



PARRILLA A GAS EMPOTRABLE



GUÍA DE INSTALACIÓN ESPECIFICACIONES, INSTALACIÓN Y MÁS

MODELOS:

		
FCTGS5751-30	FCTGS5751-36	FCTGS5751-48

Índice	
Atención al cliente	3
Información para el consumidor	4
Información importante de seguridad	6
Características de la parrilla empotrable	8
Instrucciones de instalación	9
Instalación de las rejillas de los quemadores de cocina	10
Conexión eléctrica	10
Suministro de gas	11
Regulador de presión	12
Válvula de cierre de gas	12
Dimensiones del producto y gabinetes	13
Instalación de campanas extractoras	16
Operación de conversión de gas	16
Conexión del suministro de gas	20
Funcionamiento de la parrilla	20
Encendido	21
Cocción a fuego lento y hervor	21
Rejillas de los quemadores	22
Funcionamiento de la plancha	22
Consejos para limpiar la superficie de cocción	22
Recomendaciones de cuidado y limpieza	22
Consejos para solucionar problemas	23
Diagrama eléctrico	24

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 el número de serie, la fecha de compra y una copia del comprobante de compra.

Registre esta información a continuación para tenerla a la mano en el futuro.

INFORMACIÓN DE SERVICIO	Para cualquier comunicación o llamada de servicio sobre su producto, utilice estos números
Número de modelo	En caso de haber recibido un producto dañado, comuníquese inmediatamente con FORNO .
Número de serie	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.
Fecha de compra	
Dirección de compra y teléfono	

SERVICIO EN CANADÁ Y ESTADOS UNIDOS

Tenga el manual de instrucciones a la mano para resolver sus dudas. También puede encontrar toda la información que necesita en línea en www.fornoappliances.com.

Si hay algo que no entienda o requiere más ayuda, por favor visite nuestra página web o llame a nuestro servicio de atención al cliente: 1 866-231-8893 opción 2 ext.214

O envíe un correo electrónico a la siguiente dirección: mysupport@forno.ca

Si surge algún problema, por favor comuníquese con el servicio de atención al cliente de FORNO. Todo trabajo en garantía requiere autorización del área de servicio al cliente de FORNO. Todos nuestros proveedores de servicio autorizados son cuidadosamente seleccionados y rigurosamente capacitados.

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.



ADVERTENCIA

Este producto puede liberar sustancias químicas como el monóxido de carbono, que el Estado de California ha identificado como perjudicial para el desarrollo.

Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de éstos, 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 utilice la sección superior de cocción del aparato sin supervisión.

El incumplimiento de esta advertencia puede resultar en riesgo de incendio, explosión o quemaduras, lo que podría causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

Si se produce un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.

NO INTENTE PARA APAGAR 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. No seguir estas instrucciones puede provocar incendio, descarga eléctrica, lesiones graves o la muerte.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

NUNCA uses este aparato como calefactor para calentar o calentar la habitación. Hacerlo puede provocar intoxicación por monóxido de carbono.

1. Utilice la parrilla para su propósito original, tal y como se describe en este manual de instrucciones.
2. Haga que un instalador calificado instale y conecte correctamente la estufa, asegurándose de que esté aterrizada correctamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
3. Cualquier ajuste y mantenimiento debe ser realizado únicamente por un instalador o técnico de servicio calificado. No intente reparar ni reemplazar ninguna parte de la parrilla a menos que se indique específicamente en este manual.
4. La parrilla se envía de fábrica configurada para usarse con gas natural o gas propano (LP). Es posible configurarla para usarse con cualquiera de los dos. Si es necesario, 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. Pida al instalador mostrarle la ubicación de la válvula de cierre de gas de la cocina y cómo cerrarla si es necesario.
6. Conecte la parrilla únicamente a un tomacorriente de 120 voltios con conexión a tierra. No retire la clavija redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la puesta a tierra del sistema eléctrico de su hogar, es su responsabilidad y obligación corregir un tomacorriente sin conexión a tierra de acuerdo con la normativa eléctrica nacional. No utilice un cable de extensión con esta parrilla.
7. Antes de realizar cualquier servicio, desconecte la estufa o corte el suministro eléctrico en el panel de distribución del hogar retirando el fusible o apagando el interruptor automático.
8. Asegúrese de retirar todo el material de embalaje de la estufa antes de usarla, para evitar que dichos materiales se enciendan.
9. No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde el electrodoméstico esté en uso. Nunca se les debe permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte de la parrilla.
10. Nunca bloquee las ventilas (aberturas de aire) de la estufa. Estas proporcionan las entradas y salidas de aire necesarias para que la estufa funcione correctamente y con una combustión adecuada.
11. Utilice únicamente agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas toquen los quemadores de superficie ni las rejillas de los quemadores. No use toallas u otras telas voluminosas en lugar de agarraderas.
12. No calientes recipientes de alimentos cerrados. La presión podría acumularse y el recipiente podría estallar, causando lesiones.



ADVERTENCIA

Extremadamente pesado.

Se necesita el equipo y personal adecuado para mover la parrilla y evitar lesiones personales o daños a la unidad o al piso.

No seguir esta recomendación puede resultar en daños o lesiones personales.

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (cont.)

Cocine los alimentos completamente para ayudar a protegerse contra enfermedades transmitidas por los alimentos. En los sitios www.IstDoneYet.gov y www.fsis.usda.gov, podrá encontrar recomendaciones sobre temperaturas mínimas seguras de cocción. Use un termómetro para alimentos para medir la temperatura y verifique en varios puntos.

Mantenga la campana extractora y el filtro de grasa limpios para asegurar una ventilación adecuada y evitar incendios por acumulación de grasa. Apague la campana extractora en caso de incendio o cuando intencionalmente “flamee” licor u otras bebidas alcohólicas sobre la superficie de cocción. Si el ventilador está en funcionamiento, podría propagar las llamas.

⚠ ADVERTENCIA

ALEJE LOS MATERIALES INFLAMABLES DE LA PARRILLA

No hacerlo puede provocar un incendio o lesiones personales.

No almacene ni utilice materiales inflamables dentro del horno o cerca de la superficie de cocción, incluyendo papel, plástico, agarraderas, ropa de cocina, revestimientos de paredes, cortinas, persianas, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.

Nunca use ropa holgada o prendas colgantes mientras utiliza el electrodoméstico. Estas prendas pueden encenderse si entran en contacto con superficies calientes, causando quemaduras graves.

No permita que se acumule grasa de cocción u otros materiales inflamables en o cerca de la parrilla.

La grasa sobre la superficie de cocción puede encenderse.

⚠ ADVERTENCIA

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

No use agua en incendios provocados por grasa. Nunca intente levantar una sartén en llamas. Apague los controles. Sofoque el fuego cubriendo completamente la sartén con una tapa que ajuste bien, una bandeja para hornear o una charola plana. También puede utilizar un extintor de incendios multipropósito de químico seco o de tipo espuma.

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD SOBRE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Nunca deje los quemadores sin supervisión cuando utilice llama media o alta. Los alimentos, especialmente los que contienen aceite, pueden encenderse y provocar un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos.

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

Para evitar derrames de aceite e incendios, use una cantidad mínima de aceite al freír en una sartén poco profunda y evite cocinar alimentos congelados con cantidades excesivas de hielo.

Utilice recipientes del tamaño adecuado y evite sartenes inestables o que se vuelquen con facilidad.

