



**GAS RANGE**  
**MODEL NUMBER SERIES**  
**FFSGS1116-30 | FFSGS1116-30BLK | FFSGS1116-30WHT**

# **INSTRUCTION MANUAL**

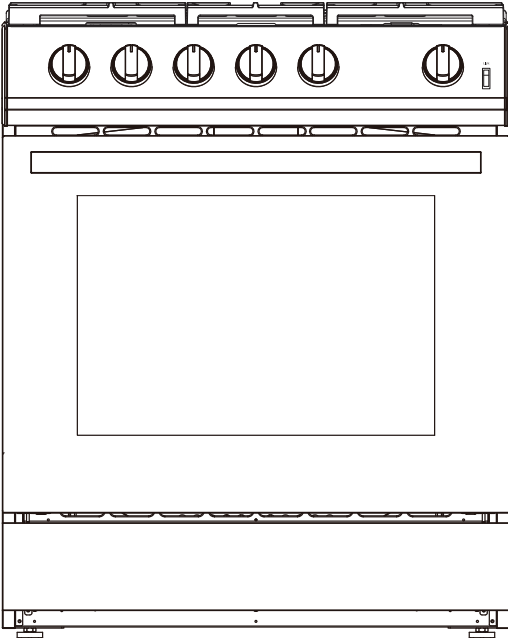
Read these instructions carefully before using your appliance, and keep it carefully.  
If you follow the instructions, your appliance will provide you with many years of good service.



## TABLE OF CONTENTS

Customer Care	5
Warning	6
Important Safety	7
Names of Parts and Accessories	9
Installations:	
• Anti-tip Bracket .....	10
• Handle .....	11
<b>Control Panel</b>	<b>12</b>
Operating Instruction	
• Cookware .....	13
• Oven Control.....	14
Care and Maintenance	16
Troubleshooting	17
Warranty	20

**GAS RANGE**



**MODEL NUMBER SERIES**

**FFSGS1116-30 | FFSGS1116-30BLK | FFSGS1116-30WHT**

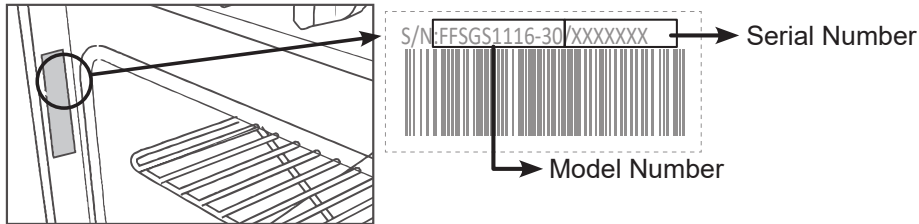
## Customer Care

Thank you for purchasing a Forno product. Please read the entire instruction manual before operating your new appliance for the first time. Whether you are an occasional user or an expert, it will be beneficial to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of your appliance.

Both the model and serial number are listed inside the product. For warranty purposes, you will also need the date of purchase .

Record this information below for future reference.

Model And Serial Number Location



### Product Information

Model Number : \_\_\_\_\_

Serial Number : \_\_\_\_\_

Date of Purchase : \_\_\_\_\_

Purchase Address And Phone : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Service Information

Use these numbers in any correspondence or services calls concerning your product.

If you received a damaged product, immediately contact Forno.

To save time and money, before you call for serviced, check the troubleshooting guide. It listed the causes of minor operation problems that you can correct yourself.



*“Need some quick help? Simply scan the qr code and get access to our fast support form. We’re always here to assist you with any questions or concerns you may have. So, don’t hesitate to reach out!”*

### Services in Canada and Untied States

Keep the instruction manual handy to answer your questions. If you don’t understand something or need more assistance, please visit our website for fast support. Please provide us your name, number, address,serial number of the product that troubleshooting, proof of purchase, and a short description of the issue. A customer service representative will contact you as soon as possible. All warranty work needs to be authorized by FORNO customer service. All our authorized service providers are carefully selected and rigorously trained by us.



**WARNING**  
FOR YOUR SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER,” “WARNING” or “CAUTION.” These words mean:



- You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.



- You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.



- A potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.



**WARNING :** This product can expose you to chemicals including [Lead, lead and lead compound, which is [are] known to the state of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to [www.P65Warning.ca.gov](http://www.P65Warning.ca.gov).

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

## Important Safety Instructions



Fire Hazard

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch.
  - Do not use any phone in your building.
  - Clear the room, building, or area of all occupants.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



NEVER OPERATE THE TOP SURFACE COOKING SECTION OF THIS APPLIANCE UNATTENDED.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

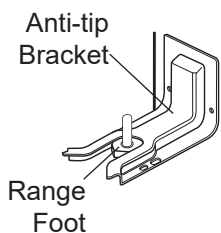
DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER



Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.
- Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.
- Re-engage the anti-tip bracket if range is moved.
- Do not operate the range without anti-tip bracket installed and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

MAKING SURE THE ANTI-TIP BRACKET IS INSTALLED :



- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor and wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.

**WARNING:**

Gas leaks cannot always be detected by smell. Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA. For more information, contact your gas supplier.

**WARNING:** Do not install a ventilation system that blows air downward toward this cooking appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with this cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

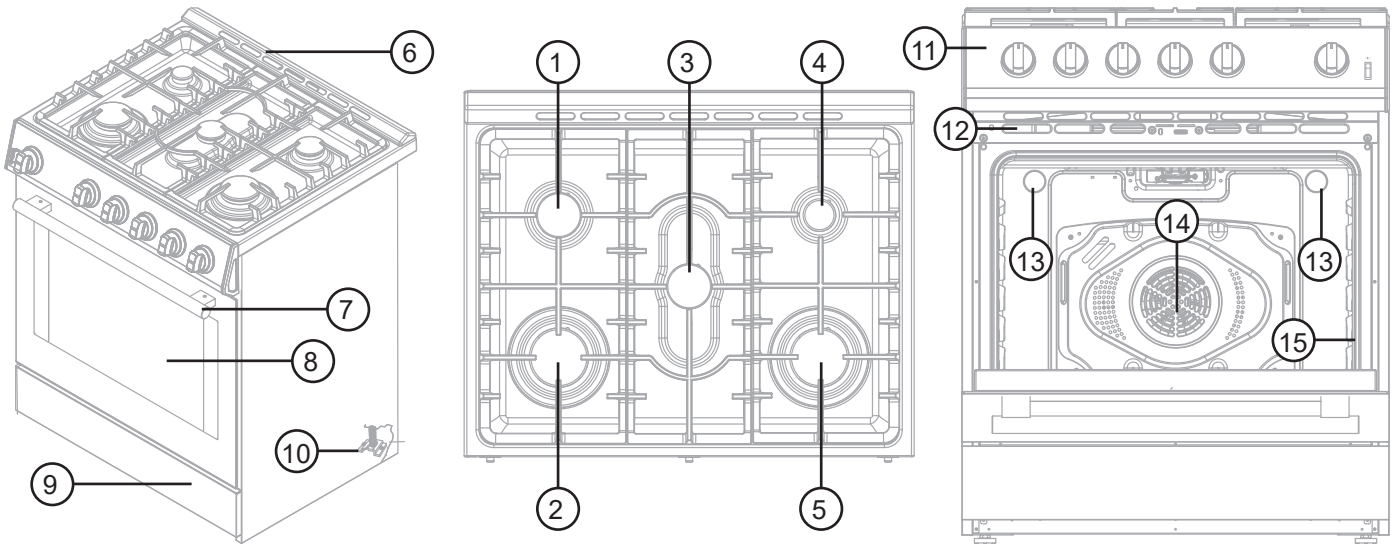
## Important Safety Instructions

---

- **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE THE RANGE COMPLETELY FORWARD, LOOK FOR THE ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO THE FLOOR BEHIND THE RANGE, AND SLIDE RANGE COMPLETELY BACK UNTIL THE REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.**
  - **WARNING: NEVER** use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
  - **WARNING: NEVER** cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
  - **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range –children climbing onto the range to reach items could be seriously injured.
  - **DO NOT LEAVE Children Alone** –Children should not be left alone or unattended in areas where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
  - **Wear Proper Apparel** – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
  - **User Servicing** – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
  - **Storage in or on Range** –Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
  - This appliance is not intended for storage.
  - **DO NOT USE WATER on Grease Fires** – Smother fire or flame, use a dry chemical or foam-type extinguisher.
  - **Make sure your pot holders is dry.** – Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
  - **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cook top and surfaces facing the cook top.
  - **Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings** – Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
  - **Glazed Cooking Utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to sudden temperature changes.
  - **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
  - **Disconnect power before servicing.**
  - **Proper Installation** – The range, when installed, must be electrically grounded by local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. In Canada, the range must be electrically grounded by Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
  - **Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.**
  - **Maintenance** – Keep the range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
  - **Maintenance** – Keep the range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
  - **Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.** This instruction is based on safety considerations.
  - **Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).**
  - **Clean Cook top with Caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
  - **Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).**
  - **Do Not Heat Unopened Food Containers.** - Build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.
  - **Keep Oven Vent Ducts free from obstructions.**
  - **Never broil with door open.** Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.
  - **Oven Racks Placement** – Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder in contact with the heated element in oven.
  - **Care must be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting heating burner.**
  - **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN** – Heating elements may be hot even though they are dark in color. The interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials in contact with heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are cooktop, burners, grates, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors windows of oven doors, and crevices around the oven doors
  - **Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.**
  - **Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.**
  - **Proper Disposal of Your Appliance** – Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.
- For units with ventilating hood –
- **Clean Ventilating Hoods Frequently** – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
  - **When flambé cooking under the vent hood, turn the fan on.**
- For self-cleaning ranges –
- **Do Not Clean Door Gasket** – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
  - **Do Not Use Oven Cleaners** – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
  - **Clean Only Parts Listed in Manual.**
  - **Before Self-Cleaning the Oven** – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Names of Parts and Accessories



Numbers	Parts
1	Left, Rear Burner 6000 BTU
2	Left, Front Burner 12000 BTU
3	Center Burner 6000 BTU
4	Right, Rear Burner 3500 BTU
5	Right, Front Burner 12000 BTU
6	Backsplash
7	Handle
8	Oven Door Window

Numbers	Parts
9	Kick Plate
10	Anti-tip Bracket
11	Control Panel
12	Oven Vent
13	Oven Light
14	Convection Fan
15	Door Gasket



12x Forno Knobs  
(Stainless Steel 6x & Antique Brass 6x)



12x Forno Bezel  
(Stainless Steel 6x & Antique Brass 6x)



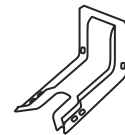
2x Forno Door Handle  
(Stainless Steel & Antique Brass)



2x Racks



1x Backsplash



1x Anti-Tip Bracket



5x Screws (M4\*8)  
(For backsplash Installation)



2x Screws (M5\*45)  
(For Anti-tip bracket)



1x Hexagon wrench



2x Screws for the handle



1x Logo

## Installations

### THE ANTI-TIP BRACKET

NOTE: An anti-tip bracket kit is provided with the range.

#### WARNING: Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Connect anti-tip bracket to rear range foot.
- Reconnect the anti-tip bracket if the range is moved.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

IMPORTANT: DO NOT completely remove the rear leveling leg. The anti-tip bracket uses either the right-hand or left hand, rear leveling leg to secure the range to the floor.

#### 1: Locate the bracket

Determine the final location of the range before attempting to install the bracket.

- Place the bracket on the floor with the back edge against the rear wall. If the range does not reach the rear wall, align the back edge of the bracket with the rear panel of the range in its final location.  
NOTE: If bracket does not touch the rear wall, you MUST screw bracket to FLOOR .
- Position the side of the bracket against either the left or right cabinet. If there is no adjacent cabinet, align the edge of the bracket with the side panel of the range in its final location. If the countertop overhangs the cabinet, offset the bracket from the cabinet by the amount of overhang.
- Mark the location for the pair of holes to be used (see illustration below).  
NOTE: For FLOOR installation use either Loc A or B. For REAR WALL installation use Loc C.

#### 2: Secure the bracket

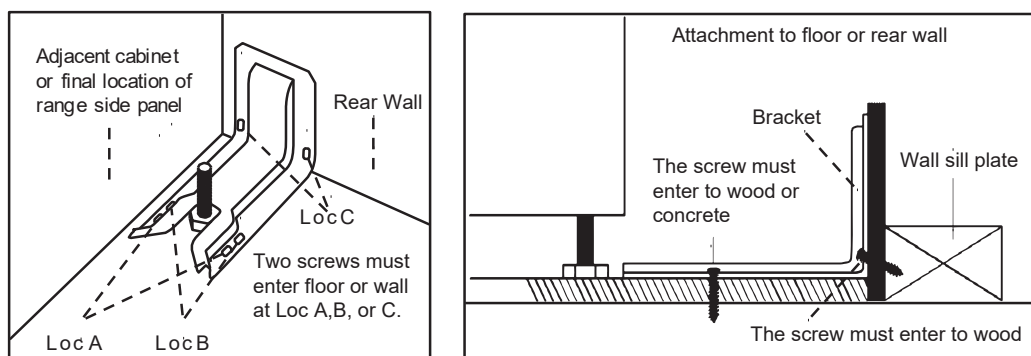
The bracket must be screwed to either the FLOOR or REAR WALL.

FLOOR Installation:

- Wood floor: Use the screws provided to secure the bracket using the pair of marked holes (either Loc A or B).
- Concrete floor: Using a concrete bit, drill a 5/32" pilot hole 2" deep into the concrete at the center of each of the marked holes (either Loc A or B). Use the screws provided to secure the bracket into the floor.

REAR WALL Installation:

Use the 2 screws provided to secure the bracket using the pair of marked holes at Loc C. The screws MUST enter a



wood sill plate. If the wall contains any metal studs or similar materials, then the floor must be used.

