ENGLISH

FORNO®
Espresso



ELECTRIC RANGE
MODEL NUMBER SERIES
FFSEL6012-30 | FFSEL6012-30BLK | FFSEL6012-30WHT

INSTRUCTION MANUAL

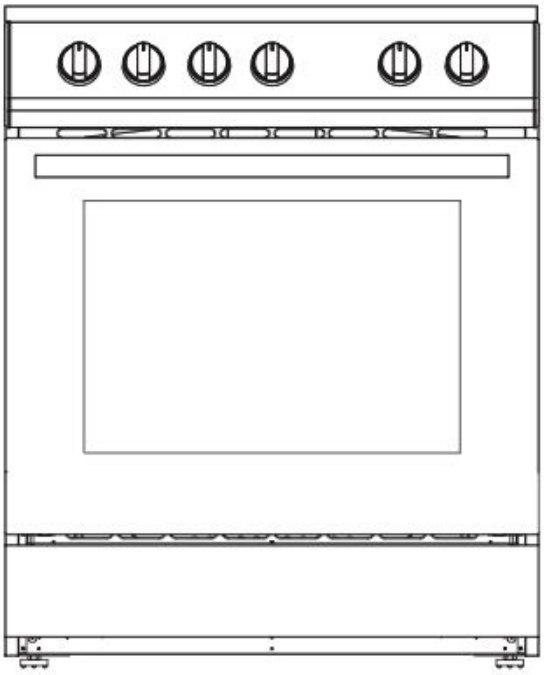
Read these instructions carefully before using your appliance, and keep it carefully.
If you follow the instructions, your appliance will provide you with many years of good service.

07/2024

TABLE OF CONTENTS

Customer Care	4
Warning	5
Important Safety	7
Name Of Parts	8
Control Panel	9
Operating Instruction	
• Before Use Cooktop	10
• Before Use Oven	11
• Preheating	11
Oven Modes:	
• Bake	12
• Broil	13
Convection Modes:	
• Conv. Bake	14
• Conv. Broil	15
• Conv. Roast	15
Range Care	
• Cleaning	17
• Oven Door Removal	18
• Oven Light Replacement	19
Troubleshooting	20
Warranty	23

ELECTRIC RANGE



MODEL NUMBER SERIES

FFSEL6012-30 | FFSEL6012-30BLK | FFSEL6012-30WHT

Customer Care

Thank you for purchasing a Frono 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 .

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. Al l safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER," "WARNING" or "CAUTION." These words mean:

DANGER

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

WARNING

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

CAUTION

- 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.

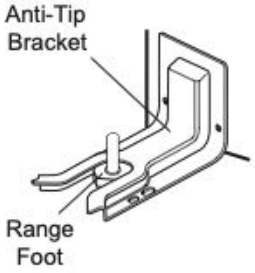
WARNING

FOR YOUR SAFETY



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 slow 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.

Important Safety Instructions

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

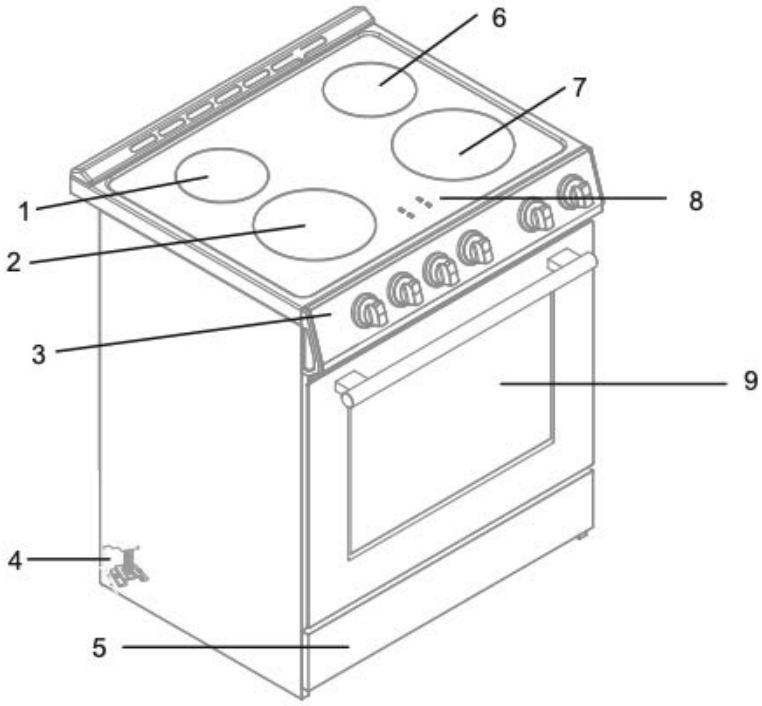
• WARNING: TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE THE RANGE COMPLETELY FORWARD, LOOK FOR THE ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO THE FLOOR BEHIND THE RANGE, AND SLIDE RANGE COMPLETELY BACK UNTIL THE REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.

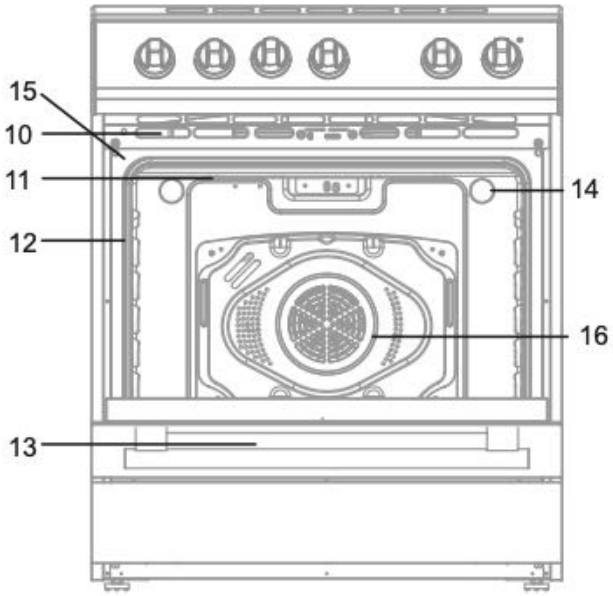
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing 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.
- Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- **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.
- 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.
- **CAUTION:** When Opening Door, stand on the side of the range and let the hot air or steam escape before removing or replacing food.
- 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.
- 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 rack.
- **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 oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- 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.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- 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.
- For units with ventilating hood
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.
- When flambé cooking under the vent hood, turn the fan on.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

State of California Proposition 65 Warnings: WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer. WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

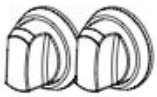
Names of Parts and Accessories



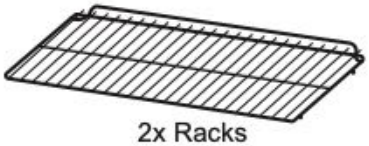


Numbers	Parts
1	Left Rear Burner 1200W
2	Left Front Burner 2200W
3	Control Panel
4	Anti-tip Bracket
5	Kick Plate
6	Right Rear Burner 1200W
7	Right Front Burner 2500W
8	Hot Surface Indicator Lights

Numbers	Parts
9	Oven Door Window
10	Oven Vent
11	Broil Element
12	Door Gasket
13	Bottom Element (not visible)
14	Oven Light
15	Model and Serial Number Plate
16	Convection Fan



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



2x Racks



1x Anti-Tip Bracket



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



1x Backsplash



5x Screws (M4*8)
(For blacksplash Installation)



2x Forno Door Handle
(Stainless Steel 1x & Antique Brass 1x)



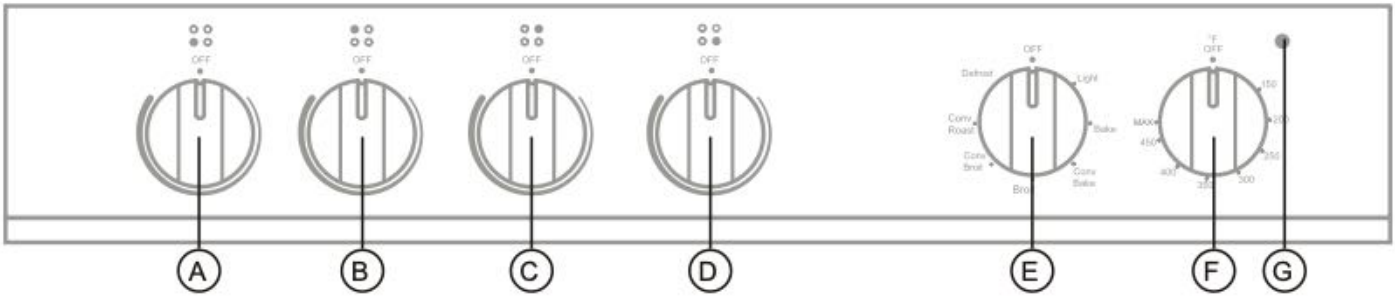
1x Hand tool



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

NOTE: Antique brass Handle/Antique brass Knobs only for the White And Black Units.

Control Panel



Numbers	Parts
A	Front left burner
B	Rear left burner
C	Rear right burner
D	Front right burner
E	Oven settings
F	Temperature
G	Light indicator

Operating Instructions

- Turn the control knob to the desired position. Heat intensity goes from LOW on the right to HIGH on the left.
- Adjustment is continuous so the cooking zone will operate at any intermediate setting between low and high.
- Once the cooking zone is hot, the LED corresponding to the zone illuminates.
- To switch off the cooking zone turn the knob in either direction to the “OFF” position.
- The residual heat warning light remains illuminated when the temperature of the ceramic glass surface is hot and will switch off once the surface temperature has cooled.

There are 7 oven settings to select from.

1	Light
2	Bake
3	Convection Bake
4	Broil

5	Convection Broil
6	Convection Roast
7	Defrost

There are 8 temperature settings to select from.

1	150 °F
2	200 °F
3	250 °F
4	300 °F

5	350 °F
6	400 °F
7	450 °F
8	Max (500 °F)

The ceramic cooking area will glow red when a heating element is on. Some parts of the cooktop may not glow red when an element is on. This is normal. The cooking area cycles on and off, even when set to HI, to keep the cooktop glass from overheating. It's normal for the surface of the ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

IMPORTANT: Clean the cooktop after each use to avoid permanent damage from pitting or scratching to the cooktop surface.

- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop and ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills as soon as possible. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks
- Do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Do not cook foods directly on the cooktop.

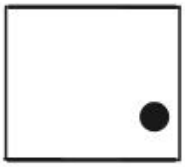
BEFORE USE

1. Make sure to remove all packing and literature from the cooktop surface and oven cavity.
2. Clean your ceramic glass top. Recommended to use a glass top cleaner.
3. Place a saucepan of water on each front burners and turn the heat on HI for at least 30 minutes. Turn off the front burners.
4. Repeat step 3 but place it on the rear burners and turn on the heat on HI for at least 30 minutes. Turn off the rear burners.

- This procedure will evaporates any protective oils and humidity collected during the manufacturing process, and enables the electronic control circuits to operate properly.
- There may be a slight odor during the first several uses: this is normal and will dissipate.
- After use, the ceramic cooktop will remain hot for over 20 minutes after it's been turned off. Pay attention to the hot surface indicator it will let you be aware if the cooktop is still hot.

HOT SURFACE INDICATOR LIGHT

On ceramic glass cooktops the Hot Surface Indicator lights are located on the glass cooktop. The Hot Surface Indicator Lights will glow as long as any cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.



The "red circle" will indicate which cooking element is actively hot.

COOKING RINGS

The general rule of thumb with cookware, the diameter of the cookware should match the diameter of the elements that are being used. If the cookware is smaller than the element by 1", it will still be effective. Anything that is over 1", will not be effective.

Cookware characteristics

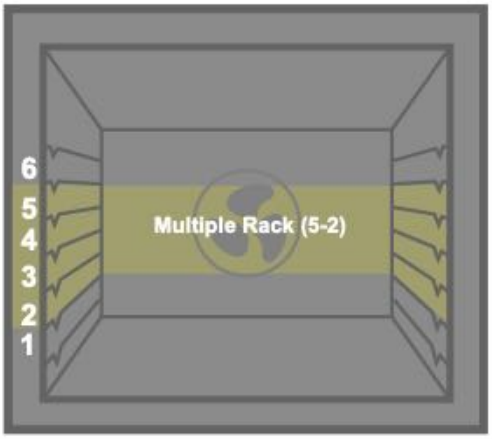
- Aluminum: heats and cools quickly. Frying, braising, roasting. May leave metal markings on glass.
- Cast Iron: on a glass cooktop heats and cools slowly, but retains heat and cooks evenly.
- Copper: tin heats and cools quickly. Best used for gourmet cooking, wine sauces, egg dishes.
- Enamel cookware: response depends on base metal. Not recommended. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- Glass Ceramic: heats and cools slowly. Not recommended. Heats too slowly. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- Stainless Steel: heats and cools moderately. Soups, sauces, vegetables, and general cooking.

OVEN

This multi-function oven combines the functions of traditional oven modes with the functions of modern, fan-assisted convection modes in a single oven. Use the Cooking feature control knob, located on the control panel, to select the oven mode.

Rack Placement in your oven





BEFORE USE

1. Make sure the oven is close.
2. Rotate the cooking feature knob to Bake.
3. Rotate the temperature feature knob to 500°F (260°C).
4. Let it operate for 30 minutes
   NOTE: Allow the oven to operate for 30 minutes with no food in the cavity. Once it did its 30 minutes, open the oven door to allow the oven to cool. Any odor that may be detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage.
5. IMPORTANT:
   Do not place anything, including dishes, foil, and oven trays, on the bottom of the oven when it is in operation to avoid damaging the enamel.

PREHEATING

1. Turn the cooking functions knob to the desired function you wish to use.
2. Rotate the dial to the temperature you wish to use.

Note: The higher the temperature is, the longer it will take to preheat. The actual oven temperature will go higher than your set temperature to offset the heat lost when you open the oven door to place the food on the rack. This ensures that cooking will begin at the proper temperature. Do not open the door while the oven is preheating. When the oven had reached the set temperature, the indicator light on the control panel will turn on. You can then open the door and place food in the oven.

OVEN SETTINGS

1. Bake



Baking is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used, but the fan is used only during preheating. 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.. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).