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

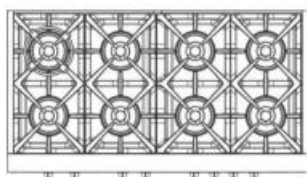
Para minimizar el riesgo de quemaduras, la ignición de materiales inflamables y los derrames, los mangos de los utensilios deben colocarse hacia el centro de la estufa, sin sobresalir sobre los quemadores cercanos.

No utilice woks con aro metálico de soporte redondo. El aro puede atrapar el calor y bloquear el flujo de aire al quemador, lo que puede generar un riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.

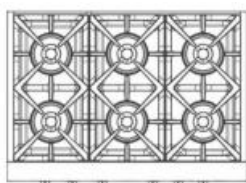
No intente levantar la superficie de cocción. Hacerlo puede dañar la tubería de gas de los quemadores, provocando una fuga de gas y riesgo de incendio.

No utilice papel de aluminio para cubrir las rejillas ni para forrar ninguna parte de la superficie de cocción. Esto puede provocar intoxicación por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies o un posible riesgo de incendio.

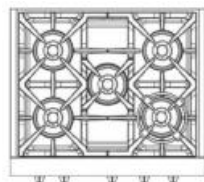
Características de la parrilla empotrable



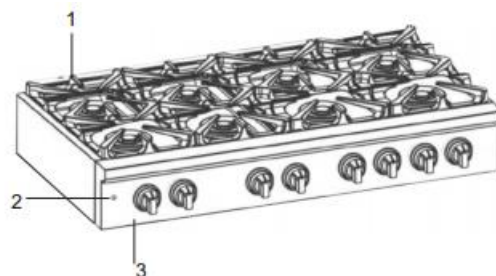
8 quemadores



6 quemadores



5 quemadores



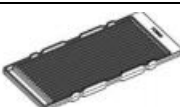
	Índice de Características
1	Rejillas de los quemadores
2	Interruptor de luz LED
3	Panel de Control

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

Instrucciones de instalación

Antes de usar la parrilla

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que tenga todos los accesorios que aparecen a continuación

	Inyector de GLP	FCTGS5751-30	15 piezas
		FCTGS5751-36	18 piezas
		FCTGS5751-48	24 piezas
	Rejillas de los quemadores	FCTGS5751-30	2 piezas
	Rejillas de los quemadores	FCTGS5751-36	3 piezas
		FCTGS5751-48	3 piezas
	Rejillas de los quemadores	FCTGS5751-48	1 pieza
	Quemador y tapa (20000BTU)	FCTGS5751-30	5 juegos
		FCTGS5751-36	6 sets
		FCTGS5751-48	8 juegos
	Placa de cocina (plancha)		1 pieza
	Soporte para Wok		1 pieza
	Regulador (preinstalado)		1 pieza
	Etiqueta de número de serie y manual de instrucciones		1 set

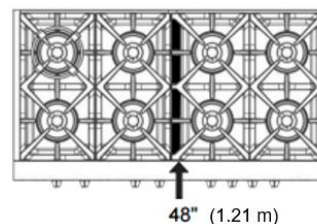
HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA LA INSTALACIÓN. (no se incluyen con la parrilla)

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

Instalación de las rejillas de los quemadores de cocina

Retire los materiales de embalaje de las rejillas de los quemadores de la estufa. Coloque las rejillas de los quemadores en la posición correcta. Verifique la dirección de la parrilla central del lado derecho como se muestra en la ilustración; el lado más grueso debe estar hacia la izquierda.

Coloque la placa de cocción (para el modelo FCTGS5751-48) y el soporte del wok en el(los) quemador(es) de su preferencia.



Conexión eléctrica

Su estufa debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de estos, de acuerdo con el 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 y/o los códigos locales.

El suministro eléctrico debe tener la polaridad correcta. Una polaridad inversa provocará chispas continuas en los electrodos, incluso después de encender la llama. Si tiene alguna duda sobre si el suministro eléctrico tiene la polaridad correcta o está correctamente conectado a tierra, haga que lo revise un electricista calificado.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Suministro eléctrico	A tierra, 110/120 VAC. 60 Hz
Servicio	circuito dedicado de 15 amperios o 20 amperios
Receptáculo	Conexión a tierra de 3 clavijas
Cable de alimentación	5' (1.3 m)

⚠ ADVERTENCIA

Instrucciones de conexión a tierra eléctrica: esta parrilla está equipada con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra) para proteger contra el riesgo de descargas eléctricas y debe conectarse directamente a un enchufe de tres clavijas correctamente conectado a tierra.

No corte ni retire la clavija de tierra del enchufe.

⚠ PRECAUCIÓN

Etiquete todos los cables antes de desconectarlos para dar mantenimiento a los controles. El conectarlos erróneamente puede resultar en un funcionamiento inadecuado y peligroso. Verifique que el aparato funcione adecuadamente después del mantenimiento.

Conexión a tierra

El cable de alimentación está equipado con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra) que se conecta a un tomacorriente estándar de tres clavijas con tierra, para minimizar el riesgo de descarga eléctrica por parte de la parrilla.

Todos los electrodomésticos conectados por cable deben incluir instrucciones sobre la ubicación del tomacorriente y una advertencia al usuario para que desconecte el suministro eléctrico antes de dar servicio al aparato.

Si se cuenta con un tomacorriente estándar de dos clavijas, es responsabilidad y obligación del cliente reemplazarlo por un tomacorriente de tres clavijas correctamente 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 cuando corresponda.

Esta parrilla ha sido certificada según ANSI Z21.1b-2012, última edición.

REQUISITOS DE GAS

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

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

Ventilación: se recomienda que la unidad se utilice junto con una campana extractora ventilada de tamaño y capacidad suficientes.

Regulador de presión

Dado que la presión de servicio puede fluctuar según la demanda local, cada parrilla debe estar equipada con un regulador de presión en la línea de entrada de gas para un funcionamiento seguro y eficiente.

El regulador de presión que viene con la parrilla tiene dos roscas hembra de 1/2" NPT para los modelos de 30" (76 cm) 36" (91.4 cm) y el de 48" (121 cm)

El regulador está preinstalado para poder ser accesible cuando el aparato se instala en su posición final.

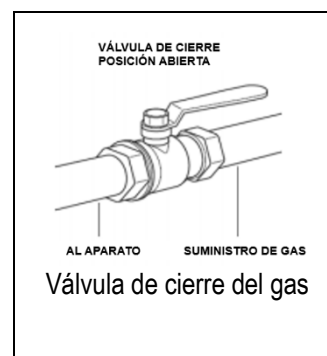
El regulador de presión puede soportar una presión máxima de entrada de 0.5 psi (3.5 kPa), y se ajusta a 5" de presión de salida WC cuando se usa en GAS NATURAL y a 10" de presión de salida WC cuando se usa en PROPANO LÍQUIDO.



Regulador de Presión

Válvula de cierre de gas (no incluida)

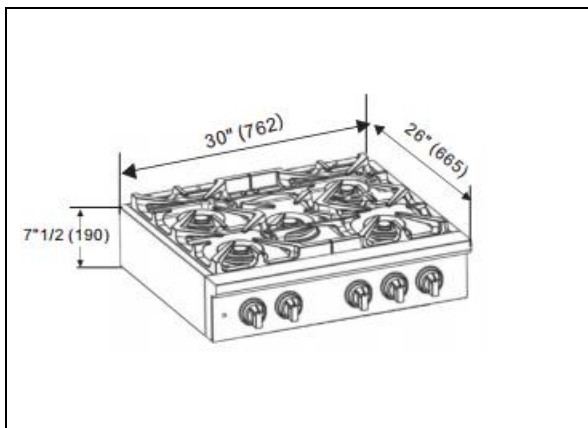
La línea de suministro debe estar equipada con una válvula externa de cierre de gas aprobada, situada cerca de la parrilla en un lugar accesible. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. Consulte la ilustración a continuación. Se debe proporcionar una línea de suministro de gas de 3/4" (19 mm) de diámetro para la parrilla. Si las normativas locales lo permiten, se recomienda un conector metálico flexible certificado de 3' (0.9 m) de largo, 1/2" (13 mm) o 3/4" (19 mm) para conectar la entrada hembra de 1/2" NPT (30" 36" 48", 76 cm, 91.4 cm, 121 cm) de la unidad a la línea de suministro de gas. Se deben utilizar compuestos uniones de tuberías adecuados para uso con gas natural o LP.



