usar su horno	33
Diagrama eléctrico	34

Atención al cliente

Gracias por adquirir un producto de Forno. Por favor, lea completamente el manual de instrucciones antes de usar su nuevo electrodoméstico por primera vez. Ya sea un usuario ocasional o experto le será de gran utilidad familiarizarse con las prácticas de seguridad, características y recomendaciones de funcionamiento y cuidado de su electrodoméstico.

Tanto el modelo como el número de serie se encuentran en el interior del producto. Para efectos de la garantía, también se requiere la fecha de compra.

Información del producto

Modelo: _____

Número de serie:

Fecha de compra: _____

Dirección de compra y teléfono: _____

Información de servicio

Para cualquier comunicación o llamada de servicio sobre su producto, utilice estos números.

En caso de haber recibido un producto dañado, comuníquese inmediatamente con Forno.

Ahorre tiempo y dinero. Antes de llamar al servicio técnico, consulte la guía de solución de problemas. En ella se describen las causas de problemas menores de funcionamiento que usted mismo puede corregir.



“¿Necesita ayuda rápida? Solamente escanee el código QR e ingrese a nuestro formato de soporte rápido. Siempre estamos aquí para ayudarle con cualquier duda o preocupación. ¡No dude en contactarnos!”

Servicio en Canadá y Estados Unidos

Tenga el manual de instrucciones a la mano para resolver sus dudas. Si hay algo que no entienda o requiere más ayuda, por favor visite nuestra página web para una consulta rápida. Por favor proporcione su nombre, número telefónico, dirección, número de serie del producto que presenta el problema, comprobante de compra, así como una breve descripción de la falla. Un representante de servicio al cliente se pondrá en contacto lo más pronto posible. Todo trabajo de garantía debe ser autorizado por el servicio al cliente de FORNO. Todos nuestros proveedores de servicio autorizados son cuidadosamente seleccionados y rigurosamente capacitados.

Garantía

Qué cubre esta garantía limitada:

La cobertura de garantía proporcionada por Forno Appliances en esta declaración aplica exclusivamente al electrodoméstico original de Forno ("Producto") vendido al consumidor ("Comprador") por un distribuidor, minorista o concesionario autorizado de Forno, comprado e instalado en Estados Unidos o Canadá, y que siempre haya permanecido dentro del país de compra original (Estados Unidos o Canadá). La cobertura de la garantía se activa en la fecha de compra original del Producto y tiene una duración de dos (2) años. La presente garantía no cubre la instalación al momento de la compra ni durante un reemplazo del producto

La cobertura de la garantía no es transferible. En caso de reemplazo de partes o del producto completo, el producto de reemplazo (o las partes) asumirá la garantía original restante activada con el documento de compra minorista original. Esta garantía no se extenderá con respecto a dicho reemplazo. Forno Appliances reparará o reemplazará cualquier componente o pieza que falle o resulte defectuosa debido a materiales y/o mano de obra dentro de los 2 años posteriores a la fecha de compra minorista original y bajo condiciones de uso residencial ordinario, no comercial. La reparación o el reemplazo serán gratuitos, incluyendo la mano de obra a tarifas estándar y los gastos de envío. El Comprador es responsable de hacer que el Producto sea razonablemente accesible para el servicio. El servicio de reparación debe ser realizado por una empresa de servicio autorizado por Forno durante el horario laboral normal.

IMPORTANTE

Conserve el comprobante de compra original para establecer el período de garantía. La responsabilidad de Forno ante cualquier reclamo de cualquier tipo, con respecto a los bienes y/o servicios proporcionados, no excederá en ningún caso el valor de los bienes, servicios o partes que hayan dado origen al reclamo.

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 compra minorista original del Producto.

Esta cobertura incluye:

- Defectos de la pintura
- Astilladuras
- Defectos visibles a simple vista en el acabado

La garantía cosmética NO cubre:

- > Daños resultantes de transporte, manipulación y/o instalación incorrectos (por ejemplo: abolladuras, roturas, estructuras o componentes deformados o doblados, grietas u otros daños en componentes de vidrio);
- > Variaciones leves de color en componentes pintados o esmaltados;
- > Diferencias causadas por la iluminación natural o artificial, ubicación u otros factores similares;
- > Manchas, corrosión o decoloración causadas por sustancias externas y/o factores ambientales;
- > Costos de mano de obra, exhibición, daños en el empaque, y unidades de demostración.

Cómo recibir servicio:

Para recibir servicios de garantía, el Comprador debe contactar al departamento de soporte de Forno para determinar el problema y los procedimientos de servicio requeridos. Será necesario realizar un diagnóstico con un representante de atención al cliente antes de proceder con el servicio. Se solicitarán el número de modelo, el número de serie y la fecha de compra original.

Exclusiones de la garantía: lo que no está cubierto.

- > Uso del producto en cualquier aplicación no residencial o comercial.
- > Uso del producto para cualquier fin distinto a su propósito previsto.
- > Servicios de reparación realizados por cualquier persona o entidad distinta a una agencia de servicio autorizada por Forno.
- > Daños o servicios de reparación para corregir trabajos realizados por personas no autorizadas o por el uso de refacciones no autorizadas.
- > Instalación que no cumpla con los códigos contra incendios, códigos eléctricos, de gas, de plomería y de construcción, así como con las leyes o regulaciones locales, estatales, o municipales.
- > Defectos o daños debidos al almacenamiento inadecuado del producto.
- > Defectos, daños o piezas faltantes en productos vendidos fuera de su empaque original de fábrica o provenientes de exhibición.
- > Llamadas de servicio o reparaciones para corregir una instalación incorrecta del producto y/o de los accesorios relacionados.
- > Reemplazo de piezas o llamadas de servicio para conectar, convertir o reparar el cableado eléctrico y/o la línea de gas con el fin de utilizar correctamente el producto.
- > Reemplazo de piezas o llamadas de servicio para proporcionar instrucciones e información sobre el uso del producto.
- > Reemplazo de piezas o llamadas de servicio para corregir problemas derivados del uso del producto de una manera distinta a la normal y habitual para uso residencial.
- > Reemplazo de piezas o llamadas de servicio derivadas del desgaste normal de componentes tales como empaques, perillas, soportes de parrillas, rejillas,

canastillas para cubiertos, botones, pantallas táctiles, o cubiertas de vitrocerámica rayadas o rotas.

- > Reemplazo de piezas o llamadas de servicio por falta de mantenimiento o mantenimiento inadecuado, incluyendo, de manera enunciativa mas no limitativa, acumulación de residuos, manchas, rayones, decoloración o 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 deberá realizarse al momento de la entrega. Después de la recepción e inspección, el distribuidor vendedor o la empresa del flete deberán ser notificados de cualquier problema derivado de la manipulación, el transporte o la logística.

- > Defectos y daños derivados de fuerzas externas fuera del control de Forno Appliances, incluyendo, de manera enunciativa mas no limitativa, viento, lluvia, arena, incendios, inundaciones, deslaves, temperaturas bajo cero, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, sobretensiones eléctricas, descargas eléctricas (rayos), fallas estructurales en el entorno del electrodoméstico y otros casos fortuitos o de fuerza mayor.

- > Productos cuyo número de serie haya sido alterado, dañado o manipulado. En ningún caso Forno será responsable por daños a la propiedad circundante, incluyendo muebles, gabinetes, pisos, paneles y otras estructuras que rodeen el producto. Forno no será responsable del producto si éste se encuentra ubicado en una zona remota o en un área donde no haya técnicos certificados debidamente capacitados razonablemente disponibles. El comprador deberá asumir cualquier costo de transporte y entrega del producto al Centro de Servicio Autorizado más cercano, así como los gastos adicionales de traslado de un técnico certificado debidamente capacitado.

NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS DISTINTAS A LAS AQUÍ LISTADAS Y DESCRITAS, NI GARANTÍAS, YA SEAN EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO, DE MANERA ENUNCIATIVA MAS NO LIMITATIVA, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUE RESULTEN APLICABLES UNA VEZ CONCLUIDO EL PERIODO DE GARANTÍA EXPRESA SEÑALADO ANTERIORMENTE. NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O AVAL OTORGADO POR PERSONA FÍSICA O MORAL ALGUNA CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ VINCULANTE PARA FORNO. FORNO NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O UTILIDADES, FALTA DE OBTENCIÓN DE AHORROS U OTROS BENEFICIOS, TIEMPO PERDIDO DE TRABAJO, ALIMENTOS, PÉRDIDA DE ALIMENTOS O BEBIDAS, GASTOS DE VIAJE U HOSPEDAJE, GASTOS PARA RENTA O COMPRA DE ELECTRODOMÉSTICOS, GASTOS DE REMODELACIÓN O CONSTRUCCIÓN QUE EXCEDAN LOS DAÑOS DIRECTOS QUE SEAN INDUDABLEMENTE CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR FORNO, NI POR CUALESQUIERA OTROS DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENCIALES DERIVADOS DEL USO, MAL USO O IMPOSIBILIDAD DE USO DE ESTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE LA RECLAMACIÓN, AUN CUANDO FORNO HAYA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. EN NINGÚN CASO LA RECUPERACIÓN O INDEMNIZACIÓN DE CUALQUIER TIPO EN CONTRA DE FORNO EXCEDERÁ EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR FORNO Y QUE HAYA CAUSADO EL DAÑO ALEGADO. SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES SUFRIDAS POR EL PROPIO COMPRADOR, SUS BIENES, ASÍ COMO POR TERCEROS Y SUS BIENES, QUE DERIVEN DEL USO, MAL USO O IMPOSIBILIDAD DE USO DE ESTE PRODUCTO VENDIDO POR FORNO, SIEMPRE QUE DICHOS DAÑOS NO SEAN RESULTADO DIRECTO DE NEGLIGENCIA POR PARTE DE FORNO. ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTIENDE A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRODUCTO, NO ES TRANSFERIBLE Y ESTABLECE EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL COMPRADOR

Información para el consumidor

Seguridad en la Cocina

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos incluido numerosos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico.

Lea y siga siempre todas las indicaciones de seguridad.



Este es un símbolo de alerta de seguridad que le advertirá sobre posibles riesgos para su seguridad personal o de la propiedad. Siga todas las indicaciones de seguridad para evitar daños a la propiedad, lesiones o la muerte.



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación de peligro moderado que, si no se evita, podría causar lesiones leves o moderadas. Todos los mensajes de seguridad alertarán sobre el peligro potencial, indicarán cómo reducir la probabilidad de lesiones e informarán de lo que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones



ADVERTENCIA

No seguir exactamente la información de este manual, puede provocar incendios o explosiones que causen daños materiales, lesiones personales o la muerte.

No almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

- QUÉ HACER SI HUELE A GAS

- No intente encender ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice ningún teléfono dentro del edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino y siga sus instrucciones.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame a los bomberos.

La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicios o el proveedor de gas.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO



Riesgo de volcadura



ADVERTENCIA

Un niño o un adulto pueden volcar la estufa, lo que puede provocar lesiones graves o la muerte.

Instale el dispositivo antivuelco en la estufa y/o en la estructura, de acuerdo con las instrucciones de instalación.

Asegure la estufa al dispositivo antivuelco instalado en la estructura.

Vuelva a asegurar el dispositivo antivuelco si la estufa se mueve o se retira.

No cumplir con estas instrucciones puede provocar la muerte, lesiones graves y/o quemaduras a niños y adultos.

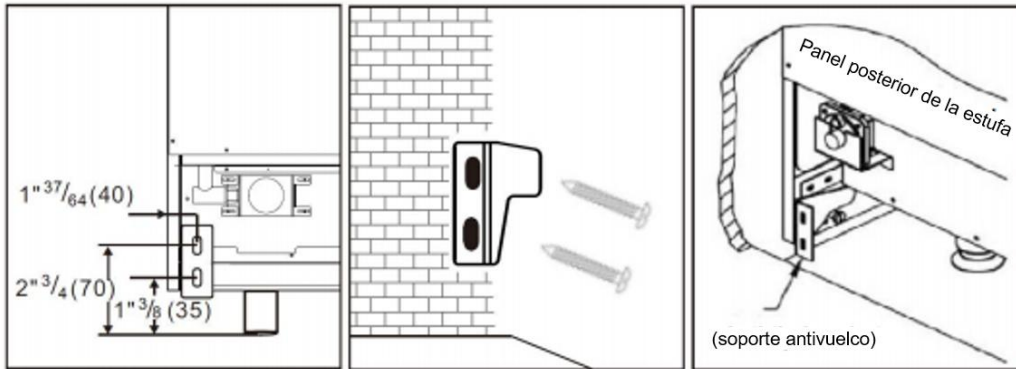
Para reducir el riesgo de volcadura de la estufa, esta debe asegurarse mediante instalando correctamente el dispositivo antivuelco que se incluye con el producto. Consulte las instrucciones de instalación incluidas con el soporte de montaje para obtener detalles completos antes de intentar la instalación.