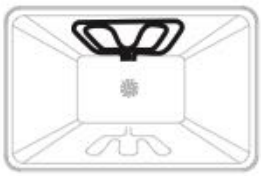
- Use one rack when selecting the bake mode.
- On occasion, check the oven to see if your food is done.
- Use metal bakeware (with or without a non-stick finish), heatproof glass, glass ceramic, pottery, or other utensils suitable for the oven.
- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1½" (2.5 - 4 cm) space between bakeware and oven walls.
- 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 bakeware 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. You can line a baking tray with foil and use this on the bottom shelf.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- See Troubleshooting for tips on solving baking and roasting problems.

Bake chart Oven Function:

Food Item	Rack Position	Temp. °F (°C) (Preheated Oven)	Time (Min)
Cupcakes	2	350(175)	19-22
Bunt Cake	1	350(175)	40-45
Angel Food	1	350(175)	35-39
Pie 2 crust, fresh, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375(190)	68-78
Cookies Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip cookies	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350(175)	29-36
Yeast bread loaf 9 x 5	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
Frozen Pizza	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresh Pizza	2	425 (246)	15-18

Oven (continued)

2. Broil



Broiling uses direct radiant heat to cook food. Thicker cuts and unevenly shaped of meat, fish, and poultry may cook better at lower broiling temperatures. *Tips: The oven door remains closed during broil. When inspecting the food, open the oven door no more than two inches.*).

NOTES: Before broiling, position the rack to your needs

- For best results, use a two-piece broiler pan with a grid (not provided). It is designed to drain juices which helps to avoid spills and splatters.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out the oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry, or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.
- Position food on the grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the oven door and set the control.

Food And Thickness	Rack Position	Broil Setting. °F (°C)	Level of Doneness	SIDE 1 Time (Min)	SIDE 2 Time (Min)
BEEF					
Steak (3/4"-1)	5	MAX	-Medium Rare -Medium -Well Done	- (5 - 7) - (6 - 8) - (8 - 10)	- (4 - 6) - (5 - 7) - (7 - 0)
Hamburgers (3/4"-1")	4	MAX	-Medium -Well Done	- (8 - 11) - (10-13)	- (6 - 9) - (8 - 10)
POULTRY					
Breast (bone-in)	4	450 (235)	Well Done	(10 - 12)	(8 - 10)
Thigh (very well done)	4	MAX	Well Done	(28 - 30)	(13 - 15)
PORK					
Pork Chops (1")	5	MAX	Well Done	(7- 9)	(5 - 7)
Sausage - fresh	5	MAX	Well Done	(5 - 7)	(3 - 5)
Ham Slice (½")	5	MAX	Well Done	(4 - 6)	(3 - 5)
SEAFOOD					
Fish Filets, 1" Buttered	4	450 (235)	Well Done	(10 - 14)	Do not turn
LAMB					
Chops (1")	5	MAX	-Medium Rare -Medium -Well Done	- (5 - 7) - (6 - 8) - (7 - 9)	- (4 - 6) - (4 - 6) - (5 - 7)
BREAD					
Garlic Bread, 1" slices	4 3	MAX		- (2 - 2:30) - (4 - 6)	

CONVECTION SETTINGS

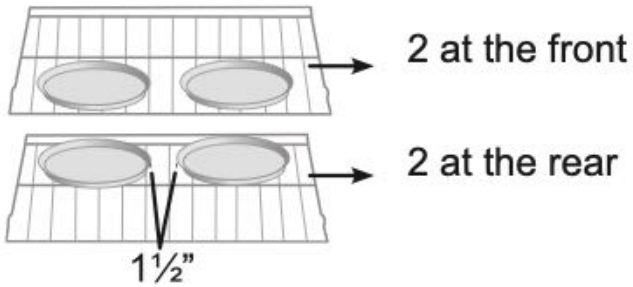
During convection cooking, the fan provides hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food can help to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. The food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside. When the oven is set to the Convection function, the bake and broil elements, and the fan operate to heat the oven cavity. *The convection fan operates during any convection function.

1. Convection Bake:

	Compared to BAKE setting, Convection Bake adds the use of convection fan(s) to circulate heated air. So both the temperature and the cooking time may be slightly reduced. *Tips: When convection baking, reduce your recipe baking temperature by 25°F.*

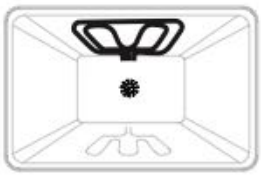
- Use Convection Bake for single or multiple-rack baking. Reduce standard recipe baking temperature by 25°F (15°C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce the temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bakeware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack. Allow 1" - 1½" (2.5 - 4 cm) air space around pans.

1. Turn the cooking functions knob to the convection bake.
2. Rotate the dial to the temperature you wish to use.
3. You can open the door and place food in the oven.



Oven (continued)

2. Convection Broil



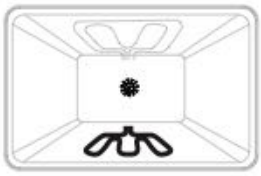
Convection Broil adds the use of convection fan(s) to circulate heated air. Bring the rack to the middle of the cavity to provide evening cooking.

1. Turn the cooking functions knob to the convection BROIL.
2. Rotate the dial to the temperature you wish to use.
3. The oven will begin preheating. Do not open the door while the oven is preheating. When the oven had reached the set temperature, the indicator light on the control panel will turn on.
4. You can open the door and place food in the oven.

Guidelines:
•Place rack in the required position needed before turning on the oven.
•Use Convection Broil mode with the oven door closed. •When convection broiling, enter your normal broiling temperature.
•Do not preheat oven.
•Use the 2-piece broil pan.
•Turn meats once halfway through the cooking time. See the Convection Broil chart.
•Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

Food And Thickness	Rack Position	Broil Setting. °F (°C)	Level of Doneness	SIDE 1 Time (Min)	SIDE 2 Time (Min)
BEEF					
Steak (1½" or more)	4	450 (235)	-Medium Rare -Medium -Well Done	- (9 - 12) - (11 - 13) - (18 - 20)	- (8 - 10) - (10 - 12) - (16 - 17)
Hamburgers (more than 1")	4	550 (290)	-Medium -Well Done	- (8 - 11) - (11-13)	- (5 - 7) - (8 - 10)
POULTRY					
Chicken Quarters	4	450 (235)	Well Done	(16 - 18)	(10 - 13)
Chicken Halves	3	450 (235)	Well Done	(25 - 27)	(15 - 18)
Chicken Breasts	4	450 (235)	Well Done	(13 - 15)	(9 - 13)
PORK					
Pork Chops (1¼" or more)	4	450 (235)	Well Done	(12 - 14)	(11 - 13)
Sausage - fresh	4	450 (235)	Well Done	(4 - 6)	(3 - 5)

3. Convection Roast:



When convection roasting, turn to your normal roasting temperature. The roasting time should be 15-30% less than in conventional cooking. It is not necessary to preheat the oven for Convection Roast.

1. Turn the cooking functions knob to the convection roast.
2. Rotate the dial to the temperature you wish to use.
3. You can open the door and place food in the oven.

Oven (continued)

Guidelines:

- Do not preheat for Convection Roast.
- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Use the 2-piece broil pan for roasting uncovered.
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large poultry may need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.
- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165ºF (75ºC).
- After removing the food from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final foodstuff temperature by 5° to 10°F (3° to 6° C).

Food And Thickness	Weight (Lb)	Oven Temp. °F (°C)	Rack Position	Time (Min. Per Lb)	Internal Temp. °F (°C)
BEEF					
Rib Roast -	4 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Medium Rare -160 (71) medium
Rib Eye Roast (boneless) -	4 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Medium Rare -160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless) -	3 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Medium Rare -160 (71) medium
Tenderloin Roast -	2 - 3	400 (205)	2	15-20	145 (63) Medium Rare
PORK					
Loin Roast (boneless or bone-in) -	5 - 8	350 (205)	2	16-20	160 (71) medium
Shoulder -	3 - 6	400 (205)	2	20-25	160 (71) medium
POULTRY					
Chicken whole-	3 - 4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Turkey, not stuffed -	12 - 15 16 - 20 21 - 25	325 (160) 325 (160) 325 (160)	1 1 1	10-14 9-11 6 - 11	-180 (82) -180 (82) -180 (82)
Turkey Breast -	3 - 8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Comish Hen -	1 - 1 ½	350 (205)	2	45-75 total	180 (82)
LAMB					
Half Leg -	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27 28 - 33	-160 (71) medium -170 (77) well
Whole Leg -	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27 28 - 33	-160 (71) medium -170 (77) well

Range Care

CLEANING

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are turned off, and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. It is recommended that you first use soap, water and a soft cloth or sponge 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.

CERAMIC GLASS COOKTOP

IMPORTANT: To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia. Ceramic cooktop cleaning materials: cooktop cleaner, cooktop scraper and cooktop cleaning pads are available at most grocery stores.

1. Remove food/residue with a cooktop scraper. For best results, use the cooktop scraper while the cooktop is still warm, but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
   - Hold the cooktop scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.
   - Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.

2. Apply a few dime-sized drops of cooktop cleaner to the affected areas.
   - Rub cooktop cleaner onto the cooktop surface with a nylon or similar cooktop cleaning pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
   - Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.

3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.

SMUDGES FROM ALUMINUM BOTTOMED PANS

Cleaning Method:

A cloth dampened in vinegar.

COOKTOP CONTROL KNOBS

- Pull knobs straight out from the control panel to remove.
- When replacing knobs, make sure knobs are turned to 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.

Range Care (continued)

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

Cleaning Method:

Steel-wool pad

OVEN DOOR REMOVAL

For normal oven use, there is no need to remove the oven door. However, should it become necessary to remove the door, follow the instructions in this section.

IMPORTANT:

› When you are planning to clean the oven doors, it is recommended to do this step several hours after the unit has been used. Make sure the unit is off and fully cool down.

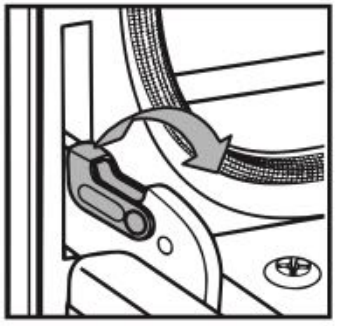
› Keep in mind the oven door is heavy, fragile, and the front door has glass. To avoid the glass from breaking, use both hands and grasp only the sides of the oven door to remove it.

› Be sure that both levers are securely in place before removing the door.

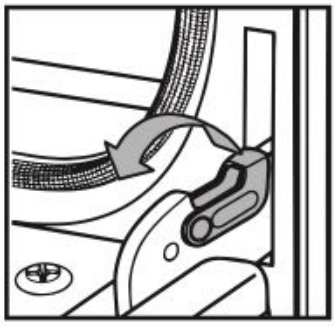
›Do not force doors open or closed.

To remove the oven door:

1. Open the oven door completely.
2. Lift up the hinge latch on each side.



Left hinge



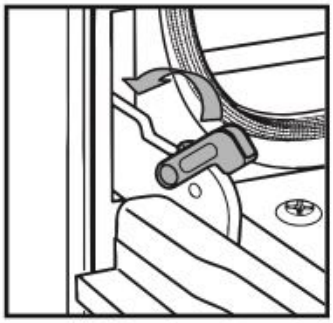
Right hinge

3. Close the oven door as far as it will shut.
4. While grasping both outside edges of the oven door, lift up on the door.
5. Continue to push the top of the door closed while pulling the bottom of the door out of the hinge receivers in the door frame.

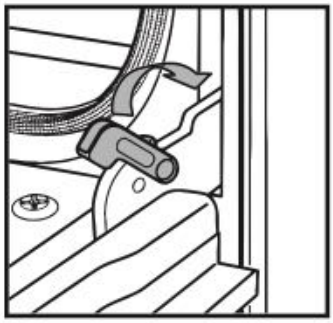
Range Care (continued)

To place back the oven door:

1. Insert both hanger arms into the hinge receivers in the door frame.
2. Slowly open the oven door, and you will feel the door set into place.
3. Move the hinge latches back into the locked position.



Left hinge



Right hinge

4. Check that the door opens and closes freely. If it does not, repeat the door removal and placing the oven door back.

WARNING



Electrical Shock Hazard

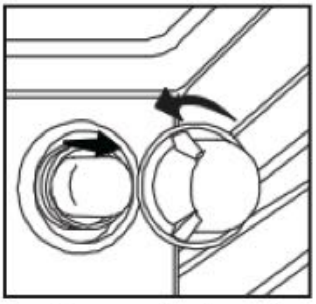
- Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s).
- The lenses must be in place when using the oven. The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage.
- Failure to do so could result in death, electric shock, cuts or burns.

REPLACING AN OVEN LIGHT

The oven light is a standard 25-watt (G9) appliance bulb.

IMPORTANT: Before replacing the bulb, make sure the oven is cool and the controls are turned off.

1. Disconnect the power.
2. Remove the bulb cover by turning it anti-clockwise.



3. Remove the burned-out bulb from the socket.

NOTE: To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare fingers. Wear gloves or use a tissue when replacing the light bulb.

4. Replace the bulb, and then replace the bulb cover.
5. Reconnect the power.

Troubleshooting

- 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	• Oven not preheated • Aluminum foil on oven rack or oven bottom • Baking utensil too large for recipe • Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	• Oven not preheated • Using glass, dull or darkened metal pans • Incorrect rack position • Pans touching each other or oven walls
Food is dry or has shrunk excessively	• Oven not preheated • Using glass, dull or darkened metal pans • Incorrect rack position • Pans touching each other or oven walls
Food is baking or roasting too slowly	• Oven temperature too high • Baking time too long • Oven door opened frequently • Pan size too large
Piecrusts do not brown on bottom or crust is soggy	• Baking time not long enough • Using shiny steel pans • Incorrect rack position • Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	• Oven temperature too low • Incorrect baking time • Cake tested too soon • Oven door opened too often • Pan size may be too large
Cakes high in middle with crack on top	• Oven temperature too high • Baking time too long • Pans touching each other or oven walls • Incorrect rack position • Pan size too small
Piecrust edges too brown	• Oven temperature too high • Edges of crust too thin

Troubleshooting (continued)

- COOKTOP

Baking Issues	Possible Causes	Solutions
Heating elements and controls do not work.	Fuse is blown or circuit breaker is tripped. No electricity to the cooktop.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. Have electrician check your power supply.
Heating elements do not heat properly.	Improper cookware is being used.	Select proper cookware. See "Cookware." If the problem continues, call for service.
Heating elements cycle off even when elements are turned to their highest settings.	Heating element temperature limiters are temporarily shutting off the elements due to exceeding the maximum allowable temperature	This is a normal operating condition, especially during rapid heat-up operations. The element will cycle back on automatically after it has cooled sufficiently.
Glass ceramic surface is see through or appears to be red in color.	Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions	These are normal properties of black ceramic glass panels.