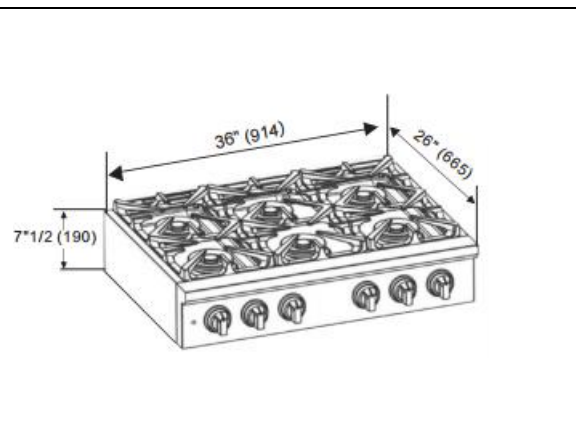
El aparato y su válvula de cierre deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones superiores a 0.5 psi (3.5 kPa). El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual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

Dimensiones del producto y gabinetes

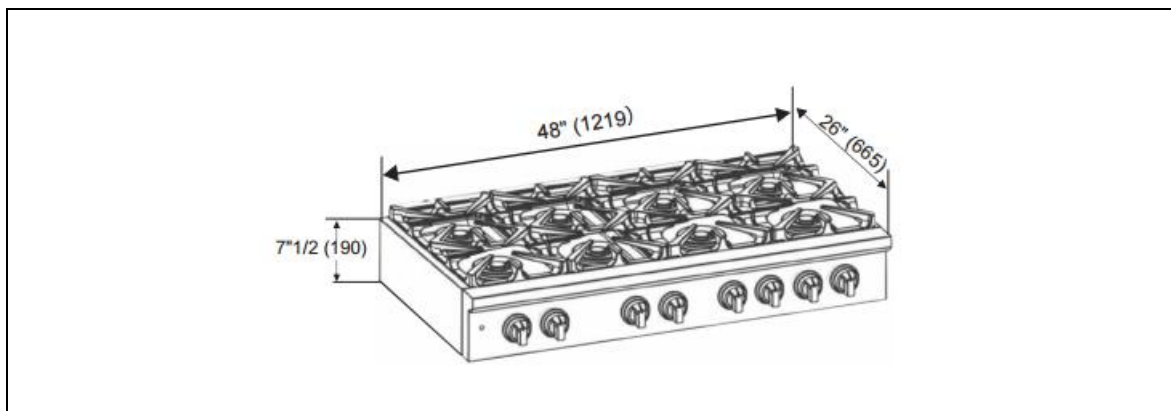
Modelo:
FCTGS5751-30



Modelo:
FCTGS5751-36

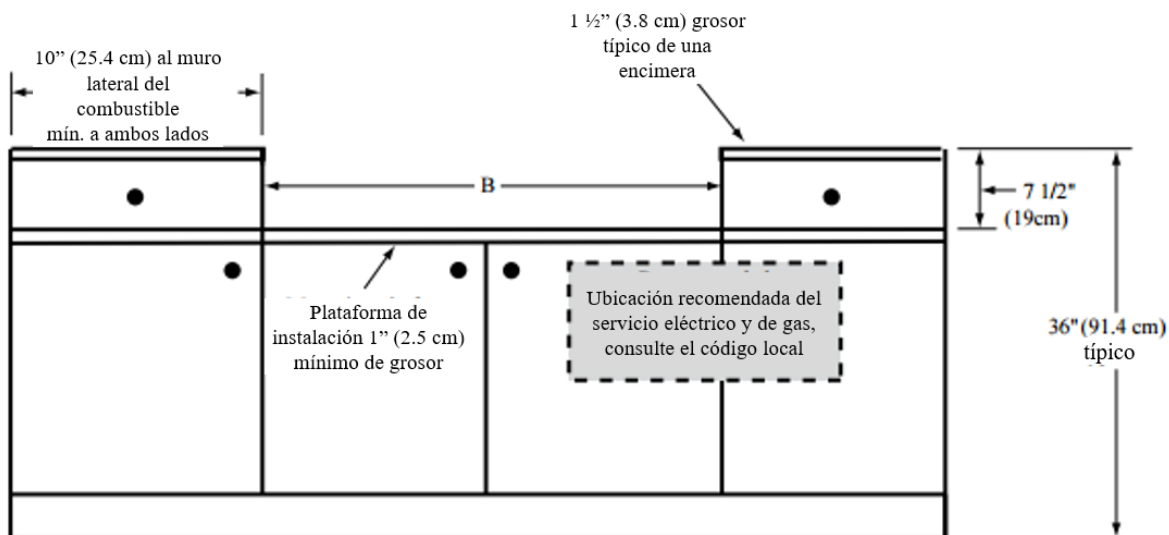


Modelo: FCTGS5751-48

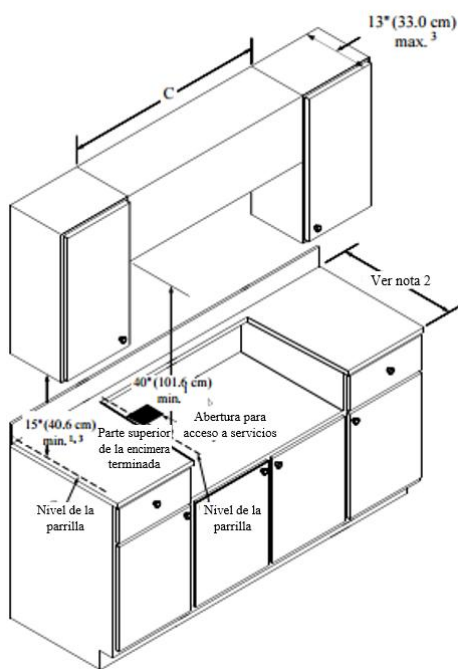


Dimensiones y espacios libres

Tolerancias del gabinete $\pm 1/16"$ (± 1.6 mm) salvo que se indique lo contrario.



Dimensiones de los gabinetes/encimeras – Vista frontal



Modelo de Parrilla	B	C
FCTGS5751-30	30" (76.2 cm)	30" (76.2 cm). 36" (91.4 cm) **
FCTGS5751-36	36" (91.4 cm)	36" (91.4 cm). 42" (106.7 cm) **
FCTGS5751-48	48" (121.9 cm)	48" (121.9 cm). 54" (137.2 cm) **
* Mínimo ** Rec		

¹ Vertical a la superficie combustible desde el nivel de la parrilla de la estufa; si se instala una campana extractora superior, también consulte las especificaciones de la campana para los espacios mínimos requeridos

² Consulte la imagen Dimensiones de los gabinetes/ encimeras - Vista superior.

³ Esta especificación no aplica para gabinetes que estén a más de 10" (25.4 cm) de distancia horizontal del gabinete.