Todas las estufas pueden volcarse y causar lesiones.

Asegúrese de que el soporte antivuelco esté instalado.

Deslice la estufa hacia adelante.

Asegúrese de que el soporte antivuelco esté sujeto firmemente a la pared detrás de la estufa.



⚠ ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluido el monóxido de carbono, que el Estado de California reconoce como causante de daños en el desarrollo.

Para obtener más información, visite el sitio: www.P65Warnings.ca.gov

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de estos, con el Código nacional de gas combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, con el Código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca opere la superficie superior de cocción sin supervisión.

El incumplimiento de esta advertencia puede provocar incendio, explosión o riesgo de quemaduras que podrían causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

Si ocurre un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente al departamento de bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR UN INCENDIO DE ACEITE O GRASA CON AGUA.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

⚠ ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendio, descarga eléctrica, lesiones graves o la muerte.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use este aparato como calefactor para calentar la habitación. Hacerlo puede provocar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

1. Use esta estufa únicamente para el propósito previsto, tal como se describe en este manual de instrucciones.
2. Solicite que su estufa sea instalada y conectada a tierra correctamente por un instalador calificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación descritas.

3. Cualquier ajuste o servicio debe ser realizado únicamente por un instalador calificado de estufas de gas o por un técnico de servicio. No intente reparar ni reemplazar ninguna parte de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual.
4. Su estufa se envía configurada de fábrica para usarse con gas natural o gas propano (LP). Puede convertirse para funcionar con cualquiera de los dos. Si se requiere, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y los códigos locales. La entidad que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
5. Solicite al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de cierre del gas de la estufa y cómo cerrarla en caso necesario.
6. Conecte su estufa únicamente a un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios. No retire la espiga redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico del hogar, es su responsabilidad y obligación hacer que un electricista calificado verifique la instalación conforme al código eléctrico nacional. No use una extensión eléctrica con esta estufa.
7. Antes de realizar cualquier servicio, desconecte la estufa o interrumpa el suministro eléctrico desde el panel de distribución del hogar retirando el fusible o apagando el interruptor automático.
8. Asegúrese de retirar todos los materiales de empaque de la estufa antes de ponerla en funcionamiento para evitar que estos se enciendan.
9. Evite rayar o golpear las pantallas de vidrio. Esto puede provocar la rotura del vidrio. No cocine en un producto con vidrio roto. Podrían ocurrir descargas eléctricas, incendios o causar cortaduras.
10. No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde el aparato esté en uso. Nunca se les debe permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte de la estufa.

11.  **PRECAUCIÓN** No almacene artículos de interés para los niños en gabinetes ubicados sobre el horno; los niños podrían trepar sobre el horno para alcanzarlos y sufrir lesiones graves.
12. Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la estufa. Estas proporcionan la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa funcione correctamente y con una combustión adecuada. Las aberturas de aire se encuentran en la parte posterior de la cubierta, en la parte superior e inferior de la puerta del horno y en la parte inferior de la estufa.
13. Use únicamente agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas toquen los quemadores, las parrillas o el elemento calefactor del horno. No use toallas ni telas voluminosas en lugar de agarraderas.
14. No toque los elementos calefactores ni la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras, aunque sean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con el interior del horno; deje que se enfríe el tiempo suficiente. Otras superficies del aparato también pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen los quemadores, las parrillas, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a dicha abertura, las ranuras alrededor de la puerta del horno, las piezas metálicas decorativas sobre la puerta, el protector trasero o la repisa superior.
15. No caliente recipientes de alimentos cerrados. La presión podría acumularse y hacer que el recipiente explote, causando lesiones.

 ADVERTENCIA **Producto extremadamente pesado.**

Se requiere equipo adecuado y suficiente personal para mover la estufa y evitar lesiones personales o daños al aparato o al piso.
El incumplimiento de esta advertencia puede provocar daños materiales o lesiones personales.

**ADVERTENCIA**

No transporte ni levante la estufa sujetándola por la manija de la puerta del horno ni por el panel de control.



CORRECTO



INCORRECTO



INCORRECTO

**ADVERTENCIA**

Nunca vierta agua fría sobre superficies calientes dentro de un horno caliente. El vapor que se genera podría causar quemaduras graves o escaldaduras, y el cambio repentino de temperatura puede dañar el esmalte del horno.

**ADVERTENCIA**

Cocine bien los alimentos para ayudar a prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos. Puede consultar las recomendaciones sobre temperaturas mínimas seguras en los sitios www.IsItDoneYet.gov y www.fsis.usda.gov. Use un termómetro para alimentos y verifique la temperatura en varias partes.

No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta del horno, el cajón o la placa de cocción. Podrían dañar la estufa o provocar que se vuelque, causando lesiones graves o la muerte.

Mantenga la campana de ventilación y el filtro de grasa limpios para asegurar una buena ventilación y evitar incendios por grasa. Apague el ventilador en caso de incendio o cuando flamee con licor u otras bebidas alcohólicas sobre la placa de cocción. Si el ventilador está en funcionamiento, podría avivar las llamas.

**ADVERTENCIA**

MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA ESTUFA.

El incumplimiento de esta advertencia puede provocar incendios o lesiones personales.

No almacene ni utilice materiales inflamables dentro del horno ni cerca de la placa de cocción, incluyendo papel, plástico, agarraderas, textiles de cocina, revestimientos de pared, cortinas, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.

Nunca use ropa holgada o suelta mientras utilice el electrodoméstico. Estas prendas pueden incendiarse al entrar en contacto con superficies calientes, causando quemaduras graves.

No permita que la grasa de cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca de la estufa. La grasa en el horno o en la placa de cocción puede incendiarse.

**ADVERTENCIA**

EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA PREVENIR LESIONES Y EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO.

No use agua para apagar incendios provocados por grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Sofoque la llama cubriendo completamente la sartén con una tapa que ajuste bien, una bandeja para galletas o una charola plana. Use un extintor multipropósito de polvo químico seco o de espuma.

Si ocurre un incendio en el horno durante el horneado, apague el horno y cierre la puerta para sofocar el fuego, o utilice un extintor multipropósito de polvo químico seco o de espuma. Si ocurre un incendio durante el ciclo de autolimpieza, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la apertura de la puerta.

La entrada de aire fresco a temperaturas de autolimpieza puede provocar una llamarada dentro del horno. Ignorar esta instrucción puede causar quemaduras graves.

ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN

Nunca deje los quemadores de la superficie sin supervisión cuando estén en niveles medios o altos. Los alimentos, especialmente los que contienen aceite, pueden incendiarse y provocar un fuego que podría extenderse a los gabinetes cercanos.

Nunca deje el aceite sin supervisión mientras fríe. Si se calienta más allá de su punto de humo, puede incendiarse y provocar un fuego que podría extenderse a los gabinetes cercanos. Siempre que sea posible, use un termómetro para frituras profundas para controlar la temperatura del aceite.

Para evitar derrames de aceite e incendios, utilice la cantidad mínima de aceite al freír en un sartén poco profundo y evite cocinar alimentos congelados con exceso de hielo.

Use el tamaño de recipiente adecuado y evite utensilios inestables o que puedan volcarse fácilmente.

Seleccione utensilios de cocina que coincidan con el tamaño del quemador. Ajuste la llama para que no sobresalga del fondo del recipiente. Las llamas excesivas pueden ser peligrosas.

Al usar utensilios de vidrio o cerámica, asegúrese de que sean aptos para uso en la estufa; de lo contrario, pueden romperse debido a cambios bruscos de temperatura.

Para reducir la posibilidad de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames, los mangos de los utensilios deben colocarse hacia el centro de la estufa sin extenderse sobre los quemadores cercanos.

No use un wok con un anillo metálico de soporte redondo. El anillo puede atrapar el calor y bloquear el aire hacia el quemador, lo que representa un riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.

No intente levantar la placa de cocción. Esto puede dañar las tuberías de gas de los quemadores y provocar una fuga de gas y riesgo de incendio.

No use papel aluminio para cubrir las parrillas ni para revestir ninguna parte de la placa de cocción. Esto puede provocar intoxicación por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies o riesgo de incendio.

ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

NUNCA cubra las ranuras, orificios o conductos en la parte inferior del horno ni cubra completamente una parrilla con materiales como papel aluminio o protectores para horno. Nunca coloque papel aluminio ni protectores directamente sobre el fondo del horno. Pueden calentarse y provocar humo o un incendio.

Al abrir la puerta del horno, manténgase a una distancia prudente. El aire o vapor caliente que escapa puede causar quemaduras en las manos, el rostro o los ojos.

Nunca coloque utensilios de cocina, piedras para pizza o para hornear, ni ningún tipo de papel aluminio o revestimiento en el fondo del horno. Estos elementos pueden atrapar el calor o derretirse, causando daños al producto y riesgo de descarga eléctrica, humo o incendio.

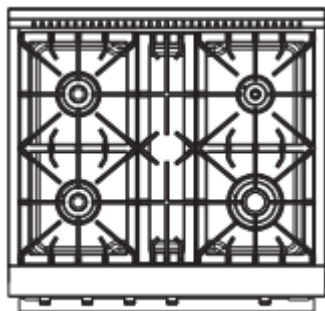
Coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si debe mover una parrilla cuando el horno esté caliente, tenga cuidado de no tocar las superficies calientes.

No deje objetos como papel, utensilios de cocina o alimentos dentro del horno cuando no esté en uso. Los objetos almacenados en el horno pueden incendiarse.

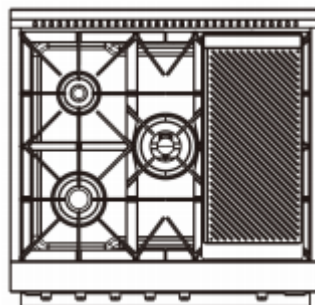
No deje objetos sobre la placa de cocción cerca de la ventilación del horno. Pueden sobrecalentarse y representar riesgo de incendio o quemaduras.

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

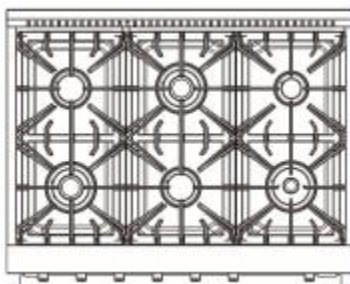
Características de la estufa



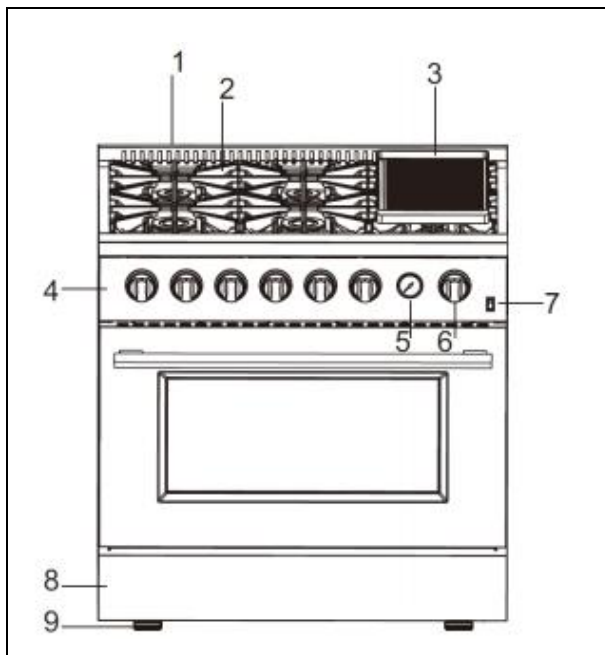
4 quemadores



5 quemadores



6 quemadores



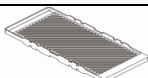
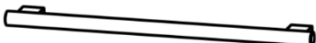
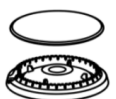
Índice de características	
1	Respiraderos del horno
2	Rejillas de los quemadores de la estufa
3	Plancha (en algunos modelos)
4	Panel de control
5	Indicador de temperatura
6	Perilla de control de temperatura
7	Luces del horno
8	Panel del zoclo
9	Sistema de nivelación