#### 3: Check The Bracket

After installing the bracket, slide the range into its final location. The rear leveling leg must be fully inserted into the ANTI-TIP bracket as shown in Step 1. To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the leveling leg is under the anti-tip bracket. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

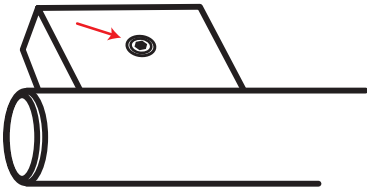
NOTE: The anti-tip bracket must be PROPERLY INSTALLED, and the rear leveling leg must be FULLY ENGAGED into the bracket to prevent the range from tipping. NEVER remove the leveling legs. This will prevent the range from being secured to the ANTI-TIP bracket properly.

## Installations (continued)

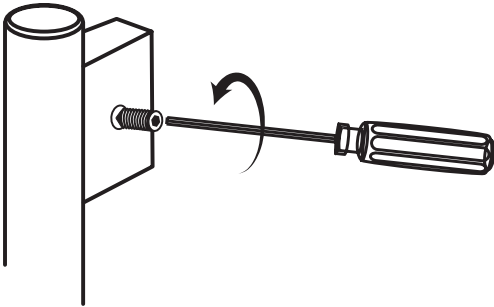
---

### INSTALLING THE HANDLE

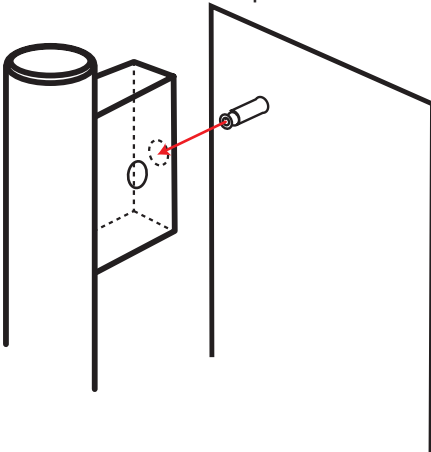
1. Locate the screw on the handle



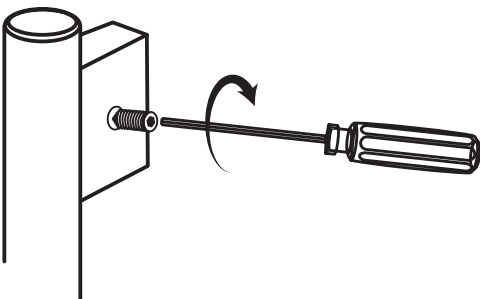
2. Remove the screw with the provided hexagon wrench. (Repeat again on the other sides)



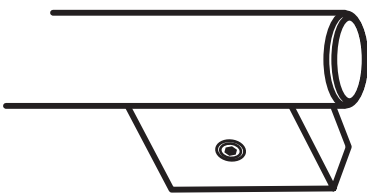
3. Fix the handle to the pin.



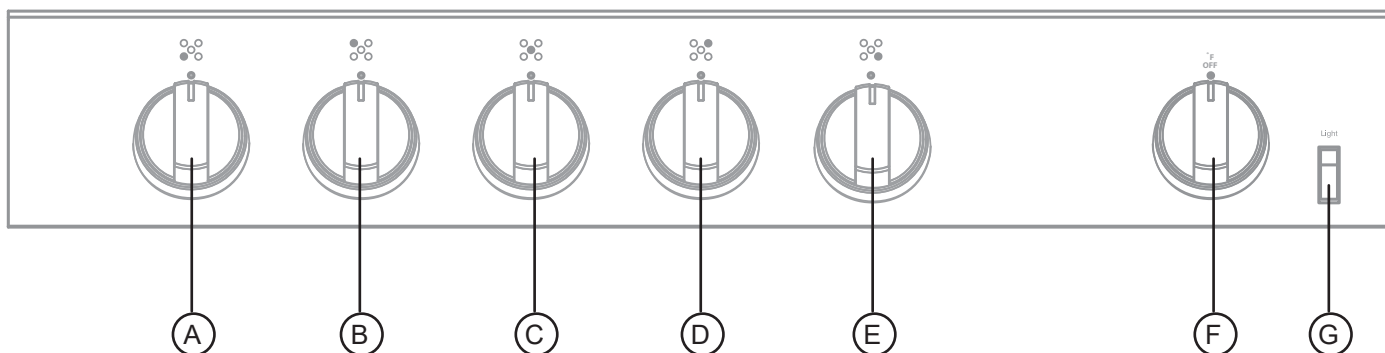
4. Then put back the screw and tighten it with the hexagon wrench.(Repeat again on the other sides)



5. When you assemble the handles, make sure the screw is facing down to the floor.



## Control Panel



Numbers	Parts
A	Front, left burner
B	Rear, left burner
C	Center burner
D	Rear, right burner
E	Front right burner
F	Oven Knob
G	Light

### Surface Burner Controls:

The five cooktop burners, push and turn to the ignite position and hold for several seconds till burners ignite successfully.

### Oven Controls:

- Oven has two functions. Convection Bake and Broil.
- Convection Bake: Turn the knob to left to ignite the bottom burner and convection fan will begin to activate.

Broil: Turn the knob to right to ignite the upper burner.

### Light

Press the rocker switch to turn on and off light.

Read the instructions before installing or using this appliance.

1. This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well-ventilated space.
2. The use of a gas-cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
3. Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

## IGNITION AND OPERATION OF THE BURNERS

To ignite a burner, push down on the burner knob and rotate it counterclockwise until the knob indicator is aligned with the ignite icon. Release the knob and adjust the flame intensity by further rotating the knob counterclockwise from MAX (maximum) to MIN (minimum).

NOTE: For models with a flame failure safety device - Once the flame is lit, hold the knob depressed for about 3-4 seconds until the device keeps the burner automatically lit. If the burner fails to ignite, wait one minute for the gas to dissipate before attempting to reignite. To turn off the burner, rotate the knob clockwise until the indicator on the knob is aligned with OFF.

### POWER FAILURE

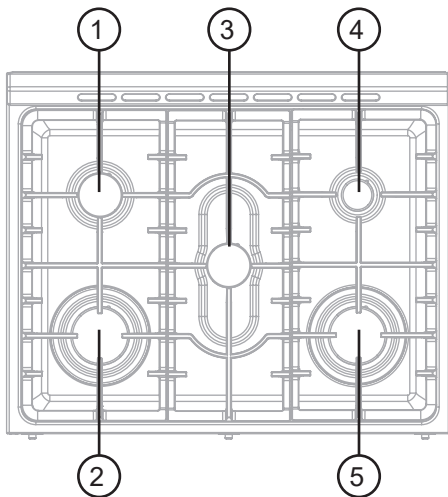
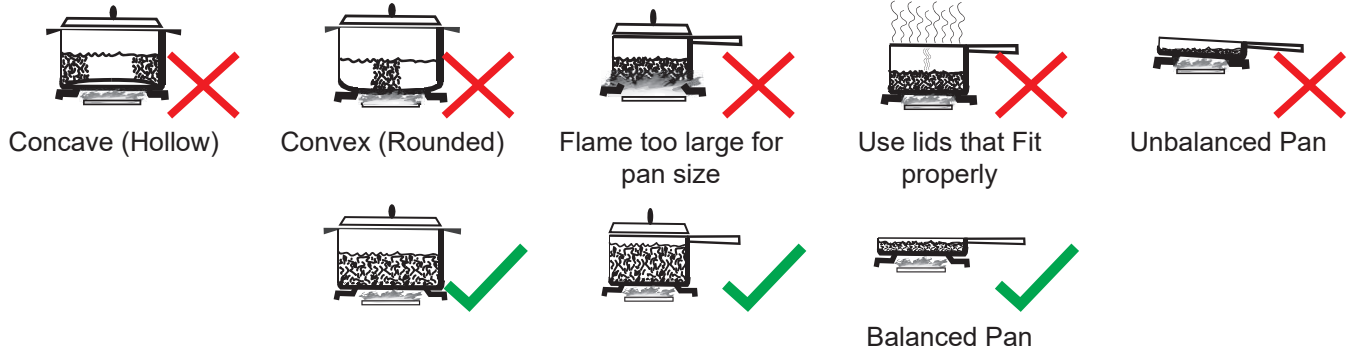
In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise until the indicator is aligned with MAX. After the burner is lit, turn knob to desired setting. In the case of unintentional flame extinguishing, the safety valve intervenes by shutting off the gas to the burners. The electric igniter must not be actuated for longer than 15 seconds. Should the burner not light, or should the burner be unintentionally turned off, immediately close the burner, and wait at least 1 minute before repeating. Once ignited, adjust the flame as desired.

For lower gas consumption and a better result, use saucepans with a diameter matching the diameter of the burner, to avoid the flame coming up around the sides of the saucepan. See the Container Table. Use only flat bottomed pans. As soon as liquid starts to boil, turn the flame down to a level sufficient to maintain boiling.

## Operating Instruction

### COOKWARE

- Match pan diameter to flame size. The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversized pans that span two burners are placed front to rear, not side to side.
- Use balanced pans. Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. Center the pan over the burner.
- Use a lid that fits properly. A well-fitting lid helps shorten the cooking time. Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.



Burner #	Burner type	Min Saucepan	Max Saucepan
4	Auxiliary	3.5" (9.0 cm)	6.3" (16 cm)
3 & 4	Semi-rapid	5.1" (13 cm)	7.1" (18 cm)
2 & 3	Rapid	5.9" (15 cm)	10.2" (26 cm)



## WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

Reset all controls to the OFF position after using a programmable timing operation. No attempt should be made to operate the appliance during power failure.

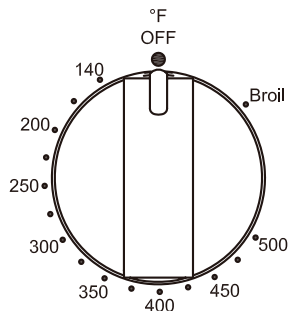
An air curtain or other overhead range hood, which operates by blowing a downward airflow onto a range shall not be used in conjunction with a gas range.

## Operating Instruction

---

### OVEN CONTROLS

The Thermostat knob and Cooking-mode knobs are used together to select oven Modes



#### THERMOSTAT KNOB

Push in on the Thermostat knob, and then turn the knob to desired temperature or broil, and wait for around 20 seconds till the burner ignites successfully.

#### Conv Bake

THERMOSTAT RANGE: 140°F (60°C) TO MAX 500°F (260°C)

The Conv Bake mode uses heat from the lower burner and convection fan assisted to cook food. When using this mode to prepare baked goods such as cakes, cookies and pastries, always preheat the oven first and place food centrally near the middle racks.

#### Broil

THERMOSTAT RANGE: Broil

The Broil mode uses intense heat from the upper element to sear foods. Ideal for toasting, melting cheese, browning and searing surface. Food should be placed near the upper racks, and should not be cooked for too long on each side of the food. It is not necessary to preheat when using this mode.

### TIPS AND TECHNIQUES

Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

#### General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1½" (2.5 - 3 cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non-stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- See Troubleshooting for tips to Solving Baking and Roasting Problems.

## Operating Instruction (continued)

### BAKE CHART

Food Item	Rack Position	Temp. °F (°C) (Preheated Oven)	Time (Min)
<b>Cake</b>			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Angel Food	1	350 (175)	35-39
<b>Pie</b>			
2 crust, fresh, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375 (190)	68-78
<b>Cookies</b>			
Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
<b>Breads</b>			
Yeast bread loaf, 9x5	2	375 (190)	18-22
Yeast rolls	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
<b>Pizza</b>			
Frozen	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresh	2	475 (246)	15-18

## Care and Maintenance

### CLEANING

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted. Do not use abrasive cleaning products.

#### EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

- Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

#### EXTERIOR STAINLESS STEEL

**NOTE:** Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Cream, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur, even with one-time or limited use.

- Rub in direction of grain to avoid damaging.

#### Cleaning Methods:

- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse well with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

- Stainless Steel Cleaner and Polish. Vinegar for hard water spots.

#### OVEN DOOR EXTERIOR

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

#### PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

- Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.

- Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

## Care and Maintenance (continued)

---

- Do not reassemble caps on burners while wet.

### Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser.

### BURNER SPREADER

- Wash the burner spreader frequently with boiling water and detergent to remove any deposits which could block the flame outlet.
- Before reinstalling, dry the burner spreader thoroughly so the burner will ignite properly.

### COOKTOP CONTROL KNOBS

- Pull knobs straight away from control panel to remove.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

### Cleaning Method:

- Soap and water or dishwasher.  
NOTE: Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner. Do not soak knobs.

### CONTROL PANEL

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.  
NOTE: Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

### OVEN CAVITY

- Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain, so staining, etching, pitting or faint white spots can result.

### Cleaning Method:

- Mild detergent and warm water.  
NOTE: Do not use oven cleaners.

### OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

#### Cleaning Method:

- Steel-wool pad

### 2-PIECE BROILER PAN

#### Cleaning Method:

- Mildly abrasive cleanser: Scrub with wet scouring pad.
- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water: Soak for 20 minutes, and then scrub with scouring or steel-wool pad.
- Oven cleaner: Follow product label instructions. Porcelain enamel only, not chrome Dishwasher.

## Troubleshooting

First try the solutions suggested here to possibly avoid the cost of a service call.

### BAKING AND ROASTING PROBLEMS

Before contacting Forno customer service, please check the chart below for cases that may apply to you. It can be simple misuse of material, shapes, and sizes of bakeware that causes poor results.