Dimensiones de gabinetes/encimeras - Vista ISO

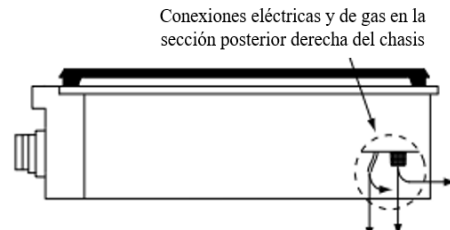
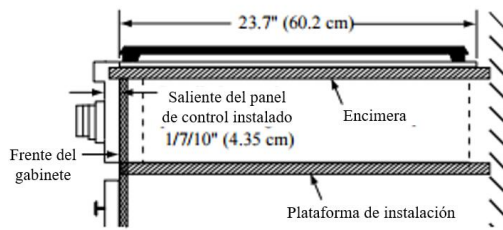


ADVERTENCIA

Solo para referencia, por favor consulte el objeto real.

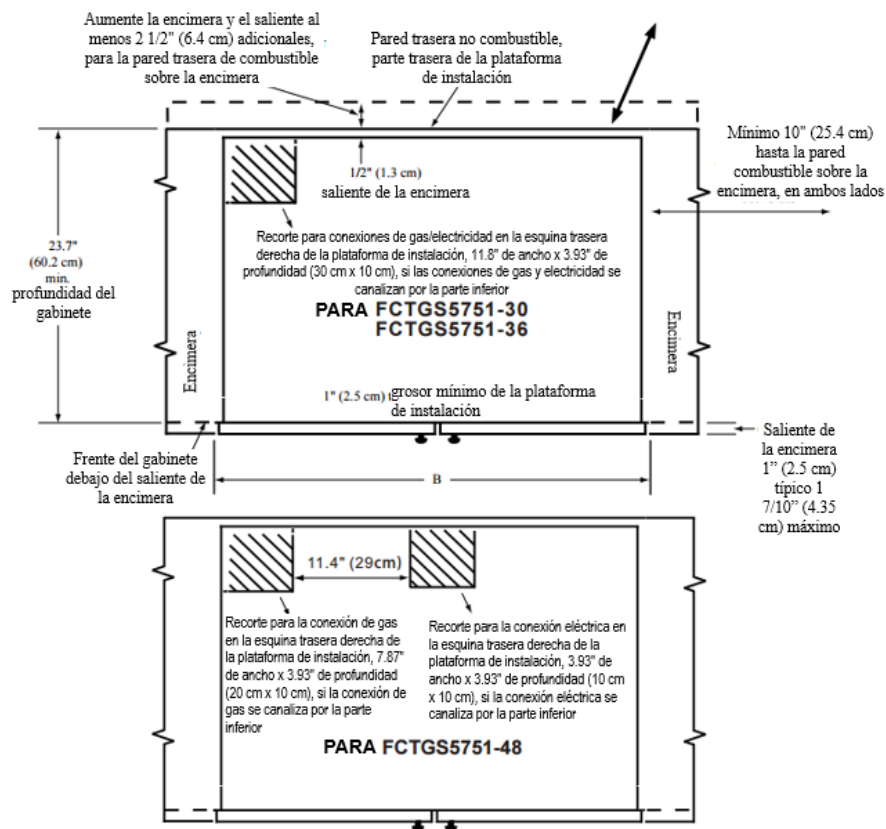
Dimensiones de los gabinetes/encimeras (cont.)

Las tolerancias del gabinete serán de $\pm 1/16"$ (± 1.6 mm) salvo que se indique lo contrario.



La conexión de gas y el cable de alimentación pueden pasarse por la parte inferior o trasera del chasis

Parrilla instalada – Vista lateral



IMPORTANTE: utilice solamente los modelos de ventilación de aire descendente especificados.



ADVERTENCIA

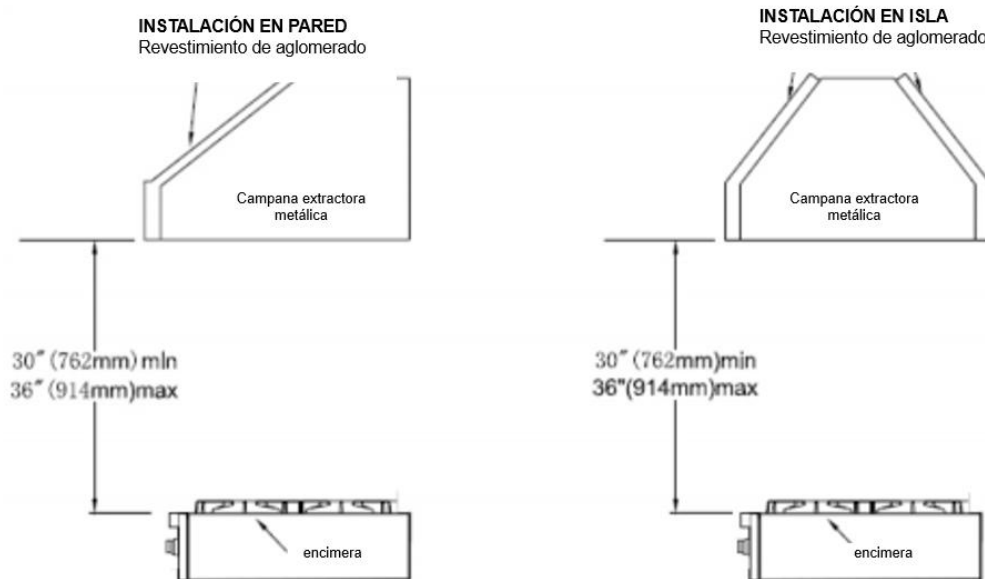
Solo para referencia, por favor consulte el objeto real.

Instalación de campanas extractoras

La parte inferior de la campana debe estar entre 30" (76.2 cm) y 36" (91.44 cm) por encima de la encimera. Esto normalmente hace que la parte inferior de la campana quede entre 66" (167.6 cm) y 72" (182.8 cm) por encima del piso. Estas dimensiones garantizan un funcionamiento seguro y eficiente de la campana.

Después de la instalación:

1. Verifique el encendido de los quemadores de la parrilla
2. Verifique el ajuste de la compuerta de aire: la llama deberá ser azul intenso, sin puntas amarillas ni llamas elevadas.



Operación de conversión de gas

Esta parrilla puede usarse con gas LP y gas natural. La configuración original de fábrica viene ajustada para su uso con gas natural. Se incluyen boquillas de conversión. Siga las instrucciones que se muestran a continuación para la conversión de gas.

⚠ ADVERTENCIA

La conversión deberá realizarse por un profesional capacitado por la fábrica. Llame a la línea de atención al cliente para identificar a un profesional capacitado cerca de su localidad.

⚠ ADVERTENCIA

Antes de realizar esta operación, desconecte el suministro de gas y electricidad de la parrilla.

El procedimiento de conversión de gas para esta parrilla incluye 5 pasos:

1. Regulador de presión
2. Quemadores
3. Válvulas de gas
4. Reconectar el suministro de gas y electricidad
5. Instalación de una nueva etiqueta de clasificación

La conversión no se completa si los 5 pasos no se han completado correctamente.

Antes de realizar la conversión de gas, localice el paquete que contiene las boquillas de repuesto que vienen con la parrilla.

