FORNO

Alta Qualita

FREESTANDING FRENCH DOOR ELECTRIC RANGES

5015011

Conforms to UL STD 858 & CSA / ANSI STD Z21.1
Certified to CSA STDs C22.2#61 & CSA STD 1.1

INSTALLATION GUIDE
SPECIFICATIONS, INSTALLATION, AND MORE

MODEL NUMBERS:

	
FFSEL6955-30	**FFSEL6955-36**

CONTENTS	
CUSTOMER CARE	3
Warranty	4
CONSUMER INFORMATION	6
IMPORTANT SAFETY INFORMATION	8
Features of Your Range	12
INSTALLATION INSTRUCTIONS	13
IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS	14
INSTALLATION OF ELECTRIC RANGE	15
EXHAUST HOOD INSTALLATION	15
INSTALLATION INSTRUCTIONS	16
DOOR HANDLE INSTALLATIONS	16
OVEN RACKS INSTALLATION	17
ELECTRICAL	17
PRODUCT DIMENSIONS AND CABINETS	19
COOKTOP	22
ELECTRIC OVEN FUNCTIONS	23
CONV. HIGH BAKE	23
CONV BAKE	23
CONV BROIL	23
LOW BAKE	23
BROIL	23
USING THE SURFACE UNITS	24
COOKTOP HEATING CONTROL KNOB	24
COOKWARE TIPS	25
LED LIGHT SWITCH	25
OVEN LIGHT	25
CARE & MAINTENANCE	25
GENERAL RECOMMENDATION	25
ENAMELED PARTS STAINLESS	26
STEEL ELEMENTS INSIDE OF	26
OVEN	26
TROUBLESHOOTING GUIDE	26
Wire Diagram	27

CUSTOMER CARE

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

Both the model and serial number are listed inside the product. For warranty purposes, you will also need the serial number, the date of purchase & a copy of your proof of purchase.
Record this information below for future reference.

SERVICE INFORMATION

Use these number in any correspondence or service calls concerning your product.

Model Number

_____

If you received a damaged product, immediately contact **FORNO.**

Serial Number

_____

Save time and money. Before you call for service, check the Troubleshooting Guide. It lists the causes of minor operating problems that you can correct yourself.

Date of Purchase

_____

Purchase Address & Phone

_____

SERVICE IN CANADA & UNITED STATES

Keep the instruction manual handy to answer your questions. You can also find all the information you need online at www.forno.ca.

If you don't understand something or need more assistance, please visit our website or email: info@forno.ca

If there is a problem, please contact FORNO customer service. Please note that troubleshooting with a customer service representative will be needed before being able to send a service provider. All warranty work needs to be authorized by FORNO customer service. All our authorized service providers are carefully selected and rigorously trained by us.

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

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.

Consumer Information

Range 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 a safety alert symbol. It will alert you to potential personal or property safety hazards. Obey all safety messages to avoid any property damage, personal injury or death.

⚠WARNING

WARNING indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury or death.

⚠CAUTION

CAUTION indicates a moderate hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

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

⚠WARNING

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

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

ANTI-TIP DEVICE



⚠WARNING

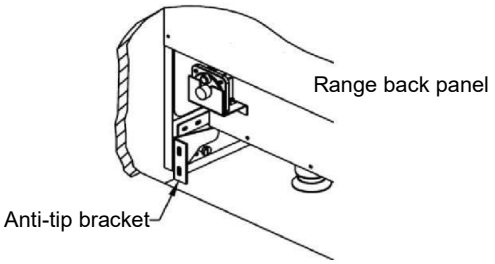
Tip-over Hazard

A Child or adult can tip the range which can result in serious injuries or death.
Install the anti-tip device to the range and/or structure per installation instructions.
Engage the range to the Anti-tip device installed to the structure.
Re-engage the anti-tip device if the range is removed.
Failure to follow these instructions can result in death or serious injuries and/or burns to children and adults.

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by properly installed anti-tip device packed with the range. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.
All ranges can tip and cause injuries.

Make sure the anti-tip bracket is installed.

Slide range forward.
Make sure the anti-tip bracket is securely attached to the wall behind the range.



⚠WARNING

Never operate the top surface cooking section of the appliance unattended
Failure to follow this warning statement may result in fire, explosion or burn hazard that could cause property damage, personal injury or death.
If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. DO NOT ATTEND TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury or death.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

⚠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.**

1. Use this range for its intended purpose as described in this instruction manual.
2. Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
3. Any adjustment and service should be performed only by a qualified Professional installation or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
4. Your range into a 240-volt grounded outlet only. Do not removed the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension code with this range.
5. Before any maintenance, unplug the stove or disconnect the power supply by turning off the circuit breaker.
6. Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
7. Avoid scratching or impacting glass displays. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
8. Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the range.
9. **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above an oven-children who climb onto the oven to reach items could be seriously injured.
10. Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with . Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.
11. Only use dry pots - moist or damp pots on hot surfaces may cause steam burns. Don't put towels or other heavy fabrics under the bottom of the pot.

12. Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the heater, grates, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door, metal trim parts above the door, any backguard, or high shelf surface.

13. Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing any injury.

⚠WARNING

Extremely Heavy.

Proper equipment and adequate manpower are needed when move the range to avoid personal injury or damage to the unit or the floor.

Failure to follow this advice may result in damage or personal injury.

⚠WARNING

DO NOT carry or lift the cooking range by the oven door handle or the control panel!



Correct





Incorrect

⚠WARNING **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (cont.)**

Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at www.IsItDoneYet.gov and www.fsis.usda.gov. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.

Keep the ventilator hood and grease filter clean to maintain good venting and to avoid grease fires. Turn the ventilator OFF in case of a fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the cooktop. The blower if in operation, could spread the flames.

Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper,

⚠WARNING **KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE**

Failure to do so may result in fire or personal injury.

Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.

Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.