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

Instrucciones de instalación

Antes de utilizar la estufa

1. Retire todo material de empaque
2. Verifique y asegúrese de tener todos los accesorios enunciados a continuación

	0.61, 0.93, 1.18, 0.94, 1.18, 0.9, 0.46	Inyector para gas LP	FFSGS6277-30 FFSGS6277-30BLK FFSGS6277-30WHT	6 juegos
			FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT	7 juegos
			FFSGS6277-36 FFSGS6277-36BLK FFSGS6277-36WHT	8 juegos
		Soporte antivuelco y tornillos		1 juego
		Protector para pared		2 piezas
		Rejillas de los quemadores	FFSGS6277-30 FFSGS6277-30BLK FFSGS6277-30WHT	1 pieza
		Rejillas de los quemadores	FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT	2 piezas
		Rejillas de los quemadores	FFSGS6277-30 FFSGS6277-30BLK FFSGS6277-30WHT	2 piezas
			FFSGS6277-36 FFSGS6277-36BLK FFSGS6277-36WHT	3 piezas
		Placa de cocción (Plancha)	FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT	1 pieza
		Soporte para wok	FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT	1 pieza
		Manija de la puerta del horno		1 pieza
		Quemador y tapa (4000BTU)	FFSGS6277-30 FFSGS6277-30BLK FFSGS6277-30WHT	1 juego
			FFSGS6277-36 FFSGS6277-36BLK FFSGS6277-36WHT	1 juego
		Quemador y tapa (9000BTU)	FFSGS6277-30 FFSGS6277-30BLK FFSGS6277-30WHT	2 juegos
			FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT	2 juegos
			FFSGS6277-36 FFSGS6277-36BLK FFSGS6277-36WHT	2 juegos
		Quemador y tapa (15000BTU)	FFSGS6277-30 FFSGS6277-30BLK FFSGS6277-30WHT	1 juego
			FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT	2 juegos
			FFSGS6277-36 FFSGS6277-36BLK FFSGS6277-36WHT	3 juegos
		Quemador y tapa (19000BTU)	FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT	1 juego
		Perilla	FFSGS6277-30 FFSGS6277-30BLK FFSGS6277-30WHT	5 juegos
			FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT	6 juegos
		Canastilla para freidora de aire Bandeja para hornear	FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT	1 juego

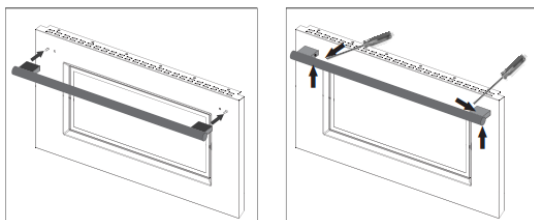
	Parrilla para hornear	2 piezas
	Regulador (preinstalado)	1 pieza
	Etiqueta con número de serie y manual de instrucciones	1 juego

Herramientas necesarias para la instalación (no incluidas con la estufa)

				
Desarmador	Llave inglesa	Llave de cubo	Llave Allen	Cinta métrica y lápiz
				
Guantes protectores	Martillo	Llave de mordaza ajustable	Alicates ajustables	Taladro

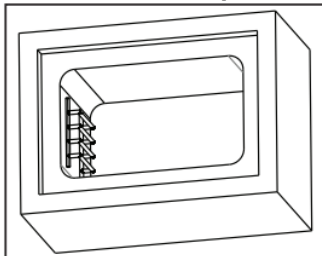
Instalación de la manija de la puerta

La manija de la puerta no viene preinstalada. Siga las ilustraciones a continuación para instalarla de manera rápida y sencilla.

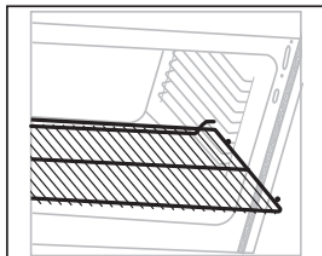


1. Alinee la manija con los tornillos de la puerta.
2. Apriete los tornillos Allen de la manija con una llave Allen.

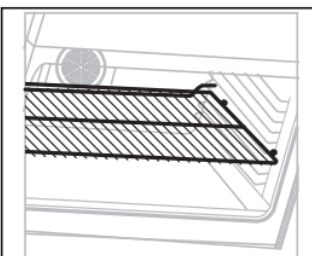
Instalación de las parrillas del horno



1. Abra la puerta del horno.



2. Coloque la parrilla para hornear en la posición central de las guías laterales. Levante ligeramente la parrilla para que la bola de acero pueda pasar por la guía lateral.



3. Empuje la parrilla suavemente hasta el fondo del horno.

Sistema eléctrico

La estufa debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos eléctricos locales o, en ausencia de estos, conforme al Código Eléctrico Nacional (ANSI/NFPA 70, última edición). En Canadá, la conexión a tierra debe cumplir con el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1 Parte 1 vigente y/o con los códigos locales.

El suministro eléctrico debe tener la polaridad correcta. Una polaridad invertida provocará chispeo continuo de los electrodos, incluso después de que la llama se haya encendido. Si tiene alguna duda sobre si el suministro eléctrico tiene la polaridad correcta o está debidamente conectado a tierra, haga que un electricista calificado lo revise.

Especificaciones eléctricas

Suministro eléctrico:	Con conexión a tierra, 110/120 V CA, 60 Hz
Servicio:	Circuito dedicado de 15 o 20 amperios
Tomacorriente:	Tipo con conexión a tierra de 3 clavijas
Cable de alimentación:	5 pies (1.3 m)

ADVERTENCIA

Instrucciones de conexión a tierra: Esta estufa está equipada con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra) para su protección contra el riesgo de descarga eléctrica y debe conectarse directamente a un tomacorriente de tres entradas debidamente conectado a tierra.

NO corte ni retire la clavija de conexión a tierra del enchufe.

PRECAUCIÓN

Etiquete todos los cables antes de desconectarlos al dar servicio a los controles. Errores en el cableado pueden provocar un funcionamiento incorrecto y peligroso. Verifique el funcionamiento adecuado después del servicio.

Conexión a tierra

El cable de alimentación está equipado con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra), el cual debe conectarse a un tomacorriente de pared estándar de tres entradas con conexión a tierra, para minimizar el riesgo de descarga eléctrica.

Todo electrodoméstico conectado mediante cable debe incluir instrucciones sobre la ubicación del tomacorriente de pared y una advertencia al usuario para que desconecte el suministro eléctrico antes de dar servicio al aparato.

Si se encuentra con un tomacorriente estándar de dos entradas, es responsabilidad y obligación del cliente reemplazarlo por un tomacorriente de tres entradas debidamente conectado a tierra. No corte ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación.

Suministro de gas

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de estos, con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1 / NFPA 54. En Canadá, la instalación debe cumplir con el Código vigente de Instalación de Gas Natural CAN 1-1.1-M81 y con los códigos locales aplicables.

Esta estufa ha sido certificada en diseño conforme a la norma ANSI Z21.1b-2012 (última edición).

REQUISITOS DE GAS

GAS NATURAL	c.a.
Presión del regulador:	5" (12.5 mbar)
Presión mínima de suministro:	6"
Presión máxima de suministro:	14" (34.9 mbar), 0.5 psi (3.5 kPa)
GAS LP	c.a.
Presión del regulador:	10" (25 mbar)
Presión mínima de suministro:	11" WC
Presión máxima de suministro:	14" (34.9 mbar), 0.5 psi (3.5 kPa)

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

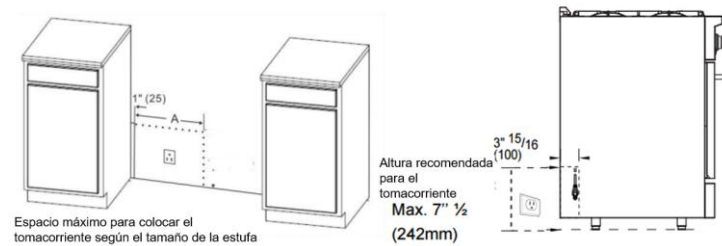
ADVERTENCIA

No obstruya el flujo de aire de combustión hacia la estufa ni el flujo de ventilación alrededor de la misma.

Ventilación: Se recomienda que la unidad se utilice con una campana extractora de tamaño y capacidad adecuados, con salida al exterior.

Requisitos de suministro eléctrico

La unidad está equipada con un pequeño compartimiento ubicado en la parte inferior trasera, diseñado específicamente para alojar todas las conexiones eléctricas y de gas, permitiendo una instalación alineada al ras de la pared. Es importante asegurarse de que todos los componentes queden ubicados por debajo de las medidas indicadas a continuación.



	30 pulgadas (762 mm)	36 pulgadas (914 mm)
A	23" (584 mm)	28" (715 mm)

⚠ ADVERTENCIA

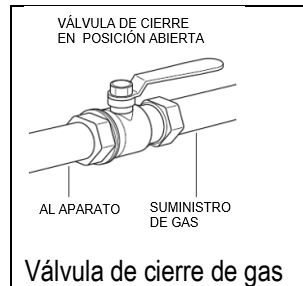
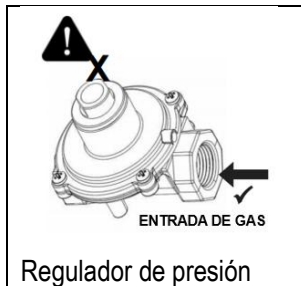
Por favor considere que la altura máxima puede variar si se ajusta la altura de las patas de la unidad. Para obtener medidas precisas, se recomienda verificar directamente en el producto en lugar de basarse únicamente en los materiales de referencia.

Regulador de presión

Dado que la presión del suministro puede fluctuar según la demanda local, toda estufa de gas debe estar equipada con un regulador de presión en la línea de entrada para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente.

El regulador de presión viene preinstalado en la estufa y cuenta con una entrada de gas de 1/2" NPT para los modelos de 30" (762 mm) y 36" (914 mm).

El regulador puede soportar una presión máxima de entrada de 0.5 psi (3.5 kPa) y está configurado a: 5" c.a. de presión de salida cuando se usa con gas natural y 10" c.a. de presión de salida cuando se usa con gas LP (propano).



Válvula de cierre de gas (no incluida)

La línea de suministro debe estar equipada con una válvula externa de cierre de gas aprobada, ubicada cerca de la estufa y en un lugar accesible. No obstruya el acceso a la válvula de cierre. Consulte la ilustración.

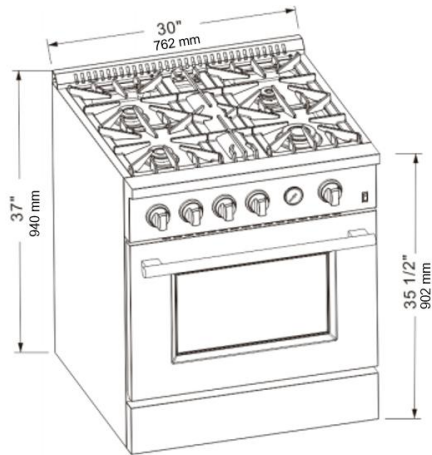
Se debe conectar a la estufa una línea de suministro de gas con diámetro interior de 3/4" (19 mm). Si los códigos locales lo permiten, se recomienda utilizar una línea flexible metálica certificada de 3 pies (0.9 m) de longitud y 1/2" (13 mm) de diámetro interior para conectar la entrada hembra de 1/2" NPT (modelos 30" y 36") a la línea de suministro de gas. Se deben utilizar compuestos selladores de rosca adecuados para gas natural o gas LP.

El aparato y su válvula de cierre deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema. Asimismo, el aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones iguales o inferiores a 0.5 psi (3.5 kPa).

