



COCINA A COMBUSTIBLE DUAL INDEPENDIENTE



Cumple con las certificaciones ul STD 858 y CSA / ANSI STD z21.1
cumple con CSA STD c22.2 ¿ 61 y CSA STD 1.1

GUÍA DE INSTALACIÓN ESPECIFICACIONES, INSTALACIÓN Y MÁS

NÚMEROS DE MODELO

			
FFSGS6125-30 FFSGS6125-30BLK FFSGS6125-30WHT	FFSGS6125-36 FFSGS6125-36BLK FFSGS6125-36WHT	FFSGS6125-48 FFSGS6125-48BLK FFSGS6125-48WHT	FFSGS6125-60

Index

Servicio al cliente	3
Garantía	4
Información para el cliente	6
Dispositivo antivuelco	6
Información Importante De Seguridad	7
Características de su cocina	11
Instrucciones de instalación	12
Instalación de la manija de la puerta	13
Instalación de los rieles de horno	14
Electricidad	14
Suministro de gas	15
Requisitos de la fuente de alimentación eléctrica.	16
Regulador de presión	17
Válvula de cierre del gas (no incluida)	17
Dimensiones del producto y gabinetes	18
Instalación de la campana extractora	22
Conexión del suministro de gas	27
Funcionamiento de la placa de cocción	27
Encendido	28
Cocinar a fuego lento y hervir	28
Rejillas del quemador	28
Uso de la parrilla	29
Freidora de Aire	29
Consejos para limpiar la placa de cocción	30
Luz del horno	30
Interruptor de luz LED	30
Funcionamiento del horno	30
Consejos para hornear	31
Funciones del horno eléctrico	31
Control de temperatura del horno y tiempo de cocción	32
Consejos de limpieza del horno	32
Recomendaciones de cuidado y mantenimiento	32
Consejos para solucionar problemas	33
Lea estas indicaciones antes de utilizar su horno	35
Diagramas de cableado	36

Atención al cliente

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

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

Información sobre el producto

Número de modelo : _____

Número de serie : _____

Fecha de compra : _____

Dirección y teléfono de compra : _____

Información de servicio

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

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

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



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

Servicios en Canadá y Estados Unidos

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

Garantía

Qué cubre esta garantía limitada:

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

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

IMPORTANTE

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

Garantía cosmética de 30 días

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

Esta cobertura incluye:

Manchas de pintura

Abrasiones

Defectos de acabado macroscópicos

La garantía cosmética NO cubre:

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

Ligeras variaciones de color en componentes pintados / esmaltados;

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

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

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

Cómo recibir el servicio

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

Descargo de responsabilidad de garantía: Lo que no está cubierto

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INFORMACIÓN PARA EL CLIENTE

Seguridad de la cocina

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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



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



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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

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



ADVERTENCIA

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

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

¿QUÉ DEBE HACER SI HUELE A GAS?

- No active ningún artefacto.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas usando el teléfono de algún vecino externo. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede contactar a su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

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

Dispositivo Antivuelco



ADVERTENCIA

Riesgo de vuelco

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

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

Acople la cocina al dispositivo antivuelco instalado en la estructura.

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

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



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

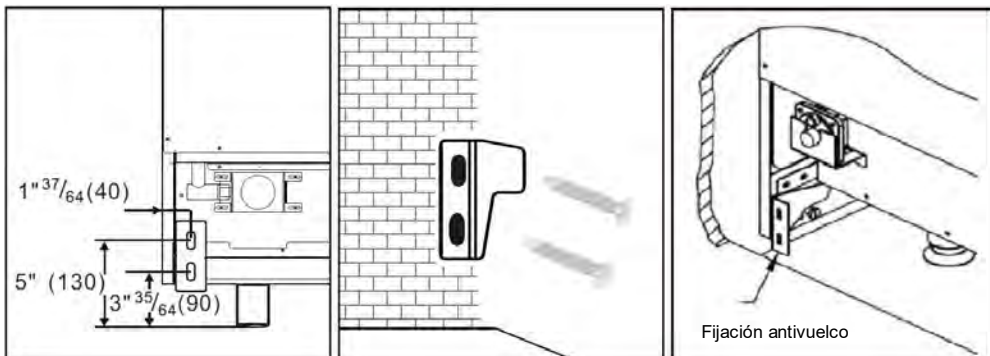
Todas las cocinas pueden volcarse y causar lesiones.

Asegúrese de que el soporte antivuelco esté instalado:

Deslice la cocina hacia adelante.

Asegúrese de que el soporte antivuelco

esté correctamente sujetado a la pared detrás de la cocina.



⚠ ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas incluyendo monóxido de carbono, la(s) cual(es) el Estado de California sabe que causa(n) daños en el desarrollo.

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

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, con el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1

⚠ ADVERTENCIA

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

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

NO INTENTE EXTINGUIR UN FUEGO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE USAR EL DISPOSITIVO

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


INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

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

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

1. Utilice esta cocina para los fines indicados y descritos en esta guía del usuario.
2. Un instalador calificado debe instalar su cocina con una conexión a tierra adecuada según las instrucciones de instalación provistas.
3. Cualquier ajuste o mantenimiento puede ser realizado solamente por un instalador o técnico calificado para cocinas a gas. No intente reparar ni reemplazar ninguna parte de su cocina a menos que se recomiende específicamente en esta guía.

4. Su cocina viene de fabricación configurada para uso con gas natural o gas propano (LP). Puede convertirse para su uso con cualquiera de los dos. Estos ajustes debe realizarlos un técnico calificado según las instrucciones de instalación y los códigos locales, de ser necesario. La agencia que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
5. Solicite al instalador que indique dónde se ubica la válvula de cierre de gas de la cocina y cómo cerrarla, de ser necesario.
6. Conecte su cocina a un tomacorriente con conexión a tierra de 240 voltios solamente. No retire la clavija de tierra redonda del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico de su hogar, es su responsabilidad y obligación quitar un tomacorriente sin conexión a tierra de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No debe usar un cable de extensión con esta cocina.
7. Antes de realizar cualquier mantenimiento, desconecte la cocina o la fuente de alimentación del panel de distribución en el hogar, retirando el fusible o cortando el disyuntor.
8. Asegúrese de retirar todo el material de embalaje de la cocina antes de usarla para evitar cualquier combustión del material.
9. Evite rayar o golpear los paneles de vidrio ya que esto puede romper el vidrio. No cocine en un artefacto con un vidrio roto. Se pueden producir descargas eléctricas, incendios o cortes.
10. No deje a los niños solos o desatendidos en un área donde se usa esta unidad. Nunca se les debe permitir subir, sentarse o pararse en ninguna parte de la cocina.

11.  **PRECAUCIÓN** No almacene nada que pueda interesarle a los niños en los gabinetes u gabinetes ubicados sobre el horno. Los niños pueden subir al horno para alcanzarlos y podrían lesionarse gravemente.

12. Nunca bloquee las rejillas de ventilación de la cocina. Suministre entradas y salidas de aire necesarias para el buen funcionamiento de la cocina con una combustión adecuada. Las aperturas de ventilación se encuentran en la parte posterior de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno y en la parte inferior de la cocina.

13. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas mojadas en superficies calientes pueden causar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas toquen los quemadores de superficie, la rejilla del quemador o los calentadores de horno. No use servilletas ni otras telas gruesas en lugar de agarraderas.


14. No toque los elementos calefactores ni las paredes interiores del horno. Incluso si las superficies son de color oscuro, pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con el interior del horno. Deje suficiente tiempo para que se enfríe. Otras superficies de la cocina pueden calentarse excesivamente y causar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen los quemadores, las parrillas, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura, las hendiduras alrededor de la puerta del horno, los elementos decorativos metálicos sobre la puerta, cualquier rejilla posterior o la superficie del estante superior.

15. No caliente recipientes de comida cerrados. La presión podría aumentar y el recipiente podría explotar y provocar lesiones.

 **ADVERTENCIA** Extremadamente pesado

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

Ignorar estos consejos puede provocar daños o lesiones.

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



Correcto



Incorrecto



Incorrecto

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

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

⚠ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES LEJOS DE LA COCINA

De lo contrario, puede provocar un incendio o lesiones.

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

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

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

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA PLACA DE COCCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

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

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

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

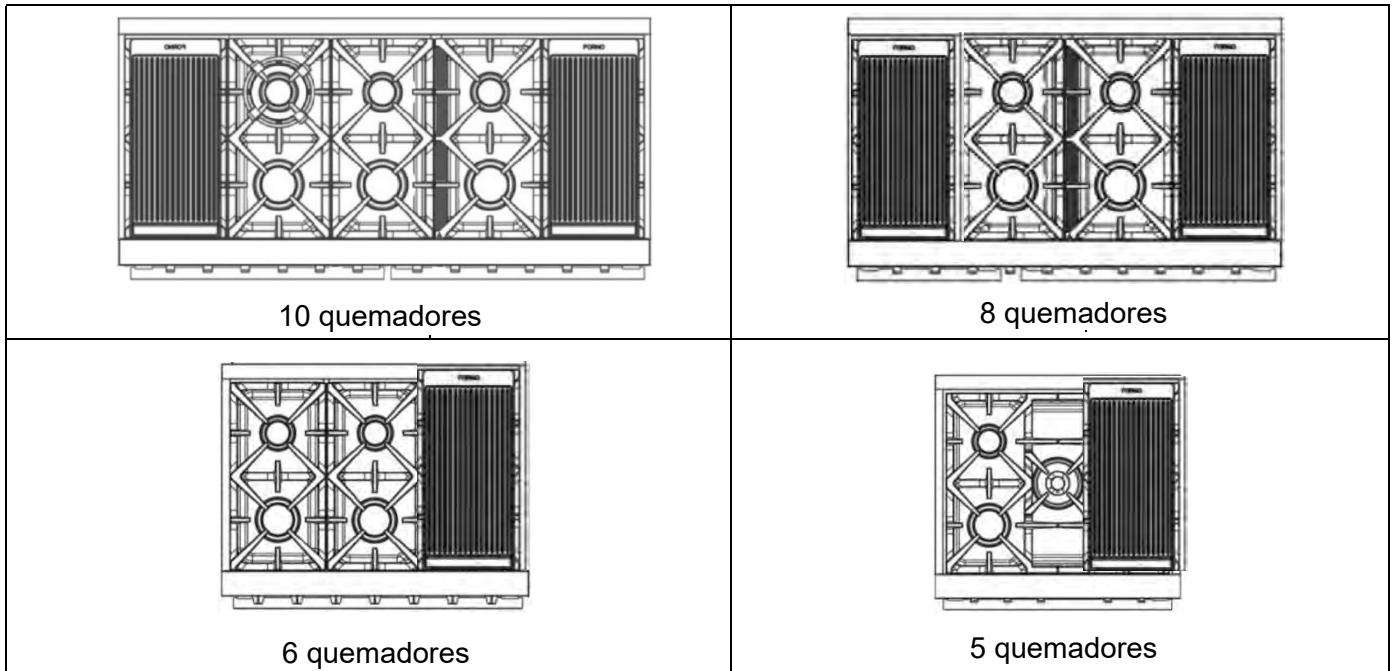
Coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, tenga cuidado de no tocar las superficies calientes.