Baking Issues	Causes
Food browns unevenly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven not preheated</li> <li>• Aluminum foil on oven rack or oven bottom</li> <li>• Baking utensil too large for recipe</li> <li>• Pans touching each other or oven walls</li> </ul>
Food too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven not preheated</li> <li>• Using glass, dull or darkened metal pans</li> <li>• Incorrect rack position</li> <li>• Pans touching each other or oven walls</li> </ul>
Food is dry or has shrunk excessively	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too high</li> <li>• Baking time too long</li> <li>• Oven door opened frequently</li> <li>• Pan size too large</li> </ul>
Food is baking or roasting too slowly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too low</li> <li>• Oven not preheated</li> <li>• Oven door opened frequently</li> <li>• Tightly sealed with aluminum foil</li> <li>• Pan size too small</li> </ul>
Pie crusts do not brown on bottom or crust is soggy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baking time not long enough</li> <li>• Using shiny steel pans</li> <li>• Incorrect rack position</li> <li>• Oven temperature is too low</li> </ul>
Cakes pale, flat and may not be done inside	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too low</li> <li>• Incorrect baking time</li> <li>• Cake tested too soon</li> <li>• Oven door opened too often</li> <li>• Pan size may be too large</li> </ul>
Cakes high in middle with crack on top	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too high</li> <li>• Baking time too long</li> <li>• Pans touching each other or oven walls</li> <li>• Incorrect rack position</li> <li>• Pan size too small</li> </ul>
Piecrust edges too brown	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too high</li> <li>• Edges of crust too thin</li> </ul>

### Cooktop Problems

Problem	Possible Causes	Solutions
Burner will not ignite	There is no power to the range.	Check that range is properly connected to 3- or 4-wire, 240V power supply.
Burner will not operate	First time use. Air still in the gas line.	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	Control knob is not set correctly.	Push in knob before turning to a setting.
	The burner port is clogged.	Clean burner port opening using a stiff, nylon toothbrush or a straightened paper clip.
Burner Flames are uneven, yellow and/ or noisy	Burner port(s) are clogged.	Clean burner port opening using a stiff, nylon toothbrush or a straightened paper clip.
	Burner caps are not positioned properly.	Place burner caps so that the alignment pins are properly aligned with the slots.
	Propane gas is being used.	The range should be converted to LP gas by a qualified technician.

## Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Causes	Solutions
Burner flame is too high or too low	Cooktop gas supply is not correct.	Ensure the range is set for the correct gas type. It is factory set for natural gas. If connecting to LP gas, the burners should be converted to LP gas with the orifice kit supplied and the pressure regulator converted to the LP gas setting by a qualified technician.
	The gas pressure is not correct.	Make sure the pressure regulator is installed correctly and the gas line pressure is correct. See Installation Instructions.
Burner makes popping noises	The burner is wet.	Allow the burner to dry before using.
	The burner cap or gas spreader is not positioned correctly.	Use cookware with a bottom surface approximately the same size as the cooking area and burner. Cookware should not extend more than 1" (2.5 cm) outside the cooking area. Adjust the flame so that it does not come up around the cookware.
Excessive heat around cookware on cooktop	The cookware is not the proper size for the burner.	Use cookware with a bottom surface approximately the same size as the cooking area and burner. Cookware should not extend more than 1" (2.5 cm) outside the cooking area. Adjust the flame so that it does not
Cooking results are not what expected	Using incorrect cookware.	See the "Cookware" section.
	The control knob is not set to the proper heat level.	See the "Cookware" section.
Oven is not heating	No power to the range.	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven.
	Oven control not turned on.	Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Not using the correct bake ware or oven rack position.	Refer to cook charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 °F (15 °C) when baking with Convention Bake mode.
Oven display stays Off	Power interruption.	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call for service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The electronic components have not yet cooled sufficiently.	The fan will turn off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven light is not working properly	Light bulb loose or burned-out.	Reinsert or replace the light bulb. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light stays on	Door is not closing completely	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover	Soil build-up around the lens cover.	Wipe lens cover area with a clean, dry towel prior to attempting to remove the lens cover.

## Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Causes	Solutions
Clock and timer are not working properly	No power to the range.	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven.
Excessive Moisture		When using bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in the oven.
Porcelain Chips	Porcelain interior is chipped by oven racks	When removing and replacing oven racks, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

## Warranty

---

### What this limited warranty covers:

The Warranty coverage provided by Forno Appliances in this statement applies exclusively to the original Forno appliance ("Product") sold to the consumer ("Purchaser") by an authorized Forno dealer/distributor/retailer, purchased and installed in the United States or Canada, and which has always remained within the original country of purchase (the United States or Canada). Warranty coverage is activated on the date of the Product's original retail purchase and has a duration of two (2) years.

Warranty coverage is non-transferable. In the event of replacement of parts or of the entire product, the replacement Product (or parts) shall assume the remaining original Warranty activated with the original retail purchase document. This Warranty shall not be extended with respect to such replacement. Forno Appliances will repair or replace any component/part which fails or proves defective due to materials and/or workmanship within 2 years of the date of the original retail purchase and under conditions of ordinary residential, non-commercial use. Repair or replacement will be free of charge, including labor at standard rates and shipping expenses. Purchaser is responsible for making the Product reasonably accessible for service. Repair service must be performed by a Forno Authorized Service company during normal working hours.

### Important

Retain proof of original purchase to establish warranty period. Forno's liability on any claim of any kind, with respect to the goods and/or services provided, shall in no event exceed the value of the goods or service or part thereof which has given rise to the claim.

### 30-Day Cosmetic Warranty

The Purchaser must inspect the product at the time of delivery. Forno warrants that the Product is free from manufacturing defects in materials and workmanship for a period of thirty (30) days from date of the original retail purchase of the Product.

This coverage includes:

- Paint blemishes
- Chips
- Macroscopic finish defects

### Cosmetic warranty does NOT cover:

- Issues resulting from incorrect transport, handling and/or installation (e.g.: dents, broken, warped or deformed structures or components, cracked or otherwise damaged glass components);
- Slight color variations on painted/enamelled components;
- Differences caused by natural or artificial lighting, location or other analogous factors; > stains/corrosion/dicoloration caused by external substances and/or environmental factors; > labor costs, display, floor, B-stock, out- of-box, "as is" appliances and demo units.

### How to receive service

To receive warranty services, the Purchaser must contact the Forno Support department in order to determine the problem and the required service procedures. Troubleshooting with a customer service representative will be necessary before moving forward with the service. Model number, serial number and date of original retail purchase will be requested.

### Warranty Exclusions: What Is Not Covered.

- Use of the Product in any non-residential, commercial application.
- Use of the Product for anything other than its intended purpose.
- Repair services provided by anyone other than a Forno Authorized Service agency.
- Damages or repair services to correct services provided by unauthorized parties or the use of unauthorized parts.
- Installation not in accordance with local/state/city/county fire codes, electrical codes, gas codes, plumbing codes, building codes, laws or regulations.
- Defects or damage due to improper storage of the Product.
- Defects, damage or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays. > Service calls or repairs to correct an incorrect installation of the Product and/or related accessories.
- Replacement of parts/service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line in order to properly use the product.
- Replacement of parts/service calls to provide instructions and information on the use of the Product.
- Replacement of parts/service calls to correct issues arising from the product being used in a manner other than what is normal and customary for residential use.
- Replacement of parts/service calls due to wear and tear of components such as seals, knobs, pan supports, shelving, cutlery baskets, buttons, touch displays, scratched or broken ceramic-glass tops.
- Replacement of parts/service calls for lack of/improper maintenance, including but not limited to: build up of residues, stains, scratches, discoloration, corrosion.
- Defects and damages arising from accidents, alteration, misuse, abuse or improper installation.
- Defects and damages arising from Product transport, logistics and handling. Inspection of the product must be made at time of delivery. Following receipt and inspection, the selling dealer/delivery company must be notified of any issues arising from handling, transport and logistics.
- Defects and damages arising from external forces beyond the control of Forno Appliances, including but not limited to wind, rain, sand, fires, floods, mudslides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, power surges,
- Lightning, structural failures surrounding the appliance and other acts of God.
- Products whose serial number has been altered/damaged/tampered with. In no case shall Forno be held liable or responsible for damage to surrounding property, including furniture, cabinetry, flooring, panels, and other structures surrounding the Product. Forno is neither liable nor responsible for the Product if it is located in a remote area or an area where certified trained technicians are not reasonably available. Purchaser must bear any transportation and delivery costs of the Product to the nearest Authorized Service Center or the additional travel expenses of a certified trained technician

## Warranty (continued)

---

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES, EITHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE THAT SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTEE GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON FORNO. FORNO SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, TIME AWAY FROM WORK, MEALS, LOSS OF FOOD OR BEVERAGES, TRAVELING OR HOTEL EXPENSES, EXPENSES TO RENT OR PURCHASE APPLIANCES, REMODELING/CONSTRUCTION EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE UNDENIABLY CAUSED EXCLUSIVELY BY FORNO OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF FORNO HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST FORNO BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY FORNO AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT PREJUDICE TO THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING FROM THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY FORNO THAT IS NOT A DIRECT RESULT OF NEGLIGENCE ON THE PART OF FORNO THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NON-TRANSFERABLE, AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.



Correct Disposal of this product:

This marking indicates that this appliance should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.





## CUISINIÈRE À GAZ

NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE FFSGS1116-30 | FFSGS1116-30BLK | FFSGS1116-30WHT

# MANUEL D'INSTRUCTIONS

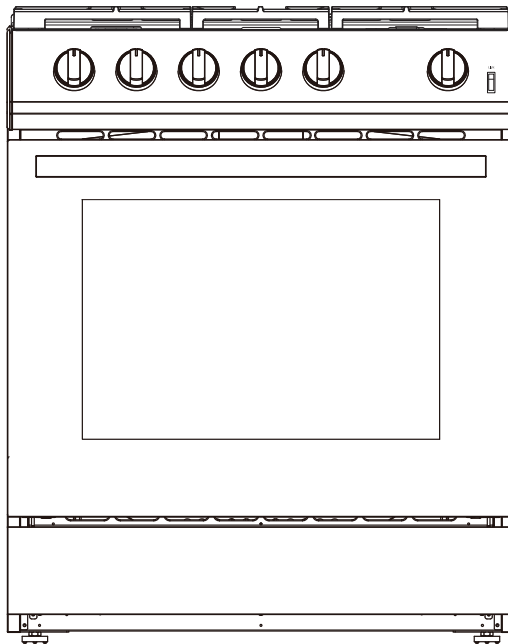
Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les soigneusement. Si vous suivez les instructions, votre appareil vous donnera satisfaction pendant de nombreuses années.



## TABLE DES MATIÈRES

Service clientèle	27
Avertissement	28
Sécurité importante	29
Noms des pièces et accessoires	31
Installations :	
• Support anti-basculement .....	32
• Poignée .....	33
<b>Panneau de contrôle</b>	<b>34</b>
Mode d'emploi	
• Ustensiles de cuisine .....	35
• Contrôle du four.....	36
Entretien et maintenance	37
Dépannage	39
Garantie	42

## CUISINIÈRE À GAZ



NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE FFSGS1116-30 | FFSGS1116-30BLK | FFSGS1116-30WHT

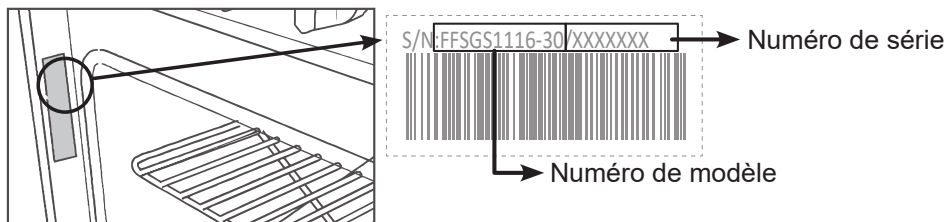
## Service clientèle

Merci d'avoir acheté un produit Frono. Veuillez lire l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Que vous soyez un utilisateur occasionnel ou un expert, il vous sera utile de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre appareil.

Le modèle et le numéro de série sont indiqués à l'intérieur du produit. Pour les besoins de la garantie, vous aurez également besoin de la date d'achat.

Notez ces informations ci-dessous pour référence ultérieure.

### Emplacement du modèle et du numéro de série



#### Informations sur le produit

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

Purchase Address And Phone : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### Informations sur les services

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou appel de service concernant votre produit.

Si vous avez reçu un produit endommagé, contactez immédiatement Frono.

Pour gagner du temps et de l'argent, consultez le guide de dépannage avant de faire appel à un service d'entretien. Il énumère les causes des problèmes mineurs de fonctionnement que vous pouvez corriger vous-même.



*"Besoin d'une aide rapide ? Il suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours à votre disposition pour répondre à vos questions ou à vos préoccupations. N'hésitez donc pas à nous contacter !"*

#### Services au Canada et aux États-Unis

Gardez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin de plus d'aide, veuillez consulter notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous fournir vos nom, numéro, adresse, numéro de série du produit en panne, la preuve d'achat et une brève description du problème. Un représentant du service clientèle vous contactera dès que possible. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.



## **AVERTISSEMENT**

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages de sécurité importants figurent dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser, ainsi que d'autres personnes. Tous les messages de sécurité sont suivis du symbole d'alerte de sécurité et des mots "DANGER", "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION". Ces mots signifient :



- Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.



- Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.



- Situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

Tous les messages de sécurité vous indiquent quel est le danger potentiel, comment réduire les risques de blessure et ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.



**AVERTISSEMENT** : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment [le plomb, le plomb et les composés de plomb, qui sont connus de l'État de Californie pour provoquer des cancers et des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site [www.P65Warning.ca.gov](http://www.P65Warning.ca.gov).