⚠WARNING **IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING**

Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

Never leave the surface heater unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.

Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.

To avoid oil spillover and fire, use the minimum amount of oil when frying in a shallow pan and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.

Use the proper size of the pot to avoid instability or easy tilting. Select a cooker that matches the size of the heater. The heater temperature should be adjusted, and excessive heating may be dangerous.

When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop use; others may break because of a sudden change in temperature.

To minimize the possibility of heater, ignition of flammable materials and spillage, cookware handles should be turned toward the center of the range without extending over nearby heater.

Do not cover any part of the heater or decorative stove with aluminum foil. Doing so may cause overheating of the furnace top surface and fire hazard.

⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil or oven liners. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Never place foil or oven liners on the oven bottom. They can trap heat causing risk of smoke or fire.

Stand away from the range when opening the oven door. Escaping hot air or steam can cause burns to hands, face and/or eyes.

Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

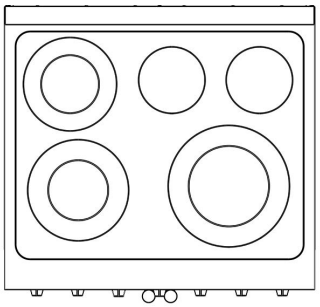
Place oven racks in desired location while oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.

Do not leave items such as paper, cooking utensils, or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.

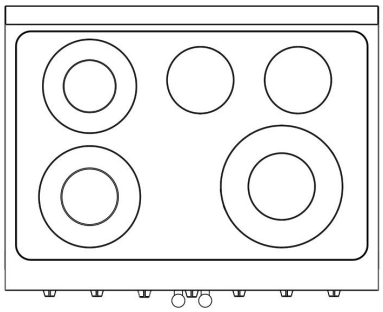
Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.

Never broil with the door open. Open-door broiling is not advised due to overheating of control knobs.

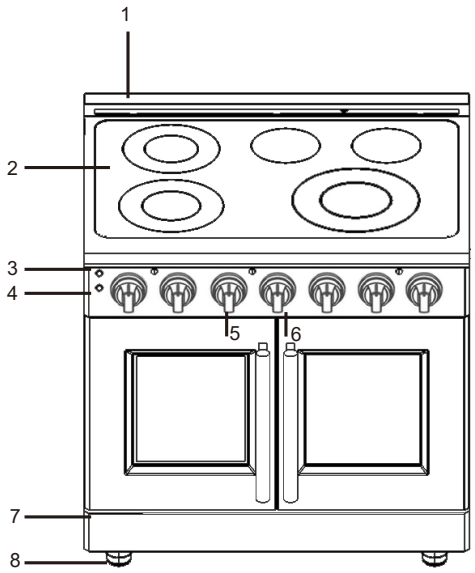
Features of Your Range



30" 5 burners



36" 5 burners



Not all features are on all models.Appearance may vary.

1	Oven Vents
2	Cooktop
3	LED Lights Switch
4	Oven Lights Switch
5	Broil/Oven Control Knob
6	Temperature Control Knob
7	Kick Panel
8	Leveling System(Oven legs)

INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNING

HAVE THIS RANGE INSTALLED BY A QUALIFIED INSTALLER.

Improper installation, adjustment, alteration or maintenance can cause injury or property damage. Consult a qualified installer or service agency.

IMPORTANT – SAVE FOR THE LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE.

- **BEFORE USING YOUR ELECTRIC RANGE**
  - Remove the exterior and interior packing.
  - Check to be sure you have all of the following parts:
    - 2 Oven Racks
    - 2 Wall-against mat
      (Packed in the Styrofoam packing above the range – DO NOT DISCARD)
    - 1 Anti-tip Bracket
      (Packed in the Styrofoam packing above the range – DO NOT DISCARD)
    - 2 Oven door handle
    - 1 Manual
  - Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.
  - Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the installation instructions.
  - Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
  - Do not remove permanently affixed labels, warnings, or plates from the product. This may void the warranty.
  - The installer should leave these instructions with the consumer who should retain for local inspector's use and for future reference.
  - Please observe all local and national codes and ordinances.

NOTICE

Before you use this range for the first time: The heating elements have a protective coating, which must be burned off before use. To do this, open the oven door and set the temperature control knob to 550°F. Turn the function selector to the Bake element and the Broil element separately to approximately 15 minutes. It is important to ensure adequate ventilation during this period.

IMPORTANT:

This range is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non-domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The range warranty will be void if the range is used within a non-domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

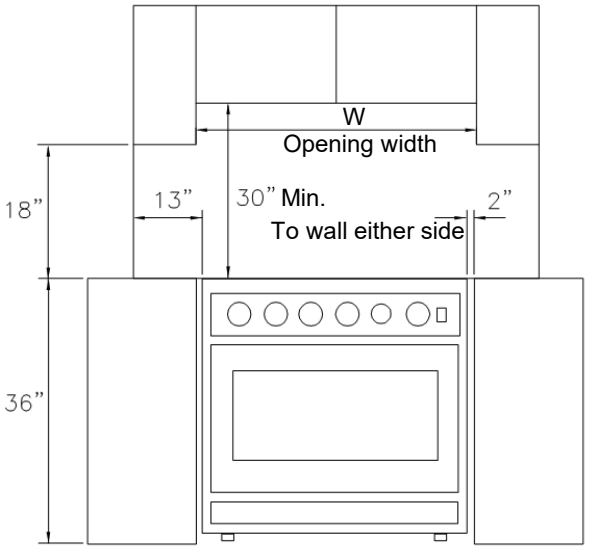
IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

After having unpacked the range, check to ensure that it is not damaged, and the oven door closes correctly. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
The range has been thoroughly tested for safe and efficient operation. However, as with any appliance, there are specific installation and safety precautions that must be followed to ensure safe and satisfactory operation.