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

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

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

Características de su cocina











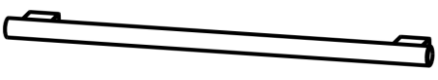





1	Ventilaciones del horno
2	Rejillas de quemador de la placa de cocción
3	Plancha (1x para 30"- 36" 2x para 48"- 60")
4	Interruptor de luz LED
5	Panel de control
6	Interruptor de luces del horno
7	Perilla de control horno/asador
8	Perilla de control de la temperatura
9	Panel inferior
10	Sistema de nivelacion (patas del horno)
11	Soporte de wok



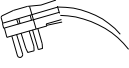
No todos los modelos tienen todas las características. La apariencia puede variar.

Instrucciones de instalación











Antes de utilizar su cocina

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

 0.93, 1.18, 0.9, 0.46	Inyector de GLP	FFSGS6125-30	7 juegos
		FFSGS6125-36	8 juegos
		FFSGS6125-48	10 juegos
		FFSGS6125-60	14 juegos
	Soporte antivuelco y tornillos (*2 juegos para FFSGS6125-60)		1 juego
	Almohadilla de goma contra la pared		2 piezas
	Rejillas de quemador	FFSGS6125-30	2 piezas
	Burner Grills	FFSGS6125-36	3 piezas
		FFSGS6125-48	3 piezas
		FFSGS6125-60	3 piezas
	Rejillas de quemador	FFSGS6125-48	1 pieza
		FFSGS6125-60	2 piezas
	Placa de cocción (Plancha)	FFSGS6125-30	1 pieza
		FFSGS6125-36	1 pieza
		FFSGS6125-48	2 piezas
		FFSGS6125-60	2 piezas
	Soporte de Wok		1 pieza
	Manija de la puerta del horno (*2 piezas para FFSGS6156-48 y FFSGS6156-60)		1 pieza
	Quemador & tapa (9000BTU)	FFSGS6125-30	2 juegos
		FFSGS6125-36	2 juegos
		FFSGS6125-48	3 juegos
		FFSGS6125-60	3 juegos
	Quemador & tapa (15000BTU)	FFSGS6125-30	2 juegos
		FFSGS6125-36	3 juegos
		FFSGS6125-48	4 juegos
		FFSGS6125-60	5 juegos
	Quemador & tapa (20000BTU)	FFSGS6125-36	1 juego
		FFSGS6125-48	1 juego
		FFSGS6125-60	2 juegos
	Rejilla para hornear (*4 piezas para FFSGS6125-48 y FFSGS6125-60)		2 piezas
	Cesta para Freidora de Aire Bandeja para Hornear		1 juego

	Regulador (preinstalado)	1 pieza
	Etiqueta con el número de serie & Manual de Instrucciones	1 juego
	Enchufe de cable (preinstalado)	1 pieza

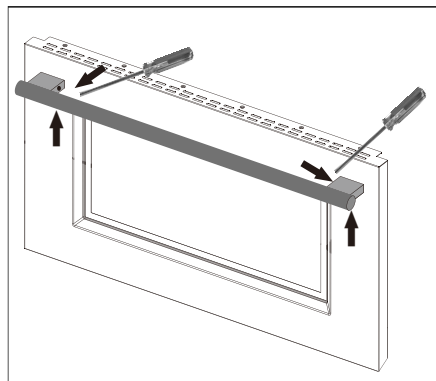
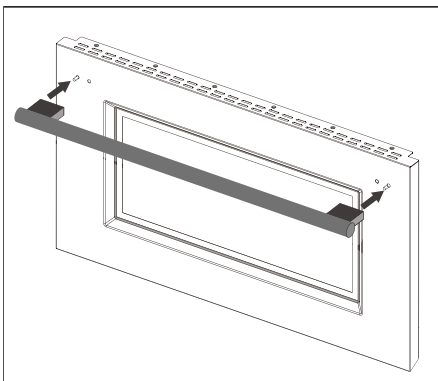
NECESITA HERRAMIENTAS PARA LA INSTALACIÓN. (no incluidas con la cocina)

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

Instalación de la manija de la puerta

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

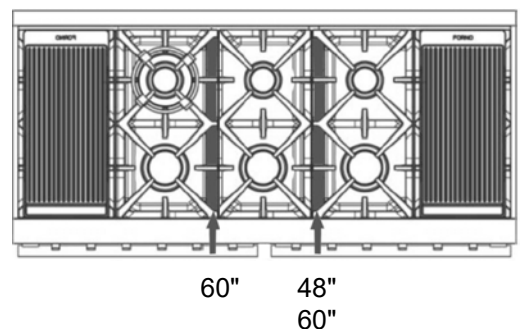
1. Alinear el mango con los tornillos de la puerta.
2. A continuación, apriete el tornillo de la manga hexagonal en el mango con un destornillador de la manga hexagonal.



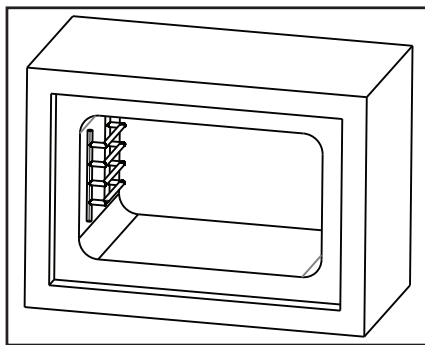
Instalación de las rejillas de los quemadores de la placa de cocción

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

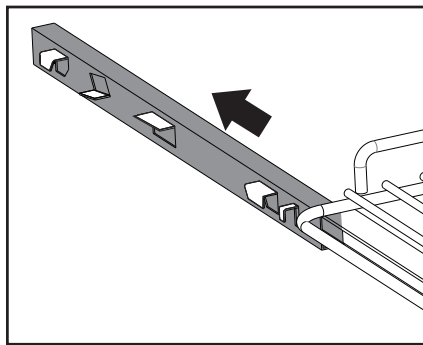
Coloque la rejilla (para modelos de 48 y 60 pulgadas) y el soporte de wok sobre los quemadores que desee utilizar para cocinar.



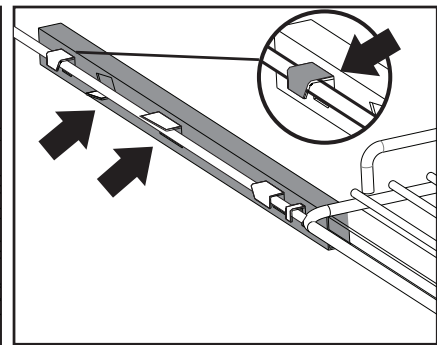
Instalación de los rieles del horno



1-Abra la puerta del horno



2- Tire de la barandilla hacia fuera



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

Electricidad

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

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

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

REQUERIMIENTOS ELECTRICOS

Alimentación eléctrica	Puesta a tierra, 240 VAC, 60 Hz
Servicio	2/C 8AWG+2/C 10AWG
Receptáculo	<u>Del tipo conexión a tierra de 4 clavijas</u>
Cable de alimentación	3.9' (1.2 m)
Carga máxima de conexión	
FFSGS6125-30	3.6kW
FFSGS6125-36	3.6kW
FFSGS6125-48	7.025kW
FFSGS6125-60	7.2kW



Enchufe



ADVERTENCIA

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

No corte ni quite la clavija de conexión a tierra del enchufe.



PRECAUCIÓN

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

Puesta a tierra

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

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

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

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA Desconecte la energía eléctrica en la caja de disyuntores o caja de fusibles antes de instalar el aparato. Proporcione una toma a tierra adecuada para el electrodoméstico. Use solo conductores de cobre. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones graves o la muerte.

Conexión de los cables:

1. Conecte el terminal L1 al cable de alimentación eléctrica ROJO entrante (hilo caliente L1).
2. Conecte el terminal L2 al cable de alimentación eléctrica NEGRO entrante (hilo caliente L2).
3. Conecte el terminal eléctrico NEUTRO al cable de alimentación eléctrica NEUTRO BLANCO entrante.
4. Conecte el terminal DE TIERRA al cable de alimentación eléctrica DE TIERRA entrante VERDE.

Este aparato está equipado por fábrica con un conjunto de cables de suministro eléctrico de 4 hilos con terminales de anillo (L1, L2, N, tierra) adecuados para uso de cocinas UL / CSA de tipos enumerados TDRS / DRT 2X8AWG (L1, L2) + 2X10AWG (N,G) nominal de 300V, 40A con enchufe con fusible tipo NEMA 14-50P; longitud del cable 1,2 m; en caso de que deba reemplazarse el cable de alimentación, debe reemplazarse por uno con las mismas especificaciones técnicas y siguiendo las instrucciones y diagramas de las últimas 3 páginas de este manual.

Suministro de gas

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, norma ANSI Z223.1/NFPA 54. En Canadá, la instalación debe cumplir con el estándar actual de código de instalación/gas natural, CAN 1-1.1-M81 y códigos locales cuando corresponda.

Esta cocina ha sido certificada y cumple con la última edición de ANSI Z21.1b-2012.

REQUERIMIENTOS DE GAS

<u>GAS NATURAL</u>	<u>COLUMNA DE AGUA</u>
Presión del regulador	5" (12.5 mb)
Presión de suministro mínima	6"
Presión máxima de suministro	14" (34.9 mb), 0.5 psi (3.5 kPa)
<u>GAS LP</u>	<u>COLUMNA DE AGUA</u>
Presión del regulador	10" (25 mb)
Presión de suministro mínima	11"
Presión máxima de suministro	14" (34.9 mb), 0.5 psi (3.5 kPa)

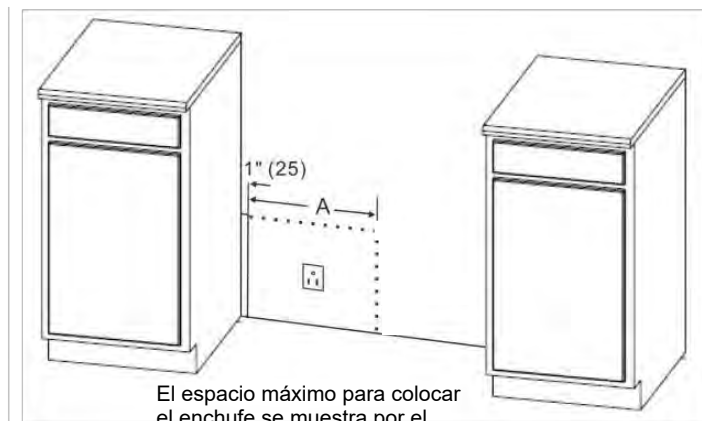
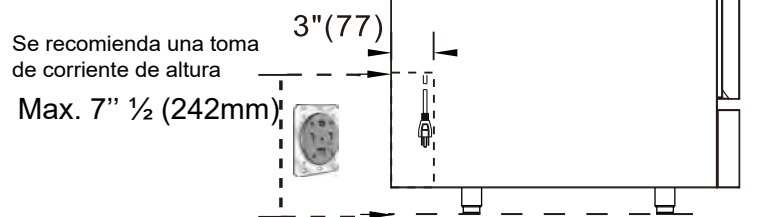
La presión de suministro de gas mínima y máxima corresponde a la presión en la válvula de cierre de gas

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

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

Requisitos de la fuente de alimentación eléctrica.

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



El espacio máximo para colocar el enchufe se muestra por el tamaño del rango.