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes s'appliquent :

- Les installations et les réparations doivent être effectuées par un entrepreneur, un plombier ou un monteur d'installations au gaz qualifié ou agréé par l'État du Massachusetts.
- En cas d'utilisation d'un robinet à boisseau sphérique, celui-ci doit être du type à poignée en T.
- Un connecteur de gaz flexible, lorsqu'il est utilisé, ne doit pas dépasser 3 pieds.

## Sécurité importantes

### ! AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

- Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ
  - N'essayez pas d'allumer un appareil.
  - Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
  - N'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
  - Débarrasser la pièce, le bâtiment ou la zone de tous ses occupants.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
  - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz.

### ! AVERTISSEMENT

NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LA SECTION DE CUISSON PAR LE DESSUS DE CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE.

- Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE/DE GRAISSE AVEC DE L'EAU

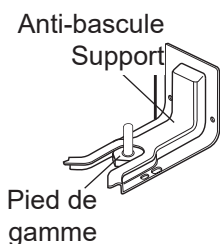
### ! AVERTISSEMENT



Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut basculer et être tué.
- Installer le support anti-basculement au sol ou au mur conformément aux instructions d'installation.
- Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière soit engagé dans la partie inférieure du support anti-basculement.
- Réengager le support anti-basculement si la portée est déplacée.
- N'utilisez pas la cuisinière si le support anti-basculement n'est pas installé et engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.

S'ASSURER QUE LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT EST INSTALLÉ :



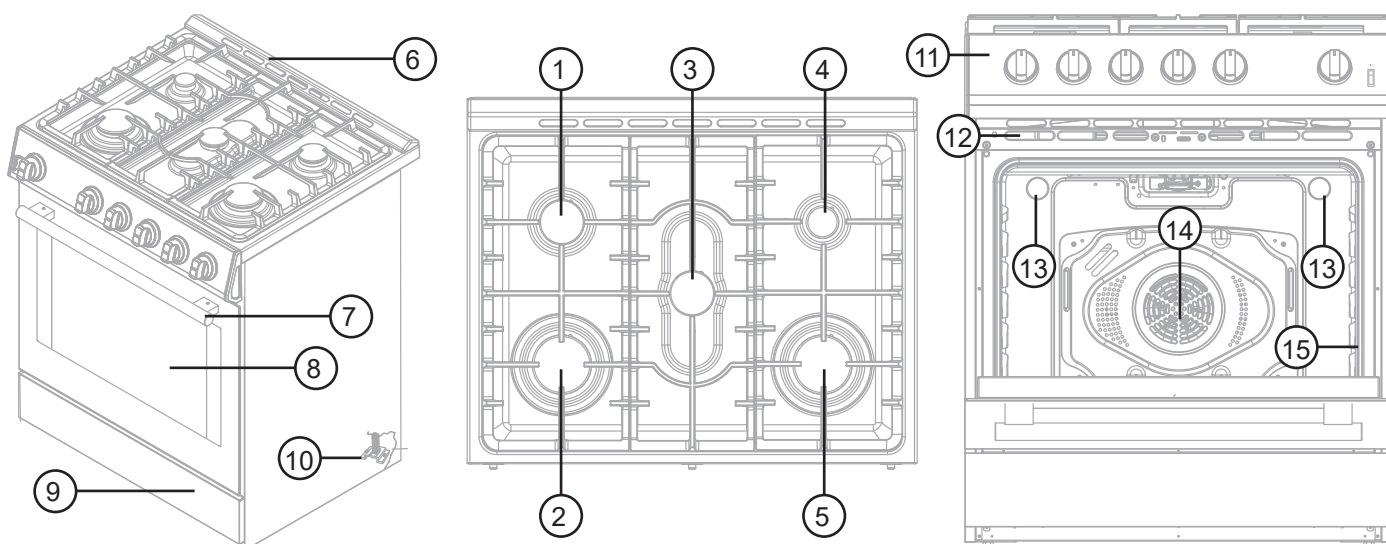
- Faire glisser la gamme vers l'avant.
- Vérifiez que le support anti-basculement est solidement fixé au sol et au mur.
- Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous le support anti-basculement. **AVERTISSEMENT** : Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées à l'odeur.  
Les fournisseurs de gaz recommandent l'utilisation d'un détecteur de gaz approuvé par UL ou CSA.  
Pour plus d'informations, contactez votre fournisseur de gaz.

**AVERTISSEMENT** : N'installez pas de système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas en direction de cet appareil de cuisson. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec cet appareil de cuisson, entraînant des blessures ou un fonctionnement involontaire.

## Sécurité importantes

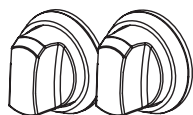
- **AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, CELLE-CI DOIT ÊTRE SÉCURISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER QUE LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, FAITES GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'AVANT, VÉRIFIEZ QUE LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT EST BIEN FIXÉ AU SOL DERRIÈRE LA CUISINIÈRE, ET FAITES GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'ARRIÈRE JUSQU'À CE QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT.**
- **AVERTISSEMENT :** N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en feuille d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- **ATTENTION :** Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la grille de protection arrière de la cuisinière - les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient se blesser gravement.
- **NE PAS LAISSER** Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans les zones où la cuisinière est utilisée. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque du champ de tir.
- Porter des vêtements appropriés - Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation du champ de tir.
- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de la cuisinière, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Stockage dans ou sur la cuisinière - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité des appareils de surface.
- Cet appareil n'est pas destiné à être à l'entreposage.
- **NE PAS UTILISER D'EAU** sur les feux de graisse - Étouffer le feu ou les flammes, utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.
- Veillez à ce que vos supports de casseroles soient secs. - Des maniques humides ou mouillées posées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser le porte-pot toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu volumineux.
- **NE PAS TOUCHER LES APPAREILS DE SURFACE OU LES ZONES PROCHEDES APPAREILS** - Les appareils de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones situées à proximité des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir. Parmi ces zones figurent la table de cuisson et les surfaces en face de la table de cuisson.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des températures élevées - L'ébullition provoque des fuites de fumée et de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson émaillés - Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur le dessus de la cuisinière sans se briser en raison de brusques changements de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les unités de surface adjacentes - Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée de manière à être tournée vers l'intérieur et à ne pas dépasser les unités de surface adjacentes.
- Débrancher l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien.
- Installation correcte - La cuisinière, une fois installée, doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70. Au Canada, la cuisinière doit être mise à la terre conformément au Code canadien de l'électricité. Assurez-vous que la cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié.
- Des blessures peuvent résulter d'une mauvaise utilisation des portes ou des tiroirs de l'appareil, par exemple en marchant, en s'appuyant ou en s'asseyant sur les portes ou les tiroirs ou les tiroirs.
- Entretien - Maintenez la zone de la cuisinière dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Entretien - Maintenez la zone de la cuisinière dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être réglée de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.
- N'utilisez pas de pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (par exemple, des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).
- Nettoyer le plan de cuisson avec précaution - Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer des liquides renversés sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- N'utilisez pas de pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (par exemple, des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).
- Ne pas chauffer les récipients alimentaires non ouverts. - L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- Veillez à ce que les conduits d'évacuation du four ne soient pas obstrués.
- Ne jamais faire griller avec la porte ouverte. La cuisson au gril à porte ouverte n'est pas autorisée en raison de la surchauffe des boutons de commande.
- Placement des grilles du four - Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas le porte-pot en contact avec l'élément chauffant du four.
- Il faut veiller à ce que le papier d'aluminium et les sondes à viande n'entrent pas en contact avec le brûleur chauffant.
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec eux avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, notamment la table de cuisson, les brûleurs, les grilles, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four, les fenêtres des portes du four et les crevasses autour des portes du four
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être réglée de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.
- Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer si nécessaire. Élimination correcte de votre appareil - Éliminez ou recyclez votre appareil conformément aux réglementations fédérales et locales. Contactez les autorités locales pour l'élimination ou le recyclage de votre appareil dans le respect de l'environnement. Pour les appareils avec capot de ventilation - Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lors de la cuisson flambée sous la hotte, allumez le ventilateur. Pour les cuisinières autonettoyantes -
- Ne pas nettoyer le joint de la porte - Le joint de la porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser de nettoyants pour four - Aucun nettoyant commercial pour four ou revêtement protecteur de four de quelque type que ce soit ne doit être utilisé dans ou autour d'une partie quelconque du four.
- Nettoyer uniquement les pièces listées dans le manuel.
- Avant l'autonettoyage du four - Retirez la lèchefrite et les autres ustensiles. Essuyez tout débordement excessif avant de lancer le cycle de nettoyage. **LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

## Noms des pièces et accessoires



Numéros	Pièces détachées
1	Gauche, brûleur arrière 6000 BTU
2	Gauche, brûleur avant 12000 BTU
3	Brûleur central 6000 BTU
4	Droite, brûleur arrière 3500 BTU
5	Droite, brûleur avant 12000 BTU
6	Dosseret
7	Poignée

Numéros	Pièces détachées
8	Porte du four Fenêtre
9	Plaque d'appui
10	Support anti-basculement
11	Panneau de contrôle
12	Évent de four
13	Lumière du four
14	Ventilateur de convection
15	Joint de porte



12x Boutons de forno  
(Acier inoxydable 6x & Laiton antique 6x)



12x lunette Forno  
(Acier inoxydable 6x & Laiton antique 6x)



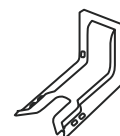
2x Poignée de porte Forno  
(Acier inoxydable et laiton antique)



2x Racks



1x Dosseret



1x Support anti-basculement



5x Vis (M4\*8)  
(Pour l'installation du dosseret noir)



2 vis (M5\*45) (Pour le support anti-basculement)



1x Clé hexagonale



2x Vis pour la poignée



1x Logo

## Installations

### LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

REMARQUE : Un kit de support anti-basculement est fourni avec la cuisinière.

#### AVERTISSEMENT : Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut basculer et être tué.
  - Connecter le support anti-basculement au pied arrière de la cuisinière.
  - Reconnecter le support anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
  - Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.
- IMPORTANT : NE PAS retirer complètement la jambe de nivellement arrière. Le support anti-basculement utilise la jambe de nivellement arrière droite ou gauche pour fixer la cuisinière au sol.

**1 : Localisation du support** Déterminer l'emplacement final de la cuisinière avant d'essayer d'installer le support.

- Placez le support sur le sol, le bord arrière contre la paroi arrière. Si la cuisinière n'atteint pas le mur arrière, alignez le bord arrière du support avec le panneau arrière de la cuisinière à son emplacement définitif. **REMARQUE** : Si le support ne touche pas la paroi arrière, vous **DEVEZ** visser le support au SOL.
- Positionner le côté du support contre l'armoire gauche ou droite. S'il n'y a pas de meuble adjacent, alignez le bord du support avec le panneau latéral de la cuisinière à son emplacement définitif. Si le plan de travail dépasse du meuble, décalez le support du meuble de la valeur du dépassement.
- Marquez l'emplacement de la paire de trous à utiliser (voir l'illustration ci-dessous). **REMARQUE** : Pour une installation au SOL, utiliser le Loc A ou B. Pour l'installation sur un mur arrière, utiliser le verrou C.

#### 2 : Fixer le support

Le support doit être vissé au SOL ou au MUR ARRIÈRE.

Installation au sol :

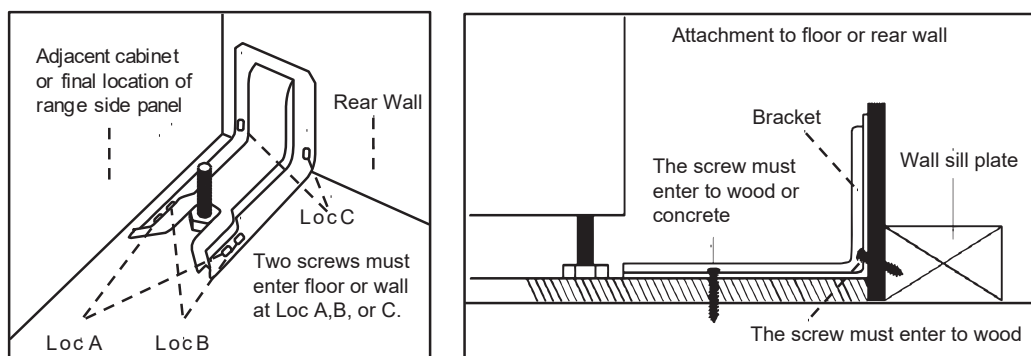
- Plancher en bois : Utilisez les vis fournies pour fixer le support en utilisant la paire de trous marqués (Loc A ou B).
- Sol en béton : À l'aide d'une mèche à béton, percez un avant-trou de 5/32" d'une profondeur de 2" dans le béton au centre de chacun des trous marqués (Loc A ou B). Utilisez les vis fournies pour fixer le support au sol.

MUR ARRIÈRE Installation :

Utiliser les 2 vis fournies pour fixer le support en utilisant la paire de trous marqués à l'emplacement C. Les vis **DOIVENT** pénétrer dans une lisse d'assise en bois. Si le mur contient des montants métalliques ou des matériaux similaires, le sol doit être utilisé.

#### 3 : Vérifier le support

Après avoir installé le support, faites glisser la cuisinière jusqu'à son emplacement définitif. La jambe de nivellement arrière doit être complètement insérée dans le support ANTI-TIP, comme indiqué à l'étape 1. Pour vérifier si le support



est installé et engagé correctement, regardez sous la cuisinière pour voir si la jambe de mise à niveau arrière est engagée dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou le panneau de pied peut être retiré pour faciliter l'inspection. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, faites glisser la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support antibasculement est bien fixé au sol ou au mur, et faites glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied de mise à niveau se trouve sous le support antibasculement. Si la cuisinière est retirée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière est correctement fixée par le support antibasculement.