Dimensiones del producto y gabinetes

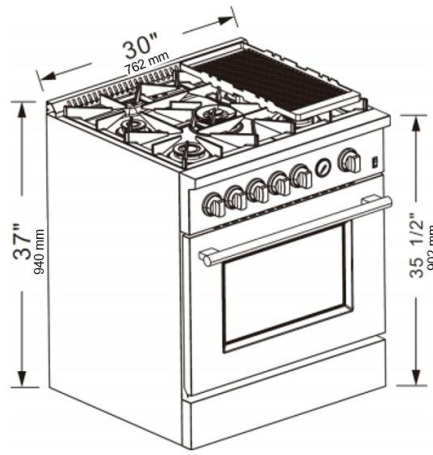
Modelo:

FFSGS6277-30 FFSGS6277-30BLK
FFSGS6277-30WHT



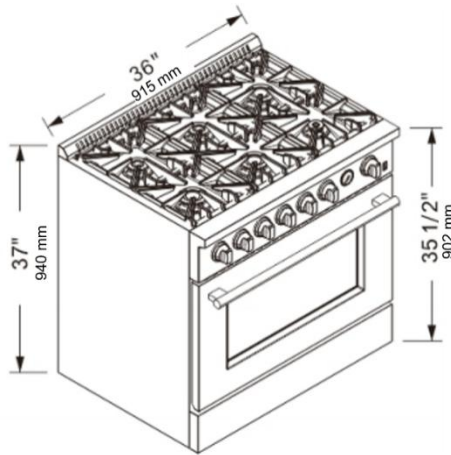
Modelo:

FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK
FFSGS6274-30WHT



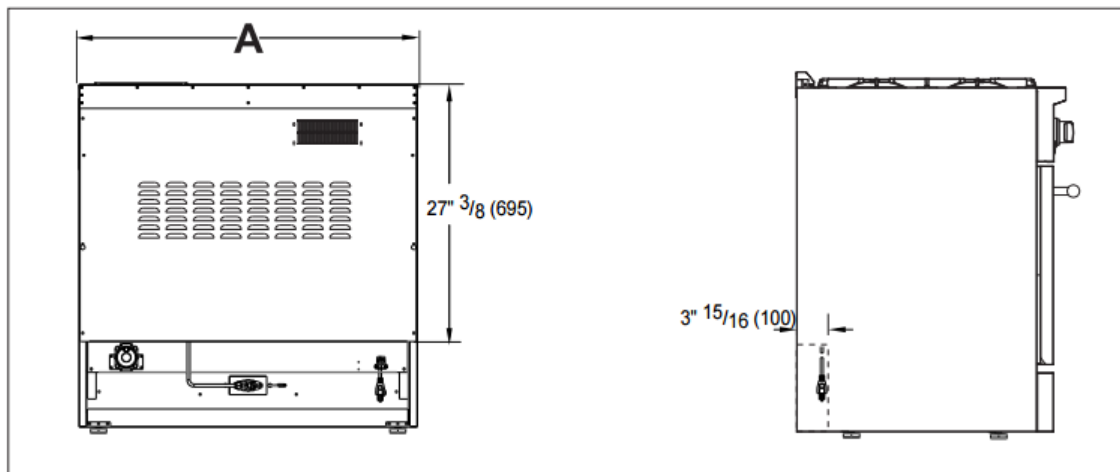
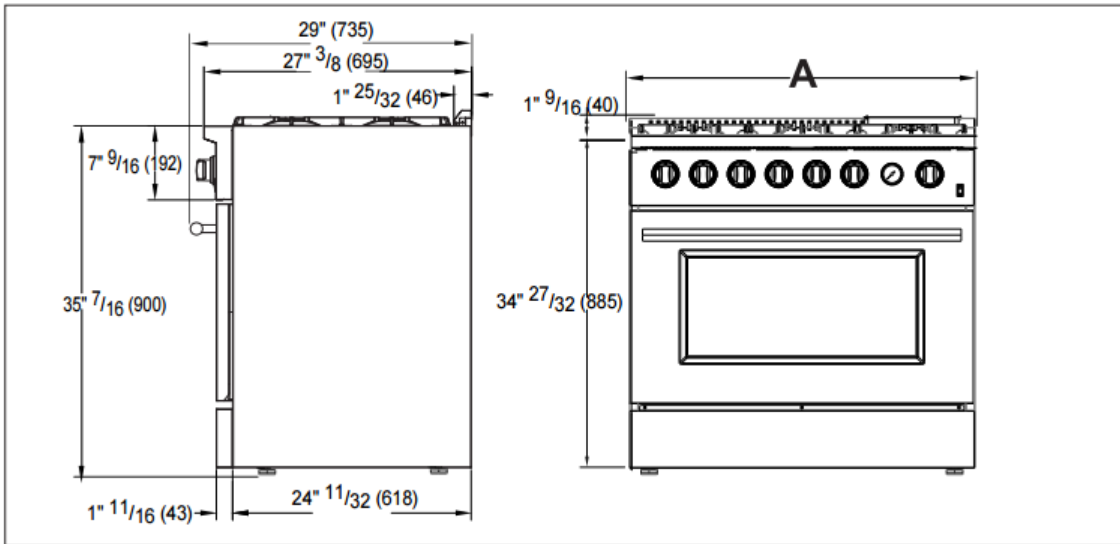
Modelo:

FFSGS6277-36
FFSGS6277-36BLK
FFSGS6277-36WHT



Esta estufa puede instalarse directamente junto a gabinetes existentes con altura estándar de encimera (36" o 91.5 cm desde el piso). Para lograr la mejor apariencia, la placa de cocción debe quedar al mismo nivel que la encimera del gabinete.

Esto puede lograrse elevando la unidad mediante los tornillos de nivelación ubicados en las patas.



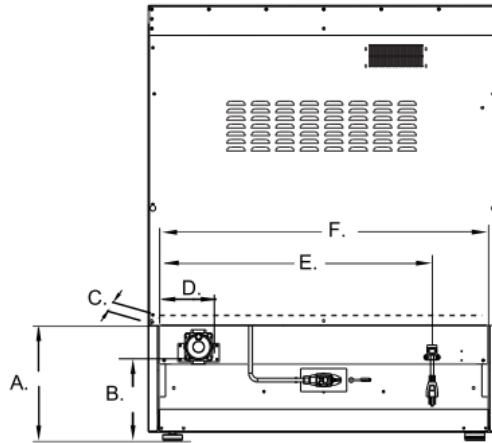
Protector para pared

Diagram showing the installation of a wall protector on the back of the range. A circular inset shows a close-up of the protector being attached to the back panel with screws.

- 1/ Retire los dos tornillos ubicados en la parte posterior de la estufa.
- 2/ Instale el protector posterior contra la pared en su lugar.

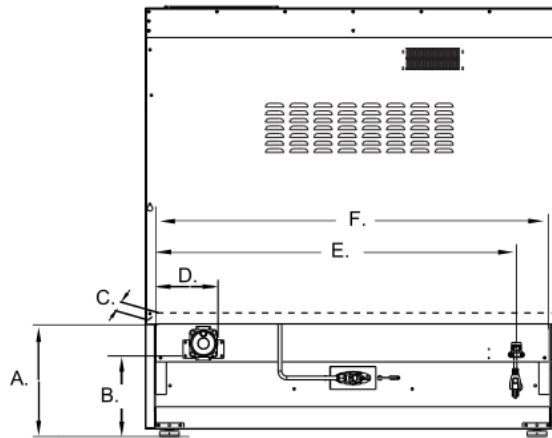
	30 pulgadas	36 pulgadas
A	30" (763 mm)	36" (915 mm)

Modelo: FFSGS6277-30 FFSGS6277-30BLK FFSGS6277-30WHT
 FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT

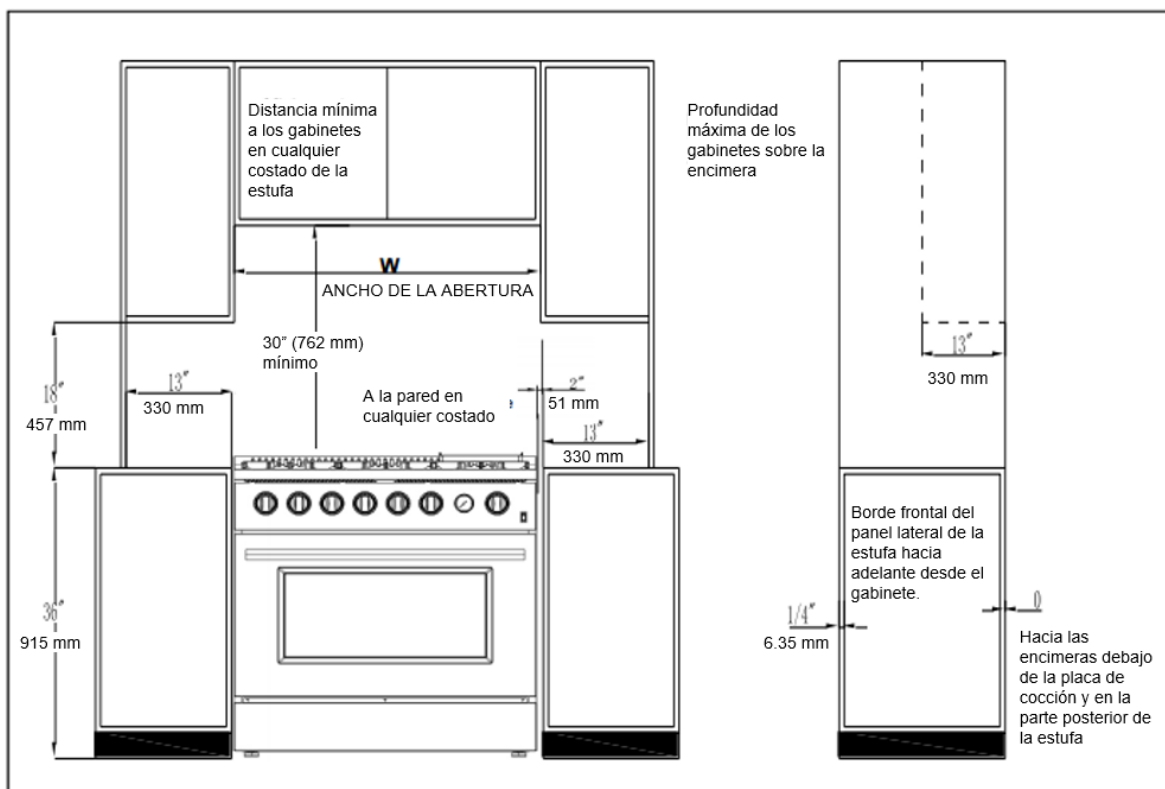


A.	B.	C.	D.	E.	F.
9" 27/32 (250 mm)	6" 7/8 (175 mm)	3" 15/16 (100 mm)	5" 32/15 (139 mm)	23" 27/64 (595 mm)	28" 32/15 (723 mm)

Modelo: FFSGS6277-36 FFSGS6277-36BLK FFSGS6277-36WHT



A.	B.	C.	D.	E.	F.
9" 27/32 (250 mm)	6" 7/8 (175 mm)	3" 15/16 (100 mm)	6" (157 mm)	31" (793 mm)	34" 29/64 (875 mm)



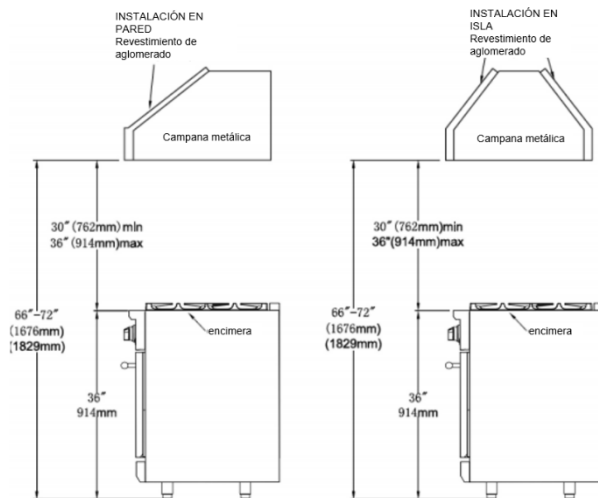
ANCHO DE LA ABERTURA	W
Modelo 30"	30" (762 mm)
Modelo 36"	36" (914 mm)

Instalación de la campana extractora

La parte inferior de la campana debe estar a un mínimo de 30" (762 mm) y un máximo de 36" (914 mm) por encima de la encimera. Cumpliendo esto, la parte inferior de la campana quedará a una altura de 66" (1676 mm) a 72" (1829 mm) sobre el piso. Estas dimensiones proporcionan un funcionamiento seguro y eficiente de la campana.

Después de la instalación:

1. Verifique el encendido de los quemadores de la placa de cocción.
2. Verifique el ajuste del regulador de aire: llama azul definida, sin puntas amarillas ni llamas desprendiéndose.
3. Verifique el encendido del quemador del horno.
4. Revise visualmente el quemador tubular (quemador del horno) para asegurarse de que ambas hileras de orificios del quemador se reenciendan cada vez.
5. Verifique que no haya fugas de gas en todas las conexiones de gas (utilice un detector de gas, nunca una llama).
6. Verifique la función de horneado y horneado por convección del horno.