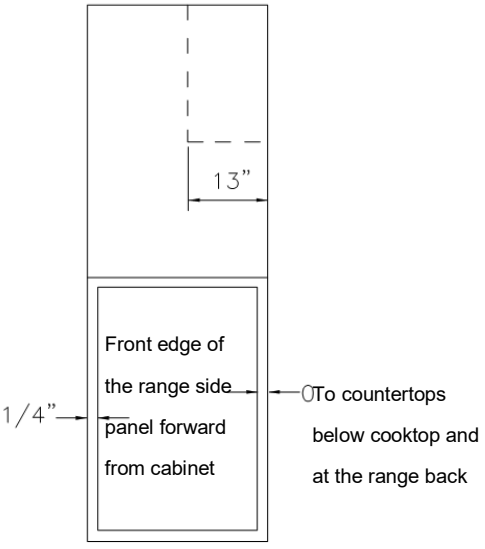
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- After use, ensure that the knobs are in OFF position or the ● "standby" position.
- Never touch the appliance with wet hands or feet.
- Do not operate the appliance barefooted.
- Do not allow children or other incapable people to use the appliance without supervision.
- During and after use of the range, certain parts will become very hot. Do not touch cooktop.
- Keep children away from the range when it is in use.
- **Fire Risk!** Do not store flammable materials in the oven or in the bottom drawer.
- **Fire Risk!** Do not attempt to dry clothing or any other type of textile in the oven or in the bottom drawer.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the range cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- Do not line the oven walls with aluminum foil. Do not place shelves, pans, backing trays, broil tray or other cooking utensils on the base of the oven chamber.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the range.
- To avoid any possible hazard, the appliance must be installed by qualified personnel only. Any repairs by unqualified persons may result in electric shock or short circuit. In order to avoid possible injuries to your body or to the range, do not attempt ant repairs by yourself. Such work should be carried out by qualified service personnel only.
- **Burn Hazard!** The oven and cooking accessories may become very hot during operation. Make sure children are kept out of reach and warn them accordingly. To avoid burns use clothes and gloves when handling hot parts or utensils.
- Stand away from the range when operating oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face, and/or eyes.
- Never clean the oven with any high-pressure steam cleaning devices, as it may provoke a short circuit.
- Do not leave anything on the top of oven vent. Never cover the oven vent opening with aluminum foil or any other material.
- This range is intended for household use. Never use the appliance for any other purpose.
- If you should decide not to use the range any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances. Remove the door before disposal to prevent entrapment.

INSTALLATION OF ELECTRIC RANGE

Minimum to cabinets on either sides of the range



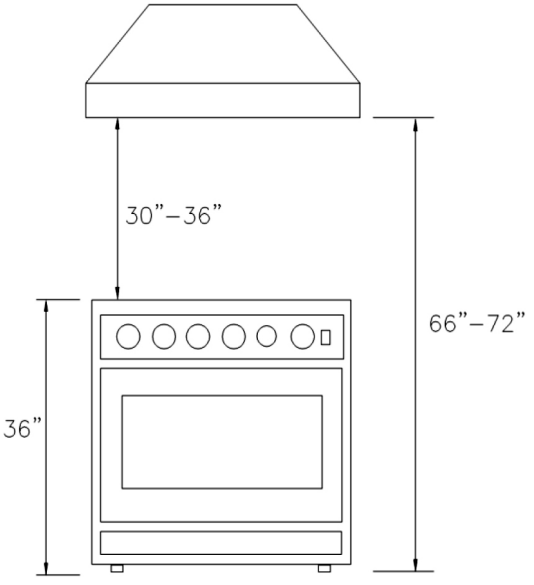
Maximum depth for cabinets above countertop



Opening width	W
30" Model	30" (762mm)
36" Model	36" (914mm)

Exhaust Hood Installation

The bottom of the hood should be 30" min. to 36" above the countertop. This would typically result in the bottom of the hood being 66" to 72" above the floor. These dimensions provide safe and efficient operation of the hood.

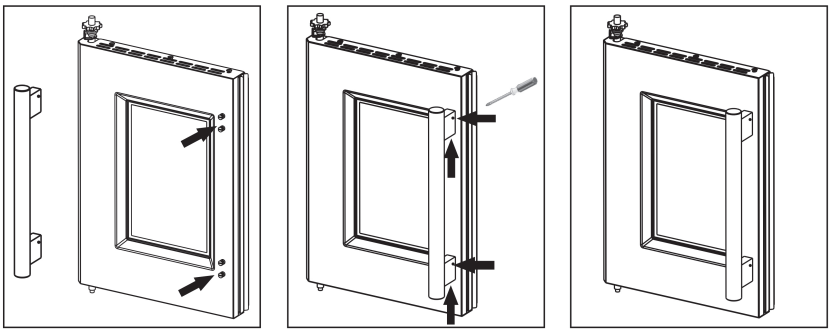


- The electric range must be installed by a qualified technician. Make sure you have everything necessary for correct installation. It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified in the manual.
- Cabinet opening dimensions that are shown above must be used. Given dimensions are minimum clearances. The minimum spacings must be maintained between the appliance cooking surface and the horizontal surface above the cooking top.
- 30 inches is the minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.
- Place your electric range on a floor that is strong enough to support it when it is fully assembled as above picture. To level your electric range, adjust the leveling legs at the bottom of the unit.
- Avoid locating the unit in moist areas. As this may result in the risk of electrical shock.

Installation Instructions

Door handle installations

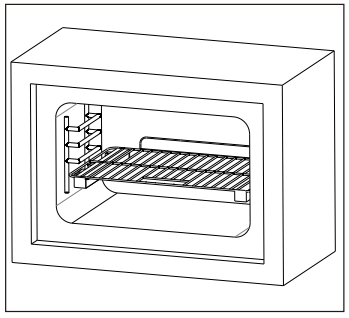
The door handle is not pre-installed. Follow the illustrations below to install the door handle quickly and easily.