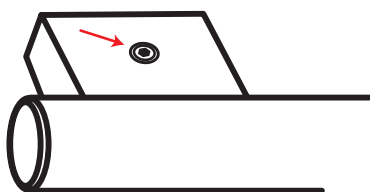
**REMARQUE** : Le support anti-basculement doit être correctement installé et le pied de nivellement arrière doit être complètement engagé dans le support pour empêcher la cuisinière de basculer. Ne retirez **JAMAIS** les pattes de nivellement. Cela empêchera de fixer correctement la gamme au support ANTI-TIP.

## Installations (suite)

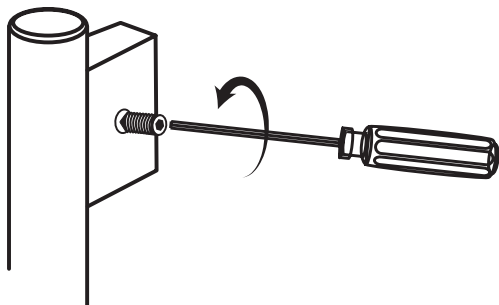
---

### INSTALLATION DE LA POIGNÉE

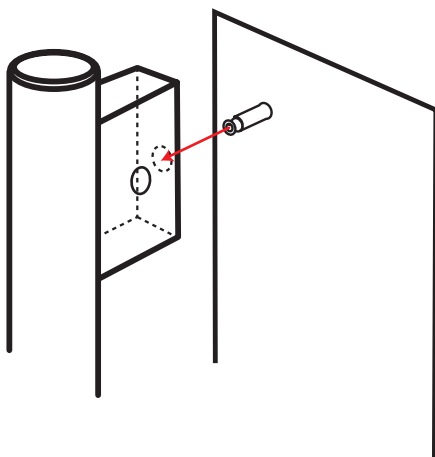
1. Localiser la vis sur la poignée



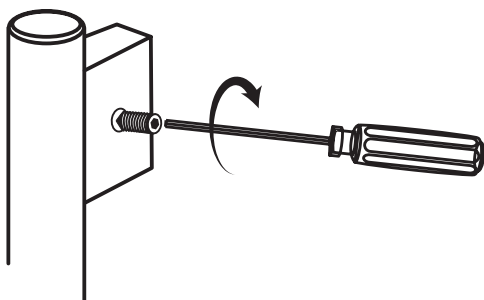
2. Retirer la vis à l'aide de la clé hexagonale fournie. (Répéter de l'autre côté)



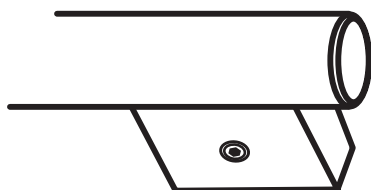
3. Fixer la poignée à la goupille.



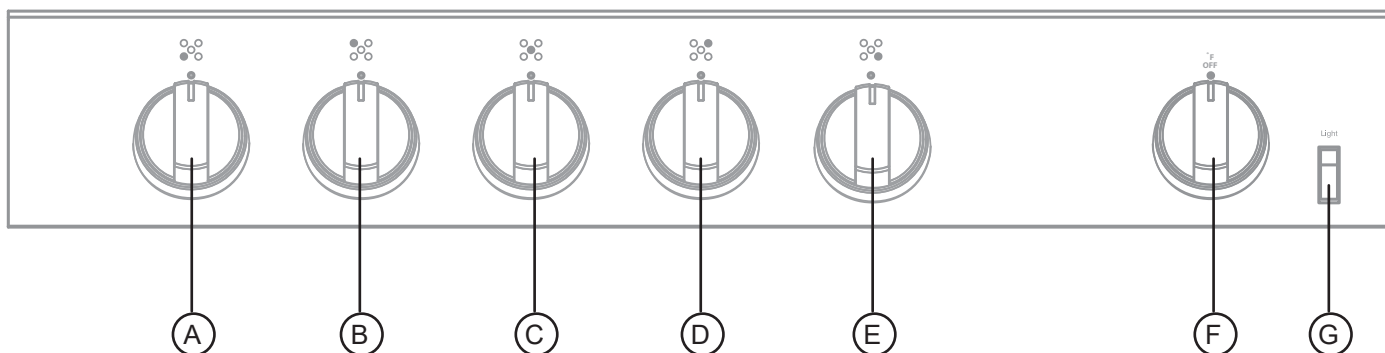
4. Remettez ensuite la vis en place et redressez-la à l'aide de la clé hexagonale (répétez l'opération sur les autres côtés)



5. Lorsque vous assemblez les poignées, veillez à ce que la vis soit orientée vers le sol.



## Panneau de contrôle



Numéros	Pièces détachées
A	Avant, brûleur gauche
B	Arrière, brûleur gauche
C	Brûleur central
D	Arrière, brûleur droit
E	Brûleur avant droit
F	Bouton de four
G	Lumière

**Commandes des brûleurs de surface :** Pour les cinq brûleurs de la table de cuisson, poussez et tournez en position d'allumage et maintenez pendant plusieurs secondes jusqu'à ce que les brûleurs s'allument correctement.

### Commandes du four :

- Le four a deux fonctions. Cuisson par convection et grill.
- Cuisson par convection : Tournez le bouton vers la gauche pour allumer le brûleur inférieur et le ventilateur de convection commence à s'activer.

Griller : Tournez le bouton vers la droite pour allumer le brûleur supérieur.

Lumière Appuyez sur l'interrupteur à bascule pour allumer et éteindre la lumière.

Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

1. Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et n'être utilisé que dans un espace bien ventilé.
2. L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).
3. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple l'augmentation du niveau de ventilation mécanique, le cas échéant.

## ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur du bouton soit aligné avec l'icône d'allumage. Relâchez le bouton et réglez l'intensité de la flamme en continuant à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de MAX (maximum) à MIN (minimum).

**REMARQUE :** Pour les modèles équipés d'un dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme - Une fois la flamme allumée, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 3 à 4 secondes jusqu'à ce que le dispositif maintienne le brûleur automatiquement allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez une minute que le gaz se dissipe avant d'essayer de le rallumer. Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur sur le bouton soit aligné sur OFF.

## PANNE D'ÉLECTRICITÉ

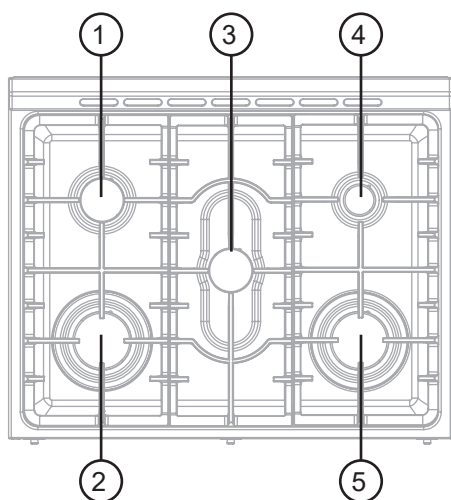
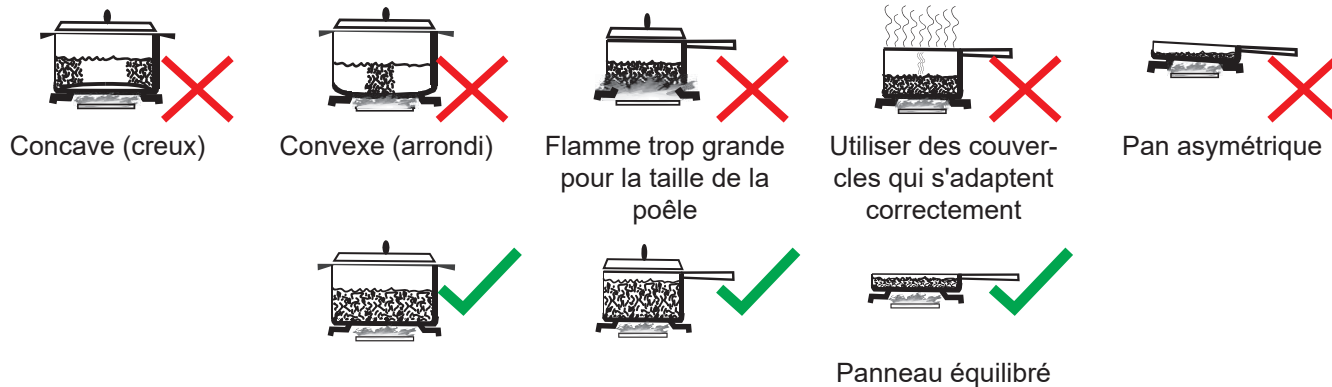
En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenez une allumette allumée près d'un brûleur et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur soit aligné sur MAX. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton jusqu'au réglage souhaité. En cas d'extinction involontaire de la flamme, la soupape de sécurité intervient en coupant le gaz aux brûleurs. L'allumeur électrique ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas ou s'il s'éteint involontairement, fermez immédiatement le brûleur et attendez au moins une minute avant de recommencer. Une fois la flamme allumée, réglez-la comme vous le souhaitez.

Pour réduire la consommation de gaz et obtenir un meilleur résultat, utilisez des casseroles dont le diamètre correspond à celui du brûleur, afin d'éviter que la flamme ne remonte sur les côtés de la casserole. Voir le tableau des conteneurs. N'utilisez que des casseroles à fond plat. Dès que le liquide commence à bouillir, réduire la flamme à un niveau suffisant pour maintenir l'ébullition.

## Mode d'emploi

### ARTICLES DE CUISINE

- Adapter le diamètre de la casserole à la taille de la flamme. La flamme doit être de la même taille que le fond de la casserole ou plus petite. N'utilisez pas de petites poêles avec des réglages de flamme élevés, car les flammes peuvent lécher les parois de la poêle. Les casseroles surdimensionnées qui couvrent deux brûleurs sont placées d'avant en arrière, et non d'un côté à l'autre.
- Utiliser des casseroles équilibrées. Les casseroles doivent reposer à plat sur la grille de la table de cuisson, sans basculer. Centrer la casserole sur le brûleur.
- Utilisez un couvercle qui s'adapte correctement. Un couvercle bien ajusté permet de raccourcir le temps de cuisson. Les poêles à fond plat et lourd assurent une chaleur homogène et une bonne stabilité.



Brûleur #	Type de brûleur	Casserole Min	Casserole Max
4	Auxiliaire	3.5" (9,0 cm)	6.3" (16 cm)
3 & 4	Semi-rapide	5.1" (13 cm)	7.1" (18 cm)
2 & 3	Rapide	5.9" (15 cm)	10.2" (26 cm)



## AVERTISSEMENT

Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en feuille d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

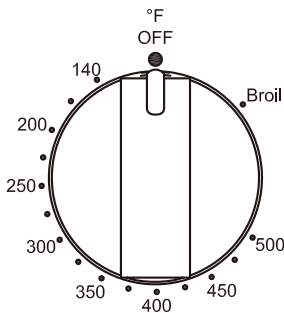
Remettre toutes les commandes en position OFF après avoir utilisé une opération de chronométrage programmable. Il ne faut pas essayer de faire fonctionner l'appareil en cas de panne de courant.

Un rideau d'air ou une autre hotte de cuisine qui fonctionne en soufflant un flux d'air vers le bas sur une cuisinière ne doit pas être utilisé avec une cuisinière à gaz.

## Mode d'emploi

### COMMANDES DU FOUR

Le bouton du thermostat et les boutons du mode de cuisson sont utilisés ensemble pour sélectionner les modes du four



### BOUTON DU THERMOSTAT

Appuyez sur le bouton du thermostat, puis tournez le bouton jusqu'à la température souhaitée ou jusqu'au gril, et attendez environ 20 secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume correctement.

#### Conv Bake

PLAGE DU THERMOSTAT : 140°F (60°C) À MAX 500°F (260°C)

Le mode Conv Bake utilise la chaleur du brûleur inférieur et le ventilateur de convection pour cuire les aliments. Lorsque vous utilisez ce mode pour préparer des produits de boulangerie tels que des gâteaux, des biscuits et des pâtisseries, commencez toujours par préchauffer le four et placez les aliments au centre, près des grilles du milieu.

#### Griller

GAMME DU THERMOSTAT : Gril

Le mode Broil utilise la chaleur intense de l'élément supérieur pour saisir les aliments. Idéal pour griller, faire fondre le fromage, faire dorer et saisir la surface. Les aliments doivent être placés près des grilles supérieures et ne doivent pas être cuits trop longtemps de chaque côté. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lors de l'utilisation de ce mode.

### CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez les instructions de la recette ou du produit alimentaire pour la température de cuisson, le temps et la position de la grille. Le temps de cuisson varie en fonction de la température des ingrédients et de la taille, de la forme et de la finition de l'ustensile de cuisson.

#### Directives générales

- Pour de meilleurs résultats, faites cuire les aliments sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 2,5 à 3 cm entre les ustensiles et les parois du four.
- Utilisez une seule grille lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson.
- Vérifier la cuisson au bout du temps minimum.
- Utilisez des ustensiles de cuisson en métal (avec ou sans finition antiadhésive), du verre résistant à la chaleur, de la vitrocéramique, de la poterie ou d'autres ustensiles adaptés au four.
- Si vous utilisez du verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plaques à pâtisserie avec ou sans côtés ou des moules à gâteaux.
- Les poêles en métal foncé ou à revêtement antiadhésif cuisent plus rapidement et brunissent davantage. Les plats de cuisson isolés allongent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de plateaux en aluminium jetables pour recouvrir une quelconque partie du four. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et la chaleur sera piégée en dessous. Cela altère les performances de cuisson et peut endommager la finition du four.
- Évitez d'utiliser la porte ouverte comme étagère pour poser des casseroles.
- Reportez-vous à la section Dépannage pour obtenir des conseils sur la résolution des problèmes de cuisson et de rôtissage.