PASO 1: regulador de presión

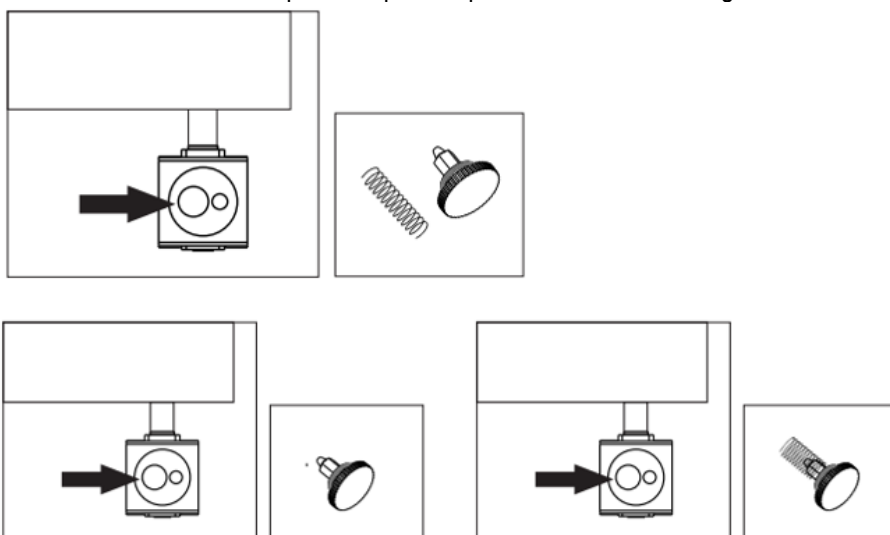
Para acceder al regulador de gas, separe la parrilla de la pared del gabinete. El regulador de gas está situado en la parte trasera de la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA

Puede ocurrir un riesgo de descarga eléctrica que podría causar lesiones graves o la muerte. Desconecte la alimentación eléctrica de la estufa antes de realizar cualquier mantenimiento. No retire el regulador ni permita que gire durante el servicio.

a. Desenrosque la tapa del regulador. No retire el resorte del regulador.

b. Desenrosque el inserto de la tapa y gírelo de manera que el vástago más largo quede hacia la tapa. Vuelva a colocar el inserto en la tapa. Coloque la tapa nuevamente en el regulador.



Posición para gas natural

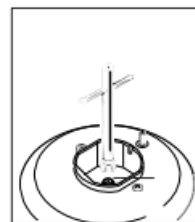
Posición para gas LP

PASO 2: quemadores de la estufa.

a. Retire las rejillas de cocción, las tapas de los quemadores y los anillos internos de los quemadores.

b. Levante las cabezas externas de los quemadores y las bases de los quemadores.

c. Retire las boquillas de gas natural instaladas de fábrica del centro de los soportes de boquilla usando una llave de cubo de 7 mm. Reemplace la boquilla por la boquilla de gas LP en cada soporte de boquilla. Apriete cada boquilla hasta que quede firme, teniendo cuidado de no sobreapretarla.

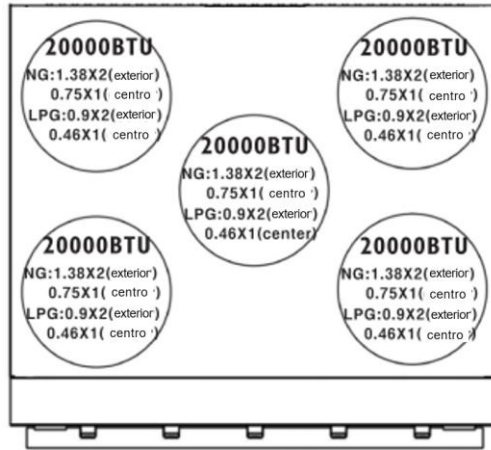


⚠ PRECAUCIÓN

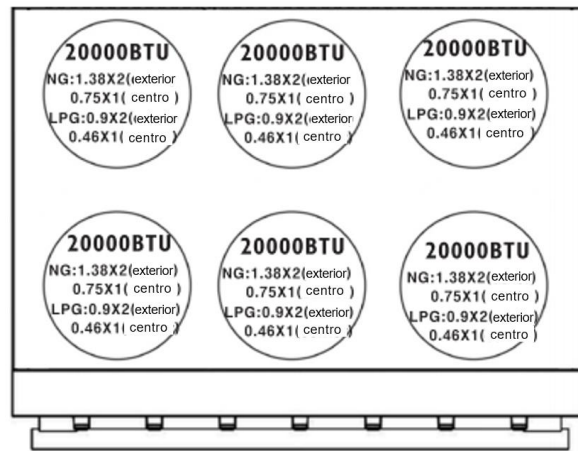
Se debe tener cuidado al retirar y reemplazar componentes de gas. Utilice un soporte adecuado para evitar daños en los componentes

Llave de cubo

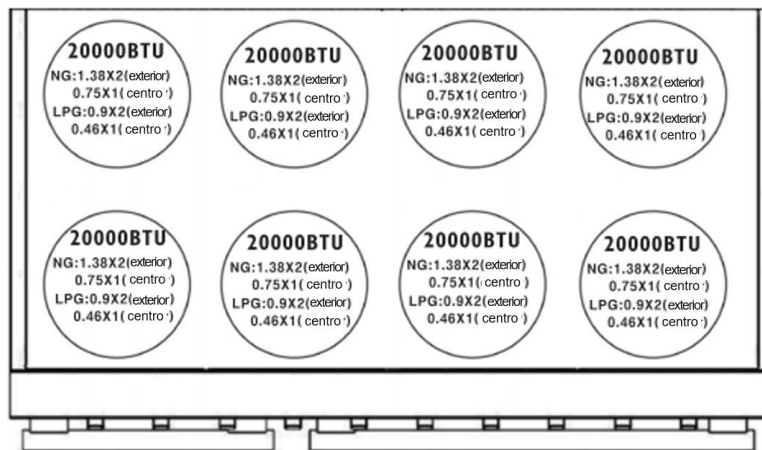
IMPORTANTE: cada boquilla tiene un número impreso en el cuerpo que indica su diámetro de flujo. Consulte la tabla a continuación para emparejar las boquillas con los quemadores correspondientes.



Modelo: FCTGS5751-30



Modelo: FCTGS5751-36

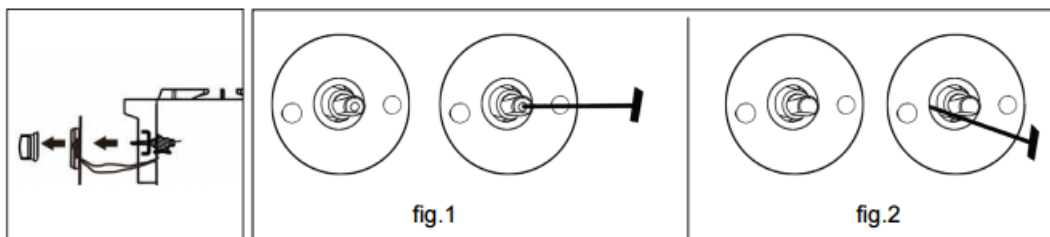


Modelo: FCTGS5751-48

IMPORTANTE: guarde las boquillas que ha retirado de la parrilla para usos futuros.

PASO 3: válvula de gas

- Retire las perillas de control.
- Con ayuda de desarmador plano, ajuste los inyectores de derivación del quemador principal hacia 1/4 de círculo para gas LP hasta que la llama sea normal. Para quemadores de 9.000 y 15.000 BTU, consulte la figura 1, que está en el centro del eje de la válvula. Para quemaduras de 20.000 btu, consulte la figura 2, que está en el lado izquierdo del eje de la válvula.