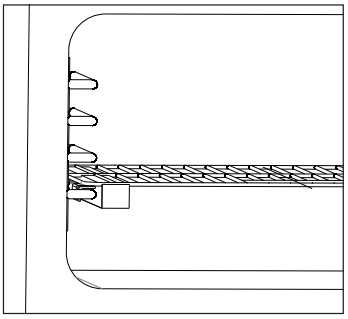
1. Align the handle with the screw on the door.

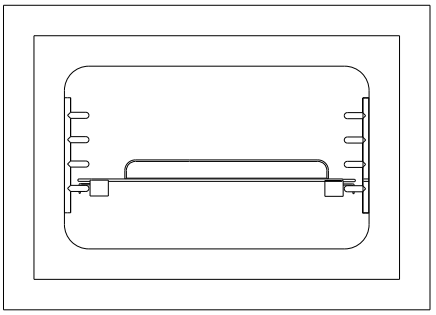
2. Then tighten the hexagon socket screws on the handle with a hexagon socket screwdriver.

Oven Racks Installation

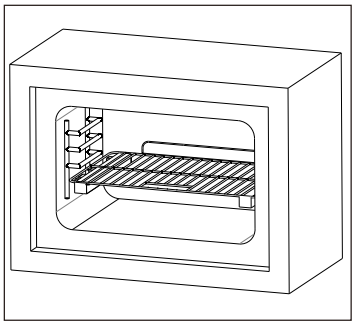


Installation

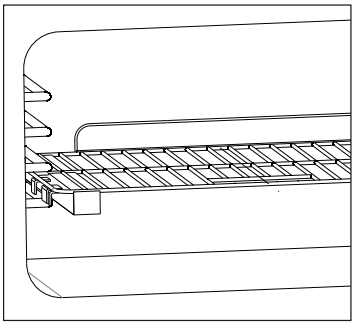


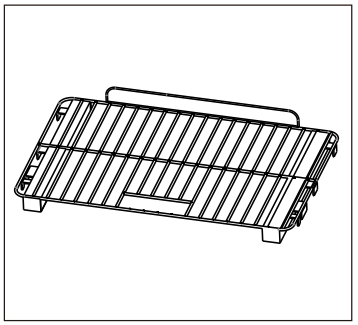


Hang the rack to the side rails and push in slowly



Disassemble





Lift the rack up and pull out slowly until free of the side rails.

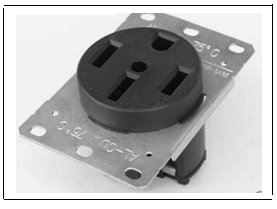
Electrical

Your range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition). In Canada, electrical grounding must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 and/or local codes.

The power supply must be the correct polarity. If there is any doubt as to whether the power supply has the correct polarity or grounded, have it checked by a qualified electrician.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Electrical Supply	
FFSEL6955-30 12000W	Grounded, 240 VAC, 60Hz
FFSEL6955-36 12000W	Grounded, 240 VAC, 60Hz
Service	2/C 8AWG+2/C 10AWG
Receptacle	4-prong grounding-type
Power Cord	3.9' (1.2m)



Socket

⚠WARNING

Electrical grounding Instructions: This range is equipped with a four-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded four-prong receptacle.

Do not cut or remove the grounding pin from the plug.

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

Grounding

The power cord is equipped with a four-prong (grounding) plug which mates with a standard four-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electrical shock hazard from the range.
All cord connected appliance shall include instructions relative to location of the wall receptacle and a warning to the user to disconnect the electrical supply before serving the appliance.
Where a standard three-prong wall receptacle is encountered, it is the responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded four-prong wall receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from the power cord.

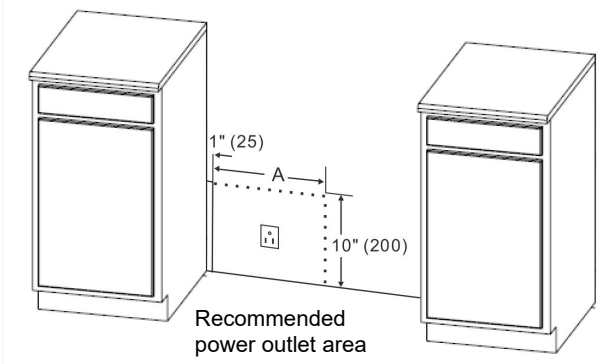
ELECTRICAL SHOCK HAZARD Disconnect electrical power at the circuit breaker box or fuse box before installing the appliance. Provide appropriate ground for the appliance. Use copper conductors only. Failure to follow these instructions could result in serious injury or death.

Wire Connection:

1. Connect the L1 receptacle terminal to the incoming RED electrical supply wire (L1-hot wire).
2. Connect the L2 receptacle terminal to the incoming BLACK electrical supply wire (L2-hot wire).
3. Connect the NEUTRAL receptacle terminal to the incoming NEUTRAL (WHITE) electrical supply wire.
4. Connect the GROUND receptacle terminal to the incoming GROUND (GREEN) electrical supply wire.

This appliance is equipped at the factory with an electric supply cord set 4 wires type with ring terminals (L1, L2, N, Ground) suitable for range use UL/CSA listed type SRDT/DRT 2X8AWG (L1, L2) + 2X10AWG (N,G) rated 300V, 40A with fused plug type NEMA 14-50P; cable length 1.2m; in case the supply cord set must be replaced, it shall be replaced with an identical set having the same technical specs and following carefully the instructions and diagrams from the last 3 pages of this manual.