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



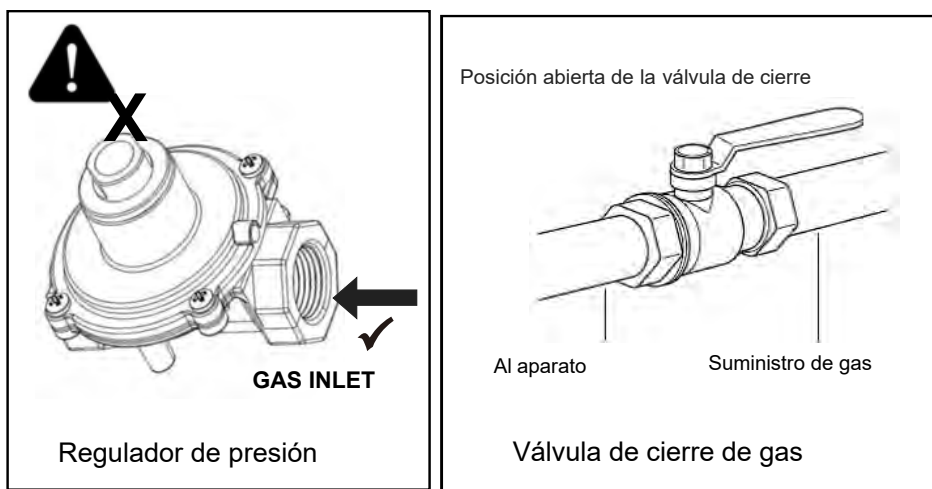
ADVERTENCIA Tenga en cuenta que si ajusta la altura de la perna del dispositivo, la altura máxima puede ser diferente. Para una medición precisa, recomendamos referirse a objetos reales en lugar de confiar únicamente en materiales de referencia.

Regulador de presión

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

El regulador de presión preinstalado en el rango tiene una entrada de gas de 1 / 2 " NPT para 30, 36, 48" y 3 / 4" NPT 60 ".

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



Válvula de cierre de gas (no incluida)

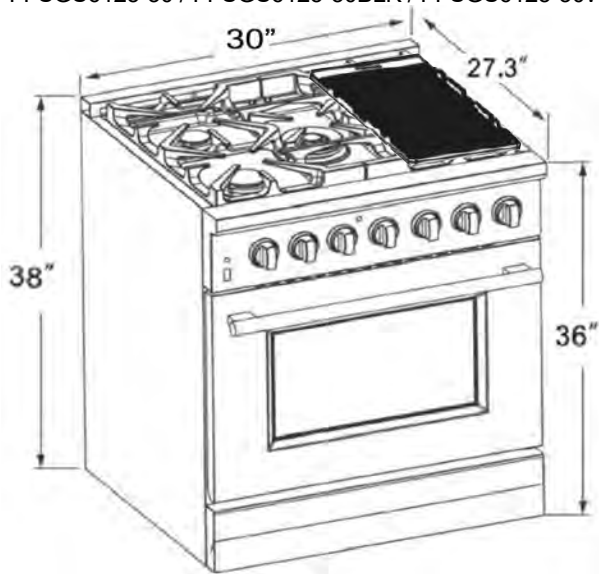
La línea de suministro debe contar con una válvula de cierre de gas externa aprobada que se ubique cerca de la cocina en un lugar accesible. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. Puede consultar la imagen.

Las líneas de suministro de gas de diámetro interior 3 / 4 "(19 mm) deben conectarse a este rango. Si las especificaciones locales lo permiten, se recomienda utilizar líneas de gas metálico flexibles certificadas de 3 '(.9 m) de largo, 1 / 2" (13 mm) o 3 / 4" (19 mm) de diámetro interior para conectar las entradas roscadas internas de 1 / 2" NPT 30", 36", 48" o 3/4" NPT 60" del dispositivo a las líneas de suministro de gas. Se deben utilizar compuestos de Unión de tuberías adecuados para gas natural o lp.

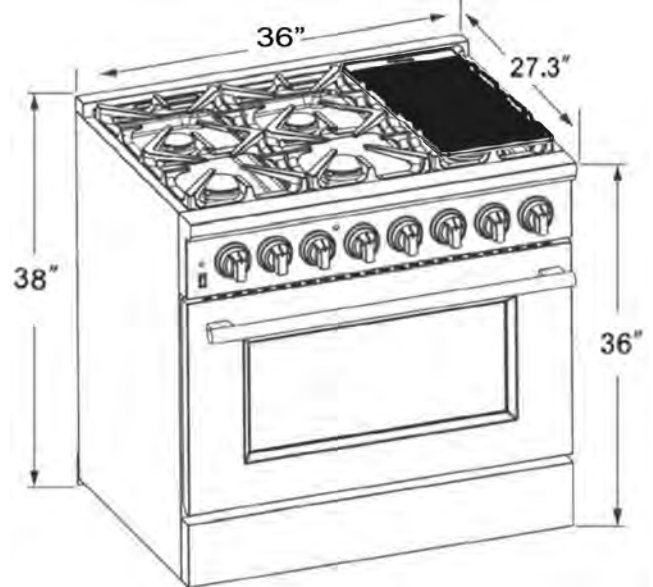
El artefacto y su válvula de cierre deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante alguna prueba de presión del sistema a presiones de prueba superiores a 0,5 psi (3,5 kPa). El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba iguales o menores a 0.5 psi (3.5 kPa).

Dimensiones del producto y gabinetes

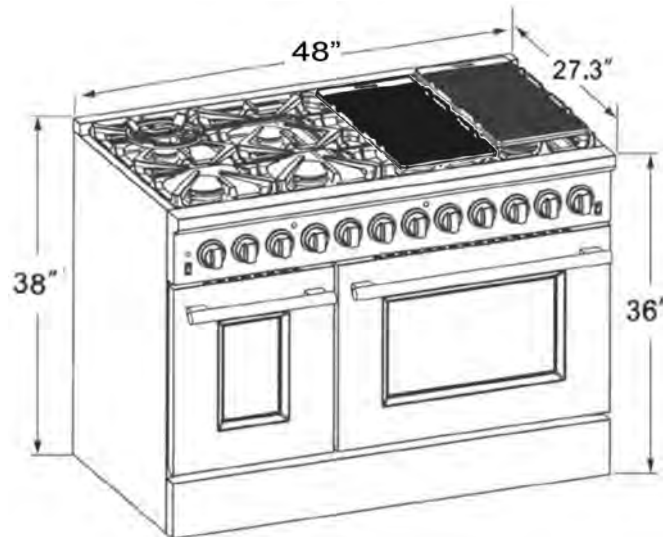
Model#:
FFSGS6125-30 / FFSGS6125-30BLK / FFSGS6125-30WHT



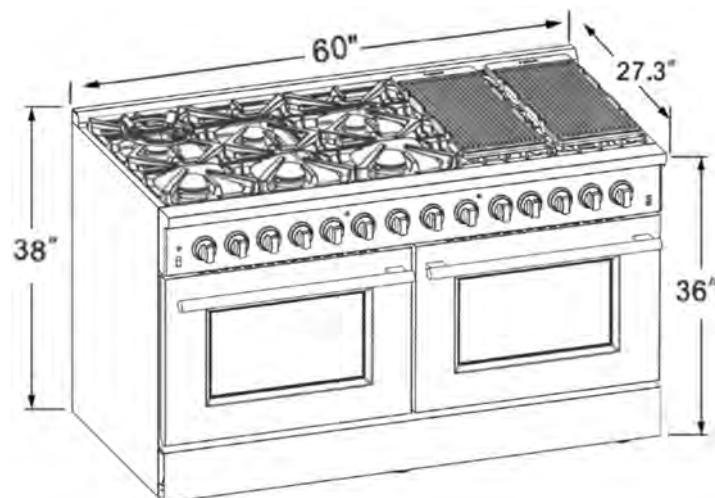
Model#:
FFSGS6125-36 / FFSGS6125-36BLK / FFSGS6125-36WHT



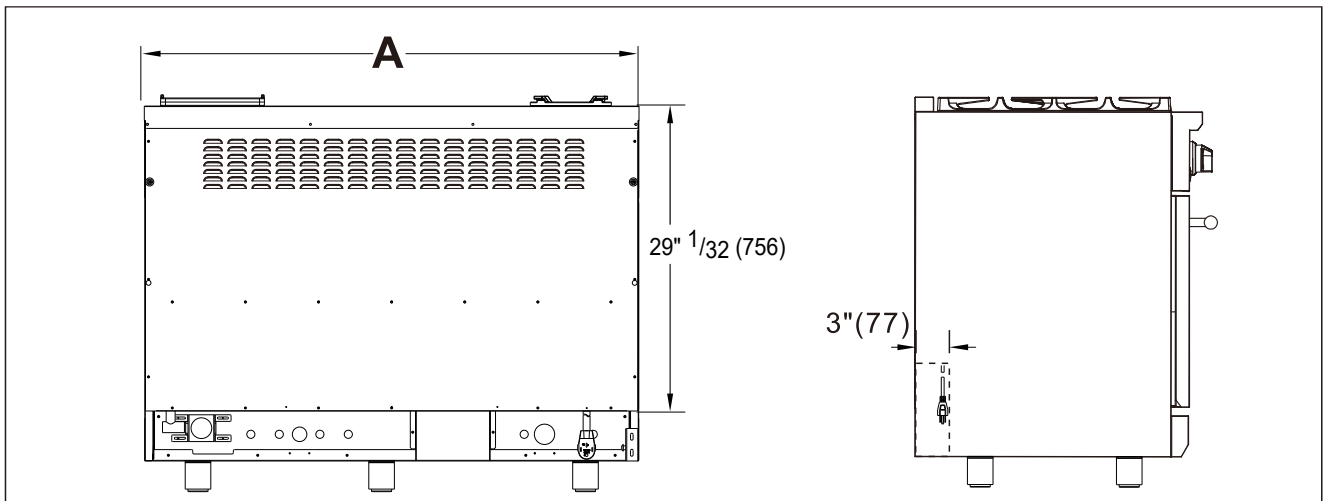
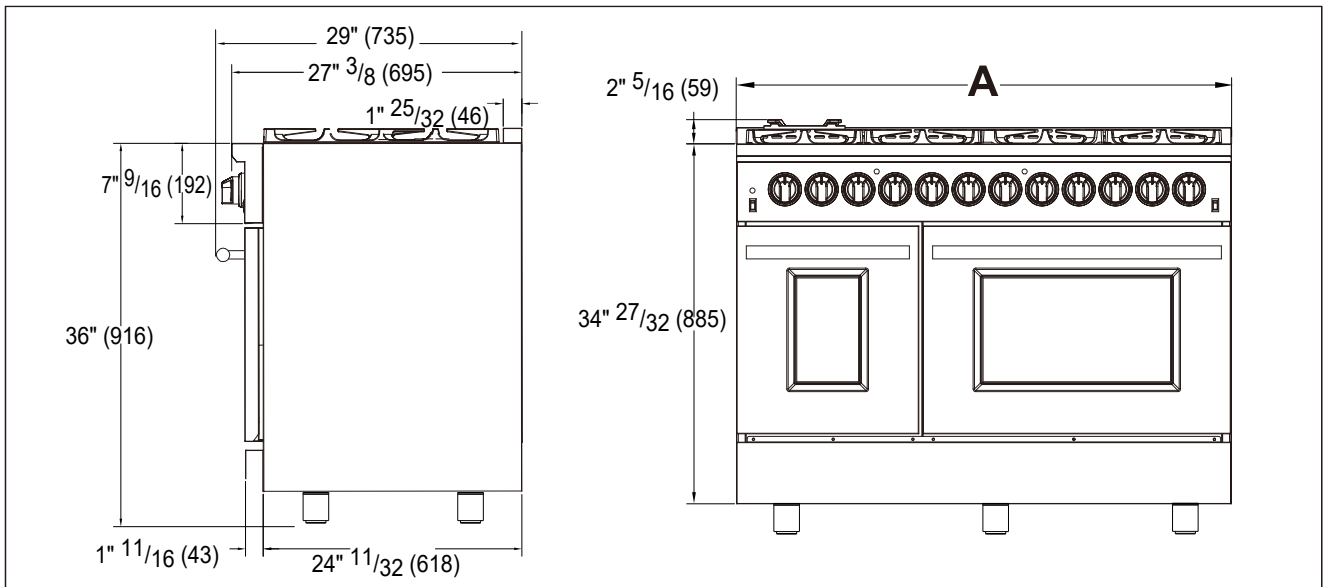
Model#:
FFSGS6125-48
FFSGS6125-48BLK
FFSGS6125-48WHT