## Mode d'emploi (suite)

TABLEAU DE CUISSON

Produit alimentaire	Position du rack	Temp. °F (°C) (four préchauffé)	Temps (Min)
<b>Gâteau</b>			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Gâteau Bundt	1	350 (175)	40-45
La nourriture des anges	1	350 (175)	35-39
<b>Tarte</b>			
2 croûtes, fraîches, 9	2	375-400 (190-205)	45-50
2 croûtes, fruits surgelés, 9	2	375 (190)	68-78
<b>Cookies</b>			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Pépites de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
<b>Pains</b>			
Pain à la levure, 9x5	2	375 (190)	18-22
Petits pains à la levure	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
<b>Pizza</b>			
Surgelés	2	400-450 (205-235)	23-26
Frais	2	475 (246)	15-18

## Entretien et maintenance

### NETTOYAGE

**IMPORTANT :** Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Suivez toujours les instructions figurant sur l'étiquette des produits de nettoyage. Sauf indication contraire, il est conseillé d'utiliser d'abord du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

#### SURFACES EXTÉRIEURES EN PORCELAINE ÉMAILLÉE

• Les aliments contenant des acides, tels que le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyés dès que l'ensemble de l'appareil est refroidi. Ces éclaboussures peuvent affecter la finition.

Méthode de nettoyage :

• Nettoyant pour vitres, nettoyant liquide doux ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyez délicatement autour de la plaque des numéros de modèle et de série, car le frottement risque de faire disparaître les numéros.

#### EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE

**REMARQUE :** Ne pas utiliser de tampons à récurer remplis de savon, de nettoyants abrasifs, de crème de polissage pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette granuleux ou d'essuie-tout. Des dommages peuvent survenir, même en cas d'utilisation unique ou limitée.

• Frotter dans le sens du grain pour éviter de l'abîmer.

Méthodes de nettoyage :

• Détergent liquide ou nettoyant universel : Rincer abondamment à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux et non pelucheux.

• Nettoyant et polissant pour l'acier inoxydable. Vinaigre pour les taches d'eau dure.

#### EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

• Nettoyant pour vitres et serviettes en papier ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau.

#### GRILLES ET CAPUCHONS RECOUVERTS DE PORCELAINE

• Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux sont froids.

• Les déversements d'aliments contenant des acides, tels que le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyés dès que les grilles et les chapeaux de la table de cuisson sont froids. Ces éclaboussures peuvent affecter la finition.

• Pour éviter les ébréchantures, ne cognez pas les grilles et les chapeaux les uns contre les autres ou contre des

## Entretien et maintenance (suite)

---

surfaces dures telles que des ustensiles de cuisine en fonte.

- Ne pas remonter les capuchons sur les brûleurs s'ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

- Tampon à récurer en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif.

### ÉPANDEUR DE BRÛLEURS

- Lavez fréquemment le répartiteur du brûleur avec de l'eau bouillante et du détergent afin d'éliminer tout dépôt susceptible d'obstruer la sortie de la flamme.
- Avant de le réinstaller, séchez soigneusement le répartiteur du brûleur afin qu'il s'allume correctement.

### BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

- Tirer sur les boutons pour les éloigner du panneau de commande et les retirer.
- Lorsque vous remplacez les boutons, assurez-vous qu'ils sont en position d'arrêt.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau ou lave-vaisselle. REMARQUE : Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeurs pour four. Ne pas tremper les boutons.

### PANNEAU DE CONTRÔLE

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant pour vitres et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau. REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette granuleux ou de papier essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

### CAVITÉ DU FOUR

- Les aliments renversés doivent être nettoyés lorsque le four refroidit. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut provoquer des taches, des gravures, des piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux et eau chaude. REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyeurs pour four.

### GRILLES DE FOUR ET GRILLES DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

- Coussin en laine d'acier

### POÊLE À GRILLER 2 PIÈCES

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant légèrement abrasif : frotter avec un tampon à récurer humide.
- Solution de ½ tasse (125 ml) d'ammoniaque pour 1 gal. (3,75 L) d'eau : Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter à l'aide d'un tampon à récurer ou d'un tampon en laine d'acier.
- Nettoyant pour four : Suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit. Émail porcelaine uniquement, pas de chrome Lave-vaisselle.

## Dépannage

Essayez d'abord les solutions proposées ici pour éviter le coût d'une intervention.

**PROBLÈMES DE CUISSON ET DE RÔTISSAGE** Avant de contacter le service clientèle de Forno, veuillez consulter le tableau ci-dessous pour connaître les cas qui peuvent s'appliquer à vous. Il peut s'agir d'une simple erreur d'utilisation des matériaux, des formes et des tailles des ustensiles de cuisson qui donne de mauvais résultats.

Questions relatives à la cuisson	Causes
Les aliments brunissent de façon inégale	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le four n'est pas préchauffé</li><li>• Papier d'aluminium sur la grille ou la sole du four</li><li>• Ustensile de cuisson trop grand pour la recette</li><li>• Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four</li></ul>
Aliments trop bruns sur le fond	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le four n'est pas préchauffé</li><li>• Utilisation de casseroles en verre, en métal terne ou noirci</li><li>• Mauvaise position du rack</li><li>• Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four</li></ul>
Les aliments sont secs ou ont rétréci de façon excessive	<ul style="list-style-type: none"><li>• Température du four trop élevée</li><li>• Temps de cuisson trop long</li><li>• Ouverture fréquente de la porte du four</li><li>• Taille de la casserole trop grande</li></ul>
Les aliments cuisent ou rôtissent trop lentement	<ul style="list-style-type: none"><li>• Température du four trop basse</li><li>• Le four n'est pas préchauffé</li><li>• Ouverture fréquente de la porte du four</li><li>• Fermé hermétiquement par une feuille d'aluminium</li><li>• Taille de la casserole trop petite</li></ul>
Les croûtes de tarte ne brunissent pas sur le fond ou la croûte est détremée	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temps de cuisson insuffisant</li><li>• Utilisation de casseroles en acier brillant</li><li>• Mauvaise position du rack</li><li>• La température du four est trop basse</li></ul>
Les gâteaux sont pâles, plats et ne peuvent pas être faits à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Température du four trop basse</li><li>• Temps de cuisson incorrect</li><li>• Gâteau testé trop tôt</li><li>• Ouverture trop fréquente de la porte du four</li><li>• La taille de la poêle est peut-être trop grande</li></ul>
Gâteaux hauts au milieu avec une fissure sur le dessus	<ul style="list-style-type: none"><li>• Température du four trop élevée</li><li>• Temps de cuisson trop long</li><li>• Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four</li><li>• Mauvaise position du rack</li><li>• Taille de la casserole trop petite</li></ul>
Bords de la pâte trop bruns	<ul style="list-style-type: none"><li>• Température du four trop élevée</li><li>• Bords de la croûte trop fins</li></ul>

## Dépannage (suite)

### Problèmes de table de cuisson

Problème	Causes possibles	Solutions
Le brûleur ne s'allume pas	La cuisinière n'est pas alimentée en électricité.	Vérifier que la gamme est correctement connectée à une alimentation électrique de 240 V à 3 ou 4 fils.
Le brûleur ne fonctionne pas	Première utilisation. Il reste de l'air dans la conduite de gaz.	Allumez l'un des boutons des brûleurs de surface pour évacuer l'air des conduites de gaz.
	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Pousser le bouton avant de le tourner pour obtenir un réglage.
	L'orifice du brûleur est obstrué.	Nettoyer l'orifice du brûleur à l'aide d'une brosse à dents en nylon rigide ou d'un trombone redressé.
Les flammes du brûleur sont inégales, jaunes et/ou bruyantes	Le(s) orifice(s) du brûleur est (sont) obstrué(s).	Nettoyer l'orifice du brûleur à l'aide d'une brosse à dents en nylon rigide ou d'un trombone redressé.
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas positionnés correctement.	Placer les chapeaux des brûleurs de manière à ce que les goupilles d'alignement soient correctement alignées sur les fentes.
	Le gaz propane est utilisé.	La cuisinière doit être convertie au gaz de pétrole liquéfié par un technicien qualifié.
La flamme du brûleur est trop haute ou trop basse	L'alimentation en gaz de la table de cuisson n'est pas correcte.	Assurez-vous que la cuisinière est réglée pour le bon type de gaz. Il est réglé en usine pour le gaz naturel. En cas de raccordement au gaz de pétrole liquéfié, les brûleurs doivent être convertis au gaz de pétrole liquéfié à l'aide du kit d'orifice fourni et le régulateur de pression doit être converti au réglage du gaz de pétrole liquéfié par un technicien qualifié.
	La pression du gaz n'est pas correcte.	Assurez-vous que le régulateur de pression est correctement installé et que la pression de la conduite de gaz est correcte. Voir l'installation Instructions.
Le brûleur émet des bruits d'éclatement	Le brûleur est mouillé.	Laisser sécher le brûleur avant de l'utiliser.
	Le chapeau du brûleur ou le répartiteur de gaz n'est pas positionné correctement.	Utilisez des ustensiles de cuisine dont la surface inférieure est à peu près de la même taille que la zone de cuisson et le brûleur. Les ustensiles de cuisine ne doivent pas dépasser la zone de cuisson de plus de 2,5 cm. Régler la flamme de manière à ce qu'elle ne remonte pas autour de l'ustensile de cuisson.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisine sur la table de cuisson	Les ustensiles de cuisine ne sont pas de la bonne taille pour le brûleur.	Utilisez des ustensiles de cuisine dont la surface inférieure est à peu près de la même taille que la zone de cuisson et le brûleur. Les ustensiles de cuisine ne doivent pas dépasser la zone de cuisson de plus de 2,5 cm. Régler la flamme de manière à ce qu'elle ne
Les résultats de la cuisson ne sont pas ceux escomptés	Utilisation d'ustensiles de cuisine inadaptés.	Voir la section "ustensiles de cuisine".
	Le bouton de commande n'est pas réglé sur le niveau de chaleur approprié.	Voir la section "ustensiles de cuisine".
Le four ne chauffe pas	La cuisinière n'est pas alimentée en électricité.	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous que le four est correctement alimenté en électricité.
	La commande du four n'est pas activée.	Assurez-vous que la température du four a été sélectionnée.

## Dépannage (suite)

Problème	Causes possibles	Solutions
Le four ne cuit pas uniformément	L'utilisation d'articles de cuisson ou la position de la grille du four ne sont pas correctes.	Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour connaître la position recommandée des grilles. Réduisez toujours la température de la recette de 25 °F (15 °C) lors de la cuisson en mode Convention Bake.
L'affichage du four reste éteint	Coupure d'électricité.	Coupez l'alimentation principale (boîte à fusibles ou à disjoncteurs). Remettez le disjoncteur en marche. Si la situation persiste, appelez le service après-vente.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four	Les composants électroniques n'ont pas encore suffisamment refroidi.	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Ampoule mal fixée ou grillée.	Réinsérez ou remplacez l'ampoule. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
Le voyant du four reste allumé	La porte ne se ferme pas complètement	Vérifier que la porte du four n'est pas obstruée. Vérifier que les charnières ne sont pas déformées ou que l'interrupteur de la porte n'est pas cassé.
Impossible de retirer la protection de l'objectif	Accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif.	Essuyez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche avant d'essayer de retirer le couvercle de la lentille.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	La cuisinière n'est pas alimentée en électricité.	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous que le four est correctement alimenté en électricité. Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous que le four est correctement alimenté en électricité.
Excessif Humidité		Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson et le rôtissage par convection éliminent toute humidité dans le four.
Porcelaine Chips	L'intérieur en porcelaine est ébréché par les grilles du four	Lorsque vous retirez ou remplacez les grilles du four, inclinez-les toujours vers le haut et ne forcez pas pour éviter d'ébrécher la porcelaine.

## Garantie

### Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de la garantie fournie par Forno Appliances dans cette déclaration s'applique exclusivement à l'appareil Forno original ("Produit") vendu au consommateur ("Acheteur") par un concessionnaire/distributeur/détaillant Forno agréé, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans le pays d'achat d'origine (les États-Unis ou le Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat initial du produit au détail et a une durée de deux (2) ans.

La couverture de la garantie n'est pas transférable. En cas de remplacement de pièces ou de l'ensemble du produit, le produit de remplacement (ou les pièces) bénéficiera de la garantie d'origine restante, activée avec le document d'achat au détail d'origine. La présente garantie n'est pas étendue à ce remplacement. Forno Appliances réparera ou remplacera tout composant/partie qui tombe en panne ou s'avère défectueux en raison des matériaux et/ou de la fabrication dans les deux ans suivant la date de l'achat au détail d'origine et dans des conditions d'utilisation résidentielle ordinaire et non commerciale. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d'œuvre aux taux standard et les frais d'expédition. Il incombe à l'acheteur de rendre le produit raisonnablement accessible pour l'entretien. Le service de réparation doit être effectué par une société de service agréée par Forno pendant les heures normales de travail.

### Important

Conserver la preuve de l'achat original pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, concernant les marchandises et/ou les services fournis, ne dépassera en aucun cas la valeur des marchandises ou des services ou d'une partie de ceux-ci qui ont donné lieu à la réclamation.

### garantie cosmétique de 30 jours

L'acheteur doit inspecter le produit au moment de la livraison. Forno garantit que le produit est exempt de défauts de fabrication et de main-d'œuvre pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat au détail du produit.

Cette couverture comprend :

- Défauts de peinture
- Chips
- Défauts de finition macroscopiques

### La garantie cosmétique ne couvre PAS :

- Problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrects (par exemple : bosses, structures ou composants cassés, gauchis ou déformés, composants en verre fissurés ou autrement endommagés) ;
- Légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;
- Les différences dues à l'éclairage naturel ou artificiel, à l'emplacement ou à d'autres facteurs analogues ; > les taches/corrosion/décoloration dues à des substances externes et/ou à des facteurs environnementaux ; > les coûts de main-d'œuvre, les appareils d'exposition, d'étage, de stock B, hors boîte, "en l'état" et les appareils de démonstration.