Troubleshooting (continued)

- OVEN

Baking Issues	Possible Causes	Solutions
Oven is not heating	No power to the oven	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
	Oven control not turned on	Make sure the oven temperature
	Oven door is not closed	Close the oven door. The heating elements turn off when the door is opened and remain off until the oven door is closed.
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.
Oven mode and temperature controls cannot be set.	The oven door is open.	Close the oven door. The oven mode and temperature controls cannot be set if the oven door is open.
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.
Clock are not working properly	No 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 bumped 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 there of 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/enameled components;
- Differences caused by natural or artificial lighting, location or other analogous factors; > stains/corrosion/discoloration 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.

FORNO®

Espresso

FOR

FAST SUPPORT

EMAIL AT **INFO@FORNO.CA**



Customer Support: Call 1-866-231-8893 or email: info@forno.ca

FRANÇAIS

FORNO®
Espresso



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE FFSEL6012-30 | FFSEL6012-30BLK | FFSEL6012-30WHT

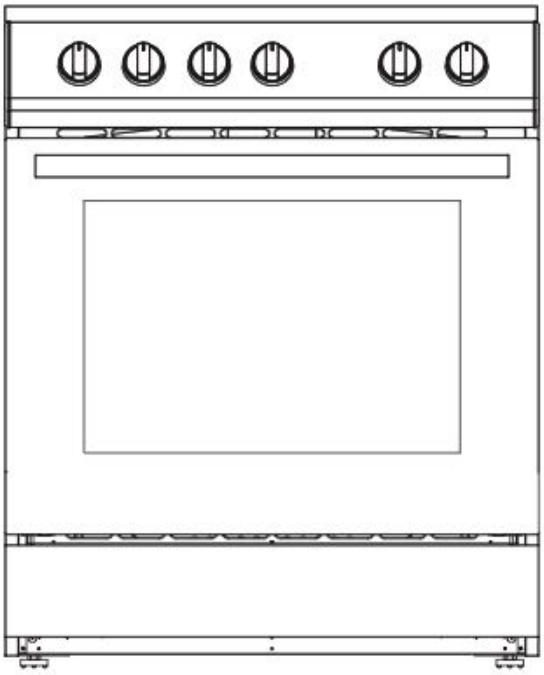
MANUEL D'INSTRUCTIONS

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	29
Avertissement	30
Sécurité importante	32
Nom des pièces	33
Panneau de contrôle	34
Mode d'emploi	
• Avant utilisation Table de cuisson	35
• Avant d'utiliser le four	36
• Préchauffage	36
Modes de cuisson:	
• Cuisson	37
• Griller	38
Modes de convection:	
• Cuire au four	39
• Griller	40
• Conv. Roast	40
Soins de la gamme	
• Nettoyage	42
• Démontage de la porte du four	43
• Remplacement de la lampe du four	44
Dépannage	45
Garantie	48

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE



NUMÉRO DE MODÈLE SÉRIE

FFSEL6012-30 | FFSEL6012-30BLK | FFSEL6012-30WHT

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.

Informations sur le produit	Informations sur les services
Numéro de modèle : _____ Numéro de série : _____ Date d'achat :_____ Adresse et numéro de téléphone pour l'achat : _____ _____ _____	Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou appel de service concernant votre produit. Si vous avez reçu un produit endommagé, contactez immédiatement Forno. 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 :

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

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

ATTENTION • 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 le composé 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.

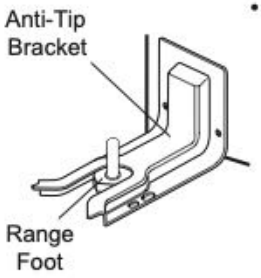
AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ



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.

Consignes de sécurité importantes

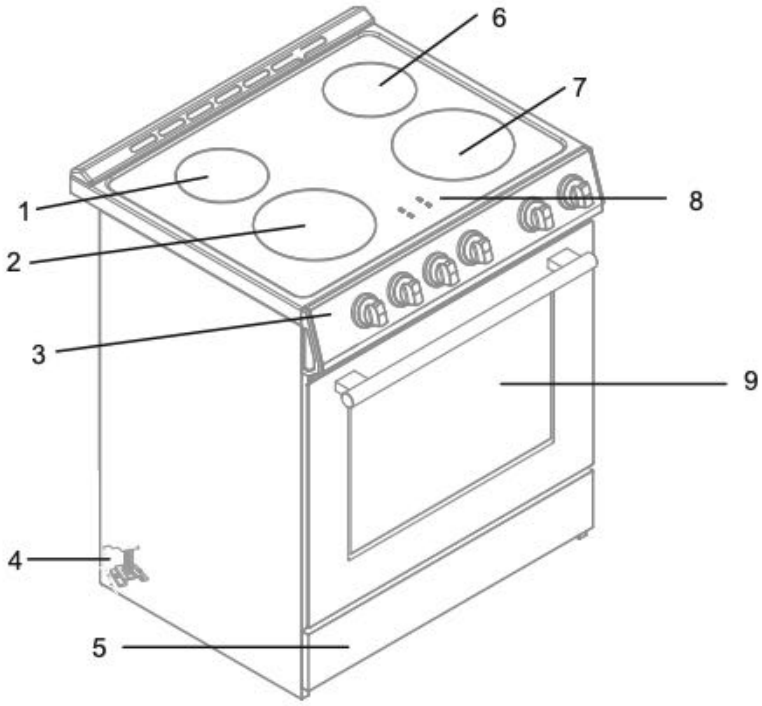
AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, respectez les précautions de base, notamment les suivantes :

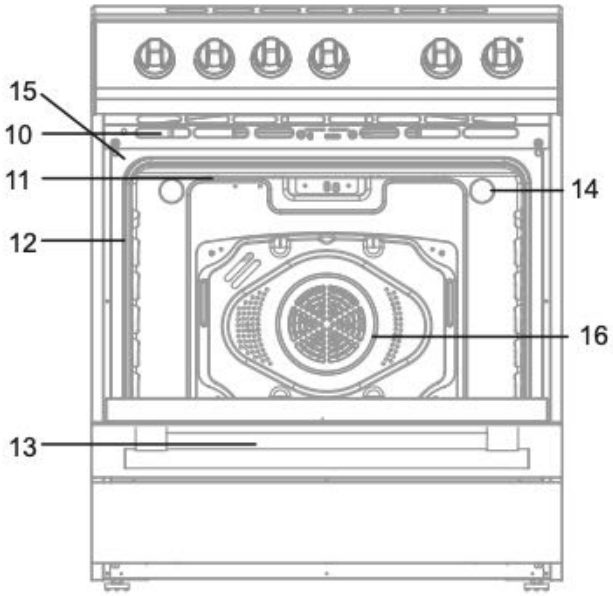
• AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, CELLE-CI DOIT ÊTRE SÉCURISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER QUE LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, FAITES GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'AVANT, VÉRIFIEZ QUE LE SUPPORT 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 protection arrière de la cuisinière - les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les objets peuvent se blesser gravement.
- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS** - 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.
- Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'unités de surface.
- **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 UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES PROCHES DES UNITÉS** - Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles 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.
- 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.
- **ATTENTION :** Lors de l'ouverture de la porte, placez-vous sur le côté de la cuisinière et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- 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.
- 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 la grille chauffée.
- **NE PAS TOUCHER 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 les ouvertures de ventilation du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.
- 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.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien de l'appareil.
- 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.
- Entretien - Maintenez la zone de la cuisinière dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Pour les unités 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.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS Avertissements de la Proposition 65 de l'État de Californie : AVERTISSEMENT : Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme étant cancérigènes. AVERTISSEMENT : Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme pouvant provoquer des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

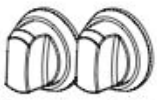
Noms des pièces et accessoires



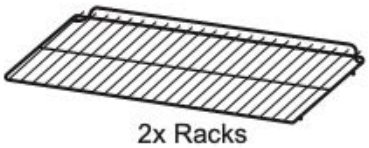


Numéros	Pièces détachées
1	Brûleur arrière gauche 1200W
2	Brûleur avant gauche 2200W
3	Panneau de contrôle
4	Support anti-basculement
5	Plaque d'appui
6	Brûleur arrière droit 1200W
7	Brûleur avant droit 2500W
8	Témoins de surface chaude

Numéros	Pièces détachées
9	Porte du four Fenêtre
10	Évent de four
11	Élément de gril
12	Joint de porte
13	Élément inférieur (non visible)
14	Lumière du four
15	Plaque des numéros de modèle et de série
16	Ventilateur de convection



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



2x Racks



1x Support anti-basculement



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



1x Dosseret



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



2x Poignée de porte Forno
(1 x acier inoxydable et 1 x laiton antique)



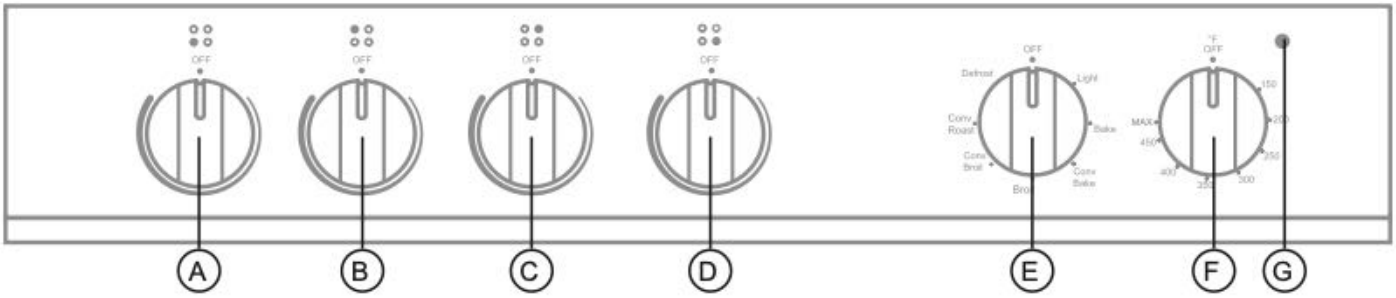
1x Outil à main



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

REMARQUE: Poignée en laiton antique / Boutons en laiton antique uniquement pour les unités blanches et noires.

Panneau de contrôle



Numéros	Pièces détachées
A	Brûleur avant gauche
B	Brûleur arrière gauche
C	Brûleur arrière droit
D	Brûleur avant droit
E	Réglages du four
F	Température
G	Indicateur lumineux

Instructions d'utilisation

- Tourner le bouton de commande dans la position souhaitée. L'intensité de la chaleur va de BASSE à droite à HAUTE à gauche.
- Le réglage est continu, de sorte que la zone de cuisson fonctionne à n'importe quel réglage intermédiaire entre bas et haut.
- Lorsque la zone de cuisson est chaude, le voyant correspondant à la zone s'allume.
- Pour éteindre la zone de cuisson, tournez le bouton dans un sens ou dans l'autre jusqu'à la position "OFF".
- Le témoin de chaleur résiduelle reste allumé lorsque la température de la surface en vitrocéramique est élevée et s'éteint lorsque la température de la surface a baissé.

Il est possible de choisir parmi 7 réglages de four.

1	Lumière
2	Cuisson
3	Cuisson par convection

4	Griller
5	Gril à convection
6	Rôti par convection
7	Dégivrage

Il est possible de choisir entre 8 niveaux de température.

1	150 °F
2	200 °F
3	250 °F
4	300 °F

5	350 °F
6	400 °F
7	450 °F
8	MAX (500 °F)

Instructions d'utilisation (suite)

La zone de cuisson en céramique s'allume en rouge lorsqu'un élément chauffant est en marche. Certaines parties de la table de cuisson peuvent ne pas s'allumer en rouge lorsqu'un élément est en marche. C'est normal. La zone de cuisson s'allume et s'éteint par cycles, même lorsqu'elle est réglée sur HI, pour éviter que le verre de la table de cuisson ne surchauffe. Il est normal que la surface du verre céramique change de couleur lorsque les zones de cuisson sont chaudes. En refroidissant, le verre reprend sa couleur d'origine. IMPORTANT : Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter tout dommage permanent dû à des piqûres ou des rayures sur la surface de la table de cuisson.

- Assurez-vous que le fond des casseroles et des poêles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lorsqu'ils sont chauffés.
- Évitez de ranger des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson risque de la fissurer.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne laissez pas de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson se refroidit, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson et le verre céramique peut se briser lorsque le couvercle est retiré.
- Pour les aliments contenant du sucre sous quelque forme que ce soit, nettoyez tous les déversements dès que possible. Si l'on laisse les liquides sucrés refroidir, ils peuvent adhérer à la table de cuisson et provoquer des piqûres et des marques permanentes
- Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisine ou de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finitions rugueuses des ustensiles de cuisine ou de cuisson peuvent laisser des rayures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne faites pas cuire de pop-corn dans des récipients en aluminium préemballés sur la table de cuisson. Ils peuvent laisser des traces d'aluminium qui ne peuvent pas être éliminées complètement.
- Ne laissez pas d'objets susceptibles de fondre, tels que du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une quelconque partie de la table de cuisson.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Ne faites pas cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

AVANT UTILISATION

1. Veillez à retirer tous les emballages et la documentation de la surface de cuisson et de la cavité du four.
2. Nettoyez votre plateau en vitrocéramique. Il est recommandé d'utiliser un nettoyant pour dessus en verre (voir Entretien de la cuisinière à la page _).
3. Placer une casserole d'eau sur chaque brûleur avant et régler le feu sur HI pendant au moins 30 minutes. Éteindre les brûleurs avant.
4. Répétez l'étape 3 mais placez-la sur les brûleurs arrière et allumez le feu sur HI pendant au moins 30 minutes. Éteindre les brûleurs arrière.

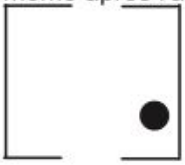
- Cette procédure permet d'évaporer les huiles de protection et l'humidité accumulées au cours du processus de fabrication, et permet aux circuits de contrôle électronique de fonctionner correctement.
- Une légère odeur peut se dégager lors des premières utilisations : elle est normale et se dissipe.
- Après utilisation, la table de cuisson en céramique reste chaude pendant plus de 20 minutes après avoir été éteinte. Prêtez attention à l'indicateur de surface chaude qui vous permet de savoir si la table de cuisson est encore chaude.