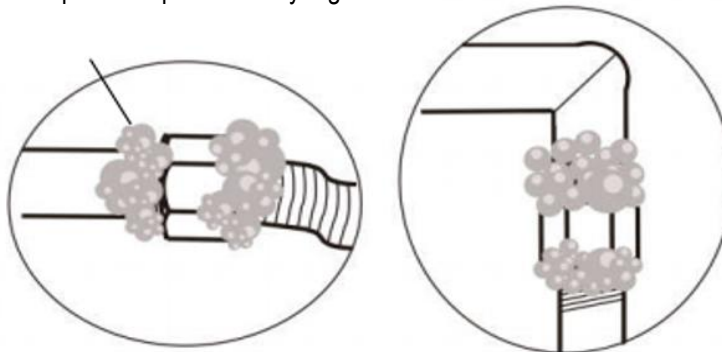


PASO 4: reconectar el suministro de gas y electricidad

Las pruebas de fugas de la parrilla se realizarán según las instrucciones de instalación proporcionadas con la parrilla.

Antes de operar la parrilla después de la conversión de gas, siempre verifique si hay fugas usando una solución jabonosa u otro método aceptable en las conexiones de gas instaladas entre la tubería de entrada de gas de la estufa, el regulador de gas y la válvula de cierre manual.

Utilice soluciones jabonosas para comprobar si hay fugas en todas las uniones.



ADVERTENCIA

¡NO use una llama para verificar fugas de gas!

PASO 5: instalación de una nueva placa de calificación

Anote el modelo y número de serie en la placa de calificación de LP/propano incluida en este kit.

La información puede obtenerse de la placa de calificación/número de serie existente. Coloque la nueva placa lo más cerca posible de la placa de calificación/número de serie existente en la parrilla.

Conexión del suministro de gas

Todas las conexiones a la tubería de gas deben estar apretadas con una llave inglesa. No apriete en exceso ni permita que las tuberías giren al apretar.

Cuando se hayan realizado todas las conexiones, verifique que todos los controles de la placa estén en posición "OFF" (apagado) y abra la válvula principal de suministro de gas.

Si se está utilizando un conector metálico flexible, compruebe que no esté doblado y luego conecte la línea de suministro de gas al regulador en la parrilla. Abra la válvula y verifique fugas colocando una solución de detergente líquido sobre todas las conexiones de gas. La aparición de burbujas alrededor de las conexiones indica una fuga de gas. Si se detecta una fuga, cierre la válvula de corte y ajuste las conexiones.

La prueba de fugas del electrodoméstico debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Use agua jabonosa (50% agua y 50% jabón) o un detector de fugas en todas las uniones y conexiones para verificar si hay fugas en el sistema. No use llama para verificar fugas de gas.

El aparato debe estar aislado del sistema de tuberías de gas del edificio cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de gas a presión de prueba igual o inferior a 0.5 psi (3.5 kPa)).

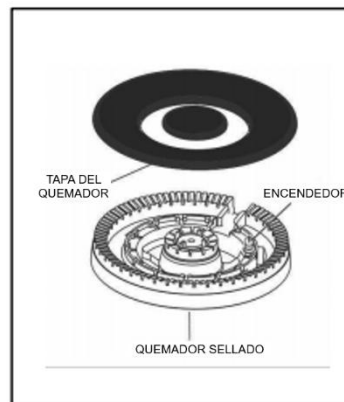
Primeros pasos

Antes de empezar a cocinar, por favor siga los pasos descritos a continuación:

- Retire los materiales de embalaje exteriores e interiores.
- Retire la película protectora de las partes de acero y aluminio.
- Limpie la estufa a fondo con agua caliente y un detergente suave. Enjuague y seque con un paño suave para eliminar cualquier resto de aceite o grasa residual del proceso de fabricación.
- Verifique que los componentes de los quemadores de la superficie estén correctamente ensamblados.

Funcionamiento de la parrilla

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



Encendido

Para encender los quemadores, pulse y gire la perilla de control correspondiente en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición "Hi". Se escuchará un sonido clic, que es el sonido de la chispa eléctrica encendiendo el quemador.

Una vez que se ha encendido el quemador, gire la perilla de control del quemador para ajustar el tamaño de la flama. Si la perilla permanece en posición "Hi", seguirá escuchándose el clic.

NOTA: cuando uno de los quemadores se coloca en posición "Hi", todos los quemadores producirán chispa. No intente desmontar ni limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro está encendido. No toque ninguna tapa del quemador, base del quemador ni el encendedor mientras los encendedores estén produciendo chispas.

Configuración de calor:

Hi (Alto)	Encender los quemadores.
Simmer (Fuego lento)	Derretir pequeñas cantidades, cocinar arroz al vapor, calentar comida, derretir chocolate o mantequilla.
Low (Bajo)	Derretir grandes cantidades.
Low-Medium (Medio bajo)	Freír a baja temperatura, cocer grandes cantidades a fuego lento, calentar leche, salsas cremosas, salsas.
Medium (Medio)	Saltear y dorar, estofar y freír en sartén, mantener ebullición lenta en grandes cantidades.
Medium-Hi (Medio alto)	Freír a alta temperatura, hervir en sartén, mantener ebullición lenta en grandes cantidades.
Hi (Alto)	Hervir líquidos rápidamente, fritura profunda.

PRECAUCIÓN

Nunca deje las sartenes sin supervisión cuando estén a fuego alto. Tenga cuidado al cocinar alimentos con grasa o aceite; estos pueden calentarse lo suficiente como para encenderse.

Cocción a fuego lento y hervor

Una llama más pequeña dará los mejores resultados al cocer a fuego lento. Las llamas pequeñas ofrecen un rendimiento de cocción preciso para alimentos delicados, para mantener los alimentos calientes, derretir chocolate o mantequilla, y para cocinar a baja temperatura durante largos periodos de tiempo.

Los ajustes de llama más altos (más grandes) proporcionan el máximo calor disponible en la parrilla. Este ajuste debe usarse para tareas de cocción pesados como hervir agua y cocinar pasta.

Tamaño de la llama

- Al seleccionar el tamaño de la llama, observe la llama mientras gira la perilla.
- Cualquier llama que sea más grande que el fondo del utensilio de cocina es desperdicio de energía.
- La llama debe ser estable y de color azul. Material extraño en la línea de gas puede causar una llama de color anaranjado durante el funcionamiento inicial.

Falla de energía

- Si el gas no se enciende dentro de 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 una falla de energía, los quemadores pueden encenderse manualmente. Acerque un cerillo encendido al quemador y gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "Hi". Una vez que el quemador se encienda, ajuste la perilla al nivel deseado.

Rejillas de los quemadores

1. Las rejillas deben estar colocadas correctamente antes de cocinar. Una instalación incorrecta de las rejillas puede provocar rayaduras en la superficie de cocción y/o una combustión deficiente.
2. No opere los quemadores sin una sartén o utensilio colocado sobre las rejillas.

Funcionamiento de la plancha

Antes de usar la plancha

1. Limpia a fondo la plancha con agua tibia y jabón para eliminar el polvo o cualquier capa protectora.
2. Enjuague con agua limpia y seque con una toalla o paño suave, limpio y sin pelusa.

Uso de la plancha

1. Coloca la plancha en la posición deseada para cocinar.
2. Precalienta la plancha durante 10-12 minutos.
3. Puede añadir mantequilla o aceite de cocina para dar más sabor, y luego colocar los alimentos para cocinarlos.



PRECAUCIÓN La superficie de la plancha está caliente después de usarla. Por favor, déjela enfriar antes de limpiarla.