Conversión de gas

Esta estufa puede utilizarse con gas LP o gas natural. Se envía de fábrica ajustada para su uso con gas natural (NG). Se incluyen boquillas de conversión. Siga las instrucciones que se indican a continuación para realizar la conversión de gas.

⚠ ADVERTENCIA La conversión de gas debe ser realizada por un profesional capacitado. Comuníquese con un profesional local para completar este procedimiento. La garantía quedará anulada si este procedimiento no lo realiza un profesional. Forno se reserva el derecho de solicitar un comprobante (factura del profesional) cuando existan indicios de una conversión incorrecta

⚠ ADVERTENCIA Antes de realizar esta operación, desconecte la estufa del suministro de gas y electricidad. De no hacerlo, puede producirse un incendio o una descarga eléctrica que podría ocasionar lesiones o la muerte. No retire el regulador ni permita que gire durante el servicio.

El procedimiento de conversión de gas para esta estufa incluye 8 pasos:

1. Regulador de presión
2. Quemadores de la placa de cocción
3. Quemador del horno
4. Quemador de asado (broil)
5. Válvulas de gas
6. Reconectar el suministro de gas y electricidad
7. Instalación de la nueva etiqueta de especificaciones

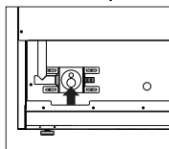
La conversión no se considera completa si los 8 pasos no se han realizado correctamente. Antes de realizar la conversión de gas, localice el paquete que contiene las boquillas de reemplazo que vienen con cada estufa.

PASO 1: Regulador de presión

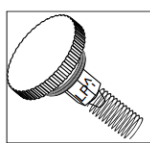
Para acceder al regulador de gas, separe la estufa de la pared del gabinete. El regulador de gas está ubicado en la parte posterior inferior izquierda de la estufa.

⚠ ADVERTENCIA Puede producirse una descarga eléctrica que podría ocasionar lesiones o la muerte. Desconecte la alimentación eléctrica de la estufa antes de realizar el servicio. No retire el regulador ni permita que gire durante el servicio.

- a. Desenrosque la tapa del regulador.
- b. Desenrosque el inserto de latón de la tapa. No retire el resorte del inserto de latón. Gire 180° el inserto de latón con el resorte completamente extendido y vuelva a enroscarlo en la tapa. Inserte la tapa en el regulador con el resorte primero. Asegúrese de que la tapa quede completamente ajustada en el regulador; de lo contrario, puede producirse una fuga de gas.



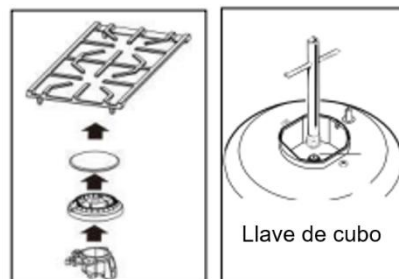
Posición Gas Natural



Posición Gas LP

PASO 2: Quemadores de la cubierta

- 2.1) Retire las parrillas de cocción y las tapas de los quemadores.
- 2.2) Levante y retire el difusor del quemador.
- 2.3) Retire el inyector de gas natural instalado de fábrica de los portaboquillas utilizando una llave de cubo de 7 mm.
- 2.4) Reemplace el inyector LP en cada portaboquilla. Apriete correctamente cada inyector. No apriete en exceso el inyector.
- 2.5) Coloque nuevamente el difusor y las tapas del quemador en la posición correcta. Vuelva a colocar las parrillas de cocción.

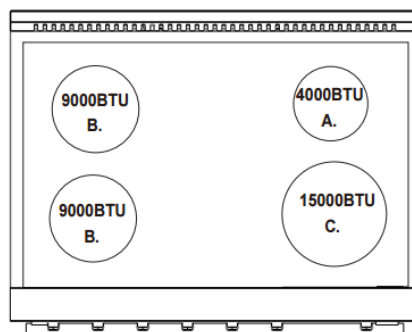


PRECAUCIÓN

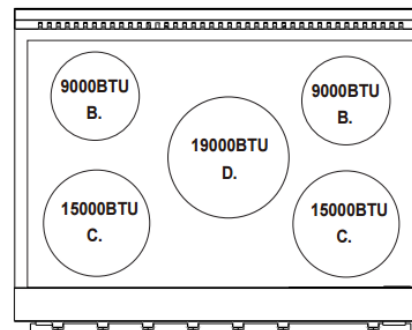
Manipule con cuidado al retirar y reinstalar los componentes de gas. Utilice el soporte adecuado para evitar daños a los componentes.

IMPORTANTE: Cada inyector tiene un número que indica su diámetro de flujo; dicho número está impreso en el cuerpo. Consulte la tabla a continuación para identificar las boquillas correspondientes a cada quemador de la cubierta.

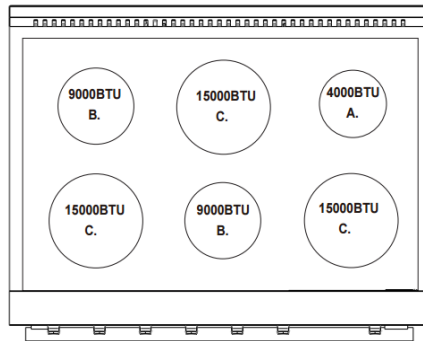
ORIFICIO PARA GAS NATURAL Y GAS LP	QUEMADORES DE LA ESTUFA			
	A. 4,000BTU	B.9,000BTU	C.15,000BTU	D.19,000BTU
GAS NATURAL	0.9	1.35	1.8	1.38 x 2 (EXTERIOR) 0.75x1 (CENTRAL)
GAS LP	0.61	0.9	1.18	0.86 x 2 (EXTERIOR) 0.46x 1 (CENTRAL)



Modelo: FFSGS6277-30 FFSGS6277-30BLK FFSGS6277-30WHT



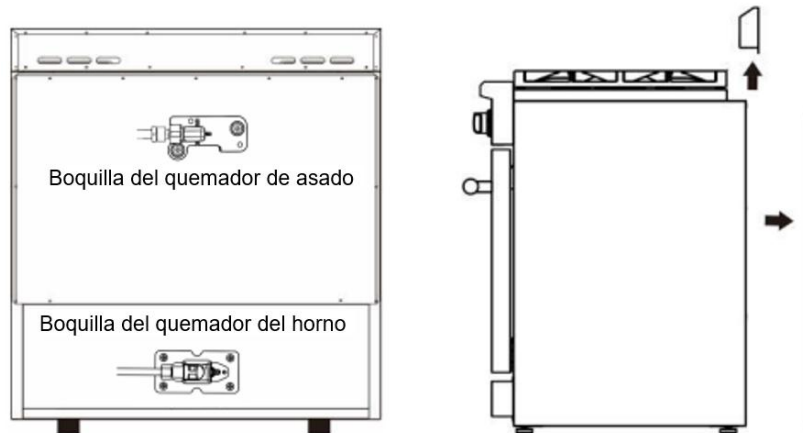
Modelo: FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT



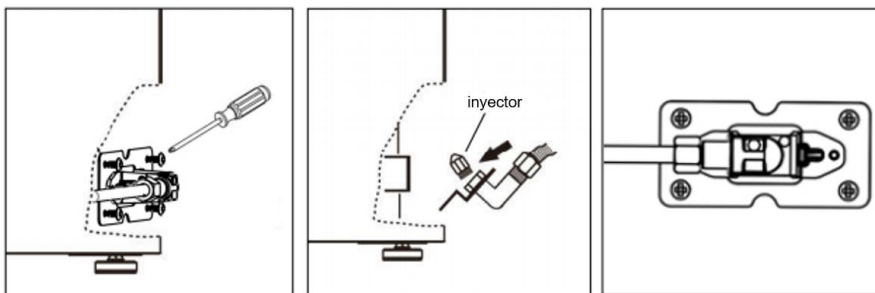
Modelo: FFSGS6277-36 FFSGS6277-36BLK FFSGS6277-36WHT
IMPORTANTE: Conserve las boquillas retiradas de la estufa para uso futuro.

PASO 3: Quemador del horno

La boquilla del quemador del horno se encuentra en la parte posterior inferior de la estufa.



- 3.1) Separe la unidad de su ubicación.
- 3.2) Desmonte la ventilación del horno y la placa posterior.



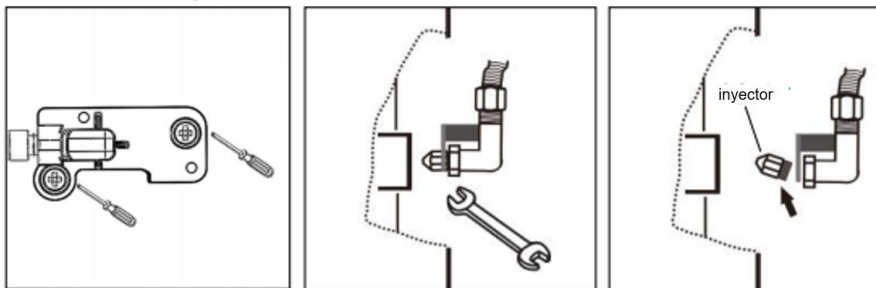
- 3.3) Retire los 2 tornillos y afloje el soporte para acceder al inyector. Reemplace el inyector y apriételo.
 Alinee el nuevo inyector con el regulador de aire.
 3.4) Vuelva a colocar el soporte en su posición.

Diámetro del inyector para los quemadores inferiores del horno:

Modelo	FFSGS6277-30 FFSGS6277-30BLK FFSGS6277-30WHT	FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT	FFSGS6277-36 FFSGS6277-36BLK FFSGS6277-36WHT
GN	1.9	1.9	1.9
PGL	1.18	1.18	1.18

PASO 4: Quemador de asado (quemador superior del horno)

La boquilla del quemador de asado se encuentra en la parte superior central posterior de la estufa. Separe la unidad de su ubicación. Retire la ventilación del horno y la placa posterior.



- 4.1) Retire los 2 tornillos para aflojar el soporte del inyector.
 4.2) Utilice una llave inglesa para desconectar la línea de gas del portainyector. Reemplace el inyector del quemador de asado en el portaboquilla.
 4.3) Vuelva a colocar el soporte en su posición.

Diámetro del inyector para los quemadores de asado del horno:

Modelo	FFSGS6277-30 FFSGS6277-30BLK FFSGS6277-30WHT	FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT	FFSGS6277-36 FFSGS6277-36BLK FFSGS6277-36WHT
GN	1.43	1.43	1.43
PGL	0.94	0.94	0.94

IMPORTANTE: Conserve los inyectores retirados de la estufa para uso futuro.

PASO 5: Válvula de gas

1. Retire la perilla y el aro de la perilla.
2. Localice el tornillo de derivación (consulte la ilustración).
3. Inserte un desarmador plano en el orificio para acceder al tornillo de derivación y gírelo en el sentido de las manecillas del reloj para ajustar la llama.

NO APRIETE EN EXCESO.

4. Vuelva a colocar el aro de la perilla y la perilla.
5. Repita el procedimiento para cada uno de los demás quemadores



PASO 6: Reconectar el suministro de gas y electricidad

La prueba de fugas de la estufa debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas con la estufa.

Antes de poner a funcionar la estufa después de la conversión de gas, verifique siempre que no existan fugas utilizando una solución de agua jabonosa u otro método aceptable en todas las conexiones de gas instaladas entre el tubo de entrada de gas de la estufa, el regulador de gas y la válvula manual de cierre.

Utilice una solución jabonosa para comprobar posibles fugas en todas las uniones.



ADVERTENCIA

¡NO USE una llama para verificar fugas de gas!

PASO 7: Instalación de la nueva etiqueta de especificaciones

Registre el modelo y el número de serie en la placa de especificaciones LP / Propano incluida en este kit. La información puede obtenerse de la placa de especificaciones / número de serie existente. Coloque la nueva placa lo más cerca posible de la placa original en la estufa.

Preparación

Antes de mover la estufa, proteja cualquier piso terminado y asegure la(s) puerta(s) del horno cerrada(s) para evitar daños.

La(s) puerta(s) del horno pueden retirarse para aligerar el peso o para pasar la unidad por una puerta. Retírelas únicamente si es necesario. No retire la plancha ni ningún otro componente. La remoción de la puerta debe ser realizada únicamente por un instalador certificado o técnico de servicio.

Colocación

No levante ni transporte la puerta del horno sujetándola por la manija..