ANNEAUX DE CUISSON

La règle générale en matière d'ustensiles de cuisine est que le diamètre de l'ustensile doit correspondre au diamètre des

TÉMOIN LUMINEUX DE LA SURFACE CHAUDE

Sur les tables de cuisson en vitrocéramique, les témoins de surface chaude sont situés sur la table de cuisson en vitrocéramique. Les témoins de surface chaude s'allument tant qu'une zone de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après l'arrêt de la zone de cuisson.



Le "cercle rouge" indique l'élément de cuisson qui est activement chaud.

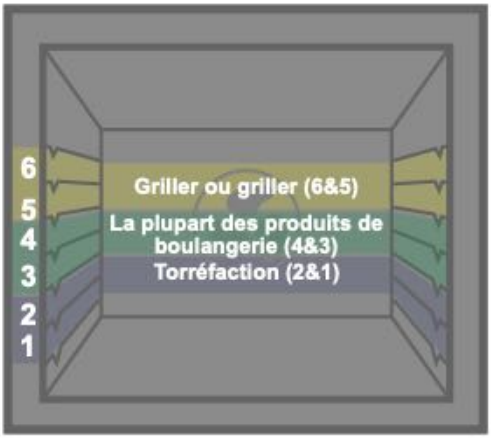
éléments utilisés. Si l'ustensile de cuisson est plus petit que l'élément de 1", il sera toujours efficace. Tout ce qui dépasse 1 pouce ne sera pas efficace. Caractéristiques des ustensiles de cuisine

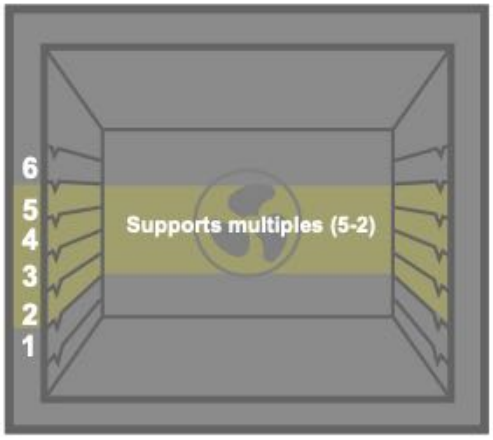
- Aluminium : chauffe et refroidit rapidement. Friture, braisage, rôtissage. Peut laisser des marques métalliques sur le verre.
- La fonte : sur une table de cuisson en verre, elle chauffe et refroidit lentement, mais conserve la chaleur et cuit uniformément.
- Cuivre : l'étain chauffe et refroidit rapidement. A utiliser de préférence pour la cuisine gastronomique, les sauces au vin, les plats à base d'œufs.
- Ustensiles de cuisine en émail : la réponse dépend du métal de base. Non recommandé. Les imperfections de l'émail peuvent rayer la table de cuisson.
- Verre céramique : chauffe et refroidit lentement. Non recommandé. Chauffe trop lentement. Les imperfections de l'émail peuvent rayer la table de cuisson.
- Acier inoxydable : chauffe et refroidit modérément. Soupes, sauces, légumes et cuisine générale.

FOUR

Ce four multifonction combine les fonctions des modes de cuisson traditionnels et les fonctions des modes de convection modernes assistés par ventilateur dans un seul et même four. Utilisez le bouton de commande de la fonction de cuisson, situé sur le panneau de commande, pour sélectionner le mode du four.

Placement des grilles dans votre four AVANT UTILISATION





1. Assurez-vous que le four est fermé.
2. Tournez le bouton de la fonction de cuisson sur Bake.
3. Tournez le bouton de réglage de la température sur 500°F (260°C).
4. Tournez le bouton de la minuterie sur 30 minutes REMARQUE : Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes sans aliments dans la cavité. Une fois les 30 minutes écoulées, ouvrez la porte du four pour le laisser refroidir. L'odeur éventuellement détectée lors de cette première utilisation est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant son stockage.
5. IMPORTANT : Ne placez rien, y compris des plats, du papier d'aluminium et des plaques de four, sur le fond du four lorsqu'il fonctionne, afin d'éviter d'endommager l'émail.

PRÉCHAUFFAGE

1. Tournez le bouton des fonctions de cuisson sur la fonction que vous souhaitez utiliser.
2. Tournez le cadran jusqu'à la température que vous souhaitez utiliser.

Remarque : plus la température est élevée, plus le préchauffage est long. La température réelle du four sera supérieure à la température réglée pour compenser la perte de chaleur lorsque vous ouvrez la porte du four pour placer les aliments sur la grille. Cela permet de s'assurer que la cuisson commence à la bonne température. N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage du four. Lorsque le four a atteint la température programmée, le témoin lumineux du panneau de commande s'allume. Vous pouvez alors ouvrir la porte et placer les aliments dans le four. **RÉGLAGES DU FOUR**

Four (suite)

1. Cuisson



La cuisson est une cuisson à l'air chaud. Les éléments supérieurs et inférieurs du four sont utilisés, mais le ventilateur n'est utilisé que pendant le préchauffage. Suivez les instructions de la recette ou du plat cuisiné 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. Ta température peut être réglée de 170°F (77°C) à 500°F (260°C).

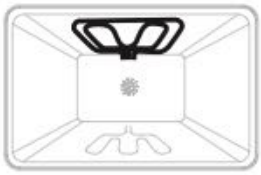
• Utilisez une seule grille lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson. • De temps en temps, vérifiez dans le four si vos aliments sont cuits. • Utilisez des ustensiles de cuisson en métal (avec ou sans finition antiadhésive), du verre résistant à la chaleur, de la vitrocéramique, de la poterie ou d'autres ustensiles adaptés au four. •Pour de meilleurs résultats, faites cuire les aliments sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 1" - 1½" (2,5 - 4 cm) entre les plats et les parois du four. • Si vous utilisez du verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée. Utiliser 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 moules 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. Vous pouvez recouvrir une plaque de cuisson d'une feuille d'aluminium et l'utiliser sur l'étagère inférieure. • Évitez d'utiliser la porte ouverte comme étagère pour poser des casseroles. • Reportez-vous à la section Dépannage pour obtenir des conseils sur la façon de résoudre les problèmes de cuisson et de rôtissage.

Carte de cuisson Fonction four:

Produit alimentaire	Position du rack	Temp. °F (°C) (Four préchauffé)	Temps (Min)
Cupcakes	2	350(175)	19-22
Gâteau à l'oignon	1	350(175)	40-45
La nourriture des anges	1	350(175)	35-39
Tarte 2 croûtes, fraîche, 9	2	375-400 (190-205)	45-50
2 croûtes, fruits surgelés, 9	2	375(190)	68-78
Biscuits Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Biscuits aux pépites de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350(175)	29-36
Pain à la levure 9 x 5	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
Pizza surgelée	2	400-450 (205-235)	23-26
Pizza fraîche	2	425 (246)	15-18

Four (suite)

2. Griller



La cuisson au gril utilise une chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Les morceaux plus épais et de forme irrégulière de la viande, du poisson et de la volaille peuvent mieux cuire à des températures de cuisson plus basses. *Conseils : La porte du four reste fermée pendant la cuisson au gril. Lorsque vous inspectez les aliments, n'ouvrez pas la porte du four de plus de deux pouces.*).

NOTES : Avant la cuisson au gril, positionnez la grille en fonction de vos besoins

- Pour de meilleurs résultats, utilisez une plaque à griller en deux parties munie d'une grille (non fournie). Il est conçu pour évacuer les jus, ce qui permet d'éviter les éclaboussures.
- Pour un bon égouttage, ne pas recouvrir la grille d'une feuille d'aluminium. Le fond du moule peut être recouvert d'une feuille d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Fendre la graisse restante sur les bords pour éviter qu'elle ne s'enroule.
- Tirez la grille du four en position d'arrêt avant de tourner ou de retirer les aliments. Utilisez des pinces pour retourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Les morceaux très fins de poisson, de volaille ou de viande n'ont pas besoin d'être retournés.
- Après la cuisson au gril, retirez la poêle du four lorsque vous retirez les aliments. Les croûtes cuisent sur la poêle si elles sont laissées dans le four chauffé, ce qui rend le nettoyage plus difficile.
- Positionnez les aliments sur la grille de la lèchefrite, puis placez-la au centre de la grille du four. Fermez la porte du four et réglez la commande.

Alimentation et épaisseur	Position du rack	Réglage du gril. °F (°C)	Niveau de La cuisson	CÔTÉ 1 Temps (Min)	CÔTÉ 2 Temps (Min)
BOEUF					
Steak (3/4"-1)	5	MAX	-Moyennement saignant -Moyen -Bien fait	- (5 - 7) - (6 - 8) - (8 - 10)	- (4 - 6) - (5 - 7) - (7 - 0)
Hamburgers (3/4"-1")	4	MAX	-Moyen -Bien fait	- (8 - 11) - (10-13)	- (6 - 9) - (8 - 10)
VOLAILLE					
Poitrine (avec os)	4	450 (235)	Bien fait	(10 - 12)	(8 - 10)
Cuisse (très bien faite)	4	MAX	Bien fait	(28 - 30)	(13 - 15)
PORC					
Côtelettes de porc (1")	5	MAX	Bien fait	(7- 9)	(5 - 7)
Saucisse - fraîche	5	MAX	Bien fait	(5 - 7)	(3 - 5)
Tranche de jambon (½")	5	MAX	Bien fait	(4 - 6)	(3 - 5)
FRUITS DE MER					
Filets de poisson, 1" beurrés	4	450 (235)	Bien fait	(10 - 14)	Ne pas tourner
AGNEAU					
Côtelettes (1")	5	MAX	-Moyennement saignant -Moyen -Bien fait	- (5 - 7) - (6 - 8) - (7 - 9)	- (4 - 6) - (4 - 6) - (5 - 7)
PAIN					
Pain à l'ail, tranches de 1 pouce	4 3	MAX		- (2 - 2:30) - (4 - 6)	

RÉGLAGES DE LA CONVECTION

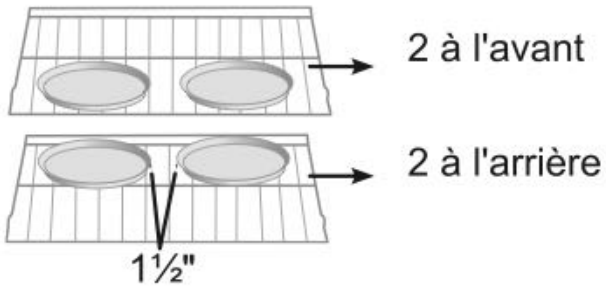
Pendant la cuisson par convection, le ventilateur assure la circulation de l'air chaud dans tout le four. Le mouvement de l'air chaud autour des aliments peut contribuer à accélérer la cuisson en pénétrant dans les surfaces extérieures plus froides. Les aliments cuisent de manière plus uniforme, brunissent et croustillent les surfaces extérieures tout en conservant l'humidité à l'intérieur. Lorsque le four est réglé sur la fonction Convection, les éléments de cuisson et de gril ainsi que le ventilateur fonctionnent pour chauffer la cavité du four. *Le ventilateur de convection fonctionne pendant toute fonction de convection.

1. Cuisson par convection :



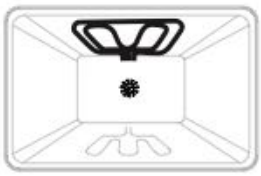
Par rapport au réglage BAKE, Convection Bake ajoute l'utilisation d'un ou plusieurs ventilateurs de convection pour faire circuler l'air chauffé. La température et le temps de cuisson peuvent donc être légèrement réduits.
Conseils : Lors de la cuisson par convection, réduisez la température de cuisson de votre recette de 25°F.

- Utilisez la fonction Convection Bake pour une cuisson sur une ou plusieurs plaques. Réduire la température de cuisson de la recette standard de 25°F (15°C).
- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits à découvert, dans des casseroles à bords bas, afin de profiter de la circulation forcée de l'air. Sauf indication contraire, utilisez des moules en aluminium brillant pour obtenir les meilleurs résultats.
- Il est possible d'utiliser du verre ou de la céramique résistant à la chaleur. Réduisez la température de 15°C (25°F) supplémentaires si vous utilisez des plats en verre résistant à la chaleur, soit une réduction totale de 30°C (50°F).
- Des casseroles en métal foncé peuvent être utilisées. Notez que les aliments peuvent brunir plus rapidement si vous utilisez un moule en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les produits cuits au four, pour la plupart, cuisent très bien avec la convection. N'essayez pas de convertir des recettes telles que les flans, les quiches, les tartes au potiron ou les cheesecakes, qui ne bénéficient pas du processus de chauffage par convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces aliments.
- Lorsque vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, décalez les moules de façon à ce qu'un moule ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Pour de meilleurs résultats, placer les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure. Laisser un espace d'air de 2,5 à 4 cm autour des casseroles.
    1. Tournez le bouton des fonctions de cuisson sur la cuisson par convection.
    2. Tournez le cadran jusqu'à la température que vous souhaitez utiliser.
    3. Vous pouvez ouvrir la porte et placer des aliments dans le four.



Four (suite)

2. Gril à convection



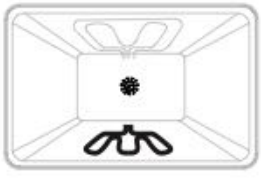
Le gril à convection ajoute l'utilisation d'un ou plusieurs ventilateurs de convection pour faire circuler l'air chauffé. Amenez la grille au milieu de la cavité pour assurer une cuisson en soirée.

1. Tournez le bouton des fonctions de cuisson sur le mode convection BROIL.
2. Tournez le cadran jusqu'à la température que vous souhaitez utiliser.
3. Le four commence à préchauffer. N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage du four. Lorsque le four a atteint la
4. température programmée, le témoin lumineux du panneau de commande s'allume.
5. Vous pouvez ouvrir la porte et placer des aliments dans le four.

Lignes directrices :
•Placer la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
•Utilisez le mode gril à convection lorsque la porte du four est fermée. •Pour la cuisson par convection, entrez la température normale de cuisson.
•Ne pas préchauffer le four.
•Utiliser la plaque à griller en deux parties.
•Retourner les viandes une fois à la moitié du temps de cuisson. Voir le tableau du gril à convection.
•Les morceaux plus épais et les morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme irrégulière peuvent mieux cuire à des températures de cuisson plus basses.