Electric Power Supply Requirements

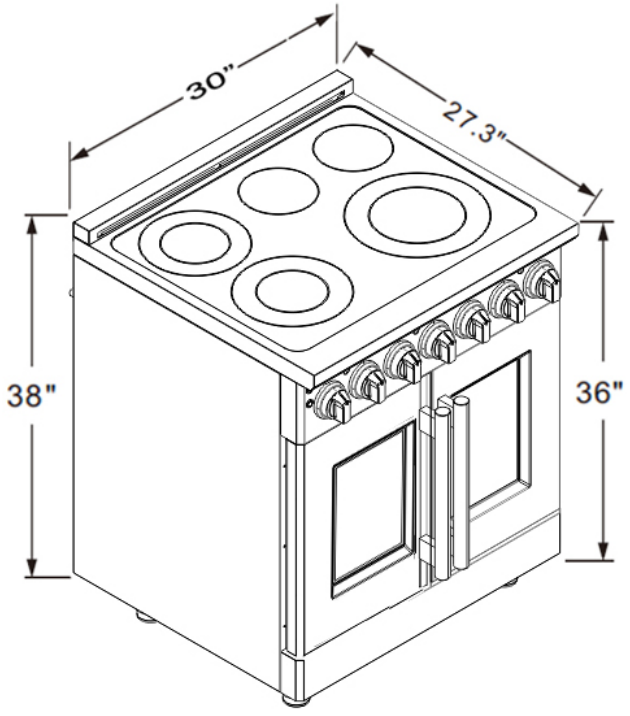


	30 inch	36 inch
A	28" (715)	34" (866)

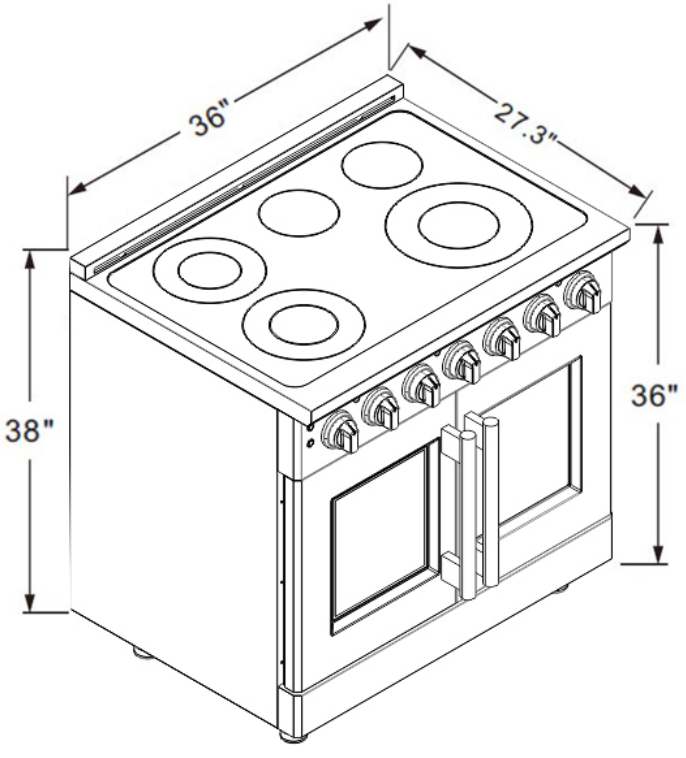
⚠WARNING **For reference only, please refer to the real object.**