Utilice un diablito o carro para electrodomésticos para mover la estufa cerca de la abertura. Retire y recicle los materiales de empaque. No deseche el soporte antivuelco incluido con la estufa.

Nivelación

Eleve la estufa a la altura deseada ajustando las patas. Las patas pueden ajustarse girando la pata metálica en el sentido de las manecillas del reloj para elevarla y en sentido contrario para bajarla.

Soporte antivuelco

Para evitar que la estufa se incline hacia adelante, debe instalarse el soporte antivuelco. Consulte la ilustración de la página 5.

Conexión del suministro de gas

Todas las conexiones a la tubería de gas deben ajustarse con llave. No apriete en exceso ni permita que las tuberías giren al apretarlas.

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

Si se utiliza un conector metálico flexible, verifique que no esté doblado o torcido; luego conecte la línea de suministro de gas al regulador de la estufa. Abra la válvula y verifique que no haya fugas aplicando una solución detergente líquida en todas las conexiones de gas. La formación de burbujas alrededor de las conexiones indica una fuga de gas. Si aparece una fuga, cierre la válvula de cierre y ajuste las conexiones. La prueba de fugas del aparato debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Utilice una solución de agua con jabón (50% agua y 50% jabón) o un detector de fugas en todas las uniones y conexiones para comprobar posibles fugas en el sistema. No utilice una llama para verificar fugas de gas. El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas del edificio cerrando su válvula manual individual de cierre durante cualquier prueba de presión del sistema de suministro de gas a una presión de prueba igual o inferior a 0.5 psi (3.5 kPa).

Primeros pasos

Antes de comenzar a cocinar, realice los siguientes pasos:

- Retire todo material de empaque exterior e interior.
- Retire la película protectora de las partes de acero y aluminio.
- Limpie completamente la estufa con agua caliente y un detergente suave. Enjuague y seque con un paño suave para eliminar cualquier residuo de aceite y grasa del proceso de fabricación.
- Verifique que los componentes de los quemadores de la cubierta de cocción estén ensamblados correctamente.
- Prepare el interior del horno colocando las parrillas y la bandeja en su lugar.

Funcionamiento de la placa de cocción

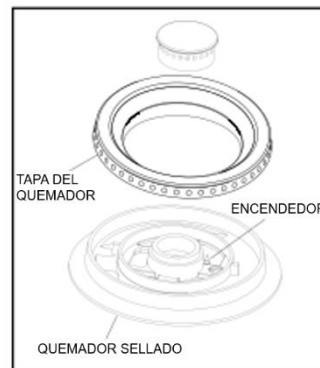
El diseño del quemador integra todas sus piezas en un solo conjunto. La tapa del quemador debe colocarse horizontalmente sobre el quemador. Consulte la ilustración.

Encendido

Para encender los quemadores de la placa de cocción, presione y gire la perilla correspondiente en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición "Hi" (Alto). Escuchará un sonido de clic: es la chispa eléctrica que enciende el quemador.

Una vez que el quemador esté encendido, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama. Si la perilla permanece en "Hi", se seguirá escuchando el sonido de clic.

NOTA: Cuando un quemador se coloca en la posición "Hi", todos los quemadores producirán chispa. No intente desmontar ni limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro esté encendido. No toque ninguna tapa de quemador, base del quemador ni el encendedor mientras estén generando chispa.



Ajustes de calor:

Hi (Alto)	Encender el quemador
Simmer (Fuego lento)	Derretir pequeñas cantidades, cocer arroz al vapor, mantener alimentos calientes, derretir chocolate o mantequilla.
Low (Bajo)	Derretir grandes cantidades.
Low-Medium (Medio-Bajo)	Freír a baja temperatura, cocinar a fuego lento grandes cantidades, calentar leche, salsas cremosas o gravy.
Medium (Medio)	Saltear y dorar, estofar, freír en sartén, mantener hervor suave en grandes cantidades.
Medium-Hi (Medio-Alto)	Freír a alta temperatura, hervir en sartén, mantener hervor suave en grandes cantidades.
Hi (Alto)	Hervir líquidos rápidamente, fritura profunda

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca deje recipientes desatendidos en una configuración alta. Tenga cuidado al cocinar con grasa o aceite; pueden calentarse lo suficiente como para incendiarse.

Cocción a fuego lento y hervido

Una llama pequeña ofrece mejores resultados para cocinar a fuego lento. Las llamas pequeñas permiten una cocción precisa para alimentos delicados, mantener la comida caliente, derretir chocolate o mantequilla y cocinar a baja temperatura durante períodos prolongados.

Las configuraciones de llama más altas (llama grande) proporcionan el máximo calor disponible en su estufa. Estas deben utilizarse para tareas intensivas como hervir agua o cocinar pasta.

Nota: Solo el quemador de 19,000 BTU puede alcanzar una llama de fuego lento en la configuración mínima.

Tamaño de la llama

- Observe la llama al girar la perilla para seleccionar el nivel.
- Cualquier llama que sobresalga del fondo del utensilio representa energía desperdiciada.
- La llama debe ser estable y de color azul. Material extraño en la línea de gas puede causar una llama anaranjada durante el uso inicial.

Falla de energía eléctrica

- Si el gas no se enciende en los primeros cuatro segundos, cierre la válvula y espere al menos cinco minutos para que el gas se disipe. Repita el procedimiento de encendido.
- En caso de falla eléctrica, los quemadores de la cubierta pueden encenderse manualmente. Sostenga un fósforo encendido cerca del quemador y gire la perilla en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición "Hi". Una vez encendido, ajuste la perilla al nivel deseado.

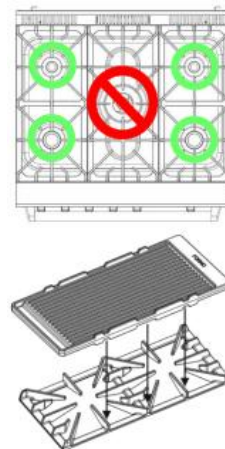
Parrillas de los quemadores

1. Las parrillas deben colocarse correctamente antes de cocinar. Una instalación incorrecta puede provocar rayaduras en la placa de cocción y/o una combustión deficiente.
2. No opere los quemadores sin colocar un recipiente o utensilio sobre las parrillas.

Funcionamiento de la plancha (disponible en los modelos FFSGS6274-30, FFSGS6274-30BLK y FFSGS6274-30WHT)

Antes de usar la plancha

1. Limpie la plancha cuidadosamente con agua tibia y jabón para eliminar polvo o cualquier recubrimiento protector.
2. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio que no deje pelusa.
3. Si utiliza la plancha en la posición máxima, puede notar que el quemador de 19,000 BTU continúa haciendo clic. Para evitarlo, ajuste la llama a una posición más baja. Esto debería eliminar el problema.



Uso de la placa de cocción (plancha)

Su estufa **FORNO** puede incluir una parrilla/plancha reversible estándar. Para obtener mejores resultados, lea lo siguiente:

Precaliente gradualmente. Debido a su tamaño grande, la parrilla/plancha FORNO puede tardar en calentarse de manera uniforme. Una vez que alcanza la temperatura, la mantiene durante mucho tiempo. Se recomienda comenzar con la estufa en nivel bajo e incrementar gradualmente hasta alcanzar la temperatura deseada. Es más fácil aumentar el calor una vez que la plancha ya está caliente. Puede iniciar el precalentamiento mientras prepara los ingredientes. Generalmente, toma de 10 a 15 minutos precalentar completamente la parrilla/plancha FORNO de esta manera. Después de este tiempo podrá disfrutar la experiencia de cocinar con la parrilla/plancha FORNO.

Comience en bajo y no sobrecaliente. Puede sentir cierta inquietud por colocar los quemadores al máximo la primera vez que use la parrilla/plancha FORNO, pero no es necesario. Los quemadores solo deben ajustarse entre 1/3 y 1/2 de su potencia para alcanzar temperaturas superiores a 500°. La mayoría de los chefs coinciden en que la temperatura máxima necesaria para sellar un bistec es de 500 a 550°.

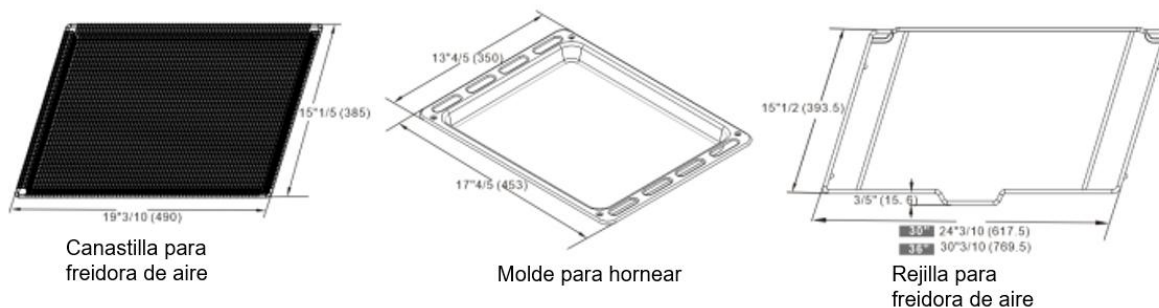


PRECAUCIÓN

La superficie de la plancha y de las parrillas permanece caliente después del uso. Deje pasar suficiente tiempo para que la plancha se enfríe antes de limpiarla.

Freidora de aire (Air Fryer)

Para cocinar sus alimentos y lograr crujientes y dorados perfectos, siga estos pasos:



- Paso 1: Coloque una parrilla del horno en la posición más baja para sostener el molde para hornear.
- Paso 2: Coloque el molde para hornear sobre la parrilla inferior.
- Paso 3: Coloque los alimentos en la canastilla para freidora de aire y distribúyalos uniformemente en una sola capa.
- Paso 4: Coloque la canastilla con los alimentos sobre la rejilla para freidora de aire e introdúzcala en la posición central del horno. Cierre la puerta.
- Paso 5: Encienda el ventilador de convección y ajuste la temperatura del horno entre 325 °F y 350 °F (162°C y 176°C). Supervise los alimentos durante la cocción.

Consejos:

1. La cocción con freidora de aire requiere poco o nada de aceite.
2. Los alimentos con alto contenido de grasa (como alitas con piel, tocino o salchichas) pueden producir humo. Coloque papel encerado o papel aluminio en la bandeja para facilitar la limpieza.
3. Asegúrese de que el molde para hornear esté directamente debajo de la canastilla, funcionando como bandeja recolectora de grasa.
4. Revise los alimentos con frecuencia, ya que la cocción con aire suele requerir menos tiempo que la cocción convencional.
5. Abra una puerta o ventana para asegurar buena ventilación en el área de la cocina.

Limpieza con vapor:

- Paso 1: Vierta 1 taza (240 ml) de agua destilada o filtrada en el molde para hornear.
- Paso 2: Caliente el horno a 450 °F (232°C) durante 20–30 minutos.
- Paso 3: Una vez finalizado el ciclo de limpieza con vapor, apague el horno.
- Paso 4: Cuando esté completamente frío, limpie la grasa y los residuos con un paño o esponja húmeda. Concéntrese en retirar únicamente la suciedad que se desprenda con facilidad. El vapor aflojará la suciedad más adherida.

Consejos:

1. Usar agua destilada o filtrada ayuda a evitar manchas y depósitos minerales.
2. Espere a que el horno esté completamente frío antes de comenzar la limpieza.
3. Limpie también las parrillas que estén dentro del horno.
4. No deje agua residual dentro del horno por periodos prolongados.
5. Este proceso puede generar mucha suciedad; utilice ropa adecuada y mantenga un bote de basura cercano.

Consejos de limpieza de la placa de cocción

- Para evitar que la placa de cocción se decolore o se manche, límpiela después de cada uso y retire derrames ácidos o azucarados tan pronto como la superficie se haya enfriado.
- Los quemadores sellados no están fijos a la placa y están diseñados para retirarse. Los derrames no penetrarán debajo de la placa. Limpie los quemadores después de cada uso.

Luz del horno

La luz del horno se controla mediante un interruptor en el panel de control. Puede utilizarse mientras cocina o limpia el horno.

 **ADVERTENCIA** Antes de reemplazar la luz del horno, asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y que el horno esté completamente frío. Retire la cubierta de la luz y sustituya el foco por uno halógeno de 40 watts. Instale correctamente la cubierta de la luz.

Funcionamiento del horno

Indicador de temperatura

El indicador muestra la temperatura del horno tanto en grados Celsius (°C) como en Fahrenheit (°F).