Alimentation et épaisseur	Position du rack	Réglage du gril. °F (°C)	Niveau de La cuisson	CÔTÉ 1 Temps (Min)	CÔTÉ 2 Temps (Min)
BOEUF					
Steak (1½" ou plus)	4	450 (235)	-Moyennement saignant -Moyen -Bien fait	- (9 - 12) - (11 - 13) - (18 - 20)	- (8 - 10) - (10 - 12) - (16 - 17)
Hamburgers (plus de 1")	4	550 (290)	-Moyen -Bien fait	- (8 - 11) - (11-13)	- (5 - 7) - (8 - 10)
VOLAILLE					
Quartiers de poulet	4	450 (235)	Bien fait	(16 - 18)	(10 - 13)
Moitiés de poulet	3	450 (235)	Bien fait	(25 - 27)	(15 - 18)
Poitrines de poulet	4	450 (235)	Bien fait	(13 - 15)	(9 - 13)
PORC					
Côtelettes de porc (1¼" ou plus)	4	450 (235)	Bien fait	(12 - 14)	(11 - 13)
Saucisse - fraîche	4	450 (235)	Bien fait	(4 - 6)	(3 - 5)

3. Rôti par convection :



Pour le rôtissage par convection, réglez la température normale de rôtissage. Le temps de rôtissage doit être inférieur de 15 à 30 % à celui de la cuisson conventionnelle. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôti par convection.

1. Tournez le bouton des fonctions de cuisson sur le rôti de convection.
2. Tournez le cadran jusqu'à la température que vous souhaitez utiliser.
3. Vous pouvez ouvrir la porte et placer des aliments dans le four.

Four (suite)

Lignes directrices :

- Ne pas préchauffer pour le rôtissage par convection.
- Rôtir dans une poêle à bords bas, sans couvercle.
- Lorsque vous faites rôtir des poulets ou des dindes entiers, rentrez les ailes derrière le dos et attachez les pattes avec de la ficelle de cuisine.
- Utilisez la lèchefrite en deux parties pour rôtir à découvert.
- Vérifiez deux fois la température interne de la viande ou de la volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les grosses volailles devront peut-être être recouvertes d'une feuille d'aluminium (et rôties à la poêle) pendant une partie de la durée de rôtissage pour éviter qu'elles ne brunissent trop.
- La température minimale de sécurité pour la farce dans la volaille est de 165ºF (75ºC).
- Après avoir sorti les aliments du four, couvrez-les sans les serrer avec du papier d'aluminium pendant 10 à 15 minutes avant de les découper, si nécessaire, afin d'augmenter la température finale des aliments de 5° à 10°F (3° à 6° C).

Alimentation et épaisseur	Poids (Lb)	Temp. du four . °F (°C)	Position du rack	Temps (Min. par livre)	Interne Temp. °F (°C)
BOEUF					
Rôti de côte -	4 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Moyennement saignant -160 (71) moyen
Rôti de faux-filet (désossé) -	4 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Moyennement saignant -160 (71) moyen
Rumsteck, filet, pointe, surlonge (désossé) -	3 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Moyennement saignant -160 (71) moyen
Rôti de filet -	2 - 3	400 (205)	2	15-20	145 (63) Moyennement saignant
PORC					
Rôti de longe (désossé ou avec os) -	5 - 8	350 (205)	2	16-20	160 (71) moyen
Épaule -	3 - 6	400 (205)	2	20-25	160 (71) moyen
VOLAILLE					
Poulet entier-	3 - 4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Dinde, non farcie -	12 - 15 16 - 20 21 - 25	325 (160) 325 (160) 325 (160)	1 1 1	10-14 9-11 6 - 11	-180 (82) -180 (82) -180 (82)
Poitrine de dinde -	3 - 8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Comish Hen -	1 - 1 ½	350 (205)	2	45-75 total	180 (82)
AGNEAU					
Demi-jambe -	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27 28 - 33	-160 (71) moyen -170 (77) bien
Jambe entière -	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27 28 - 33	-160 (71) moyen -170 (77) bien

Soins de la gamme

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. Il est recommandé d'utiliser d'abord du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge, sauf indication contraire. 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 à polir 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.

TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager la table de cuisson, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque. Matériel de nettoyage pour table de cuisson en céramique : le nettoyant pour table de cuisson, le grattoir pour table de cuisson et les tampons de nettoyage pour table de cuisson sont disponibles dans la plupart des magasins d'alimentation.

1. Retirer les aliments/résidus à l'aide d'un grattoir pour table de cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez le grattoir pour table de cuisson lorsque celle-ci est encore tiède, mais pas chaude au toucher. Il est recommandé de porter un gant de cuisine pour racler la table de cuisson chaude.
   - Tenez le grattoir de la table de cuisson à un angle d'environ 45° contre la surface en verre et grattez les résidus. Il sera nécessaire d'exercer une pression afin d'éliminer les résidus.
   - Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.

2. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson sur les zones concernées.
   - Frottez le nettoyant pour table de cuisson sur la surface de la table de cuisson à l'aide d'un tampon de nettoyage pour table de cuisson en nylon ou similaire. Une certaine pression est nécessaire pour éliminer les taches tenaces.
   - Laissez le nettoyant sécher jusqu'à l'obtention d'un voile blanc avant de passer à l'étape 3.

3. Polir avec un chiffon propre et sec ou une serviette en papier propre et sèche.

LES TACHES DUES AUX CASSEROLES À FOND EN ALUMINIUM

Méthode de nettoyage :

Un chiffon imbibé de vinaigre.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

- Tirer les boutons tout droit du panneau de commande pour les retirer.
- Lors du remplacement des boutons, assurez-vous que les boutons sont tournés en position d'arrêt.

Entretien de la gamme (suite)

Méthode de nettoyage :

Savon et eau ou lave-vaisselle :

REMARQUE : Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyants 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 nettoyants 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 nettoyants pour four.

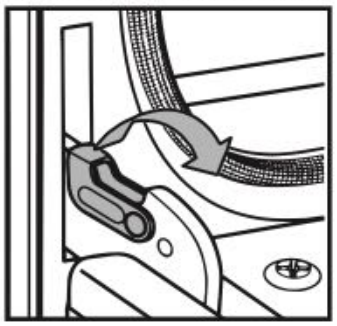
RACKS DE FOUR

Méthode de nettoyage :

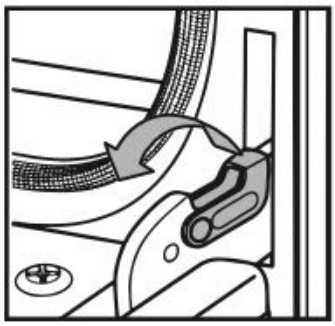
Coussin en laine d'acier

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

Pour une utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire de retirer la porte du four. Toutefois, s'il s'avère nécessaire d'enlever la porte, suivez les instructions de cette section. IMPORTANT : ' Lorsque vous prévoyez de nettoyer les portes du four, il est recommandé d'effectuer cette opération plusieurs heures après l'utilisation de l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est éteint et qu'il a complètement refroidi. n'oubliez pas que la porte du four est lourde et fragile et que la porte avant est en verre. Pour éviter que le verre ne se brise, utilisez vos deux mains et saisissez uniquement les côtés de la porte du four pour la retirer. assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte. ne forcez pas les portes à s'ouvrir ou à se fermer. Pour retirer la porte du four : 1. Ouvrir complètement la porte du four. 2. Soulever le verrou de la charnière de chaque côté.



Charnière gauche



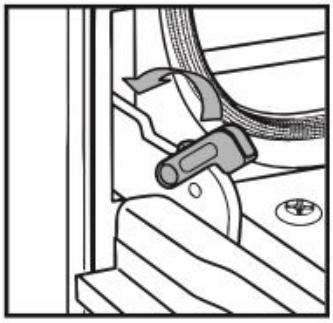
Charnière droite

3. Fermez la porte du four jusqu'à ce qu'elle se referme.
4. Tout en saisissant les deux bords extérieurs de la porte du four, soulevez la porte.
5. Continuez à pousser le haut de la porte pour la fermer tout en tirant le bas de la porte hors des récepteurs de charnière dans le cadre de la porte.

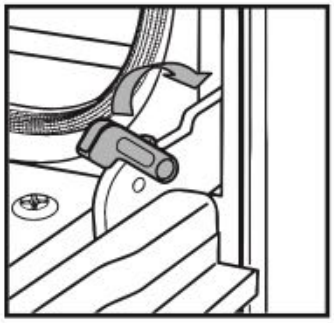
Entretien de la gamme (suite)

Remettre la porte du four en place :

1. Insérer les deux bras de suspension dans les récepteurs de charnière de l'encadrement de la porte.
2. Ouvrez lentement la porte du four et vous sentirez qu'elle se met en place.
3. Ramener les verrous de charnière en position verrouillée.



Charnière gauche



Charnière droite charnière

4. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme librement. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération de retrait de la porte et de remise en place de la porte du four.

⚠ AVERTISSEMENT



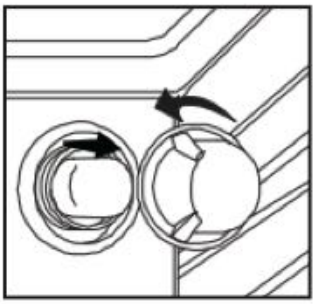
Risque de choc électrique

- Assurez-vous que le four et les lampes sont froids et que l'alimentation du four a été coupée avant de remplacer la ou les ampoules.
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule contre la casse.
- Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les ruptures.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

REMPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'éclairage du four est une ampoule standard de 25 watts (G9). IMPORTANT : Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous que le four est refroidi et que les commandes sont éteintes.

1. Débrancher l'alimentation.
2. Retirez le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



3. Retirer l'ampoule grillée de la douille. REMARQUE : Pour éviter d'endommager l'ampoule neuve ou de réduire sa durée de vie, ne la touchez pas avec les doigts nus. Portez des gants ou utilisez un mouchoir en papier lorsque vous remplacez l'ampoule.
4. Remplacer l'ampoule, puis remettre le cache de l'ampoule en place.
5. Reconnectez l'alimentation.

Dépannage

• 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	• Le four n'est pas préchauffé • Papier d'aluminium sur la grille ou la sole du four • Ustensile de cuisson trop grand pour la recette • Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four
Aliments trop bruns sur le fond	• Le four n'est pas préchauffé • Utilisation de casseroles en verre, en métal terne ou noirci • Mauvaise position du rack • Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments sont secs ou ont rétréci de façon excessive	• Le four n'est pas préchauffé • Utilisation de casseroles en verre, en métal terne ou noirci • Mauvaise position du rack • Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments cuisent ou rôtissent trop lentement	• Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Ouverture fréquente de la porte du four • Taille de la casserole trop grande
Les croûtes ne brunissent pas sur le fond ou la croûte est détrempée	• Temps de cuisson insuffisant • Utilisation de casseroles en acier brillant • Mauvaise position du rack • La température du four est trop basse
Les gâteaux sont pâles, plats et ne peuvent pas être faits à l'intérieur	• Température du four trop basse • Temps de cuisson incorrect • Gâteau testé trop tôt • Ouverture trop fréquente de la porte du four • La taille de la poêle est peut-être trop grande
Gâteaux hauts au milieu avec une fissure sur le dessus	• Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four • Mauvaise position du rack • Taille de la casserole trop petite
Bords de la pâte trop bruns	• Température du four trop élevée • Bords de la croûte trop fins

Dépannage (suite)

- TABLE DE CUISSON

Questions relatives à la cuisson	Causes possibles	Solutions
Les éléments chauffants et les commandes ne fonctionnent pas.	Le fusible est grillé ou le disjoncteur est déclenché. La table de cuisson n'est pas alimentée en électricité.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien. Demandez à un électricien de vérifier votre alimentation électrique.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.	Des ustensiles de cuisine inadaptés sont utilisés.	Choisissez des ustensiles de cuisine appropriés. Voir "ustensiles de cuisine" Si le problème persiste, appelez le service après-vente.
Les éléments chauffants s'éteignent même lorsqu'ils sont réglés au maximum.	Les limiteurs de température des éléments chauffants arrêtent temporairement les éléments en raison du dépassement de la température maximale autorisée	Il s'agit d'une condition normale de fonctionnement, en particulier lors des opérations de chauffage rapide. L'élément se remet en marche automatiquement lorsqu'il a suffisamment refroidi.
La surface de la vitrocéramique est transparente ou semble être de couleur rouge.	Sous un éclairage direct ou intense, il est parfois possible de voir à travers le verre et à l'intérieur du châssis en raison de sa transparence. Vous pouvez également constater une teinte rouge dans les conditions suivantes	Il s'agit de propriétés normales des panneaux en verre céramique noir.

Dépannage (suite)

- FOUR

Questions relatives à la cuisson	Causes possibles	Solutions
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas alimenté	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien.
	La commande du four n'est pas activée	Assurez-vous que la température du four
	La porte du four n'est pas fermée	Fermer la porte du four. Les éléments chauffants s'éteignent à l'ouverture de la porte et restent éteints jusqu'à la fermeture de la porte du four.
Le four ne cuit pas uniformément	Ne pas utiliser le bon produit de cuisson ou la bonne position de la grille du four	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). Remettre le disjoncteur en marche. Si la situation persiste, appelez le service après-vente.
Le mode du four et les commandes de température ne peuvent pas être réglés.	La porte du four est ouverte.	Fermer la porte du four. Le mode du four et les commandes de température ne peuvent pas être réglés si la porte du four est ouverte.
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	Le four n'est pas alimenté	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous que le four est correctement alimenté en électricité.
Humidité excessive		Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson et le rôtissage par convection éliminent toute humidité dans le four.
Copeaux de porcelaine	L'intérieur en porcelaine est heurté 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.
- Défauts et dommages résultant de forces extérieures échappant au contrôle 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 entourant 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.