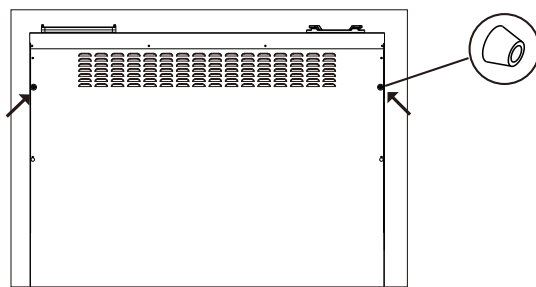
Model#: FFSGS6125-60



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



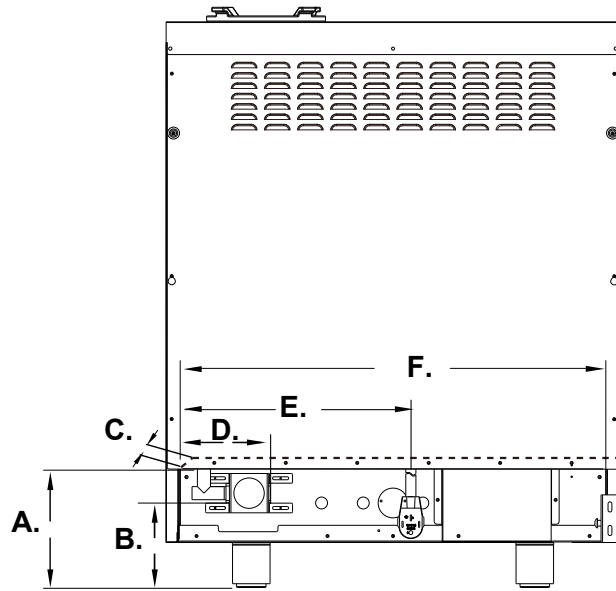
Almohadilla de goma contra la pared



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

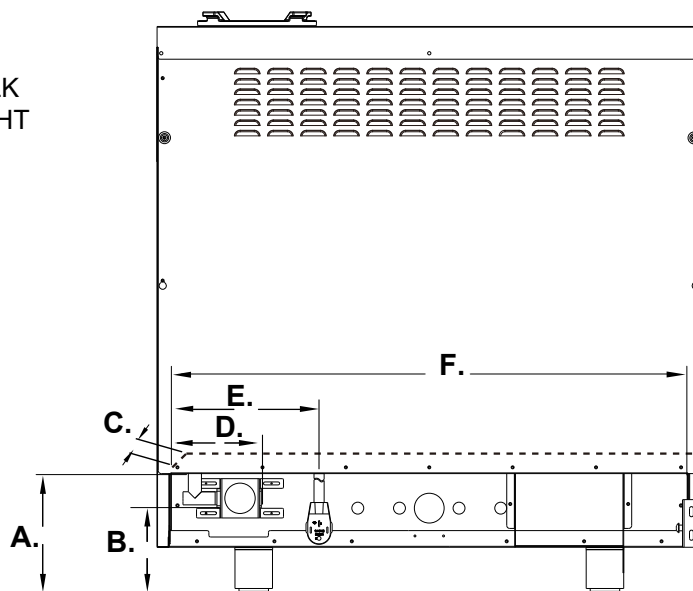
	30 Pulgada	36 Pulgada	48 Pulgada	60 Pulgada
A	30"(763)	36"(915)	47" 15/16 (1218)	59" 27/32 (1520)

Modelo:
 FFSGS6125-30
 FFSGS6125-30BLK
 FFSGS6125-30WHT



A.	B.	C.	D.	E.	F.
Min. 7" 4/5 (199mm) Max. 9" 1/2 (242mm)	Min. 5" 3/5 (142mm) Max. 7" 3/10 (185mm)	3" (77mm)	5" 4/5 (149mm)	15" 1/5 (387mm)	28" (715mm)

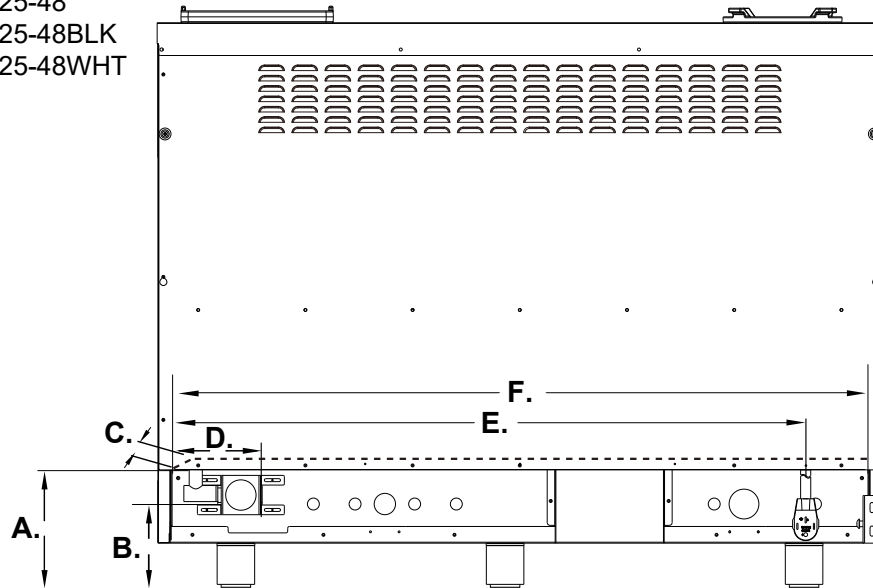
Modelo:
 FFSGS6125-36
 FFSGS6125-36BLK
 FFSGS6125-36WHT



A.	B.	C.	D.	E.	F.
Min. 7" 4/5 (199mm) Max. 9" 1/2 (242mm)	Min. 5" 3/5 (142mm) Max. 7" 3/10 (185mm)	3" (77mm)	5" 4/5 (149mm)	9" 4/5 (248mm)	34" (866mm)

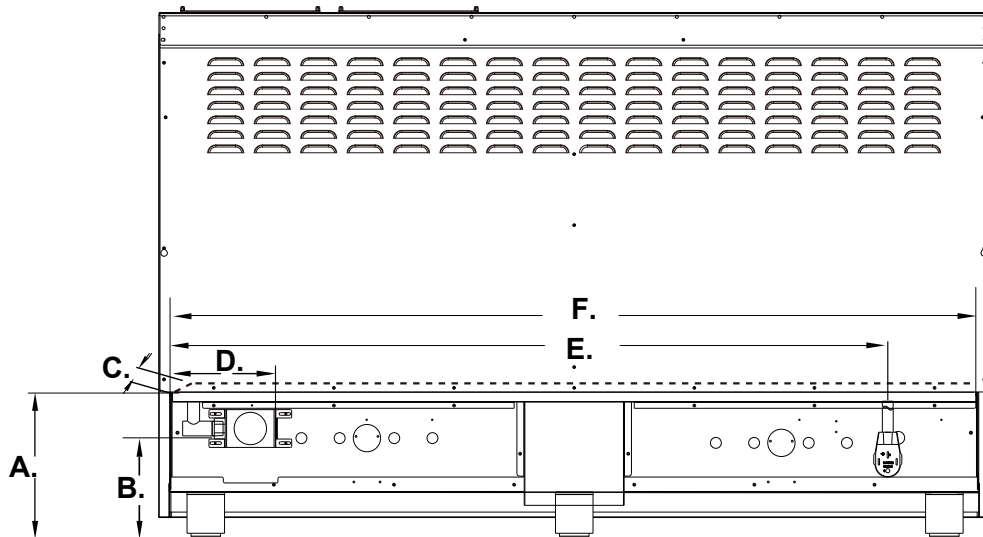
Modelo:

FFSGS6125-48
 FFSGS6125-48BLK
 FFSGS6125-48WHT



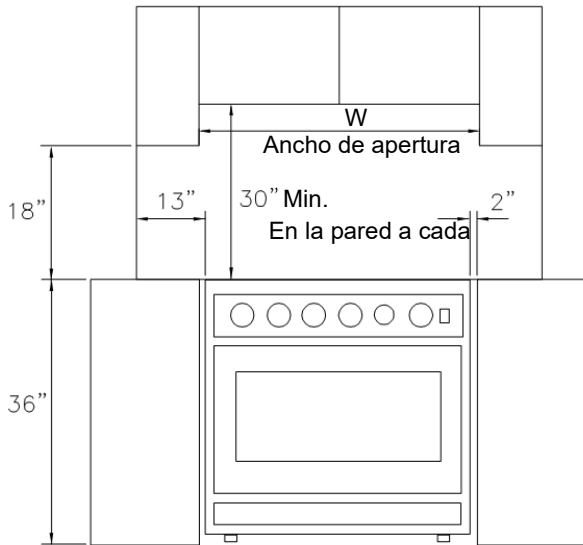
A.	B.	C.	D.	E.	F.
Min. 7" 4/5 (199mm) Max. 9" 1/2 (242mm)	Min. 5" 3/5 (142mm) Max. 7" 3/10 (185mm)	3" (77mm)	5" 4/5 (149mm)	41" 9/10 (1064mm)	46" (1169mm)

Modelo: FFSGS6125-60

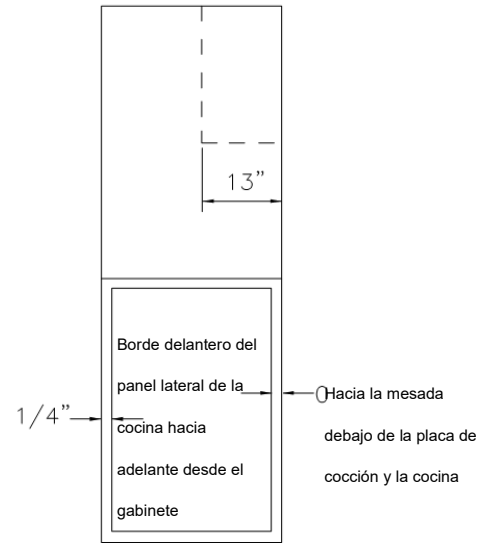


A.	B.	C.	D.	E.	F.
Min. 7" 4/5 (199mm) Max. 9" 1/2 (242mm)	Min. 5" 3/5 (142mm) Max. 7" 3/10 (185mm)	3" (77mm)	5" 4/5 (149mm)	52" (1320mm)	58" 3/10 (1482mm)