### Comment recevoir un service

Pour bénéficier des services de garantie, l'acheteur doit contacter le service d'assistance de Forno afin de déterminer le problème et les procédures de service requises. Un dépannage avec un représentant du service clientèle sera nécessaire avant de poursuivre le service. Le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat au détail seront demandés.

**Exclusions de la garantie : Ce qui n'est pas couvert.**

- L'utilisation du produit dans une application commerciale non résidentielle.
- L'utilisation du produit à d'autres fins que celles prévues.
- Les services de réparation fournis par toute personne autre qu'une agence de service agréée par Forno.
- Les dommages ou les services de réparation pour corriger des services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- L'installation n'est pas conforme aux codes du feu, aux codes électriques, aux codes du gaz, aux codes de plomberie, aux codes du bâtiment, aux lois ou aux réglementations locales/de l'État/de la ville/du comté.
- Défauts ou dommages dus à un stockage inadéquat du produit.
- Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine ou des présentoirs. > Les appels de service ou les réparations visant à corriger une installation incorrecte du produit et/ou des accessoires connexes.
- Remplacement de pièces/appels de service pour connecter, convertir ou réparer le câblage électrique et/ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- Remplacement de pièces/appels de service pour fournir des instructions et des informations sur l'utilisation du produit.
- Remplacement de pièces/appels de service pour corriger des problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que celle qui est normale et habituelle pour un usage résidentiel.
- Remplacement de pièces/appels de service en raison de l'usure des composants tels que les joints, les boutons, les supports de casseroles, les étagères, les paniers à couverts, les boutons, les écrans tactiles, les plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés.
- Remplacement des pièces/appels de service en cas de manque d'entretien ou d'entretien inadéquat, y compris, mais sans s'y limiter, l'accumulation de résidus, de taches, de rayures, de décoloration et de corrosion.
- Défauts et dommages résultant d'accidents, de modifications, d'une mauvaise utilisation, d'un abus ou d'une installation incorrecte.
- Défauts et dommages résultant du transport, de la logistique et de la manutention des produits. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Après réception et inspection, le revendeur/livreur doit être informé de tout problème lié à la manutention, au transport et à la logistique.
- Les défauts et les dommages résultant de forces extérieures indépendantes de la volonté de Forno Appliances, y compris, mais sans s'y limiter, le vent, la pluie, le sable, les incendies, les inondations, les coulées de boue, les températures glaciales, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, les surtensions, la foudre, les défaillances structurelles autour de l'appareil et d'autres cas de force majeure.
- Produits dont le numéro de série a été modifié, endommagé ou altéré. En aucun cas Forno ne sera tenu pour responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris les meubles, les armoires, les revêtements de sol, les panneaux et autres structures entourant le produit. Forno n'est pas responsable du produit s'il est situé dans une région éloignée ou dans une région où des techniciens certifiés et formés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit prendre en charge les frais de transport et de livraison du produit jusqu'au centre de service agréé le plus proche ou les frais de déplacement supplémentaires d'un technicien certifié et formé

## Garantie (suite)

---

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERAIT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ CONCERNANT CE PRODUIT NE SERA CONTRAIGNANTE POUR FORNO. FORNO N'EST PAS RESPONSABLE DES PERTES DE REVENUS OU DE PROFITS, DE LA NON-RÉALISATION D'ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, DE L'ABSENCE AU TRAVAIL, DES REPAS, DE LA PERTE DE NOURRITURE OU DE BOISSONS, DES FRAIS DE VOYAGE OU D'HÔTEL, DES FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DES FRAIS DE RÉNOVATION/CONSTRUCTION DÉPASSANT LES DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF CAUSÉ PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE REPOSE LA RÉCLAMATION, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ INFORMÉE DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE MÊME, LE MONTANT DE TOUT RECOUVREMENT À L'ENCONTRE DE FORNO NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET À L'ORIGINE DU DOMMAGE ALLÉGUÉ. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE DE L'ACHETEUR ET DE SES BIENS, AINSI QUE D'AUTRES PERSONNES ET DE LEURS BIENS, RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO ET NE RÉSULTANT PAS DIRECTEMENT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO CETTE GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTEND À PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR D'ORIGINE DE CE PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET CONSTITUE VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS.



Élimination correcte de ce produit :

Ce marquage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, il convient de les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.





The logo features a stylized flame icon within a semi-circular arch above the word "FORNO" in a large, bold, serif font. Below "FORNO" is the word "Espresso" in a smaller, elegant script font.

# FORNO

*Espresso*

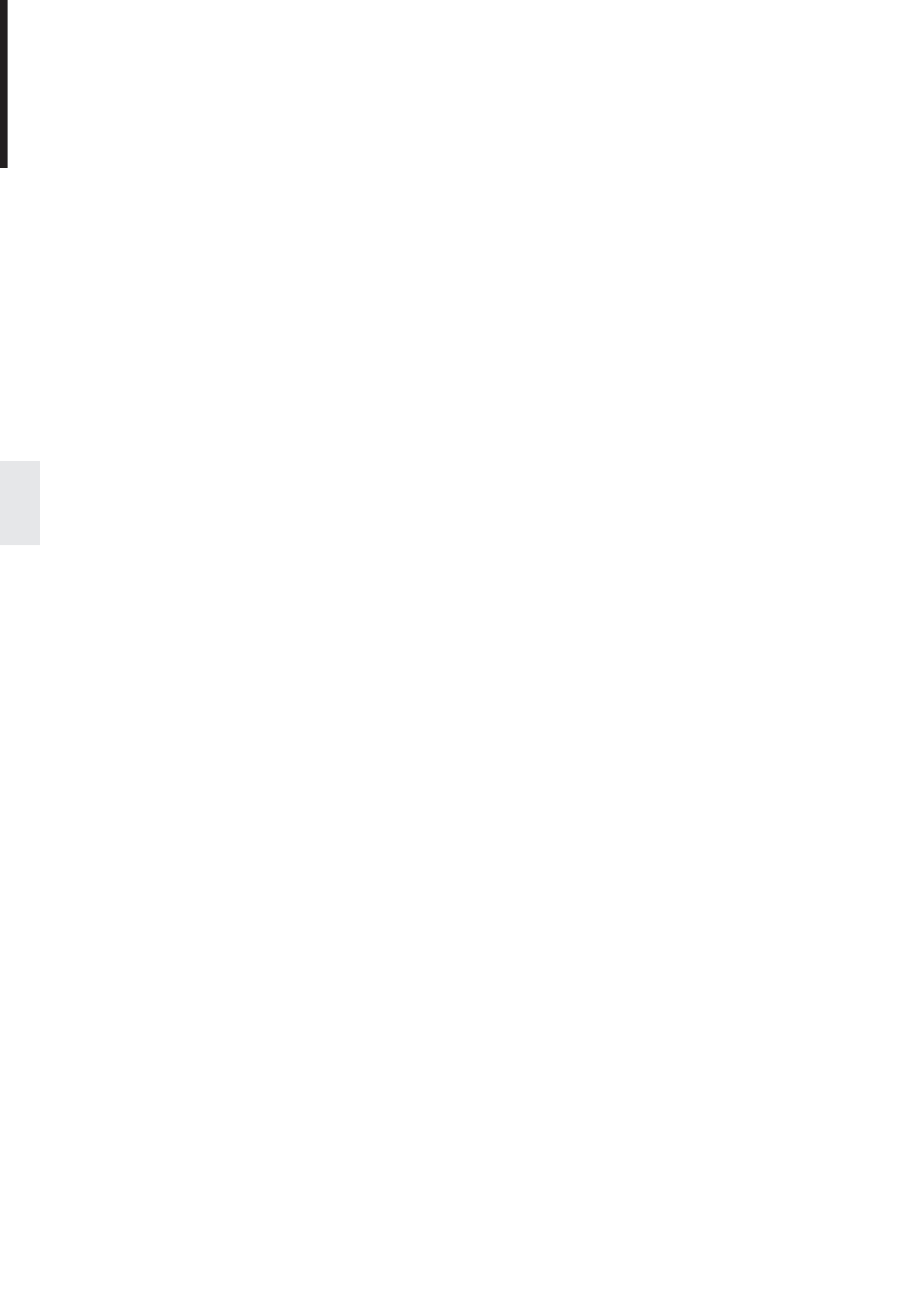


## COCINA DE GAS

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

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

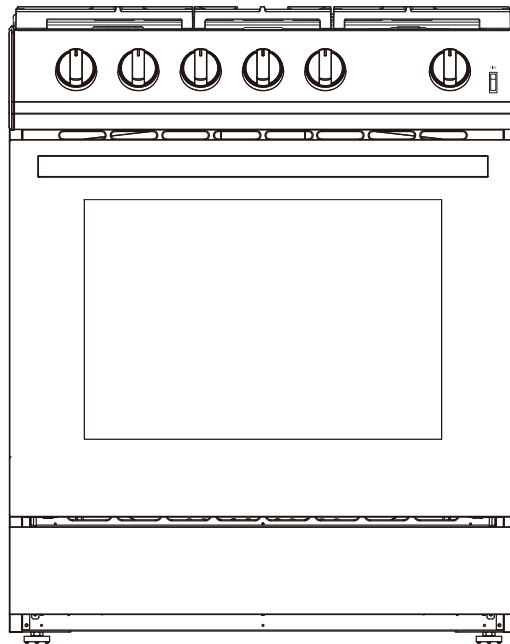
Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelas cuidadosamente. Si sigue las instrucciones, su aparato le proporcionará muchos años de buen servicio.



## ÍNDICE DE CONTENIDOS

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

## COCINA DE GAS



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

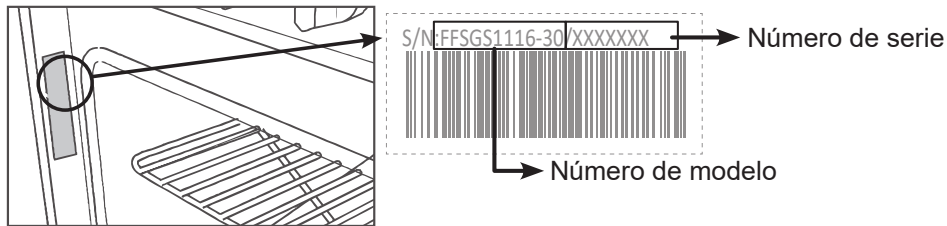
## Atención al cliente

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

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

Anote esta información a continuación para futuras consultas.

### Localización del modelo y número de serie



### Información sobre el producto

Número de modelo : \_\_\_\_\_

Número de serie : \_\_\_\_\_

Fecha de compra : \_\_\_\_\_

Purchase Address And Phone : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Información de servicio

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

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

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



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

### Servicios en Canadá y Estados Unidos

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



## **ADVERTENCIA**

POR SU SEGURIDAD

Tu seguridad y la de los demás son muy importantes.

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



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



### **PELIGRO**

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



### **ADVERTENCIA**

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



### **PRECAUCIÓN**

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

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



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

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

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

## Instrucciones de seguridad importantes

### ADVERTENCIA



Peligro de incendio

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

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

### ADVERTENCIA

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

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

NO INTENTE APAGAR UN INCENDIO DE ACEITE O GRASA CON AGUA

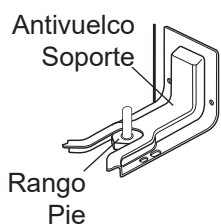
### ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

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

ASEGURARSE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÁ INSTALADO :



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

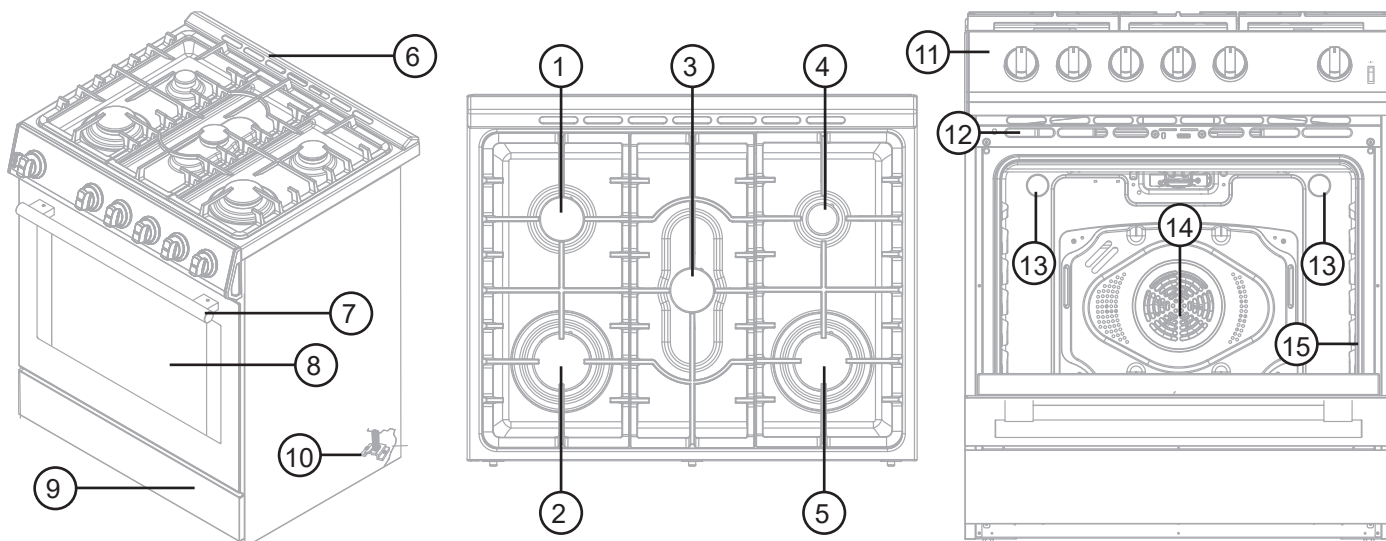
**ADVERTENCIA:** Las fugas de gas no siempre pueden detectarse por el olor. Los proveedores de gas recomiendan utilizar un detector de gas homologado por UL o CSA. Para más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