FORNO®

Espresso

POUR

SERVICE RAPIDE

COURRIEL À **INFO@FORNO.CA**



Service client : Appelez le 1-866-231-8893 ou envoyez un courriel à : info@forno.ca

ESPAGNOL

FORNO®
Espresso



COCINA ELÉCTRICA
NÚMERO DE MODELO SERIE FFSEL6012-30 | FFSEL6012-30BLK | FFSEL6012-30WHT

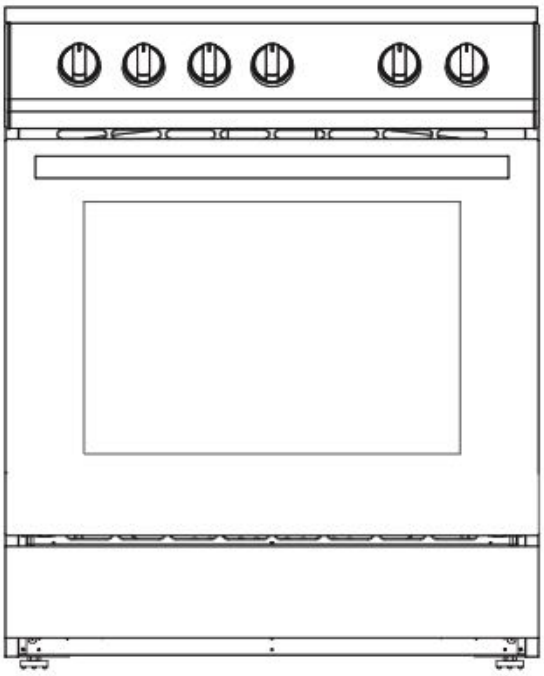
MANUAL DE INSTRUCCIONES

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	55
Advertencia	56
Seguridad importante	58
Nombre de las piezas	59
Panel de control	60
Instrucciones de uso	
• Antes de usar la placa de cocción	61
• Antes de usar el horno	61
• Precalentamiento	62
Modos de Horno:	
• Hornear	63
• Asar	64
Modos de Convección:	
• Conv. Hornear	65
• Conv. Asar	66
• Conv. Roast	66
Servicios de la gama	
• Limpieza	68
• Desmontaje de la puerta del horno	69
• Sustitución de la luz del horno	70
Solución de problemas	71
Garantía	74

COCINA ELÉCTRICA



NÚMERO DE MODELO SERIE

FFSEL6012-30 | FFSEL6012-30BLK | FFSEL6012-30WHT

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.

Información sobre el producto	Información de servicio
Número de modelo : _____	Utilice estos números en cualquier correspondencia o llamada de servicio relativa a su producto.
Número de serie : _____	Si ha recibido un producto dañado, póngase inmediatamente en contacto con Forno.
Fecha de compra :_____	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.
Dirección y teléfono de compra : _____	
_____	
_____	

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

Servicios en Canadá y Estados Unidos

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

ADVERTENCIA

POR SU SEGURIDAD

Tu seguridad y la de los demás son muy importantes.

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

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA : Este producto puede exponerle a sustancias químicas que 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.

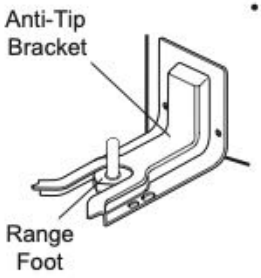
ADVERTENCIA

POR SU SEGURIDAD



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.

Instrucciones de seguridad importantes

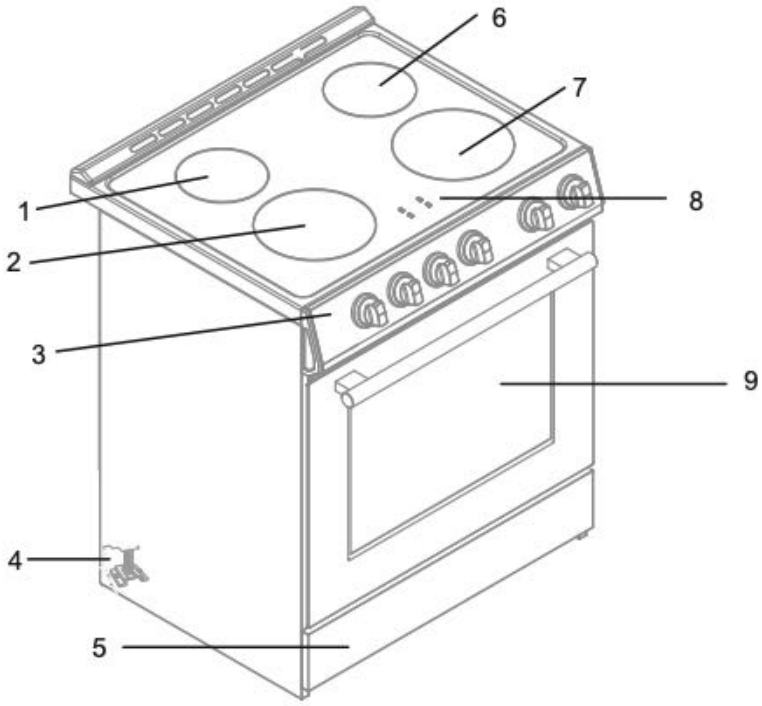
ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al utilizar la cocina, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

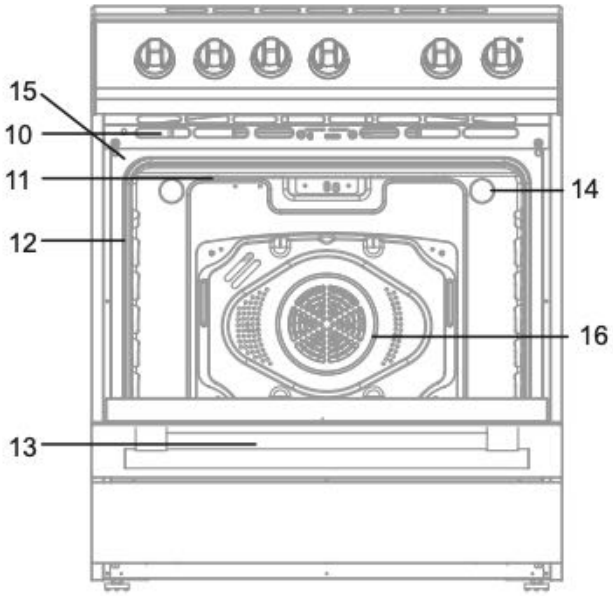
• ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA COCINA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE MEDIANTE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO INSTALADOS CORRECTAMENTE. PARA COMPROBAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS CORRECTAMENTE, DESLICE LA COCINA COMPLETAMENTE HACIA DELANTE, BUSQUE EL SOPORTE ANTIVUELCO FIJADO FIRMEMENTE 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 o entibiar 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 una cocina o en la protección trasera de una cocina: los niños que se suban a la cocina para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.
- **NO DEJE SOLOS A LOS NIÑOS** -No deje a los niños solos o desatendidos en las zonas donde se utiliza la cocina. 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.
- Los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno ni cerca de unidades de superficie.
- **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.
- 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.
- **PRECAUCIÓN:** Al abrir la puerta, colóquese en el lateral de la cocina y deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos.
- 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.
- 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 la rejilla caliente.
- **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 las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- 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.
- Desconecte la alimentación eléctrica antes de reparar el aparato.
- El uso incorrecto de las puertas o cajones del aparato puede provocar lesiones, como pisar, apoyarse o sentarse en las puertas o cajones.
- Mantenimiento - Mantenga el área de la cocina despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Para unidades con campana de ventilación
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No debe permitirse que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
- Cuando cocine flambeado bajo la campana extractora, encienda el ventilador.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES Advertencias de la Proposición 65 del Estado de California: ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas conocidas por el Estado de California como causantes de cáncer. ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas que, según el Estado de California, causan defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

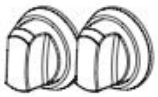
Nombres de piezas y accesorios



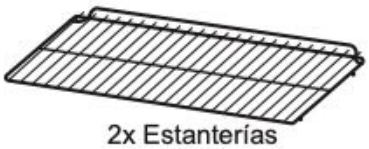


Números	Piezas
1	Quemador trasero izquierdo 1200W
2	Quemador frontal izquierdo 2200W
3	Panel de control
4	Soporte antivuelco
5	Placa de patada
6	Quemador trasero derecho 1200W
7	Quemador frontal derecho 2500W

Números	Piezas
8	Indicadores luminosos de superficie caliente
9	Puerta del horno Ventana
10	Ventilación del horno
11	Elemento de asado
12	Junta de puerta
13	Elemento inferior (no visible)
14	Luz del horno
15	Placa de modelo y número de serie
16	Ventilador de convección



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



2x Estanterías



1x Soporte antivuelco



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



1x Salpicadero



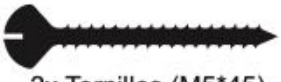
5x Tornillos (M4*8)
(Para la instalación del revestimiento negro)



2x Manilla de puerta Forno
(Acero inoxidable 1x y latón antiguo 1x)



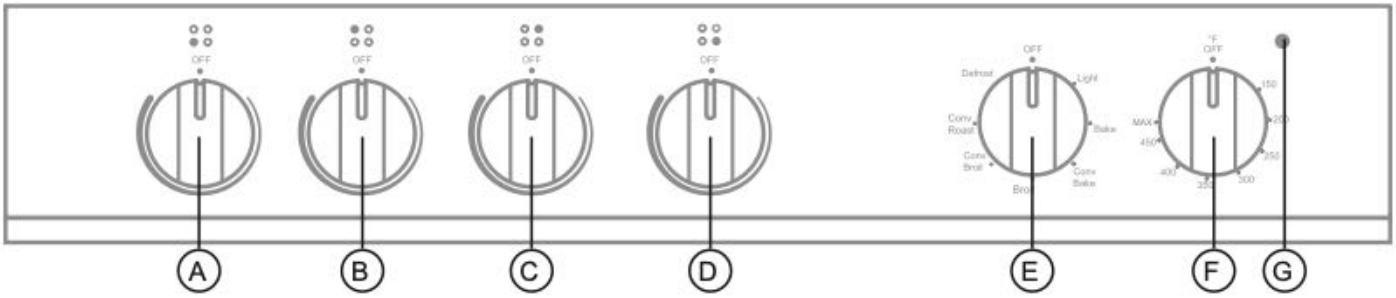
1x Herramienta manual



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

NOTA: Mango de latón antiguo/perillas de latón antiguo sólo para las unidades blancas y negras.

Panel de control



Números	Piezas
A	Quemador delantero izquierdo
B	Quemador trasero izquierdo
C	Quemador trasero derecho
D	Quemador frontal derecho
E	Ajustes del horno
F	Temperatura
G	Indicador luminoso

Instrucciones de uso

- Gire el mando de control a la posición deseada. La intensidad del calor va de BAJA a la derecha a ALTA a la izquierda.
- El ajuste es continuo, por lo que la zona de cocción funcionará en cualquier ajuste intermedio entre bajo y alto.
- Una vez que la zona de cocción está caliente, el LED correspondiente a la zona se ilumina.
- Para apagar la zona de cocción, gire el mando en cualquier dirección hasta la posición "OFF".
- La luz de advertencia de calor residual permanece encendida cuando la temperatura de la superficie de vidrio cerámico está caliente y se apagará una vez que la temperatura de la superficie se haya enfriado.

Hay 7 ajustes de horno para seleccionar.

1	Luz
2	Hornear
3	Horneado por convección

4	Ase
5	Asado por convección
6	Asado por convección
7	Descongelar

Hay 8 ajustes de temperatura para elegir.

1	150 °F
2	200 °F
3	250 °F
4	300 °F

5	350 °F
6	400 °F
7	450 °F
8	MAX (500 °F)

Instrucciones de uso (continuación)

La zona de cocción cerámica se iluminará en rojo cuando una resistencia esté encendida. Es posible que algunas partes de la placa de cocción no se iluminen en rojo cuando un elemento está encendido. Esto es normal. La zona de cocción se enciende y apaga en ciclos, incluso cuando está ajustada en HI, para evitar que el cristal de la placa se sobrecaliente. Es normal que la superficie de la vitrocerámica parezca cambiar de color cuando la superficie de cocción está caliente. Cuando el vidrio se enfríe, volverá a su color original. IMPORTANTE: Limpie la placa de cocción después de cada uso para evitar daños permanentes por picaduras o arañazos en la superficie de la placa.

- Asegúrate de que el fondo de las ollas y sartenes está limpio y seco antes de utilizarlas. Los residuos y el agua pueden dejar depósitos al calentarse.
- Evite guardar tarros o latas encima de la placa de cocción. Dejar caer un objeto pesado o duro sobre la placa de cocción podría agrietarla.
- Para evitar daños en la placa de cocción, no deje ninguna tapa caliente sobre la misma. Al enfriarse la encimera, puede quedar aire atrapado entre la tapa y la encimera, y el vidrio cerámico podría romperse al retirar la tapa.
- En el caso de alimentos que contengan azúcar en cualquiera de sus formas, limpie todos los derrames lo antes posible. Si los derrames azucarados se dejan enfriar, pueden adherirse a la placa de cocción y provocar picaduras y marcas permanentes
- No deslice utensilios de cocina o de horno sobre la placa de cocción. Los fondos de aluminio o cobre y los acabados rugosos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar arañazos o marcas en la placa de cocción.
- No cocine palomitas en recipientes de aluminio preenvasados en la placa de cocción. Podrían dejar marcas de aluminio que no pueden eliminarse por completo.
- No permita que objetos que puedan fundirse, como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la placa de cocción.
- No utilice la placa de cocción como tabla de cortar.
- No cocine alimentos directamente sobre la placa de cocción.

ANTES DE USAR

1. Asegúrese de retirar todo el embalaje y la literatura de la superficie de la encimera y la cavidad del horno.
2. Limpie su vitrocerámica. Se recomienda utilizar un limpiacristales (Ver Cuidados de la cocina en la página _).
3. Coloque una cacerola con agua en cada quemador delantero y encienda el fuego a máxima potencia durante al menos 30 minutos. Apague los quemadores delanteros.
4. Repita el paso 3 pero colóquelo en los quemadores traseros y encienda el fuego en HI durante al menos 30 minutos. Apague los quemadores traseros.

- Este procedimiento evapora los aceites protectores y la humedad acumulada durante el proceso de fabricación, y permite que los circuitos electrónicos de control funcionen correctamente.
- Puede haber un ligero olor durante los primeros usos: es normal y se disipará.
- Tras su uso, la vitrocerámica permanecerá caliente durante más de 20 minutos después de apagarla. Preste atención al indicador de superficie caliente que le permitirá saber si la placa de cocción aún está caliente.

ANILLOS DE COCCIÓN

La regla general con los utensilios de cocina es que el diámetro de los utensilios debe coincidir con el diámetro de los elementos que se utilizan. Si la batería de cocina es más pequeña que el elemento en 2,5 cm, seguirá siendo eficaz.