Mínima distancia hacia los gabinetes a cada lado de la cocina



Máxima profundidad para los gabinetes sobre la mesada



ANCHO DE APERTURA

Ancho

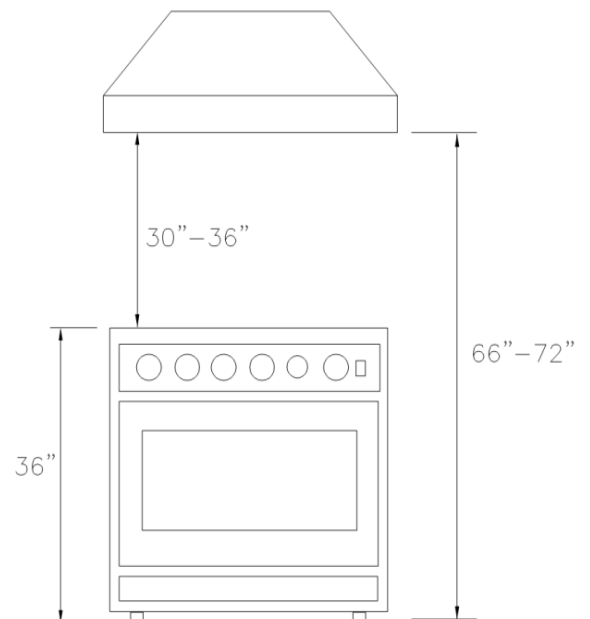
Modelo de 30"	30" (762mm)
Modelo de 36"	36" (914mm)
Modelo de 48"	48" (1219mm)
Modelo de 60"	60" (1520mm)

Instalación de la campana extractora

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

Después de la instalación:

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



Operación de conversión de gas

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

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

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

El procedimiento de conversión a gas para esta cocina incluye 5 pasos:

1. Regulador de presión
2. Quemadores de la cocina
3. Válvula de gas
4. Reconexión del suministro de gas y de electricidad
5. Instalación de nueva etiqueta de clasificación

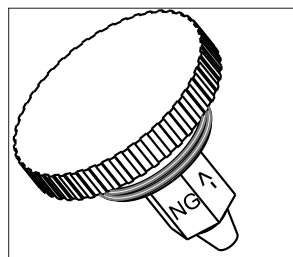
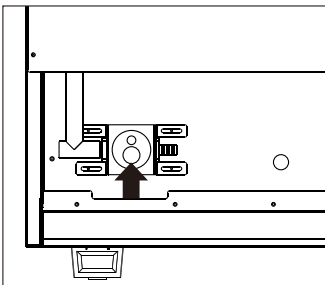
La conversión se completa solamente siguiendo los 5 pasos correctamente.

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

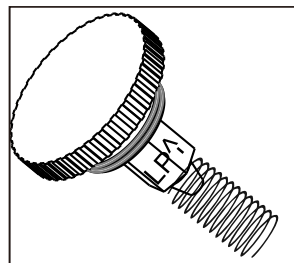
ETAPA 1: Regulador de presión

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

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



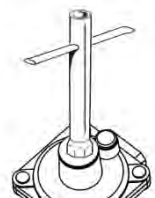
Posición para GN



Posición para PL

ETAPA 2: Quemadores en la placa de cocción

- a. Retire las parrillas de cocina y las tapas de los quemadores.
- b. Levante el separador del quemador externo y las bases del quemador.
- c. Retire las boquillas de gas natural instaladas de fábrica del centro de los porta boquillas con una llave de tubo de 7 mm. Reemplace el inyector de LP en cada soporte de boquilla. Ajuste cada inyector adecuadamente. **No apriete demasiado el inyector.**

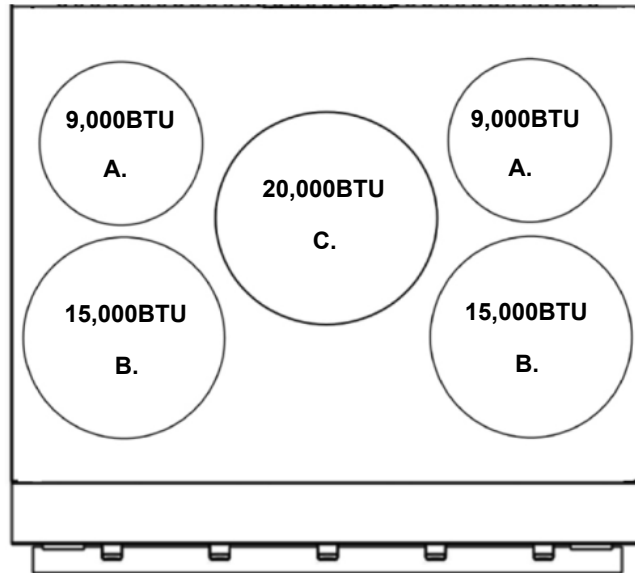


Llave de tubo

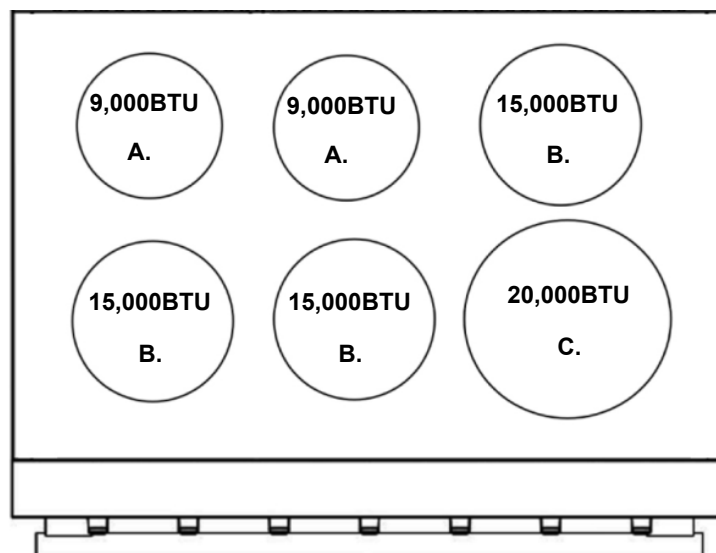
⚠ PRECAUCIÓN Tenga cuidado al retirar y reemplazar los componentes de gas. Tome las medidas adecuadas para evitar daños a los componentes.

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

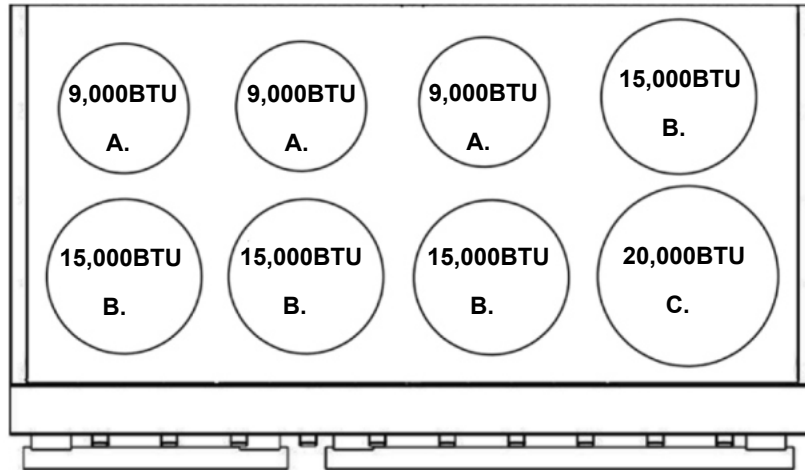
ORIFICIOS DE ESTRANGULAMIENTO DE GAS NATURAL (GN) Y PROPANO LÍQUIDO (LP)	QUEMADORES DE SUPERFICIE DE ESTUFA		
	A. 9,000BTU	B.15,000BTU	C.20,000BTU
GN	1.33	1.75	1.38 x 2 (Exterior) 0.75 x 1 (Centro)
PL	0.93	1.18	0.9 x 2 (Exterior) 0.46 x 1 (Centro)



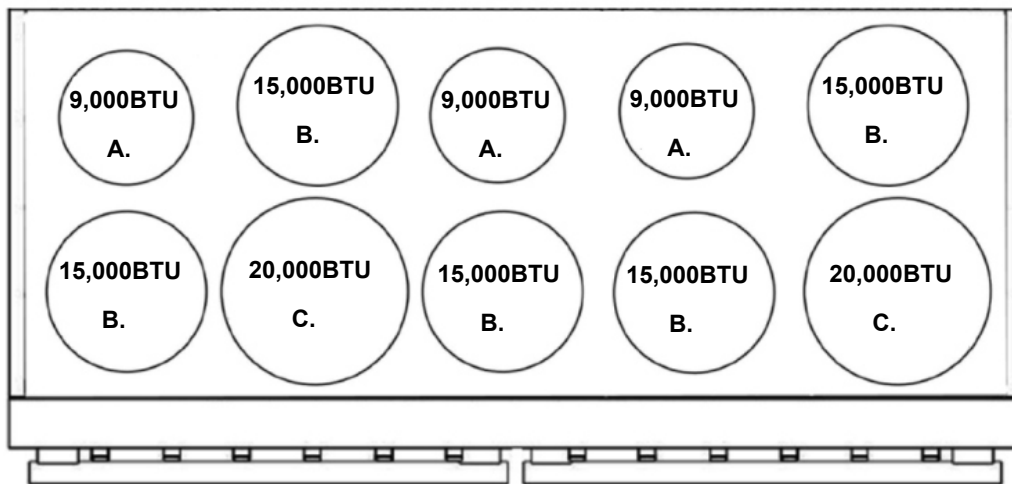
Modelo: FFSGS6125-30
 FFSGS6125-30BLK
 FFSGS6125-30WHT



Modelo: FFSGS6125-36
 FFSGS6125-36BLK
 FFSGS6125-36WHT



Modelo: FFSGS6125-48
 FFSGS6125-48BLK
 FFSGS6125-48WHT

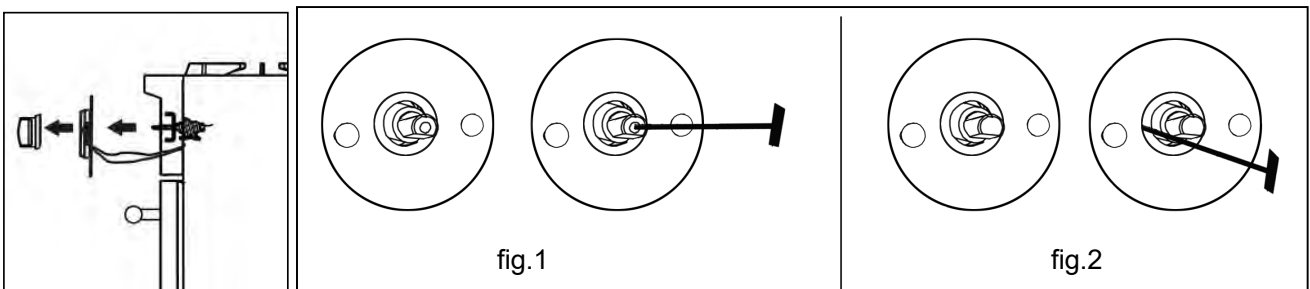


Modelo:FFSGS6125-60

IMPORTANTE: Mantenga los inyectores retirados de la cocina para uso futuro.

ETAPA 3: Válvula de gas

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

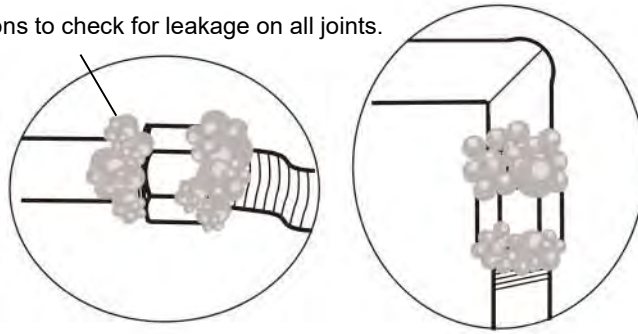


ETAPA 4: Reconecte el suministro de gas y electricidad

Las pruebas de fuga de esta cocina deben hacerse siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas con esta cocina.