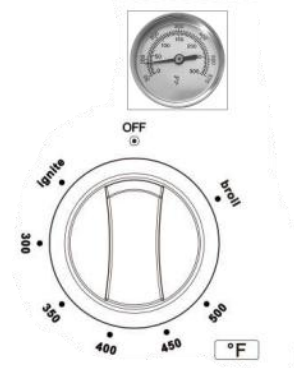
1. La lectura correcta se obtiene cuando la temperatura dentro del horno se ha estabilizado.

Encendido del horno

Este horno es potente. Puede alcanzar 350 °F (176°F) en aproximadamente 7 a 10 minutos, ya que la llama permanece encendida durante todo el tiempo de uso. Este horno no cuenta con un sistema de reencendido automático que se active y desactive durante la cocción. Lea la siguiente información para comprender su sistema de funcionamiento tipo analógico.

Para usar el horno, presione y gire la perilla en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la temperatura deseada (por ejemplo, 300 °F/149°C) y manténgala presionada hasta que el quemador del horno se encienda. Una vez encendido, espere de 5 a 10 segundos antes de soltar la perilla. La llama será grande durante todo el proceso de precalentamiento. Una vez precalentado, la llama disminuirá automáticamente de tamaño, indicando que el horno está listo para cocinar. Abra la puerta, coloque los alimentos dentro del horno y espere a que la llama vuelva a aumentar visiblemente antes de cerrar la puerta (esto puede tardar de 8 a 10 segundos). Los pasos anteriores se deben al mecanismo de seguridad termo-corte, el cual requiere que el dispositivo de seguridad permanezca en contacto con la llama para mantenerse encendido. Cuando la llama es grande, el contacto es más fuerte.

El horno está diseñado para mantener la temperatura de cocción seleccionada originalmente. Si desea una temperatura menor que la utilizada durante el precalentamiento, deberá volver a encender el horno manualmente repitiendo los pasos anteriores.



IMPORTANTE

El quemador del horno está equipado con un dispositivo de seguridad. Si la llama se apaga accidentalmente, el suministro de gas se cortará automáticamente. Deberá girar la perilla a la posición "OFF" (Apagado) y volver a encenderlo.



ADVERTENCIA

Si no logra encender el quemador del horno después de 3 intentos consecutivos, es posible que el horno esté lleno de gas. Abra la puerta del horno para permitir que el gas se disipe antes de intentar nuevamente el encendido. De lo contrario, podría producirse una explosión y causar lesiones al usuario.

Consejos para hornear

Para eliminar rápidamente el olor a "quemado" o "aceitoso" que puede provenir de un horno nuevo, gire la perilla a la posición "Broil" (Asar) y déjelo funcionar durante 30 minutos antes del primer uso.

1. Nunca cubra ranuras, orificios o conductos en la parte inferior del horno ni cubra completamente una parrilla con materiales como papel aluminio. Esto bloquea el flujo de aire y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Además, el papel aluminio puede atrapar calor y provocar riesgo de incendio. No utilice papel aluminio sobre superficies de porcelana, ya que puede dañarlas y afectar su durabilidad.
2. Coloque las parrillas en su posición antes de precalentar el horno.

Precalentamiento

Precaliente el horno antes de introducir los alimentos. El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, repostería y pan.

Retire la bandeja del asador antes de precalentar con el asador infrarrojo. Los alimentos pueden adherirse al metal caliente.

Para precalentar, gire la perilla del horno a la posición "Broil" (asar) y espere aproximadamente 2 minutos hasta que el quemador esté caliente.

Nota: Es normal que en el vidrio interior de la puerta se empañe o presente condensación durante el precalentamiento. Generalmente desaparecerá al finalizar el ciclo.

Funciones del horno

Horneado por flujo de aire natural: el calor se transfiere al interior del horno desde los quemadores inferiores y circula de manera natural. Es el modo tradicional de hornear.

Horneado por convección (Convection Bake)

El ventilador del horno se activa cuando el quemador inferior está funcionando. El calor se distribuye de manera uniforme dentro de la cavidad del horno, proporcionando una cocción más homogénea que la convencional.

Función Asar (Broil)

Gire la perilla del horno en sentido de las manecillas del reloj para seleccionar la función Broil (Asar). En esta función, el calor irradia hacia abajo desde el quemador superior. La temperatura de asado es de 500 °F (260 °C).

Asado por convección (Convection Roast)

El ventilador de convección circula el calor de manera uniforme sobre y alrededor de los alimentos. El calor se distribuye por todo el interior del horno, proporcionando un asado más uniforme.

Funcionamiento del Asador (Broiler)

Nota: La puerta debe permanecer cerrada durante el uso del asador.

El quemador del asador está ubicado en la parte superior del horno. Debido a que el asado se realiza con la puerta cerrada, es normal que los alimentos adquieran un ligero sabor ahumado.

Termostato del Horno y Tiempos de Cocción

Los números impresos en el panel de control indican el aumento de la temperatura del horno en °F.

Para regular la temperatura, ajuste la perilla de control al número deseado.

Nota: La posición BROIL solo activa el quemador superior del asador.

Los tiempos de cocción pueden variar según: el tipo de alimento, su densidad y su tamaño. Se recomienda vigilar los alimentos cuando se cocinan por primera vez para ver los resultados. Se obtendrán resultados similares al preparar los mismos platillos bajo las mismas condiciones.

Use el termostato para controlar la temperatura y ajuste el tiempo de cocción según las guías de cocina.

Recomendaciones de Cuidado y Limpieza

Acero inoxidable	Use un limpiador no abrasivo para acero inoxidable y aplíquelo con un paño suave que no suelte pelusa. Para resaltar el brillo natural, limpie ligeramente la superficie con un paño de microfibra humedecido con agua y luego pase un paño seco para pulir. Siempre limpie siguiendo la dirección de la veta del acero inoxidable.
Parrillas de los quemadores	Retire las parrillas y colóquelas sobre una superficie plana cerca del fregadero. Límpielas con agua caliente y detergente suave o con una pasta de bicarbonato de sodio y agua. No las sumerja en agua. Séquelas con una toalla y frótelas ligeramente con aceite de oliva. Esto ayudará a mantener su brillo y evitar la aparición de óxido. Cualquier resto de agua en las parrillas puede provocar óxido o manchas.
Bandeja del quemador	Retire los residuos superficiales antes de limpiar para acelerar el proceso y reducir el riesgo de rayar la superficie durante la limpieza. Utilice limpiadores abrasivos suaves o desengrasantes en aerosol, limpie y enjuague la superficie y séquela inmediatamente para evitar marcas. Para eliminar manchas de agua dura, use vinagre blanco y agua. Enjuague y seque inmediatamente.
Quemadores de la cubierta	Para eliminar manchas de agua dura, use vinagre blanco y agua. Enjuague y seque inmediatamente. Deje que las superficies se enfríen antes de limpiarlas. Use detergente suave o desengrasante en aerosol. Enjuague con agua y seque con una toalla. NOTA: Las estufas de gas estilo profesional requieren un alto nivel de mantenimiento. Si los orificios están obstruidos o los quemadores están sucios, pueden dejar de funcionar. En ese caso, retírelos, límpielos cuidadosamente y elimine cualquier exceso de agua. Forno no se hará responsable de cualquier problema relacionado con el mantenimiento.
Perillas de control	Con un paño húmedo, limpie usando detergente suave o desengrasante en aerosol; enjuague y seque. No coloque las piezas en el lavavajillas.
Interior del horno	Use limpiadores abrasivos suaves o desengrasantes en aerosol. Utilice una cuchilla de afeitar para levantar cuidadosamente los residuos de alimentos adheridos en el interior del horno y en la ventana. Para manchas difíciles, rocíe con un limpiador abrasivo suave o desengrasante en aerosol. Lave toda la cavidad del horno con agua y jabón para eliminar cualquier residuo de productos químicos de limpieza.
Rejillas del horno	Para limpiar la rejilla superior, use detergente suave y una esponja abrasiva. Enjuague y seque. Para limpiar la bandeja inferior, deseche la grasa y lave con agua caliente y detergente suave. Enjuague y seque. La rejilla superior es apta para lavavajillas. Sin embargo, no coloque en el lavavajillas la rejilla o la bandeja con recubrimiento de porcelana.

Consejos para la solución de problemas

Antes de llamar a servicio técnico

La estufa no funciona	Verifique que haya suministro eléctrico. Verifique que la alimentación eléctrica de la estufa y el interruptor automático (breaker) de la casa estén encendidos.
Los quemadores no encienden o producen chispa intermitentemente	El enchufe no está conectado a un tomacorriente con corriente. El suministro de gas no está abierto. Las piezas del quemador no están colocadas correctamente. Los orificios del anillo de fuego lento o las ranuras del anillo del quemador están obstruidos. Boquillas obstruidas, o quemadores/electrodos mojados. Puede haber un fusible fundido en su hogar o un interruptor automático disparado.
Las llamas del quemador son amarillas o con puntas amarillas	Las piezas del quemador no están colocadas correctamente. A. Llamas amarillas: Llame al servicio técnico. B. Puntas amarillas en los conos exteriores: Normal con gas propano (LP). C. Llamas azul suave: Normal con gas natural.  Si las llamas del quemador se ven como se describe en el inciso (A), llame al servicio técnico. Las llamas normales deben verse como se describe en los incisos (B) o (C), según el tipo de gas.
Las llamas del quemador son muy grandes o amarillas	La estufa puede estar conectada al tipo de combustible incorrecto. Comuníquese con la persona que instaló la estufa o realizó la conversión.
Las llamas del quemador presentan destellos anaranjados	Polvo en el ambiente; uso de un humidificador de niebla fría; residuos sobre o en el interior del quemador.
La luz del horno no funciona	El foco está defectuoso. Reemplácelo.
Las parrillas del horno no se deslizan con facilidad	No rocíe con spray de cocina ni otros lubricantes. Consulte la sección de parrillas de extensión total en el apartado de Cuidado y Limpieza.
Los alimentos no se hornean o doran correctamente	Los controles del horno están configurados incorrectamente. Consulte la sección de Horneado o Asado. El horno no se precalentó el tiempo suficiente. Se está utilizando utensilios inadecuados o de tamaño incorrecto. Las parrillas están en la posición incorrecta. Consulte la sección de Horneado o Asado. Use una cubierta suelta de papel aluminio (tipo carpa) para reducir el dorado durante el asado. El termostato del horno necesita ajuste. Consulte la sección de ajuste del termostato del horno.
Los alimentos no se asan correctamente	Este modelo está diseñado para asar únicamente con la puerta cerrada. Mantenga la puerta cerrada durante el asado. Los controles del horno no están en la posición BROIL. Consulte la sección de Asado. Posición incorrecta de la parrilla. Los utensilios no son adecuados para asar. Use la bandeja y la rejilla para asar que vienen con el horno. El papel aluminio usado en la bandeja y rejilla para asar no está colocado o cortado correctamente según las recomendaciones.

La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	Es necesario ajustar la configuración de temperatura de la perilla del horno.
Sale vapor por la ventilación	Al usar el modo de convección, es normal que salga vapor por la ventilación del horno. A medida que aumenta la cantidad de parrillas o de alimentos que se están cocinando, la cantidad de vapor visible aumentará.
Olor a quemado o a aceite proveniente de la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.
Olor fuerte	Es temporal. El olor causado por el aislamiento interior del horno es normal durante los primeros usos.
El ventilador de convección no está encendido todo el tiempo	El ventilador de convección (según la función seleccionada) puede encenderse y apagarse hasta que la función termine o se abra la puerta, para optimizar el rendimiento. Esto es normal. Además, el ventilador puede girar en sentido de las manecillas del reloj y al contrario hasta que la función termine o se abra la puerta.
Condensación o empañamiento en el interior del vidrio de la puerta	La condensación o el empañamiento en el interior del vidrio de la puerta del horno es normal durante el precalentamiento y generalmente desaparece al finalizar el ciclo de precalentamiento.
Sonido de crujido o estallido durante la limpieza	Esto es normal. Es el sonido del metal al expandirse y contraerse durante las funciones de cocción y limpieza.
Exceso de humo durante la limpieza	El horno está muy sucio. Gire la perilla de selección de modo y la perilla de temperatura a la posición OFF (APAGADO). Abra las ventanas para eliminar el humo de la habitación. Espere hasta que la luz indicadora de puerta bloqueada se apague. Limpie el exceso de suciedad y realice el proceso de limpieza nuevamente.
Al cerrar la puerta, la llama del horno se apagó accidentalmente	Cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada, la llama interna disminuye. Cerrar la puerta cuando la llama está en su nivel mínimo puede hacer que se apague accidentalmente. Asegúrese de que la llama pequeña aumente de tamaño antes de cerrar la puerta (no más de 60 segundos).