INDICADOR LUMINOSO DE SUPERFICIE CALIENTE

En las placas vitrocerámicas, las luces indicadoras de superficie caliente están situadas en la placa de cristal. Las luces indicadoras de superficie caliente se encenderán mientras alguna zona de cocción esté demasiado caliente para tocarla, incluso después de apagar la zona de cocción de la superficie.



El "círculo rojo" indicará qué elemento de cocción está activamente caliente.

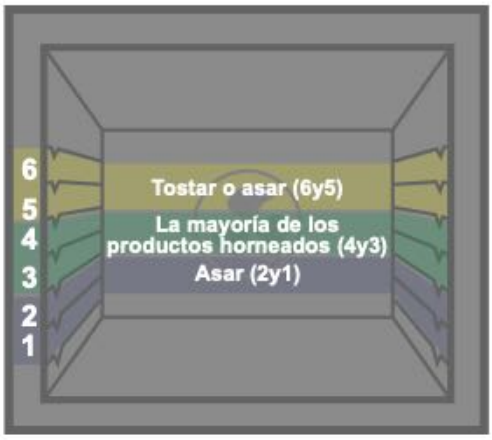
Todo lo que sea más de 1", no será efectivo. Características de los utensilios de cocina

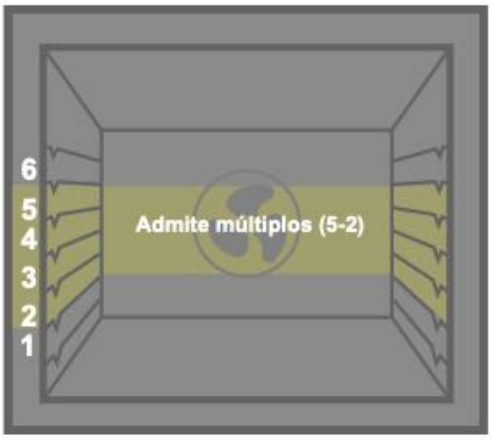
- Aluminio: se calienta y se enfría rápidamente. Freír, estofar, asar. Puede dejar marcas metálicas en el cristal.
- Hierro fundido: en una placa de cristal se calienta y se enfría lentamente, pero retiene el calor y cocina uniformemente.
- Cobre: el estaño se calienta y se enfría rápidamente. Ideal para la cocina gourmet, salsas de vino y platos con huevo.
- Batería de cocina esmaltada: la respuesta depende del metal base. No se recomienda. Las imperfecciones del esmalte pueden rayar la encimera.
- Vitrocerámica: se calienta y se enfría lentamente. No se recomienda. Calienta demasiado despacio. Las imperfecciones del esmalte pueden rayar la encimera.
- Acero inoxidable: se calienta y se enfría moderadamente. Sopas, salsas, verduras y cocina en general.

HORNO

Este horno multifunción combina las funciones de los modos de horno tradicionales con las funciones de los modernos modos de convección asistida por ventilador en un solo horno. Utilice el mando de control de la función de cocción, situado en el panel de control, para seleccionar el modo de horno.

Colocación de la rejilla en su horno ANTES DE USARLO





1. Asegúrese de que el horno está cerca.
2. Gire el botón de función de cocción a Bake.
3. Gire el mando de la función de temperatura a 260°C (500°F).
4. Gire el mando del temporizador hasta 30 minutos NOTA: Deje que el horno funcione durante 30 minutos sin alimentos en la cavidad. Una vez transcurridos los 30 minutos, abra la puerta del horno para que se enfríe. Cualquier olor que pueda detectarse durante este uso inicial se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante su almacenamiento.
5. IMPORTANTE: No coloque nada, incluyendo platos, papel de aluminio y bandejas de horno, en la parte inferior del horno cuando esté en funcionamiento para evitar dañar el esmalte.

PRECALENTAMIENTO

1. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la función que desee utilizar.
2. Gire el dial hasta la temperatura que desee utilizar.

Nota: Cuanto más alta sea la temperatura, más tiempo tardará en precalentarse. La temperatura real del horno será superior a la temperatura programada para compensar el calor que se pierde al abrir la puerta del horno para colocar los alimentos en la rejilla. Esto garantiza que la cocción comenzará a la temperatura adecuada. No abra la puerta mientras el horno se esté precalentando. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura programada, se encenderá la luz indicadora del panel de control. A continuación, puede abrir la puerta e introducir los alimentos en el horno.

AJUSTES DEL HORNO

1. Hornear



Hornear es cocinar con aire caliente. Se utilizan tanto los elementos superiores como los inferiores del horno, pero el ventilador sólo se utiliza durante el precalentamiento. 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, forma y acabado del utensilio de horneado. Ta temperatura puede ajustarse entre 77°C (170°F) y 260°C (500°F).

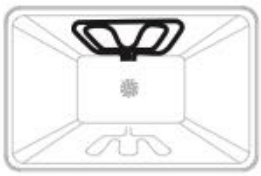
• Utilice una rejilla cuando seleccione el modo de horneado. • De vez en cuando, compruebe el horno para ver si la comida está hecha. • Utilice utensilios de metal para hornear (con o sin acabado antiadherente), vidrio resistente al calor, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno. •Para obtener mejores resultados, hornee los alimentos en una sola rejilla con al menos 2,5 - 4 cm (1" - 1½") de espacio entre la bandeja y las paredes del 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 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. Puede forrar una bandeja de horno con papel de aluminio y utilizarla en el estante inferior. • Evite utilizar la puerta abierta como estante para colocar cacerolas. • Consulte Resolución de problemas para obtener consejos sobre cómo solucionar problemas de horneado y asado.

Tabla de cocción Función Horno:

Alimentos	Posición de la estantería	Temp. °F (°C) (Horno precalentado)	Tiempo (Min)
Magdalenas	2	350(175)	19-22
Tarta Bunt	1	350(175)	40-45
Comida de ángel	1	350(175)	35-39
Tarta 2 cortezas, fresca, 9	2	375-400 (190-205)	45-50
2 cortezas de fruta congelada de 9	2	375(190)	68-78
Galletas Azúcar	2	350-375 (175-190)	8-10
Galletas con pepitas de chocolate	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350(175)	29-36
Pan de levadura 9 x 5	2	375(190)	18-22
Panecillos de levadura	2	375-400 (190-205)	12-15
Galletas	2	375-400 (190-205)	7-9
Magdalenas	2	425 (220)	15-19
Pizza congelada	2	400-450 (205-235)	23-26
Pizza fresca	2	425 (246)	15-18

Horno (continuación)

2. Ase



La parrilla utiliza calor radiante directo para cocinar los alimentos. Los cortes más gruesos y de forma irregular de la carne, el pescado y las aves pueden cocinarse mejor a temperaturas de asado más bajas. *Consejos: La puerta del horno permanece cerrada durante el asado. Cuando inspeccione los alimentos, abra la puerta del horno no más de 5 cm.*).

NOTAS: Antes de asar, coloque la rejilla según sus necesidades

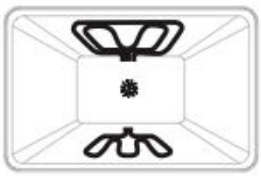
- Para obtener los mejores resultados, utilice una sartén de asar de dos piezas con rejilla (no incluida). Está diseñado para drenar los jugos, lo que ayuda a evitar derrames y salpicaduras.
- Para un correcto escurrido, no cubra la rejilla con papel de aluminio. El fondo de la sartén puede forrarse con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
- Recorte el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Cortar la grasa restante en los bordes para evitar que se enrosque.
- Tire de la rejilla del horno hasta la posición de parada antes de girar o retirar los alimentos. Utilice pinzas para dar la vuelta a los alimentos y evitar la pérdida de jugos. Puede que no sea necesario dar la vuelta a cortes muy finos de pescado, aves o carne.
- Después de asar, retire la sartén del horno al sacar los alimentos. Si se deja en el horno caliente, los excrementos se cuecen en la bandeja, lo que dificulta su limpieza.
- Coloque los alimentos sobre la rejilla de la bandeja de asar y, a continuación, colóquelos en el centro de la rejilla del horno. Cierre la puerta del horno y ajuste el mando.

Alimentación y grosor	Posición de la estantería	Ajuste del grill. °F (°C)	Nivel de Cocción	LADO 1 Tiempo (Min)	LADO 2 Tiempo (Min)
CARNE DE VACUNO					
Filete (3/4"-1)	5	MAX	-Medio raro -Medio -Bien hecho	- (5 - 7) - (6 - 8) - (8 - 10)	- (4 - 6) - (5 - 7) - (7 - 0)
Hamburguesas (3/4"-1")	4	MAX	-Medio -Bien hecho	- (8 - 11) - (10-13)	- (6 - 9) - (8 - 10)
AVES DE CORRAL					
Pechuga (con hueso)	4	450 (235)	Bien hecho	(10 - 12)	(8 - 10)
Muslo (muy bien hecho)	4	MAX	Bien hecho	(28 - 30)	(13 - 15)
CARNE DE CERDO					
Chuletas de cerdo (1")	5	MAX	Bien hecho	(7- 9)	(5 - 7)
Salchichas frescas	5	MAX	Bien hecho	(5 - 7)	(3 - 5)
Loncha de jamón (½")	5	MAX	Bien hecho	(4 - 6)	(3 - 5)
MARISCO					
Filetes de pescado, 1" con mantequilla	4	450 (235)	Bien hecho	(10 - 14)	No gire
CORDERO					
Chuletas (1")	5	MAX	-Medio raro -Medio -Bien hecho	- (5 - 7) - (6 - 8) - (7 - 9)	- (4 - 6) - (4 - 6) - (5 - 7)
PAN					
Pan de ajo, rebanadas de 1	4 3	MAX		- (2 - 2:30) - (4 - 6)	

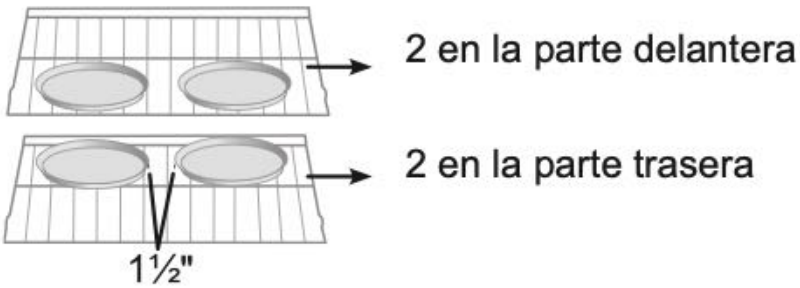
AJUSTES DE CONVECCIÓN

Durante la cocción por convección, el ventilador hace circular el aire caliente por todo el horno. El movimiento del aire caliente alrededor de los alimentos puede ayudar a acelerar la cocción al penetrar en las superficies exteriores más frías. Los alimentos se cocinan de forma más uniforme, dorando y crujiendo las superficies exteriores y sellando la humedad en el interior. Cuando el horno se ajusta a la función de Convección, los elementos de horneado y asado, y el ventilador funcionan para calentar la cavidad del horno. *El ventilador de convección funciona durante cualquier función de convección.

1. Horneado por convección:

	En comparación con el ajuste HORNEADO, el Horneado por convección añade el uso de ventilador(es) de convección para hacer circular el aire caliente. Por lo tanto, tanto la temperatura como el tiempo de cocción pueden reducirse ligeramente. *Consejos: Cuando hornee por convección, reduzca la temperatura de horneado de su receta en 25°F.*

- Utilice el horneado por convección para hornear en una o varias rejillas. Reduzca la temperatura de horneado de la receta estándar en 25 °F (15 °C).
- Para obtener los mejores resultados, los alimentos deben cocinarse destapados, en cacerolas de poca altura para aprovechar la circulación de aire forzado. Utilice sartenes de aluminio brillante para obtener mejores resultados, a menos que se especifique lo contrario.
- Puede utilizarse vidrio o cerámica resistente al calor. Reduzca la temperatura otros 15°C (25°F) cuando utilice platos de cristal resistentes al calor, para una reducción total de 30°C (50°F).
- Pueden utilizarse sartenes de metal oscuro. Tenga en cuenta que los alimentos pueden dorarse más rápido si utiliza recipientes de metal oscuro.
- El número de rejillas utilizadas viene determinado por la altura de los alimentos a cocinar.
- Los productos horneados, en su mayoría, se cocinan muy bien en convección. No intente convertir recetas como flanes, quiches, tarta de calabaza o tartas de queso, que no se benefician del proceso de calentamiento por convección. Utilice el modo de horneado normal para estos alimentos.
- Cuando hornee cuatro capas de bizcocho al mismo tiempo, alterne los moldes para que uno no esté directamente encima de otro. Para obtener mejores resultados, coloque los pasteles en la parte delantera de la rejilla superior y en la parte trasera de la rejilla inferior. Deje un espacio de aire de 2,5 a 4 cm alrededor de las cacerolas.
    1. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de horneado por convección.
    2. Gire el dial hasta la temperatura que desee utilizar.
    3. Puede abrir la puerta y colocar los alimentos en el horno.



Horno (continuación)

2. Asado por convección

	Convection Broil añade el uso de ventilador(es) de convección para hacer circular el aire caliente. Coloque la rejilla en el centro de la cavidad para facilitar la cocción nocturna.

3. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición BROIL convección.
4. Gire el dial hasta la temperatura que desee utilizar.
5. El horno comenzará a precalentarse. No abra la puerta mientras el horno se esté precalentando. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura programada, se encenderá la luz indicadora del panel de control.
6. Puede abrir la puerta y colocar los alimentos en el horno.

Directrices:

•Coloque la rejilla en la posición necesaria antes de encender el horno.
•Utilice el modo Convection Broil con la puerta del horno cerrada. •Cuando ase por convección, introduzca su temperatura normal de asado.
•No precalentar el horno.
•Utilice la bandeja de asar de 2 piezas.
•Dar la vuelta a la carne a mitad de cocción. Consulte la tabla de asado por convección.
•Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y aves de forma irregular pueden cocinarse mejor a temperaturas más bajas.