Antes de poner en funcionamiento la cocina después de la conversión de gas, siempre compruebe si hay fugas con una solución de agua jabonosa u otro método aceptable en las conexiones de gas instaladas entre el tubo de entrada de gas de la cocina, el regulador de gas y la válvula de cierre manual.

Use soapy solutions to check for leakage on all joints.



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

ETAPA 5: Instalación de una nueva etiqueta de evaluación

Anote el modelo y el número de serie en la placa de identificación de PL/Propano provista en este kit.

La información está en la placa de identificación existente. Coloque la etiqueta de conversión a GLP lo más cerca posible de la etiqueta de clasificación/serie ubicada en la cocina.

Preparación

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

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

Colocación

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

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

Nivelación

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

Soporte antivuelco

Para evitar que la cocina se incline hacia adelante, debe instalar el soporte antivuelco. Consulte la Sección del Dispositivo Antivuelco.

Conexión del suministro de gas

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

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

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

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

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

NO olvide antes de comenzar:

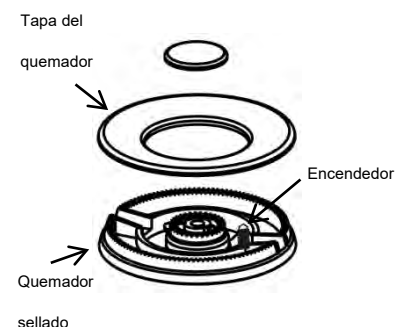
- Retire el embalaje exterior e interior.
- Limpie a fondo la cocina con agua caliente y un detergente suave. Enjuague y seque con un paño suave para eliminar cualquier aceite o grasa que haya quedado del proceso de fabricación.
- Verifique que los componentes del quemador de superficie estén correctamente ensamblados.
- Organice el interior del horno insertando los estantes y la bandeja.
- La cocina montada en sus patas.
- Tenga el dispositivo antivuelco correctamente instalado.
- Conecte la electricidad a tierra correctamente.
- Conecte la línea de servicio de gas siguiendo las indicaciones del fabricante.
- Verifique si hay fugas en las conexiones de gas.
- Asegúrese de que la cocina esté configurada para el tipo de gas disponible en el hogar.
- Asegúrese de que la llama tenga un color azul intenso, sin puntas amarillas, o llamas

levantadas.

- Ajuste la configuración mínima para todos los quemadores.

Funcionamiento de la placa de cocción

El conjunto del quemador contiene todos los accesorios en un juego. La tapa del quemador debe estar puesta horizontalmente en el quemador. Consulte la siguiente ilustración.



Encendido

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

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

Configuraciones de calor:

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



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

Cocinar a fuego lento y hervir

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

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

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

Intensidad de la llama

- Cuando ajusta la intensidad de la llama, observe la llama cuando gire la perilla.
- Cualquier llama que rodee o sobresalga de la batería de cocina es desperdiciada.
- La llama debe permanecer estable y de color azul. La impureza en el suministro de gas puede causar una llama naranja durante el funcionamiento inicial.

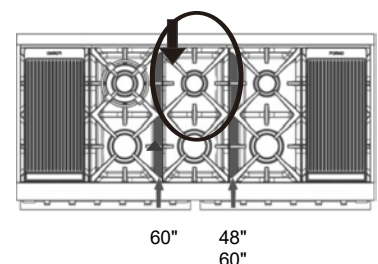
Corte de electricidad

- Si el gas no se enciende en cuatro segundos, cierre la válvula y espere al menos cinco minutos para que se disipe todo el gas. Repita el procedimiento de encendido.
- Si no hay electricidad, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Mantenga una cerilla encendida cerca de un quemador y gire la perilla en sentido antihorario para alcanzar la posición "HI". Una vez que el quemador esté encendido, gire la perilla a la configuración deseada.

Rejillas del quemador

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

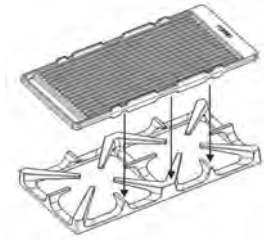
Nota: en la unidad de 48 pulgadas, hay un total de 4 rejillas, las 3 mismas, una de las cuales es ligeramente más ancha que otras. En la unidad de 60 pulgadas hay un total de 5 rejillas, dos de las cuales son ligeramente más anchas que otras. Una rejilla única tiene un lado más ancho que el otro. El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



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

Antes de usar la parrilla

1. Limpie a fondo la parrilla con agua tibia y jabón para eliminar el polvo o la capa protectora.
2. Enjuague con agua limpia y limpie con un paño/toalla suave limpio y sin pelusas.
3. Si utiliza la plancha para cocinar en la posición máxima, es posible que note que el quemador de 20 000 BTU sigue haciendo clic. Para evitar que esto suceda, intente ajustar el fuego a una posición más baja. Esto debería eliminar el problema.



Uso de la parrilla

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN La superficie de la plancha y las parrillas están calientes luego de su uso.

Espera un tiempo suficiente para que la plancha se enfríe antes de limpiarla.

Freidora de Aire

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



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

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

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

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

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

Consejos:

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

Limpieza con Vapor:

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

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

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

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

Consejos:

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

Consejos para limpiar la placa de cocción

- Para evitar que la placa de cocción se decolore o se manche, límpiela después de cada uso y limpie las salpicaduras ácidas o azucaradas tan pronto como la cubierta se enfríe.
- Los quemadores sellados de su cocina no están unidos a la cocina y están diseñados para ser retirados. Los derrames no se filtrarán debajo de la placa de cocción. Los quemadores deben limpiarse después de cada uso.

Luz del horno

La luz del horno se controla mediante un botón ubicado en el panel de control. Se puede usar esta luz mientras cocina o limpia el horno.

⚠ ADVERTENCIA verifique que la energía esté desconectada de la caja eléctrica antes de reemplazar la bombilla. Deje que el horno se enfríe completamente, luego desenrosque la tapa de la luz y retire la bombilla desenroscándola de la toma. Reemplace con una bombilla halógena de 40 vatios.

Interruptor de luz LED

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

Funcionamiento del horno

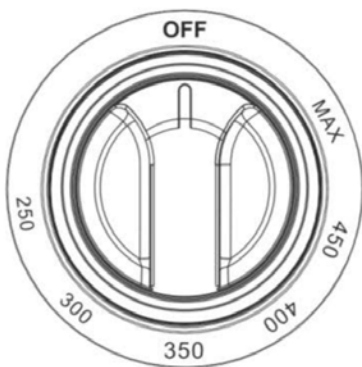
Consejos para hornear

1. Nunca cubra ninguna ranura, agujero o la parte inferior del horno, ni cubra una rejilla completa con materiales como papel de aluminio. El papel de aluminio también puede atrapar el calor, causando un peligro de incendio. No use papel de aluminio sobre ninguna superficie de porcelana. Esto podría dañar la porcelana y afectar su durabilidad.
2. Coloque las rejillas antes de precalentar el horno.
3. Reduzca la temperatura del horno en 14 °C (25 °F) cuando hornee en recipientes de vidrio resistentes al calor o de cerámica de vidrio.

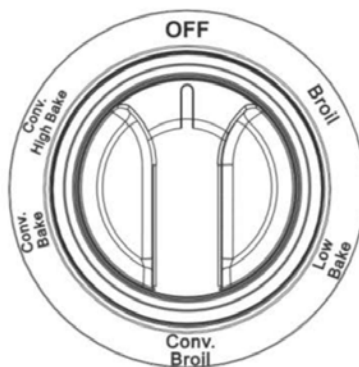
⚠ ADVERTENCIA Esta cocina fue diseñada para cocinar con la puerta cerrada. Siempre cocine con la puerta cerrada.

FUNCIONES DEL HORNO ELÉCTRICO

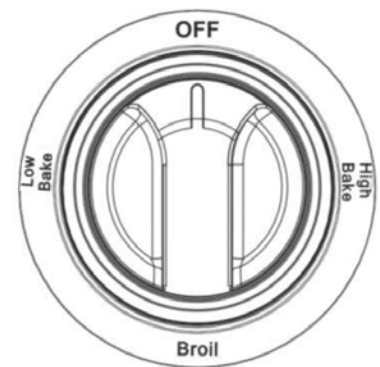
Varias funciones del horno permiten al usuario una utilización flexible para lograr diferentes resultados de cocción.



(Perilla de control de la temperatura)



(Perilla de funciones del horno)



(para hornos de 18" solamente)

CONV. HORNEADO ALTO

El elemento de calentamiento del anillo interior superior (1000w), el elemento de calentamiento inferior (2000w) y el ventilador trabajan juntos bajo esta función, lo que permite calentar más rápido y acortar el tiempo de cocción a temperaturas más bajas. El aire caliente circula uniformemente en la cavidad del horno, lo que puede obtener mejores resultados culinarios. Muy adecuado para la panadería, cocinando hasta 3 niveles. La temperatura se establece en 250 ° F hasta la temperatura máxima.

CONV. HORNEAR

El elemento de calefacción inferior (2000w), el elemento de calefacción trasera (1500w) y el ventilador trabajan juntos bajo esta función. El calor se distribuye alrededor del horno para hacer barbacoas adicionales en la parte inferior de la comida. La temperatura se establece en 250 ° F hasta la temperatura máxima.

Horno profesional ¡Guía rápida de inicio para cocinar!

Conv. Función de horneado proporciona un resultado de calor más uniforme que una cocina convencional (sellado) rápidamente.

El precalentamiento no es necesario. Esta configuración es ideal para hornear por etapas o una comida completa. Es muy recomendable para cualquier estilo de cocción o para precalentamiento.

CONV. ASAR

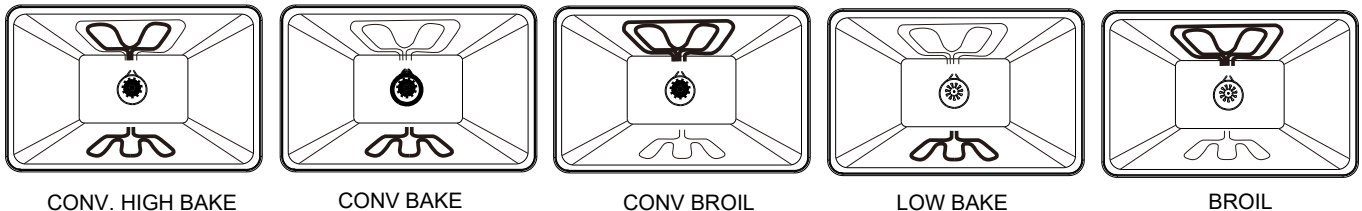
El anillo interior superior (1000w), el elemento de calefacción del anillo exterior superior (1800w) y el ventilador funcionan bajo esta función. Distribuir el calor uniformemente alrededor del horno permite cocinar más rápido y mejor. Se utiliza para asar trozos grandes de carne o aves de corral en una capa. Adecuado para el marrón. Establezca la temperatura "máxima" para hornear. Es una diferencia normal de potencia que el interior de la barbacoa emita menos luz que el exterior.

HORNEADO BAJO

El elemento de calefacción inferior (2000w) funciona bajo esta función. Hornear a un nivel. Adecuado para pasteles, magdalenas, pizzas y exquisitos platos de huevo. La temperatura se establece en 250 ° F hasta la temperatura máxima.

ASAR

El anillo interior superior (1000w) y el elemento de calefacción del anillo exterior superior (1800w) funcionan bajo esta función. Proporciona calor radiante directo a los alimentos. Se utiliza para hornear una gran cantidad de alimentos, cocinando más rápido de lo normal. Se establece la temperatura máxima. Debido a las diferentes potencias, es normal que el brillo interior de la parrilla sea más bajo que el exterior.