Product Dimensions and Cabinets

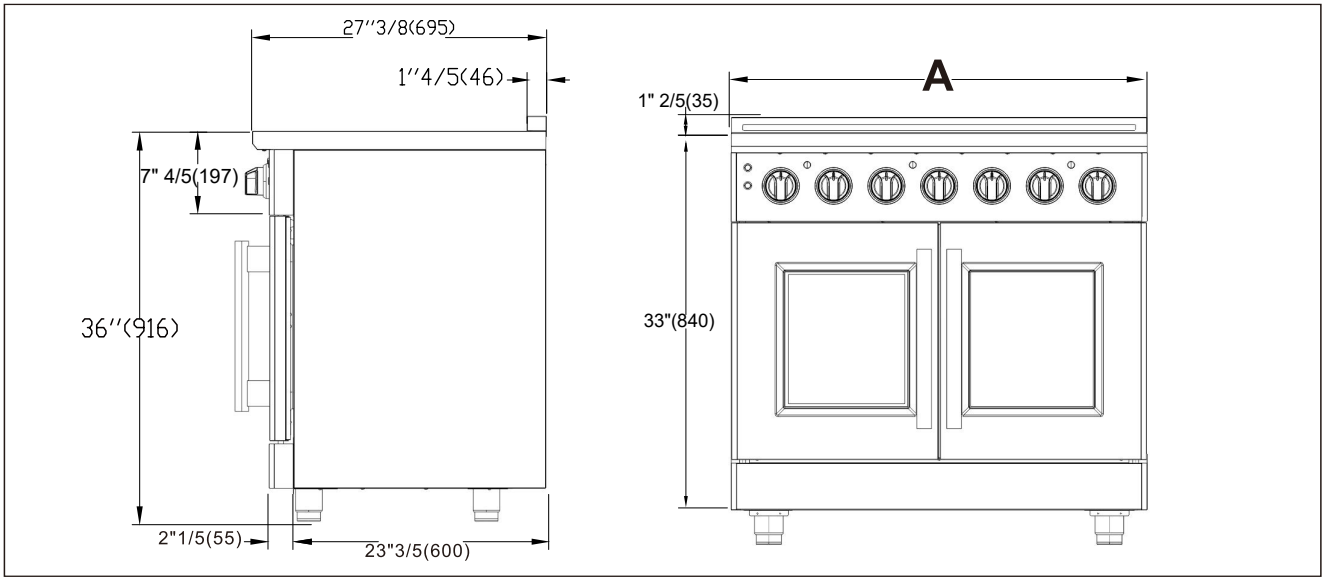
Model#: FFSEL6955-30

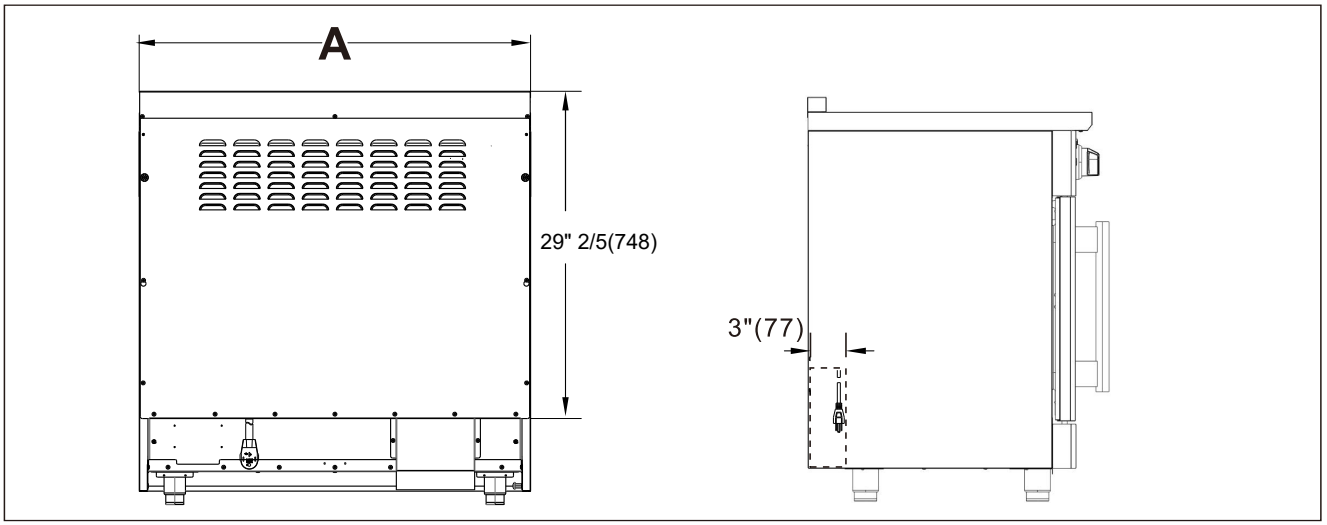


Model#: FFSEL6955-36

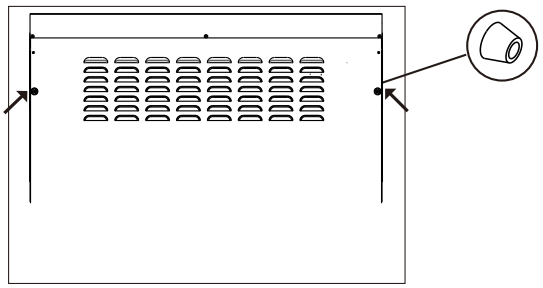


This range may be installed directly adjacent to existing countertop-height cabinets (36" or 91.5 cm from the floor). To achieve the best look, the cooktop should be level with the cabinet countertop. This can be accomplished by raising the unit using the adjustment spindles on the legs.