Alimentación y grosor	Posición de la estantería	Ajuste del grill. °F (°C)	Nivel de Cocción	LADO 1 Tiempo (Min)	LADO 2 Tiempo (Min)
CARNE DE VACUNO					
Filete (1½" o más)	4	450 (235)	-Medio raro -Medio -Bien hecho	- (9 - 12) - (11 - 13) - (18 - 20)	- (8 - 10) - (10 - 12) - (16 - 17)
Hamburguesas (más de 1")	4	550 (290)	-Medio -Bien hecho	- (8 - 11) - (11-13)	- (5 - 7) - (8 - 10)
AVES DE CORRAL					
Cuartos de pollo	4	450 (235)	Bien hecho	(16 - 18)	(10 - 13)
Mitades de pollo	3	450 (235)	Bien hecho	(25 - 27)	(15 - 18)
Pechugas de pollo	4	450 (235)	Bien hecho	(13 - 15)	(9 - 13)
CARNE DE CERDO					
Chuletas de cerdo (1¼" o más)	4	450 (235)	Bien hecho	(12 - 14)	(11 - 13)
Salchichas frescas	4	450 (235)	Bien hecho	(4 - 6)	(3 - 5)

3. Asado por convección:

	Cuando ase por convección, cambie a la temperatura de asado normal. El tiempo de asado debe ser un 15-30% inferior al de la cocción convencional. No es necesario precalentar el horno para el Asado por convección.

1. Gire el mando de las funciones de cocción al asado por convección.
2. Gire el dial hasta la temperatura que desee utilizar.
3. Puede abrir la puerta y colocar los alimentos en el horno.

Horno (continuación)

Directrices:

- No precalentar para el Asado por Convección.
- Asar en una cazuela baja sin tapar.
- Al asar pollos enteros o pavos, colocar las alas detrás de la espalda y atar sin apretar las patas con hilo de cocina.
- Utilice la bandeja de asar de 2 piezas para asar sin tapar.
- Compruebe dos veces la temperatura interna de la carne o las aves introduciendo el termómetro para carne en otra posición.
- Puede ser necesario cubrir las aves grandes con papel de aluminio (y asarlas en la sartén) durante una parte del tiempo de asado para evitar que se doren demasiado.
- La temperatura mínima de seguridad para el relleno en aves de corral es de 165ºF (75ºC).
- Después de sacar los alimentos del horno, cúbralos holgadamente con papel de aluminio durante 10 a 15 minutos antes de trincharlos si es necesario para aumentar la temperatura final de los alimentos entre 5° y 10° F (3° y 6° C).

Alimentación y grosor	Peso (Lb)	Temp. horno . °F (°C)	Posición de la estantería	Tiempo (Min. Por Lb)	Interno Temp. °F (°C)
CARNE DE VACUNO					
Asado de costilla -	4 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Medio crudo -160 (71) medio
Rib Eye asado (deshuesado) -	4 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Medio crudo -160 (71) medio
Cuadril, Ojo, Punta, Solomillo (deshuesado) -	3 - 6	325 (160)	2	16-20 18-22	-145 (63) Medio crudo -160 (71) medio
Solomillo asado -	2 - 3	400 (205)	2	15-20	145 (63) Medio crudo
CARNE DE CERDO					
Lomo asado (deshuesado o con hueso) -	5 - 8	350 (205)	2	16-20	160 (71) medio
Hombro -	3 - 6	400 (205)	2	20-25	160 (71) medio
AVES DE CORRAL					
Pollo entero-	3 - 4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Pavo, no relleno -	12 - 15 16 - 20 21 - 25	325 (160) 325 (160) 325 (160)	1 1 1	10-14 9-11 6 - 11	-180 (82) -180 (82) -180 (82)
Pechuga de pavo -	3 - 8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Comish Hen -	1 - 1 ½	350 (205)	2	45-75 total	180 (82)
CORDERO					
Media Pierna -	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27 28 - 33	-160 (71) medio -170 (77) pozo
Pierna entera -	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27 28 - 33	-160 (71) medio -170 (77) pozo

Cuidado de la gama

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 jabón, agua 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.

VITROCERÁMICA

IMPORTANTE: Para evitar dañar la placa de cocción, no utilice estropajos de acero, limpiadores abrasivos en polvo, lejía con cloro, antioxidantes ni amoníaco. Materiales para limpiar la vitrocerámica: el limpiador de vitrocerámica, el rascador de vitrocerámica y las almohadillas de limpieza de vitrocerámica están disponibles en la mayoría de las tiendas de comestibles.

1. Retire los restos de comida con una rasqueta. Para obtener los mejores resultados, utilice el rascador de encimera mientras la encimera esté todavía caliente, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar un guante de cocina mientras se raspa la encimera caliente.
   - Sujete el rascador de la placa de cocción en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de cristal y rasque los residuos. Será necesario aplicar presión para eliminar los residuos.
   - Deje que la placa de cocción se enfríe completamente antes de proceder al paso 2.

2. Aplique unas gotas del tamaño de una moneda de diez centavos de limpiador de encimeras en las zonas afectadas.
   - Frote el limpiador de encimera sobre la superficie de la encimera con un estropajo de nylon o similar. Se necesita algo de presión para eliminar las manchas difíciles.
   - Deje que el limpiador se seque hasta formar una neblina blanca antes de proceder al paso 3.

3. Lustre con un paño limpio y seco o una toalla de papel limpia y seca.

MANCHAS DE SARTENES CON FONDO DE ALUMINIO

Método de limpieza:

Un paño humedecido en vinagre.

MANDOS DE CONTROL DE LA PLACA DE COCCIÓN

- Tire de los mandos en línea recta hacia fuera del panel de control para extraerlos.
- Cuando sustituya los mandos, asegúrese de que están girados a 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.

Cuidado de la gama (continuación)

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

Método de limpieza:

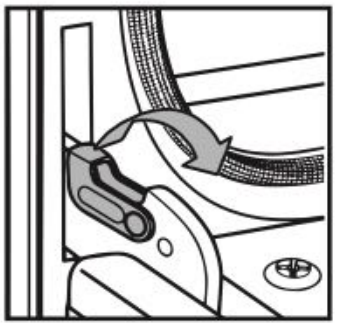
Almohadilla de lana de acero

DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

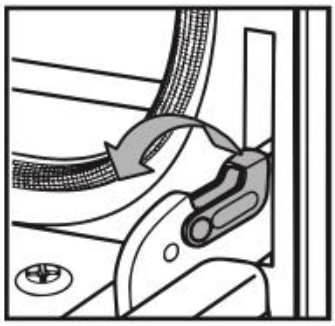
Para un uso normal del horno, no es necesario retirar la puerta del horno. No obstante, si fuera necesario desmontar la puerta, siga las instrucciones de esta sección. IMPORTANTE: ' Cuando vaya a limpiar las puertas del horno, se recomienda realizar este paso varias horas después de haber utilizado el aparato. Asegúrese de que la unidad está apagada y completamente fría. ' Ten en cuenta que la puerta del horno es pesada, frágil, y la puerta delantera tiene cristal. Para evitar que el cristal se rompa, utilice ambas manos y agarre sólo los laterales de la puerta del horno para retirarla. ' Asegúrese de que ambas palancas están bien colocadas antes de desmontar la puerta. no fuerce las puertas para abrirlas o cerrarlas.

Para quitar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Levante el pestillo de la bisagra de cada lado.



Bisagra izquierda



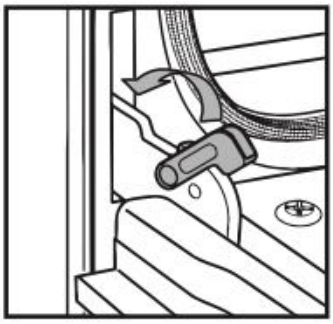
Bisagra derecha

3. Cierre la puerta del horno hasta el tope.
4. Mientras sujeta ambos bordes exteriores de la puerta del horno, levante la puerta.
5. Continúe empujando la parte superior de la puerta para cerrarla mientras tira de la parte inferior de la puerta para sacarla de los receptores de las bisagras en el marco de la puerta.

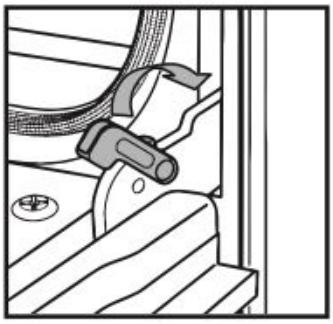
Cuidado de la gama (continuación)

Volver a colocar la puerta del horno:

1. Inserte ambos brazos de suspensión en los receptores de las bisagras del marco de la puerta.
2. Abra lentamente la puerta del horno y sentirá cómo se encaja en su sitio.
3. Vuelva a colocar los pestillos de las bisagras en la posición de bloqueo.



Bisagra izquierda



Derecha bisagra

4. Compruebe que la puerta se abre y se cierra libremente. Si no es así, repita la operación de retirar y volver a colocar la puerta del horno.

⚠ ADVERTENCIA



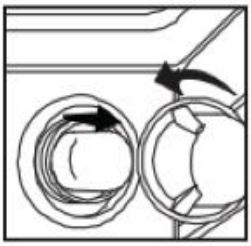
Peligro de descarga eléctrica

- Asegúrese de que el horno y las luces están fríos y de que se ha desconectado la alimentación del horno antes de sustituir la(s) bombilla(s).
- Las lentes deben estar colocadas cuando se utilice el horno. Las lentes sirven para proteger la bombilla de la rotura.
- Las lentes son de cristal. Manipular con cuidado para evitar roturas.
- De lo contrario, podría provocar la muerte, descargas eléctricas, cortes o quemaduras.

SUSTITUCIÓN DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es una bombilla estándar de 25 vatios (G9). IMPORTANTE: Antes de sustituir la bombilla, asegúrese de que el horno esté frío y los mandos apagados.

1. Desconecta la alimentación.
2. Retire la tapa de la bombilla girando en sentido contrario a las agujas del reloj.



3. Retire la bombilla fundida del casquillo. NOTA: Para evitar daños o disminuir la vida útil de la bombilla nueva, no toque la bombilla con los dedos desnudos. Utilice guantes o un pañuelo de papel para cambiar la bombilla.
4. Sustituya la bombilla y, a continuación, vuelva a colocar la tapa de la bombilla.
5. Vuelva a conectar la alimentación.

Solución de problemas

• 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	• Horno no precalentado • Papel de aluminio en la rejilla o en el fondo del horno • Utensilio de repostería demasiado grande para la receta • Las ollas se tocan entre sí o con las paredes del horno
Comida demasiado marrón en el fondo	• Horno no precalentado • Utilizar cacerolas de cristal, metal opaco u oscurecido • Posición incorrecta de la estantería • Las ollas se tocan entre sí o con las paredes del horno
La comida está seca o ha encogido en exceso	• Horno no precalentado • Utilizar cacerolas de cristal, metal opaco u oscurecido • Posición incorrecta de la estantería • Las ollas se tocan entre sí o con las paredes del horno
Los alimentos se cuecen o asan demasiado despacio	• Temperatura del horno demasiado alta • Tiempo de cocción demasiado largo • Puerta del horno abierta con frecuencia • Tamaño de la sartén demasiado grande
Las tartaletas no se doran por debajo o la corteza está blanda	• Tiempo de cocción insuficiente • Utilizar sartenes de acero brillante • Posición incorrecta de la estantería • La temperatura del horno es demasiado baja
Pasteles pálidos, planos y no se pueden hacer por dentro	• Temperatura del horno demasiado baja • Tiempo de cocción incorrecto • Tarta probada demasiado pronto • Puerta del horno abierta con demasiada frecuencia • El tamaño de la sartén puede ser demasiado grande
Tortas altas en el centro con grieta en la parte superior	• Temperatura del horno demasiado alta • Tiempo de cocción demasiado largo • Las ollas se tocan entre sí o con las paredes del horno • Posición incorrecta de la estantería • Tamaño de la sartén demasiado pequeño
Bordes de la masa demasiado dorados	• Temperatura del horno demasiado alta • Bordes de la corteza demasiado finos

Solución de problemas (continuación)

- PLACA DE COCCIÓN

Cuestiones de panadería	Posibles causas	Soluciones
Las resistencias y los mandos no funcionan.	Se ha fundido el fusible o se ha disparado el disyuntor. No hay electricidad en la placa de cocción.	Sustituya el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema persiste, llama a un electricista. Haz que un electricista compruebe el suministro eléctrico.
Las resistencias no calientan correctamente.	Se utilizan utensilios de cocina inadecuados.	Seleccione los utensilios de cocina adecuados. Ver "Utensilios de cocina" Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
Los elementos calefactores se apagan incluso cuando están al máximo.	Los limitadores de temperatura de los elementos calefactores desconectan temporalmente los elementos por sobrepasar la temperatura máxima admisible	Esta es una condición normal de funcionamiento, especialmente durante las operaciones de calentamiento rápido. El elemento se volverá a encender automáticamente cuando se haya enfriado lo suficiente.
La superficie de vitrocerámica es transparente o parece de color rojo.	Bajo una luz directa o intensa, a veces podrá ver a través del cristal y dentro del chasis debido a su calidad transparente. También puede notar un tinte rojo en estas condiciones	Son propiedades normales de los paneles de vidrio cerámico negro.

Solución de problemas (continuación)

- HORNO

Cuestiones de panadería	Posibles causas	Soluciones
El horno no calienta	No hay corriente en el horno	Sustituya el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema persiste, llama a un electricista.
	El control del horno no está encendido	Asegúrese de que la temperatura del horno
	La puerta del horno no está cerrada	Cierra la puerta del horno. Las resistencias se apagan al abrir la puerta y permanecen apagadas hasta que se cierra la puerta del horno.
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.
Los controles de modo y temperatura del horno no se pueden ajustar.	La puerta del horno está abierta.	Cierra la puerta del horno. Los controles de modo y temperatura del horno no pueden ajustarse si la puerta del horno está abierta.
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 corriente en el horno	Comprueba el disyuntor o la caja de fusibles de tu casa. Asegúrese de que el horno recibe la corriente eléctrica adecuada.
Humedad excesiva		Cuando utilice el modo hornear, precaliente primero el horno. Convection Bake y Convection Roast eliminarán cualquier humedad en el horno.
Fichas de porcelana	El interior de porcelana se golpea 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, el viento, la lluvia, la arena, los incendios, las inundaciones, los corrimientos de tierra, las temperaturas bajo cero, la humedad excesiva o la exposición prolongada a la humedad, las subidas de tensión, los rayos, los fallos estructurales en torno al 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.

FORNO®

Espresso

PARA

SERVICIO RAPIDO

CORREO DE **INFO@FORNO.CA**



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