Consejos para limpiar la superficie de cocción

- Para evitar que la superficie de cocción se decolore o manche, límpiela después de cada uso, retirando los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la superficie se haya enfriado.
- Los quemadores sellados de tu cocina no están fijos a la placa y están diseñados retirarse fácilmente. Los derrames o desbordamientos no se filtrarán por debajo de la placa. Los quemadores deben limpiarse después de cada uso.

Recomendaciones de cuidado y limpieza

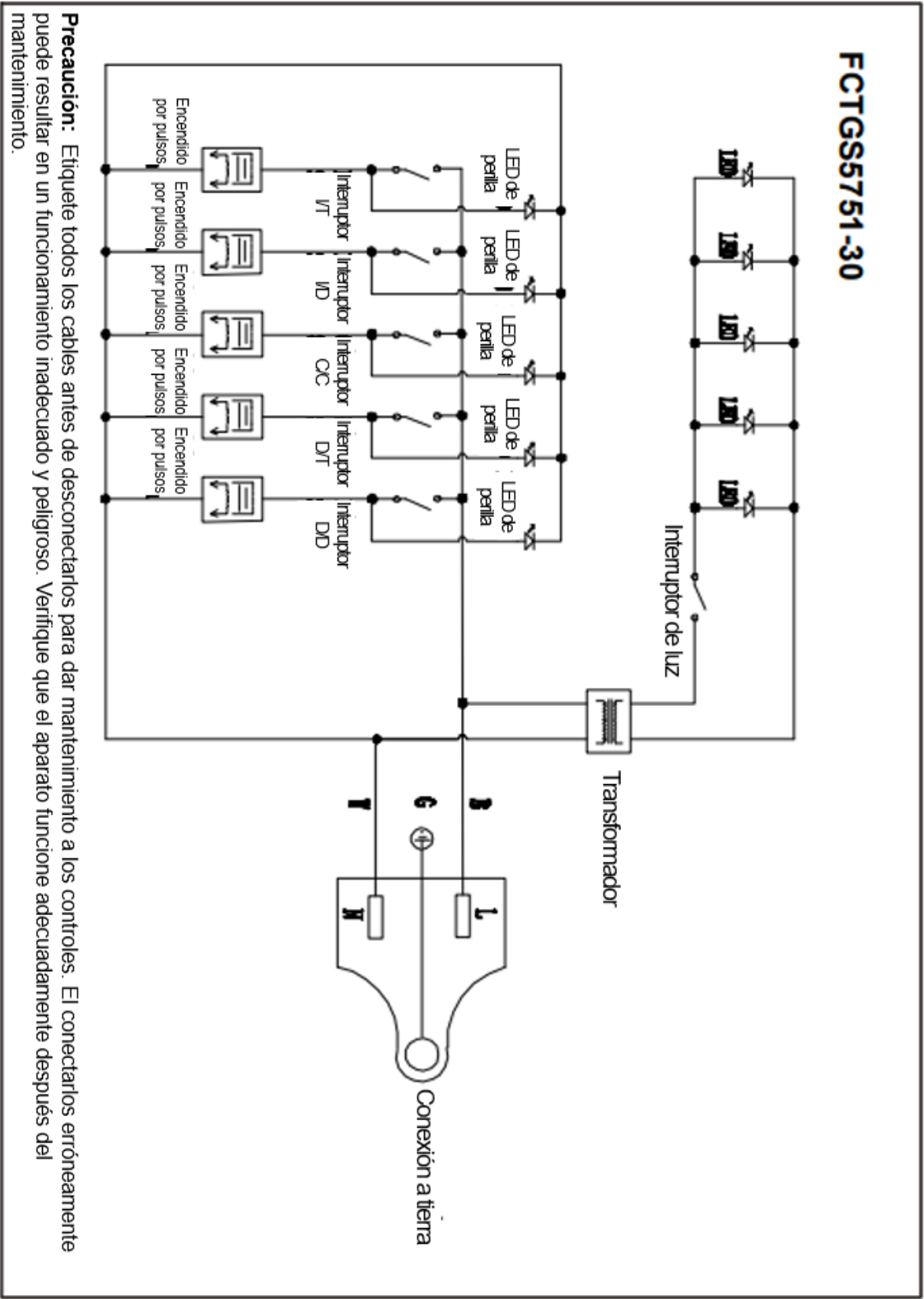
Acero inoxidable	Use un limpiador no abrasivo para acero inoxidable y aplíquelo con un paño suave y sin pelusa. Para resaltar el brillo natural, limpie suavemente la superficie con un paño de microfibra humedecido con agua y luego un paño de pulido en seco. Siga siempre la veta del acero inoxidable.
Rejillas de los quemadores	Retírelas y colóquelas en 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 toalla.
Bandeja del quemador	Retire los residuos de la superficie antes de limpiar para reducir el riesgo de rayaduras. Limpie con un limpiador abrasivo suave o un desengrasante en aerosol. Enjuague y seque inmediatamente para evitar marcas. Para eliminar manchas de agua dura, use una solución de vinagre blanco y agua. Enjuague y seque de inmediato.
Quemadores superficiales	Deje que se enfríen completamente. Limpie con un detergente suave o un desengrasante en aerosol. Enjuague con agua y seque con una toalla.
Perillas de control	Limpie con un paño húmedo y detergente suave o desengrasante en aerosol. Enjuague y seque bien. No coloque las perillas en el lavavajillas.