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

## Instrucciones de seguridad importantes

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

## Nombres de piezas y accesorios



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

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



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



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



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



2x Estanterías



1x Salpicadero



1x Soporte antivuelco



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



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



1x Llave hexagonal



2x Tornillos para el mango



1x Logotipo

### EL SOPORTE ANTIVUELCO

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

#### ADVERTENCIA: Peligro de vuelco

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

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

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

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

#### 2: Fijar el soporte

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

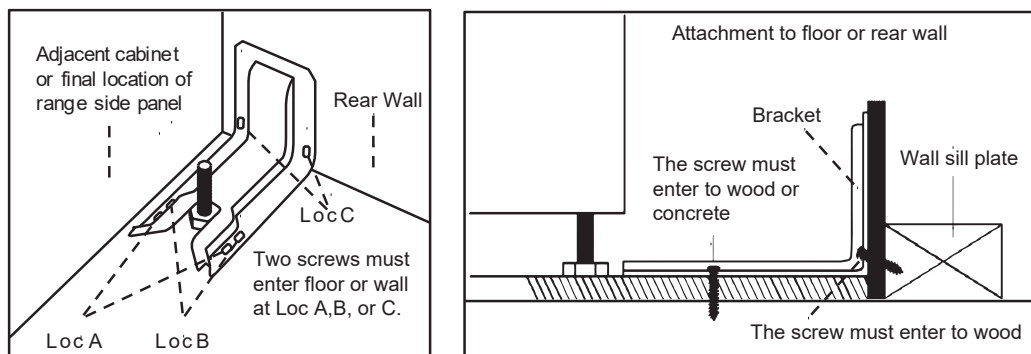
Instalación en el suelo:

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

Instalación en la PARED TRASERA:

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

#### 3: Compruebe el soporte

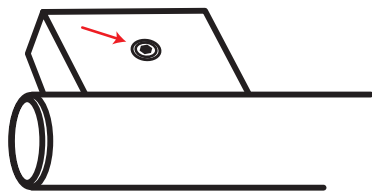


Una vez instalado el soporte, deslice la cocina hasta su ubicación definitiva. La pata de nivelación trasera debe estar completamente insertada en el soporte ANTI-TIP como se muestra en el paso 1. Para comprobar si el soporte está instalado y encajado correctamente, mire debajo de la cocina para ver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

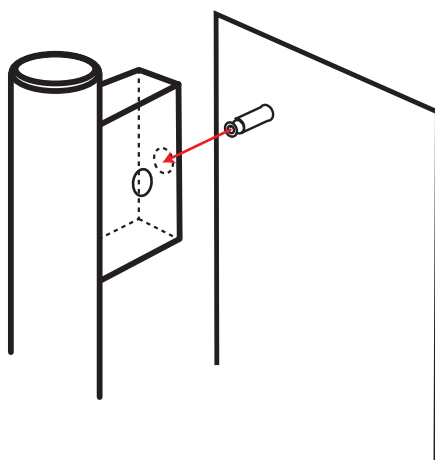
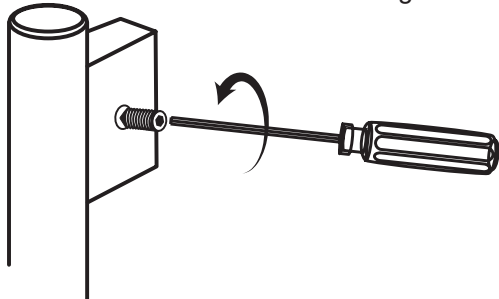
NOTA: El soporte antivuelco debe estar **INSTALADO ADECUADAMENTE**, y la pata de nivelación trasera debe estar **COMPLETAMENTE ENCLAVADA** en el soporte para evitar que la cocina se vuelque. **NUNCA** retire las patas niveladoras. Esto impedirá que la gama se fije correctamente al soporte ANTI-TIP.

## Instalaciones (continuación)

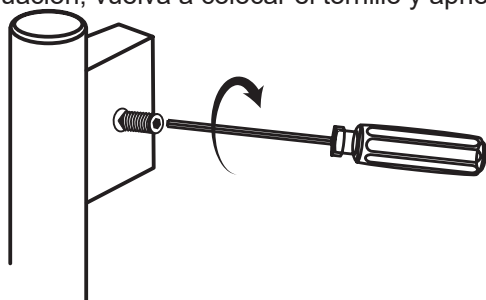
### INSTALACIÓN DEL ASA



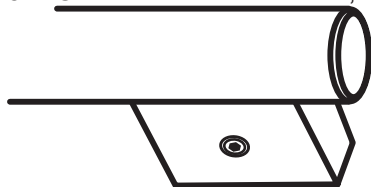
1. Localice el tornillo en el mango
2. Retire el tornillo con la llave hexagonal suministrada. (Repetir de nuevo en los otros lados)



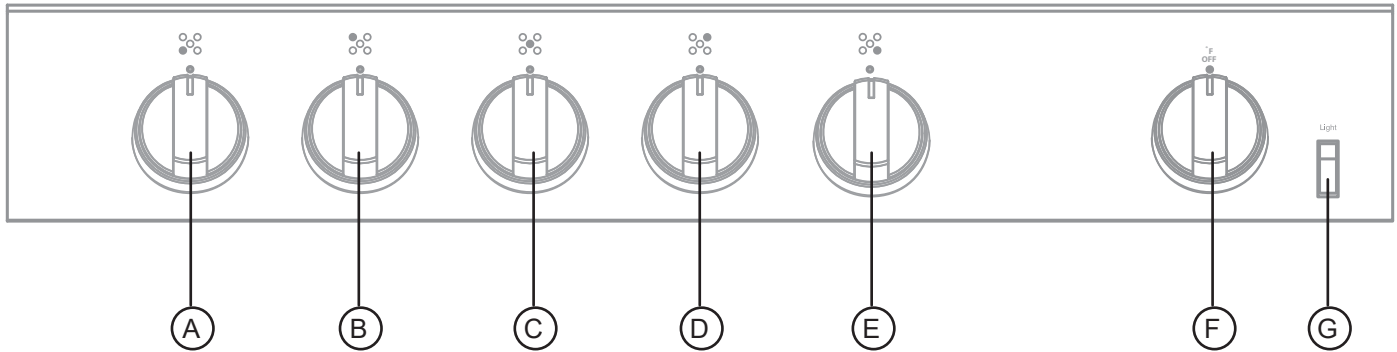
3. Fije el asa al pasador.
4. A continuación, vuelva a colocar el tornillo y apriételo con la llave hexagonal (repita la operación en los otros



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



## Panel de control



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

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

### Controles del horno:

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

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

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

Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

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

## ENCENDIDO Y FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES

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

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

## FALLO DE ALIMENTACIÓN

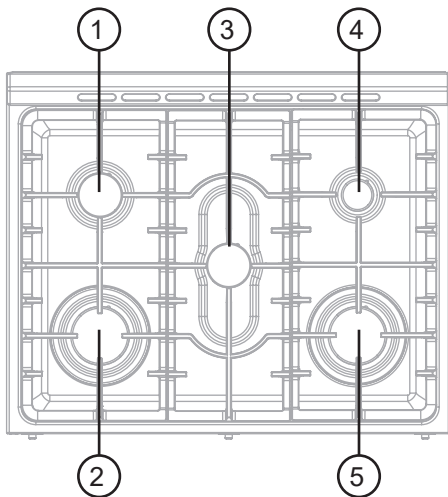
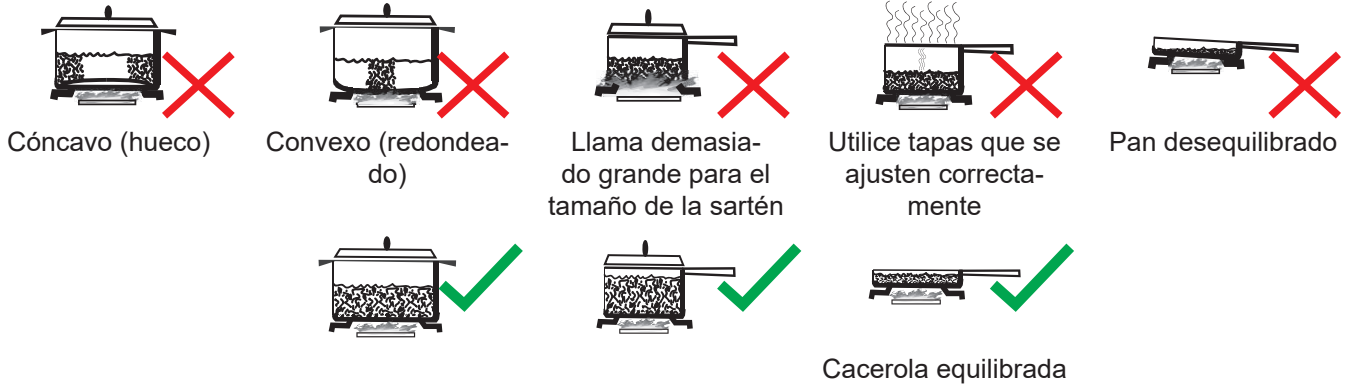
En caso de apagón prolongado, los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente. Mantenga una cerilla encendida cerca de un quemador y gire el mando hacia la izquierda hasta que el indicador se alinee con MAX. Una vez encendido el quemador, gire el mando hasta el ajuste deseado. En caso de apagado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

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

## Instrucciones de uso

### COOKWARE

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



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

## ! ADVERTENCIA

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

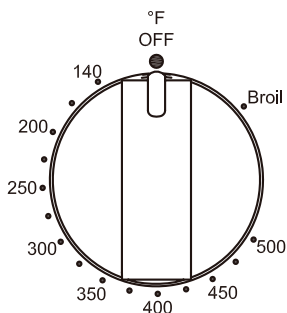
Restablezca todos los controles a la posición OFF después de utilizar una operación de temporización programable. No se debe intentar hacer funcionar el aparato durante un corte de corriente.

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

## Instrucciones de uso

### MANDOS DEL HORNO

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



### MANDO DEL TERMOSTATO

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

#### Horneado Conv

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

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

#### Ase

GAMA TERMOSTATO: Asar

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

### CONSEJOS Y TÉCNICAS

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

#### Directrices generales

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

## Instrucciones de uso (continuación)

TABLA DE COCCIÓN

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

## Cuidado y mantenimiento

### LIMPIEZA

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

#### SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE PORCELÁNICO

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

Método de limpieza:

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

#### ACERO INOXIDABLE EXTERIOR

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

- Frotar en dirección del grano para evitar dañarlo.

Métodos de limpieza:

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

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

#### EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Método de limpieza:

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

#### REJILLAS Y TAPAS REVESTIDAS DE PORCELANA

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

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

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

## Cuidado y mantenimiento (continuación)

---

de cocina de hierro fundido.

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

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador ligeramente abrasivo.

### ESPARCIDOR DEL QUEMADOR

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

### MANDOS DE CONTROL DE LA PLACA DE COCCIÓN

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

Método de limpieza:

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

### PANEL DE CONTROL

Método de limpieza:

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

### CAVIDAD DEL HORNO

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

Método de limpieza:

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

### REJILLAS PARA HORNOS Y ASADORES

Método de limpieza:

- Almohadilla de lana de acero

### SARTÉN DE ASAR DE 2 PIEZAS

Método de limpieza:

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

## Solución de problemas

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

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

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

## Solución de problemas (continuación)

### Problemas de cocina

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

## Solución de problemas (continuación)

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

## Garantía

### Qué cubre esta garantía limitada:

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

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

### Importante

Conserve el comprobante de compra original para establecer el período de garantía. La responsabilidad de Forno en cualquier reclamación de cualquier tipo, con respecto a los bienes y/o servicios prestados, no superará en ningún caso el valor de los bienes o servicios o parte de los mismos que haya dado lugar a la reclamación.

### garantía cosmética de 30 días

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

Esta cobertura incluye:

- Manchas de pintura
- Fichas
- Defectos macroscópicos de acabado

### La garantía cosmética NO cubre:

- Problemas derivados de un transporte, manipulación y/o instalación incorrectos (por ejemplo: abolladuras, estructuras o componentes rotos, alabeados o deformados, componentes de cristal agrietados o dañados de cualquier otra forma);
- Ligeras variaciones de color en los componentes pintados/esmaltados;
- Diferencias causadas por iluminación natural o artificial, ubicación u otros factores análogos; > manchas/corrosión/descoloración causadas por sustancias externas y/o factores ambientales; > costes de mano de obra, exposición, suelo, existencias B, aparatos "tal cual" y unidades de demostración.

### Cómo recibir el servicio

Para recibir los servicios de garantía, el Comprador debe ponerse en contacto con el departamento de Asistencia de Forno para determinar el problema y los procedimientos de servicio necesarios. Será necesario que un representante del servicio de atención al cliente resuelva el problema antes de seguir adelante con el servicio. Se solicitará el número de modelo, el número de serie y la fecha de compra original al por menor.

### Exclusiones de la garantía: Lo que no está cubierto.

- Uso del Producto en cualquier aplicación comercial no residencial.

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

## Garantía (continuación)

---

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



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