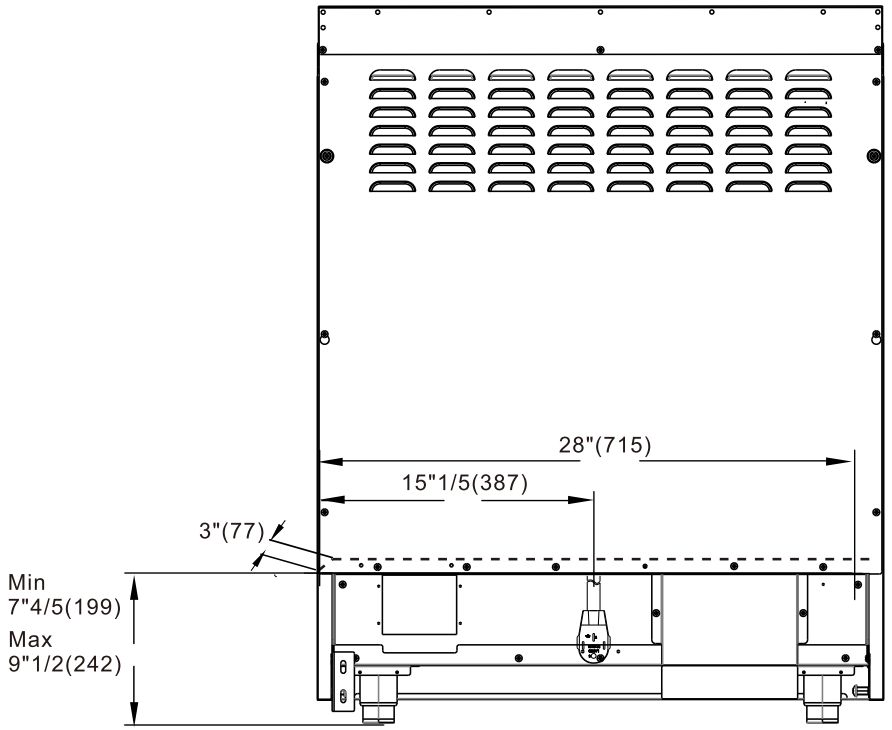
Wall-against mat



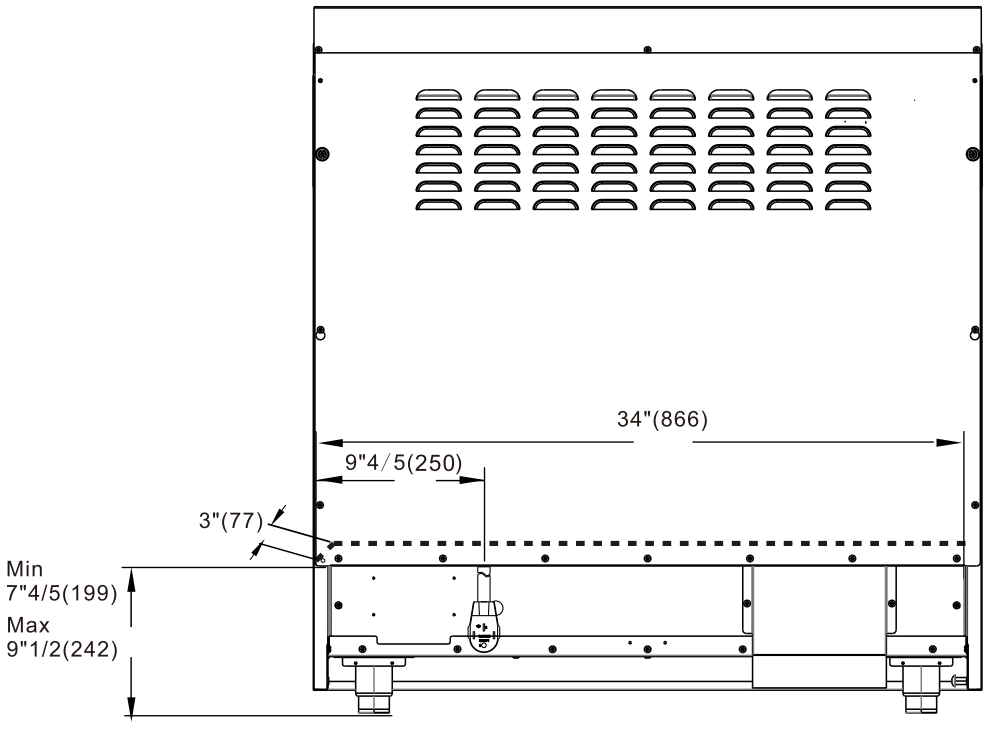
1/ Remove the two screws in the back of the range.
2/ Install the wall-against mat instead.

	30 inch	36 inch
A	30"(763)	36"(915)

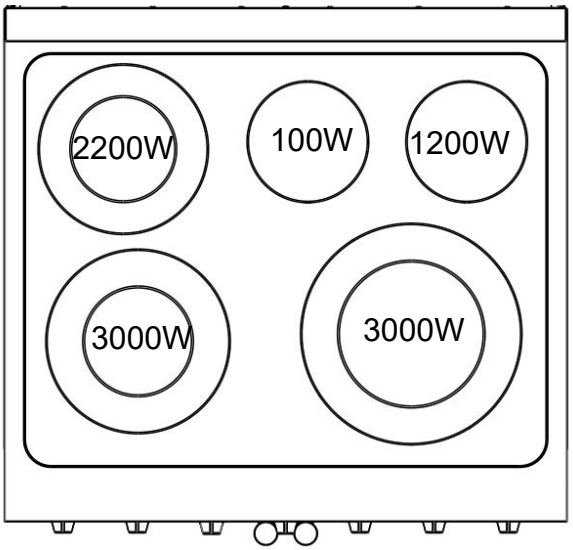
Model#: FFSEL6955-30



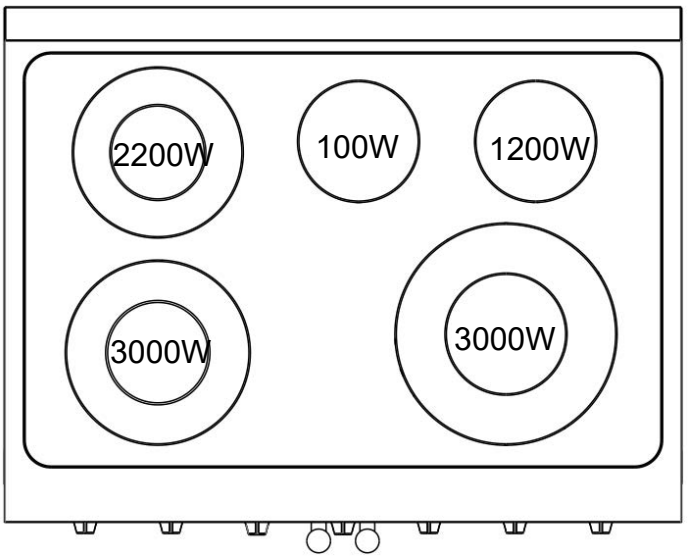
Model#: FFSEL6955-36



COOKTOP



Model:FFSEL6955-30



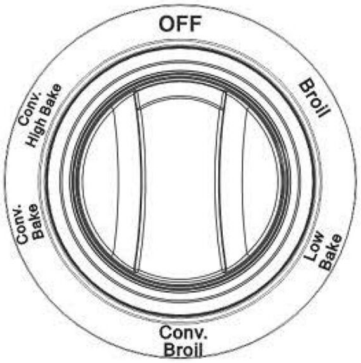
Model:FFSEL6955-36

ELECTRIC OVEN FUNCTIONS

Various oven functions allow the user to operate flexibly to achieve different cooking result.



(Temperature control knob)



(Oven function knob)

CONV. HIGH BAKE

Two heat two elements and fan working together under this function - top and bottom, for faster heat-up and shorter cooking times at lower temperatures. Better cooking results can be achieved with hot air circulating around the oven cavity evenly. Ideal for baking or cooking on up to 3 levels. Temperature setting from 250°F to MAX.

CONV BAKE

Bottom heat element and fan working together under this function. Heat is distributed around the oven to allow getting extra bake at the bottom of pastries. Temperature setting from 250°F to MAX.

Professional Range Oven Cooking quick-start Guide !

Conv. Bake Function provides a more uniform heat result than a conventional oven (seal) quickly. This setting is ideal for batch baking or a complete meal. It is highly recommended for any cooking style, or for pre-heating.

CONV BROIL

Two strong heat elements at the top and fan working under this function. Spreading heat evenly around the oven, allowing faster and better cooking results. To be used for roasting larger joints of meat or poultry on one level. Suitable for browning. Work with temperature setting at Maximum for broiling.