Control de temperatura del horno y tiempos de cocción

Los números en el panel de control alrededor de la perilla de control de temperatura indican el valor de ajuste disponible de temperatura del horno (°F).

Gire la perilla de control de temperatura para seleccionar la configuración deseada.

El tiempo de cocción puede variar según los diferentes tipos de comida y la cantidad. Con la guía de cocción, es muy recomendable seguir los pasos cuidadosamente y estudiar el tiempo adecuado para familiarizarse y conseguir un buen resultado de cocción.

Consejos de limpieza del horno

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




Recomendaciones de cuidado y mantenimiento

Acero inoxidable	Use un limpiador para acero inoxidable no abrasivo, aplique una pequeña cantidad en un paño suave, limpie ligeramente la superficie de acero inoxidable y luego seque con una toalla. Cuando limpie sobre la superficie de acero inoxidable, siga siempre el grano del metal.
Rejillas de quemador Guías de rejilla del horno	Limpie con agua caliente y detergente suave o una mezcla de bicarbonato de sodio y agua. No sumerja en agua. Seque con una toalla.

Bandeja del quemador	Retire los restos de la superficie antes de limpiar para acelerar el proceso y reducir el riesgo de rayar la superficie durante la limpieza. Use limpiadores abrasivos suaves o desengrasantes en aerosol, limpie y enjuague la superficie y seque inmediatamente para evitar rayaduras. Para limpiar las manchas de agua dura, use vinagre blanco y agua. Enjuague y seque inmediatamente.
Quemadores de la placa de cocción	Deje que se enfríen. Use un detergente suave o un desengrasante en aerosol para limpiarlos. Enjuague con agua y seque con una toalla.
Perillas de control	Con un paño húmedo, limpie con un detergente suave o un desengrasante en aerosol; enjuague y seque. No las coloque en el lavavajillas para la limpieza.
Interior del horno	Use limpiadores abrasivos suaves y desengrasantes en aerosol. Use una hoja de afeitar para remover suavemente los alimentos de la cavidad y la ventana del horno. Para manchas difíciles, rocíe con un limpiador abrasivo suave o un desengrasante en aerosol. Limpie todo el interior del horno con agua y jabón.
Parrillas del horno	Para limpiar la rejilla superior, use detergente suave y una esponja. Enjuague y seque. Para limpiar la bandeja inferior, quite la grasa y lave con agua caliente y detergente suave. Enjuague y seque. La rejilla de acero inoxidable es apta para lavavajillas. No coloque la rejilla o bandeja con revestimiento de porcelana en el lavavajillas.
Luz del horno	Para reemplazar la bombilla, desenrosque la tapa de la luz en el interior del horno, sustitúyala con una bombilla halógena de 25 vatios.

Consejos para solucionar problemas

Antes de llamar al servicio de asistencia

La cocina no funciona	<p>Compruebe que haya energía eléctrica.</p> <p>Compruebe que la energía eléctrica llegue a la cocina y el disyuntor doméstico esté encendido.</p>
Los quemadores no se encienden ni chispean aleatoriamente	<p>El enchufe eléctrico no está enchufado a un tomacorriente activo.</p> <p>El suministro de gas no está activado.</p> <p>Las piezas del quemador no se reemplazaron correctamente.</p> <p>Los agujeros en los anillos de cocción o las ranuras de los quemadores están bloqueados.</p> <p>Las boquillas, los quemadores o los electrodos mojados están obstruidos.</p> <p>Es posible que haya saltado un fusible en su casa o que se haya disparado un disyuntor.</p>
Los quemadores tienen llamas amarillas o amarillas dispersas	<p>Las piezas del quemador no se reemplazaron correctamente.</p> <p>A. Llamas amarillas: llame al servicio.</p> <p>B. Puntas amarillas en conos exteriores: es normal para gas propano (PL).</p> <p>C. Llamas azules suaves: es normal para gas natural.</p> <p>Si las llamas del quemador lucen así  (A), llame al servicio técnico.</p> <p>Las llamas normales deben lucir así  (B) o así  (C), dependiendo del tipo de gas.</p>

Las llamas de los quemadores son muy grandes o amarillas	La cocina puede estar conectada a un tipo de combustible incorrecto. Póngase en contacto con la persona que lo instaló o lo convirtió.
Las llamas de los quemadores contienen parpadeos anaranjados	Polvo suspendido en el aire; humidificador de vapor frío; desechos en o dentro del quemador.
Las luces del horno no funcionan	La bombilla está defectuosa. Desenrosque la tapa de la luz dentro del horno, reemplace la luz con una bombilla halógena de 25 vatios.
Las rejillas del horno son difíciles de deslizar	No rocíe spray de cocina ni otros lubricantes en aerosol. Retire todos los materiales de embalaje antes de usar.
Las rejillas del horno son difíciles de deslizar	Los controles del horno pueden estar configurados incorrectamente. Asegúrese de que el horno se haya configurado correctamente. El horno no fue precalentado lo suficiente. Utensilios de cocina inadecuados
Los alimentos no se asan correctamente	Los controles del horno no están configurados para ASAR. La perilla de control de temperatura no está configurada en la posición MÁX ; El indicador de calentamiento se iluminará intermitentemente. Posición incorrecta de la parrilla. Este modelo está diseñado solo para parrillas de puerta cerrada. Cierre la puerta. Siempre ase con la puerta cerrada. Los utensilios de cocina no son aptos para asar. Use la asadera y la parrilla provistas con su horno.
Temperatura del horno demasiado alta o demasiado baja	Necesita ajustar la configuración de temperatura de la perilla del horno.
Vapor que proveniente de la ventilación	Cuando se usa el modo “convección”, es normal que salga vapor por la ventilación del horno. A medida que aumenta la cantidad de comida cocida, aumentará la cantidad de vapor visible.
Olor a quemado o aceite emitido por la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.
Olor fuerte	Es temporal. Las primeras veces que use el horno, es normal que haya un olor causado por el aislamiento que rodea el interior del horno.
Ventilador de convección no siempre en funcionamiento	Esto es normal. El ventilador de convección se encenderá automáticamente cuando el horno esté muy caliente y se apagará cuando la temperatura del horno vuelva a la normalidad.
Condensación o vidrio de la puerta empañado	Durante el precalentamiento del horno, la condensación o el empañamiento del vidrio de la puerta del horno es normal y generalmente se evaporará al final del ciclo de precalentamiento.
Crujido o explosión durante la limpieza	Es normal el sonido de expansión y contracción del metal ocasionados por el calentamiento y el enfriamiento.
Humo excesivo durante la limpieza	El horno está muy sucio. Gire la perilla de funcionamiento del horno y la perilla de temperatura a OFF (Apagado). Abra las ventanas para dejar salir el humo. Remueva el exceso de suciedad y vuelva a limpiar.

LEA ESTAS INDICACIONES ANTES DE UTILIZAR SU HORNO



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

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

Consejos de cocción:

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

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

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

Pescado: de 4 a 6 minutos

Carnes 10 oz.: entre 9-14 minutos

Pollo 8 oz.: entre 14-19 minutos

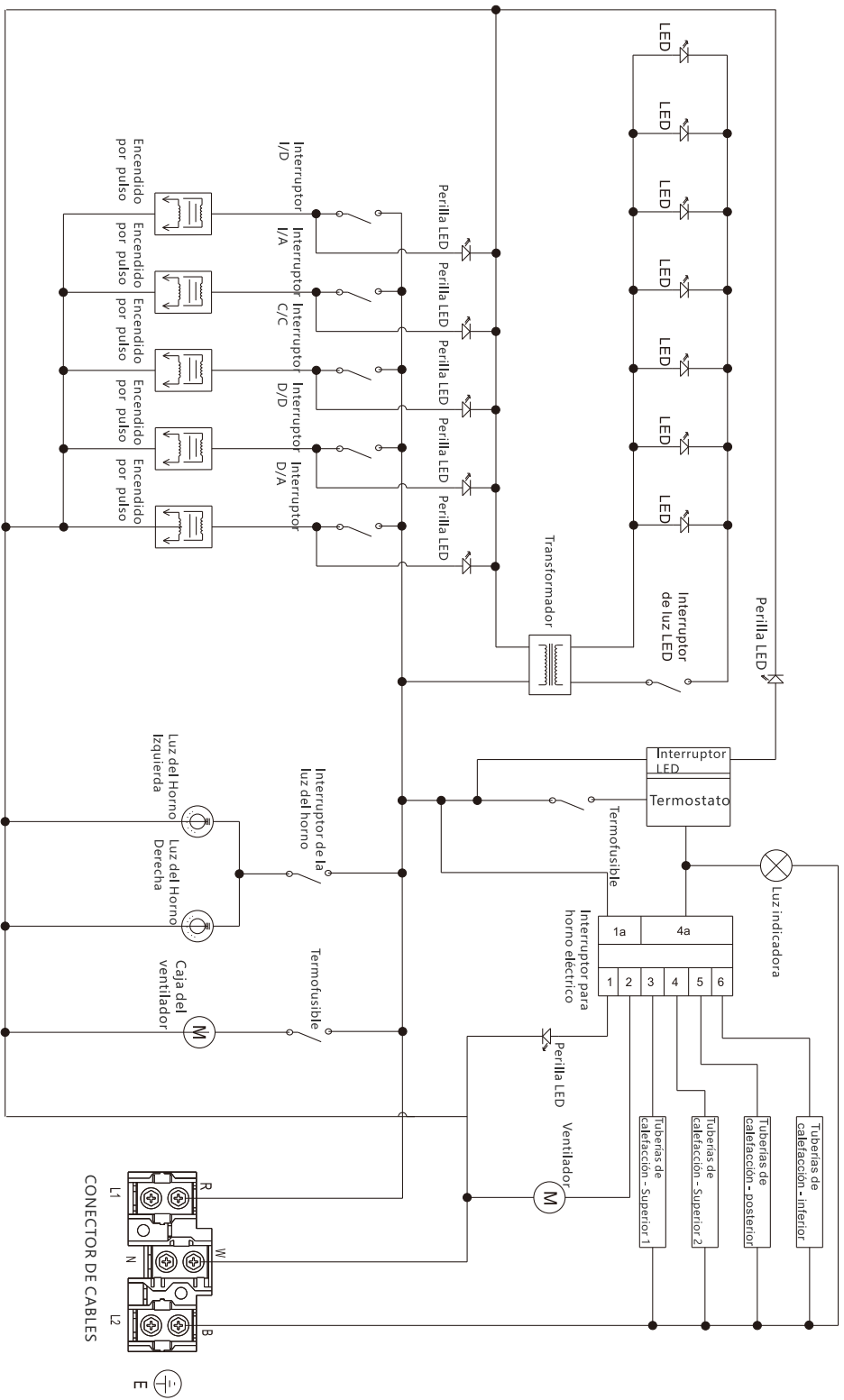
4-Pavo y Carnes Estofadas:

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

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

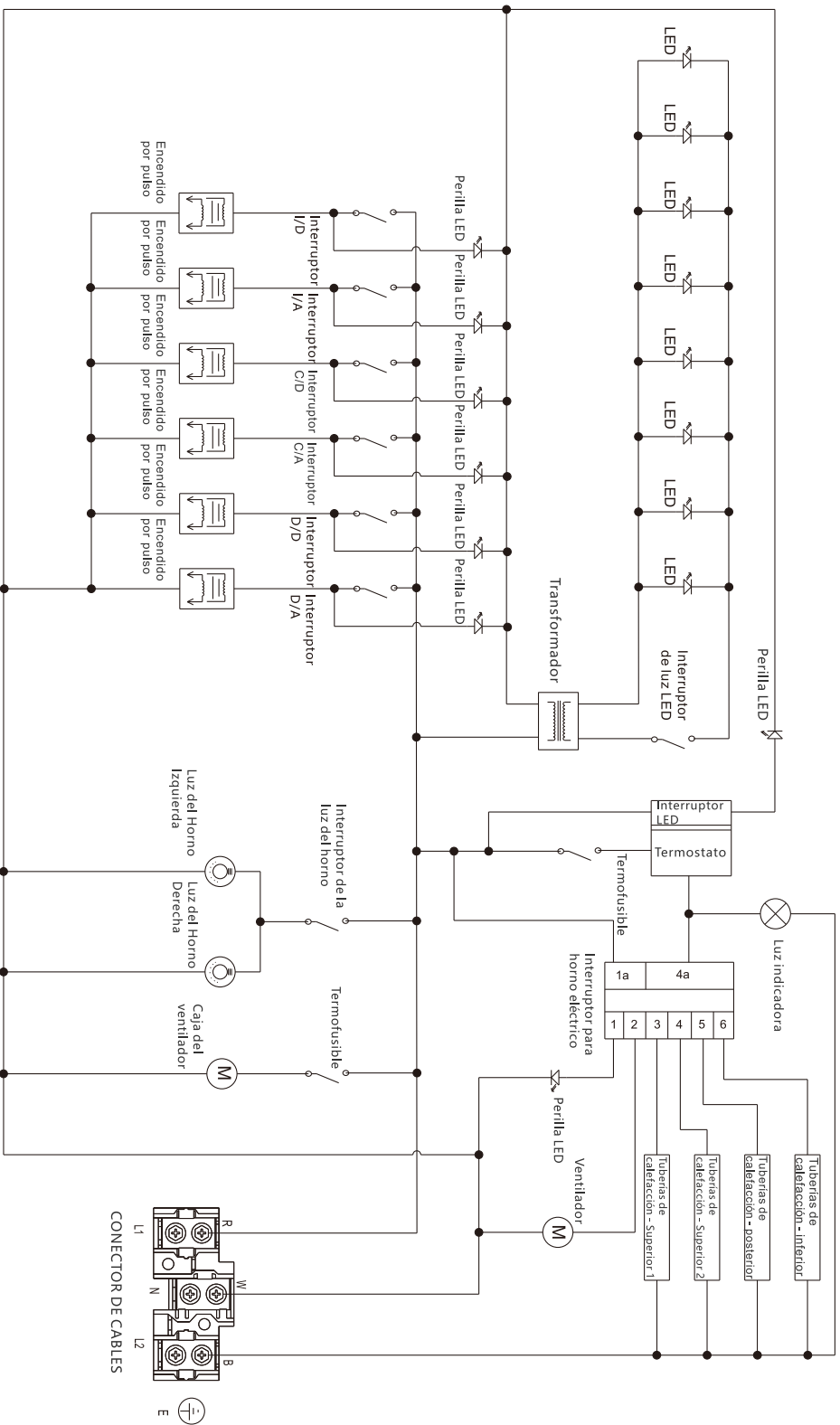


FFSGS6125-30



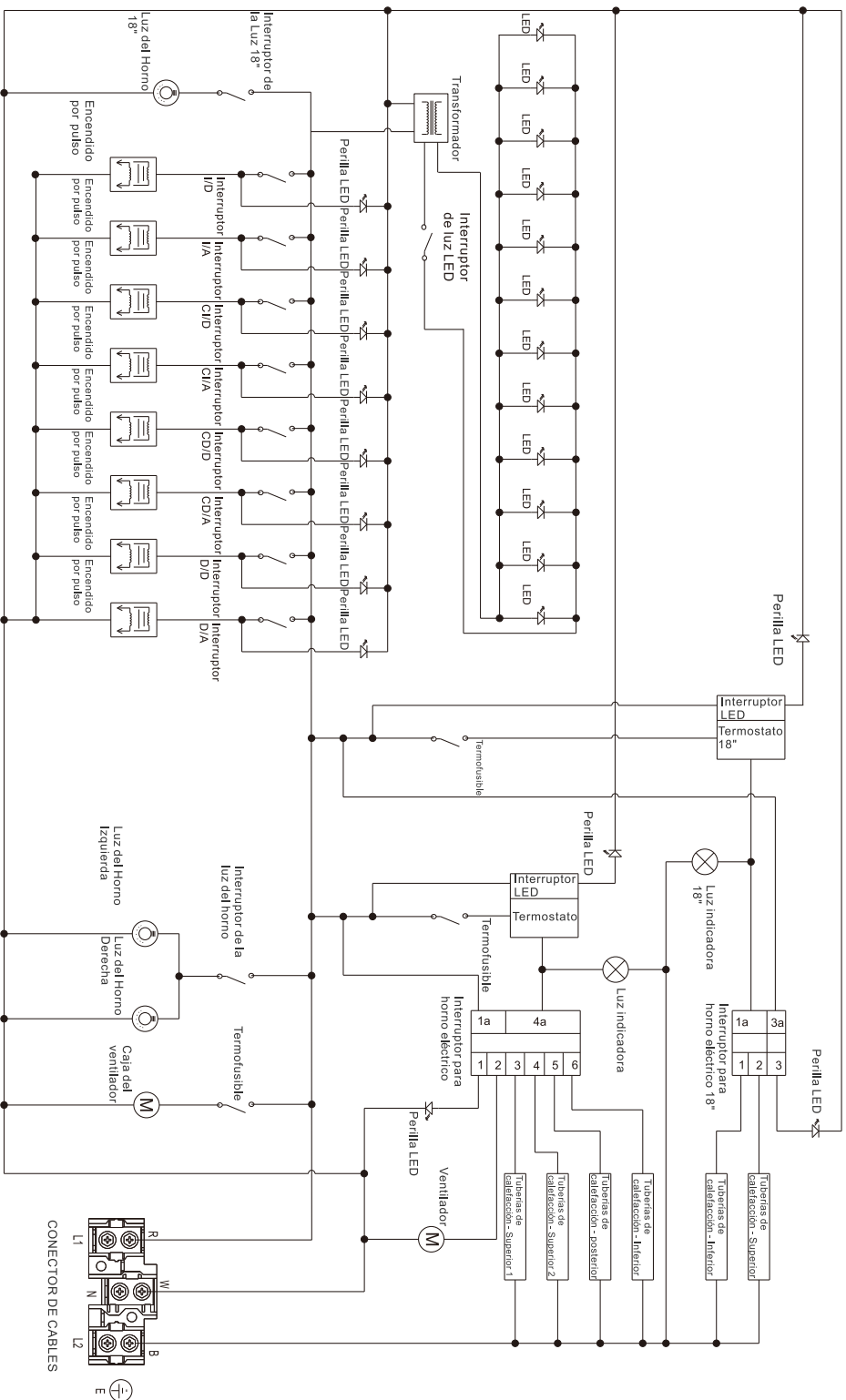
Precaución: Etiquete todos los cables antes de desconectarlos cuando realice el mantenimiento de los controles. Los errores de cableado pueden causar una operación incorrecta y peligrosa. Verifique el correcto funcionamiento después de haber realizado el mantenimiento.

FFSGS6125-36



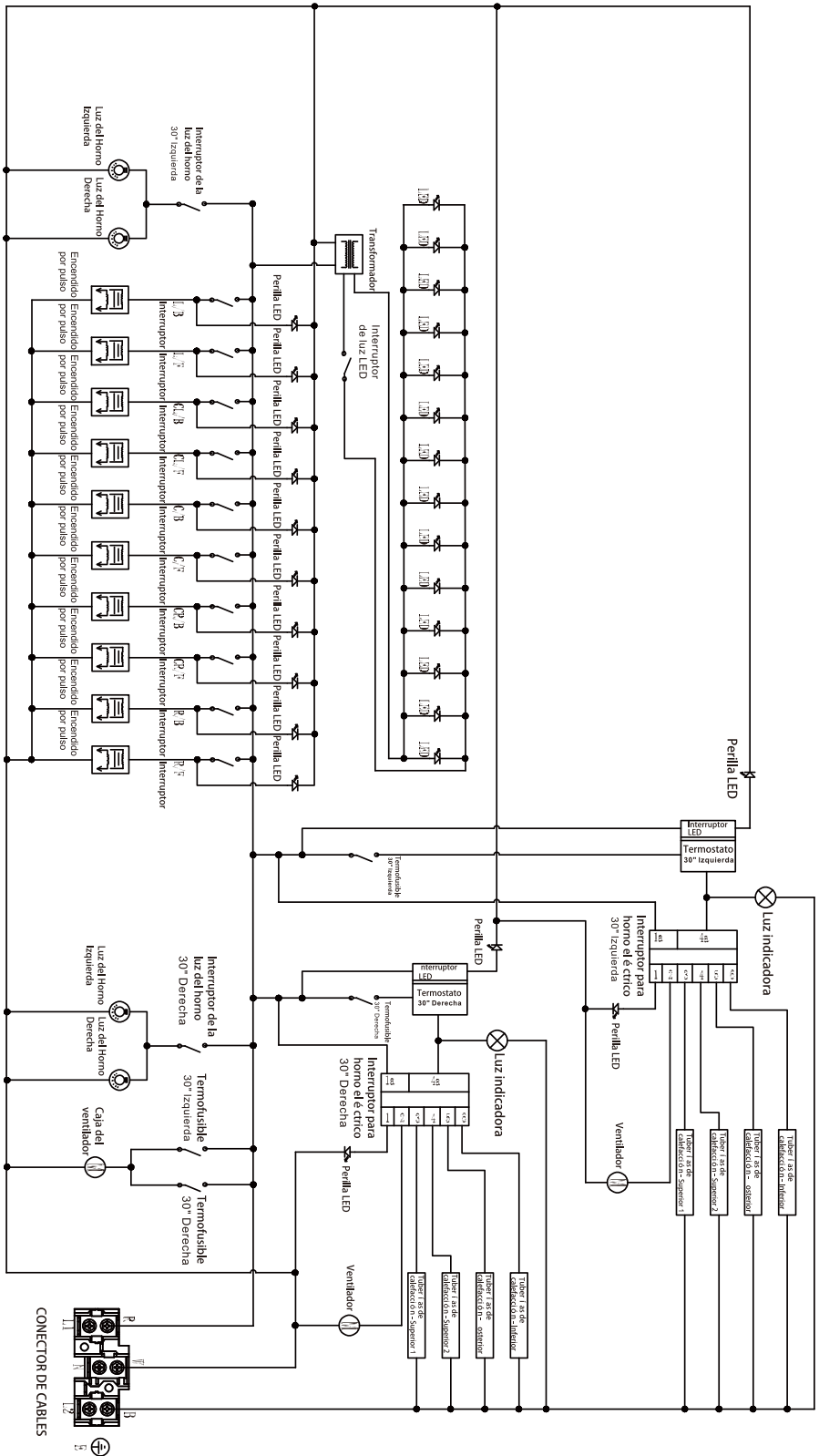
Precaución: Etiquete todos los cables antes de desconectarlos cuando realice el mantenimiento de los controles. Los errores de cableado pueden causar una operación incorrecta y peligrosa. Verifique el correcto funcionamiento después de haber realizado el mantenimiento.

FFSGS6125-48



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

FFSGS6125-60



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



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

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