Consejos para solucionar problemas

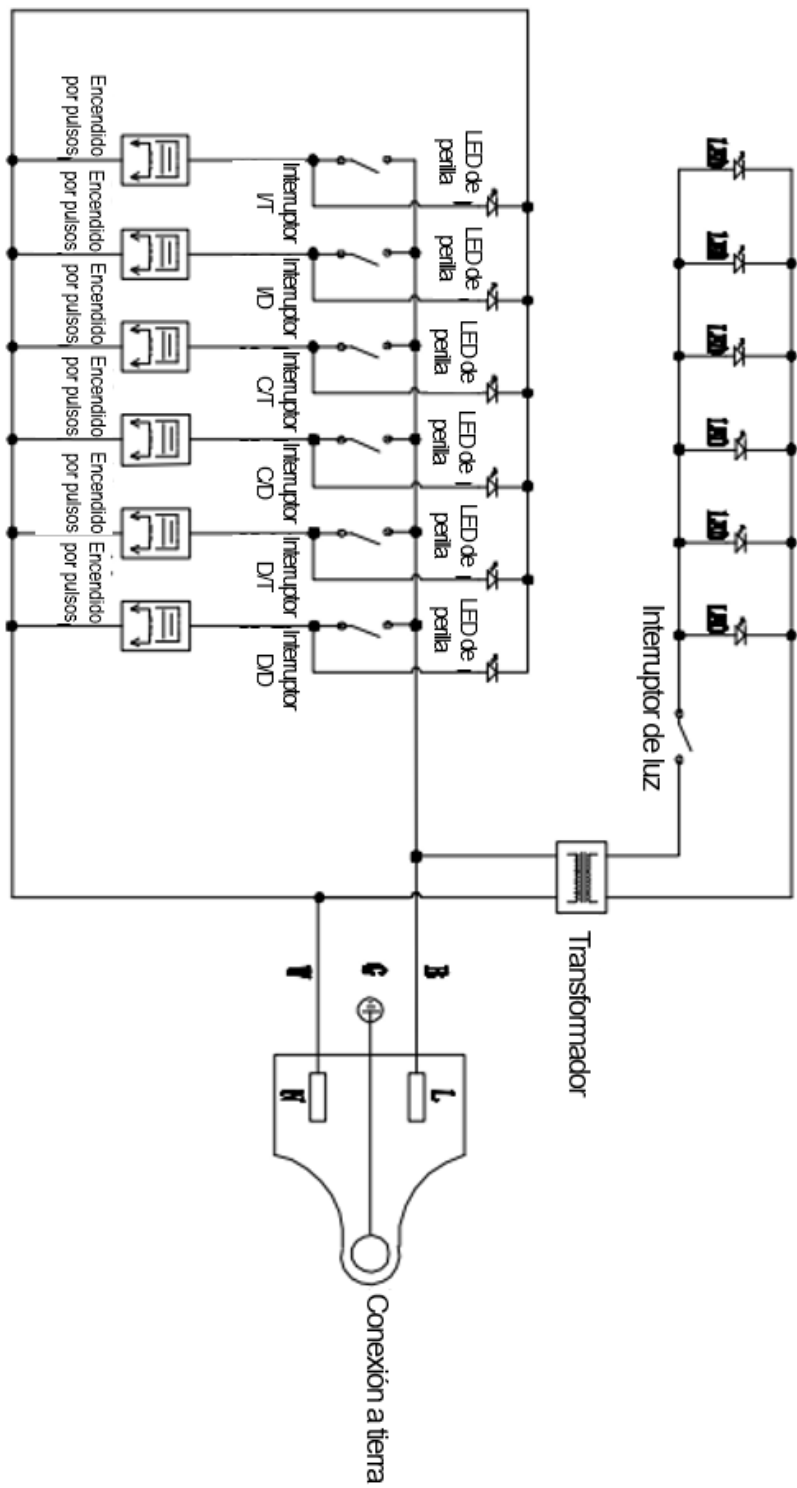
Antes de llamar a servicio técnico

La parrilla empotrable no funciona	Verifique que el suministro eléctrico esté encendido. Compruebe que haya energía eléctrica en la parrilla y que el interruptor eléctrico general de la vivienda esté activado.
Los quemadores no se encienden o producen chispas de manera irregular	El enchufe eléctrico no está conectado a una toma de corriente activa. El suministro de gas no está encendido. Las piezas del quemador no están colocadas correctamente. Los orificios de los anillos de fuego lento o las ranuras de los anillos del quemador están obstruidos. Boquillas obstruidas, o quemadores o electrodos húmedos. Puede que un fusible de la vivienda esté fundido o que el interruptor automático se haya disparado.
Los quemadores tienen llamas amarillas o con puntas amarillas	Las piezas del quemador no están colocadas correctamente. A. Llamas amarillas: llamar a servicio. B. Puntas amarillas en los conos exteriores: normal para gas propano (LP). C. Llamas azules suaves: normales para gas natural.  Si las llamas del quemador se ven como en (A), llame al servicio técnico. Las llamas normales del quemador deberían verse como (B) o (C), dependiendo del tipo de gas.
Llamas del quemador muy grandes o amarillas	La parrilla de cocción puede estar conectada a un tipo de combustible incorrecto. Comuníquese con la persona que instaló la parrilla o realizó la conversión.
Las llamas del quemador contienen destellos naranjas	Polvo en el aire, humidificador de vapor frío o residuos sobre o dentro del quemador.
Los alimentos no se cuecen ni asan correctamente	Los utensilios de cocina empleados no son adecuados o no son del tamaño adecuado.

Diagrama eléctrico

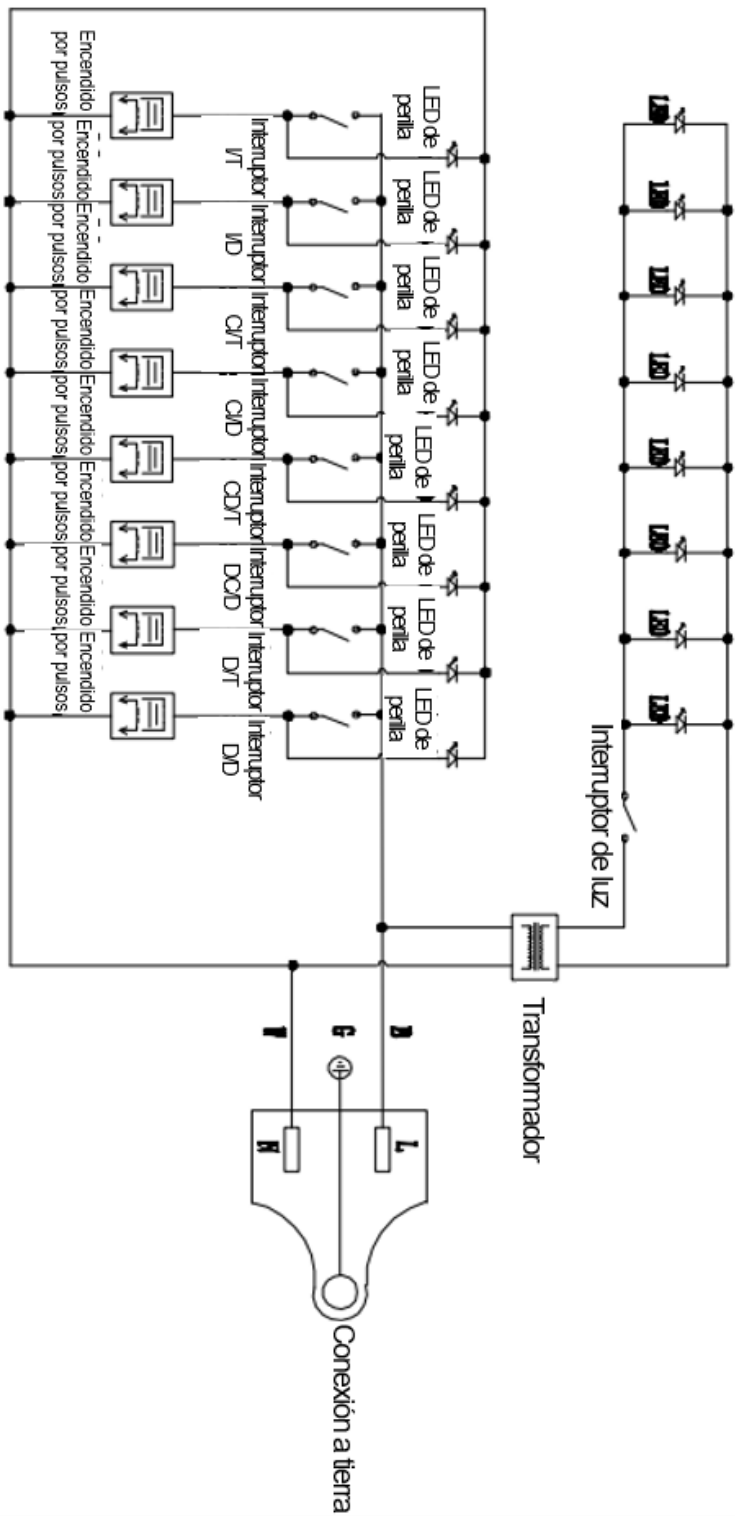


FCTGS5751-36



Precaución: Etiquete todos los cables antes de desconectarlos para dar mantenimiento a los controles. El conectarlos erróneamente puede resultar en un funcionamiento inadecuado y peligroso. Verifique que el aparato funcione adecuadamente después del mantenimiento.

FCTGS5751-48



Precaución: Etiquete todos los cables antes de desconectarlos para dar mantenimiento a los controles. El conectarlos erróneamente puede resultar en un funcionamiento inadecuado y peligroso. Verifique que el aparato funcione adecuadamente después del mantenimiento.