POR FAVOR LEA ANTES DE USAR SU HORNO

Para estufas estilo comercial Forno modelos:

FFSGS6277, FFSGS6274

Información útil sobre su horno:



- Este horno es muy potente.
- Para evitar quemaduras, utilice guantes de cocina al manipular las parrillas del horno y tenga cuidado de no tocar la puerta del horno cuando esté en uso.
- Todas las perillas pueden alcanzar hasta 123°F (50°C) cuando el horno está en funcionamiento, aunque la normativa estándar permite un máximo de 148°F (64°C); manipúlelas con precaución.
- Para una mejor eficiencia en la función Broil (Asar), precaliente a 500°F (260°C) durante 8 minutos.

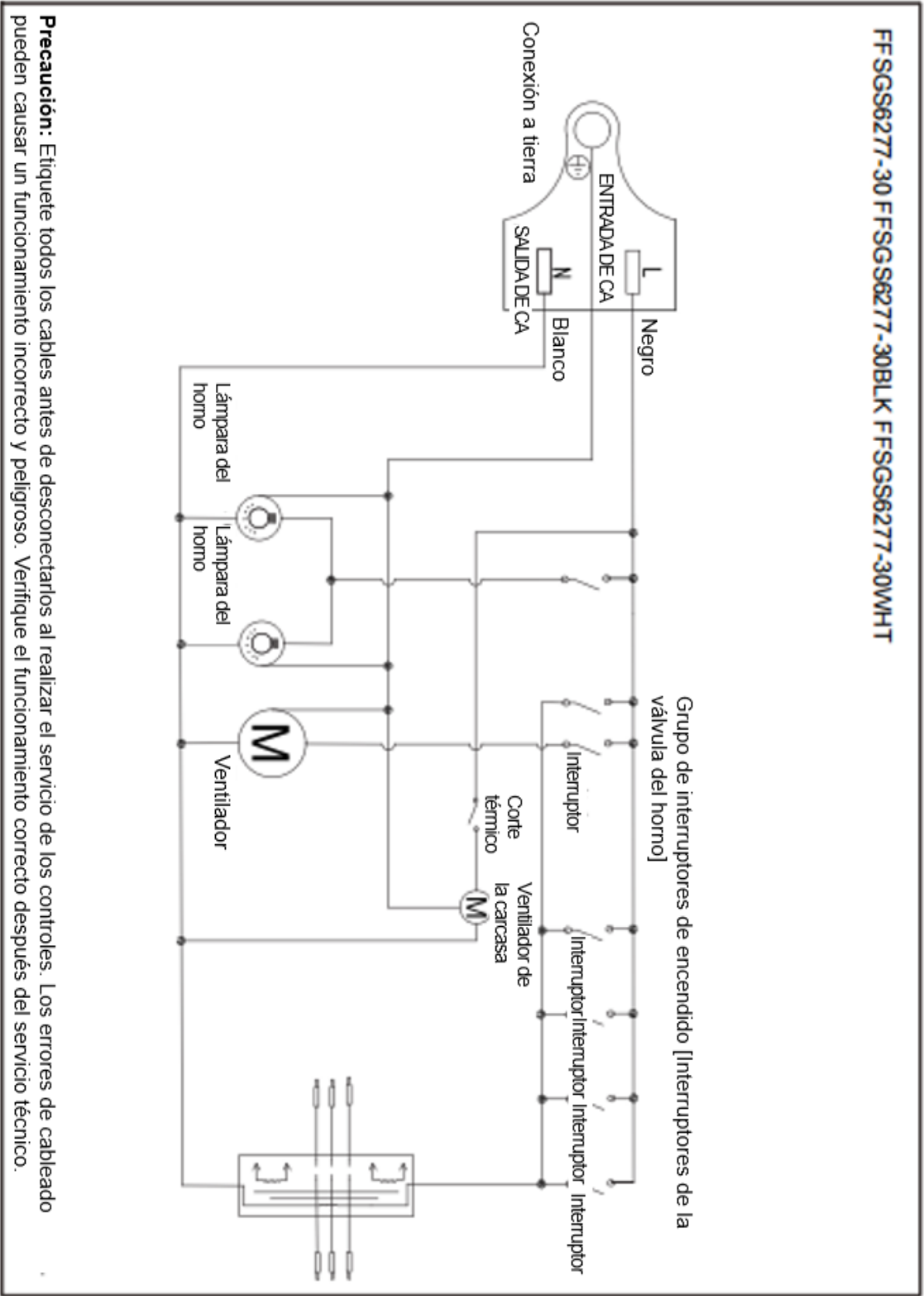
Consejos de cocción:

1. Pizza: Coloque la parrilla en el nivel inferior a 375°F (190°C) durante 16 minutos, luego use la función Broil de 2 a 3 minutos en el nivel superior.
2. Verduras: Coloque la parrilla en el segundo nivel desde abajo a 350°F (176°C) durante 14 a 17 minutos.
3. Coloque la parrilla en el nivel medio a 350°F (176°C) para:
Pescado: 4 a 6 minutos
Carnes 10 oz (283 g): 9 a 14 minutos
Pollo 8 oz (226 g): 14 a 19 minutos
4. Pavo y carnes braseadas:
Coloque la parrilla en el nivel inferior a 350°F (176°C), no es necesario aumentar la temperatura por encima de 350°F (176°C) durante los primeros 20 minutos.

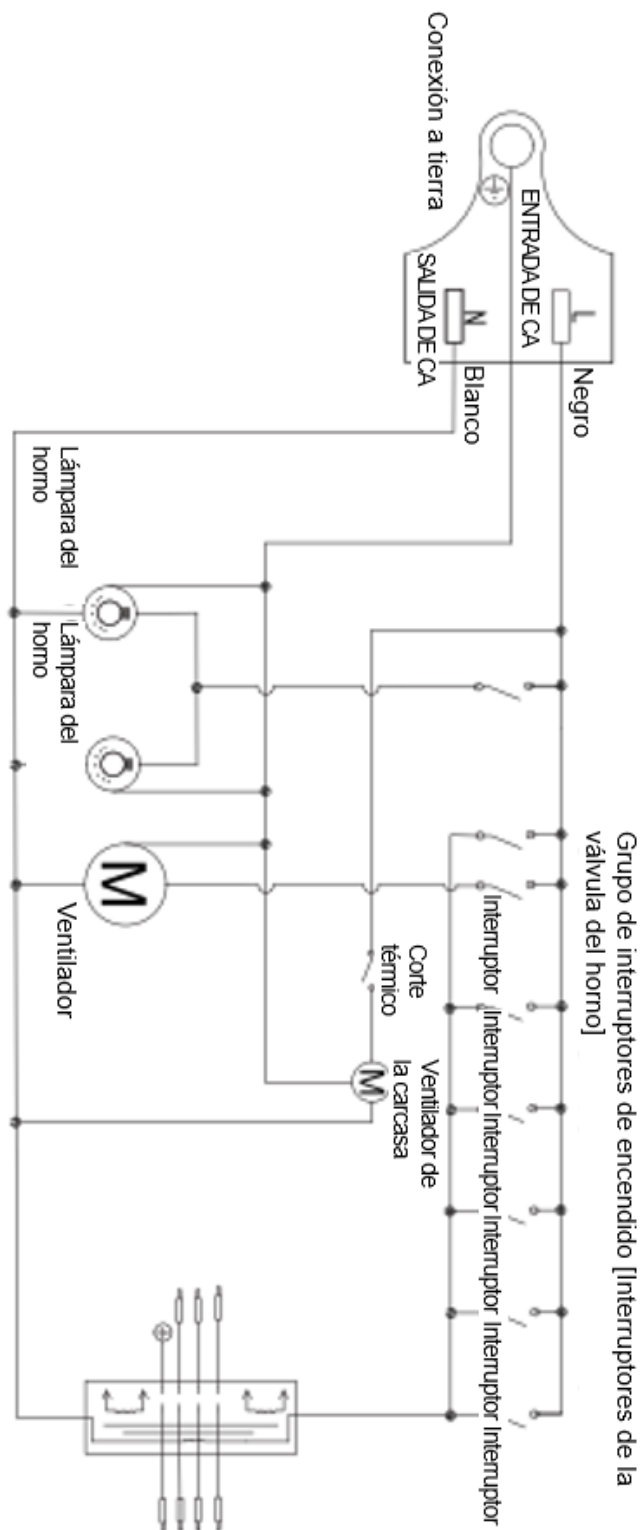
forno.ca
1-866-231-8893
info@forno.ca



Diagrama eléctrico

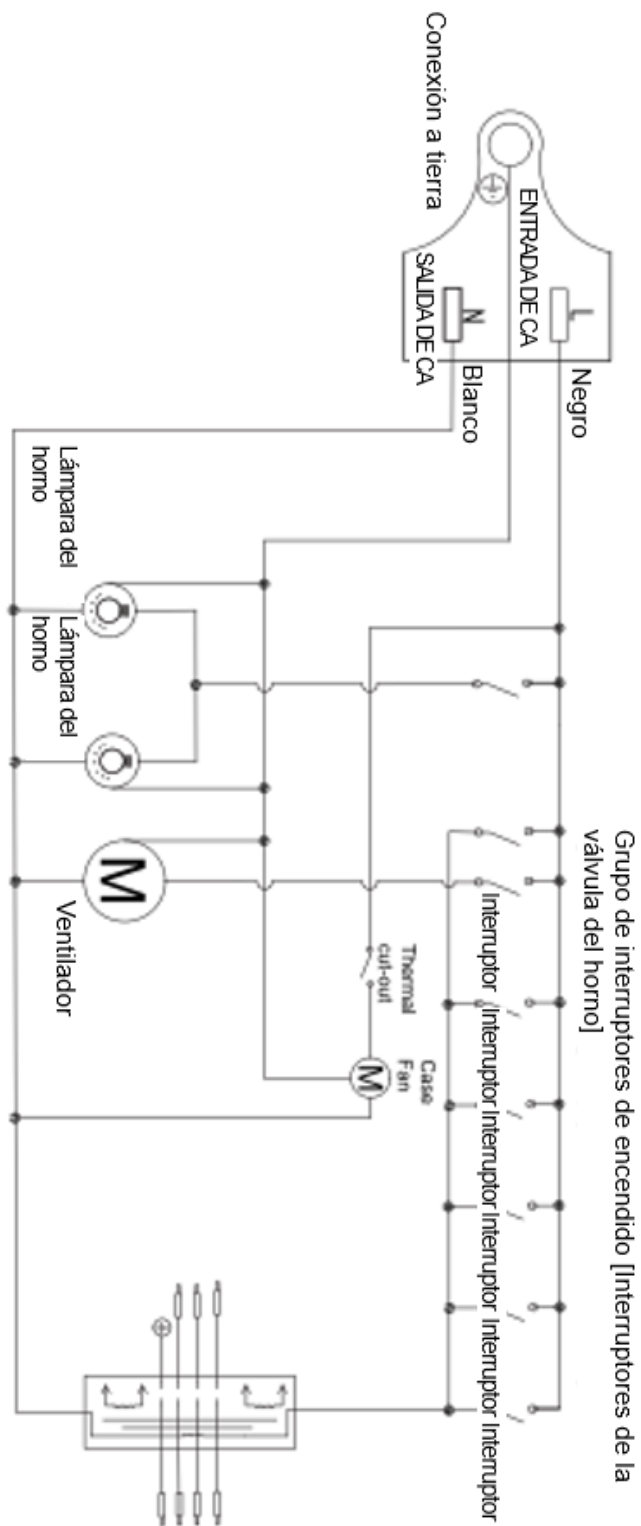


FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT



Precaución: Etiquete todos los cables antes de desconectarlos al realizar el servicio de los controles. Los errores de cableado pueden causar un funcionamiento incorrecto y peligroso. Verifique el funcionamiento correcto después del servicio técnico.

FFSGS6274-30 FFSGS6274-30BLK FFSGS6274-30WHT



Caution: Label all wires prior to disconnection when servicing controls. Wiring errors can cause improper and dangerous operation. Verify proper operation after servicing.



PARA
SOPORTE RÁPIDO
ESCRIBA A **INFO@FORNO.CA** 

Atención al cliente: Llame al 1-866-231-8893 o escriba a: info@forno.ca