LOW BAKE

Heat elements at the bottom working under this function. Bake on one level. Suitable for cakes, muffins, pizzas, and delicate egg dishes. Temperature setting from 250°F to MAX.

BROIL

Two strong heat elements at the top working under this function. It provides direct radiant heat onto the food. To be used for broiling large quantities of food and cook faster than the normal baking function. Temperature setting at Maximum.

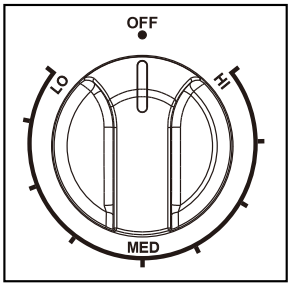
USING THE SURFACE UNITS

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not use the cooktop if broken. If the glass should break, cleaners and or spills may penetrate the broken cooktop and present a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass. The cooktop can be easily scratched by using items similar to knives, sharp object, rings, jewelry.
- Avoid storing items that can melt or possibly catch fire on the glass cooktop, even if not in use. In the even the cooktop is accidentally turned on and or heat from the oven vent may cause items to melt or ignite.
- NEVER COOK DIRECTLY ON THE GLASS, ALWAYS USE APPROPRIATE COOKWARE.

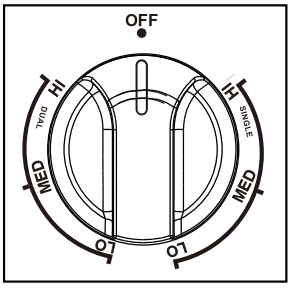
COOKTOP HEATING CONTROL KNOB

The range comes with five cooktop heating . To operate the cooktop heating simply push in and turn the knob to the desired position. These controls go from low to high power output, having a number of positions To switch off the cooktop heating , turn the cooktop heating control knob to the OFF setting position.

Your series is equipped with four or five surface units of different sizes. There are 6 inches, 9 inches and 12 inches. The surface control device is easy to operate. Simply push the knob in and turn it to the desired position.



- 6" : 100 W
- 6" : 1200 W
- 9" : 2200 W
- 9" : 3000 W
- 12" : 3000 W



When the element is energized, the indicator light will be lit regardless of the setting when one or more of the elements are turned on. The control has a variable of power output from LO to HI with a number of positions. The range of heat is increased by turning the knob to HI, decreased by turning the knob to LO.

IMPORTANT: To switch on, always lightly press the control knob inwards then turn.

TO AVOID OVERCOOKING, REMOVE POTS / PANS FROM THE COOKTOP WHEN THE FOOD IS COOKED. AVOID PLACING ANY OBJECTS ON THE COOKTOP UNTIL IT HAS COOLED DOWN COMPLETELY.

WARNING

Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the range, to avoid them being knocked over by accident. This also makes it more difficult for children to reach the cooking pots/pans.

COOKWARE TIPS

The physical characteristics of pots and pans influence the performance of any cooking systems. Therefore, emphasis must be placed on the importance of using proper cookware.

- Use cooking vessels with flat bottoms and tight-fitting lids to conserve energy and shorten cooking times.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware or other glazed cookware are suitable for use on glass cooktops. Manufacturers suggest using low to medium heat selections when using glass cookware.
- Pan size should match the element size. A slightly larger pan covers the entire element and prevents spillovers from contacting the heat surface and burning in. Using a smaller pan than the element is a waste of energy.
- To avoid spattering and to maximize efficiency, pan bottoms should be clean and dry before coming in contact with the cooktop.

LED Light Switch

Use the LED light switch to turn on the LED lights when the room becomes dark.

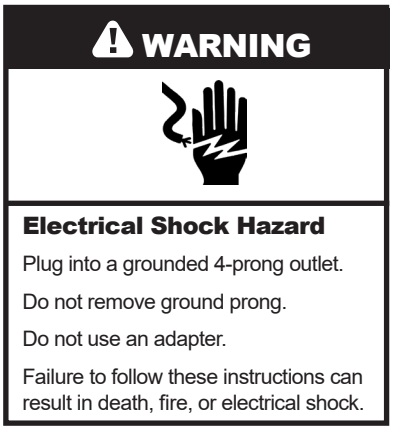
Oven Light

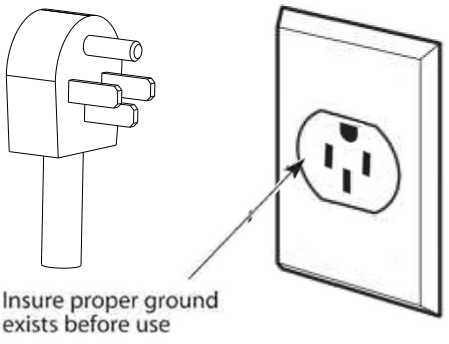
The oven light is controlled by a push switch on the control panel.
The light can be used while cooking or cleaning the oven.

⚠WARNING Check that power is disconnected from the electrical box before replacing the light bulb. Allow the oven to cool completely, then unscrew the light cover and remove the light bulb by unscrewing it from the socket. Replace with a 40-watt halogen bulb.

CARE & MAINTENANCE

GENERAL RECOMMENDATION





Important: Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical supply.

It is advisable to clean when the appliance is cold and especially for cleaning the enameled parts.

Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
The oven must always be cleaned after every use, using suitable products and keeping in mind that its operation for 30 minutes on the highest temperature eliminates most grime reducing it to ashes.

ENAMELED PARTS

All the enameled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.
Dry preferably with a chamois leather.

If acid substances such as lemon juice, tomato conserve, vinegar etc. are left on the enamel for a long time they will etch it, making it opaque.

STAINLESS STEEL COMPONENTS

Stainless steel can be wiped with a wet cloth, For difficult dirt, use a specific non-abrasive product available commercially or a little hot vinegar.

Note: Due to high temperature, frequent use may cause discoloration around the heater.

INSIDE OF OVEN

This must be cleaned regularly. With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product.

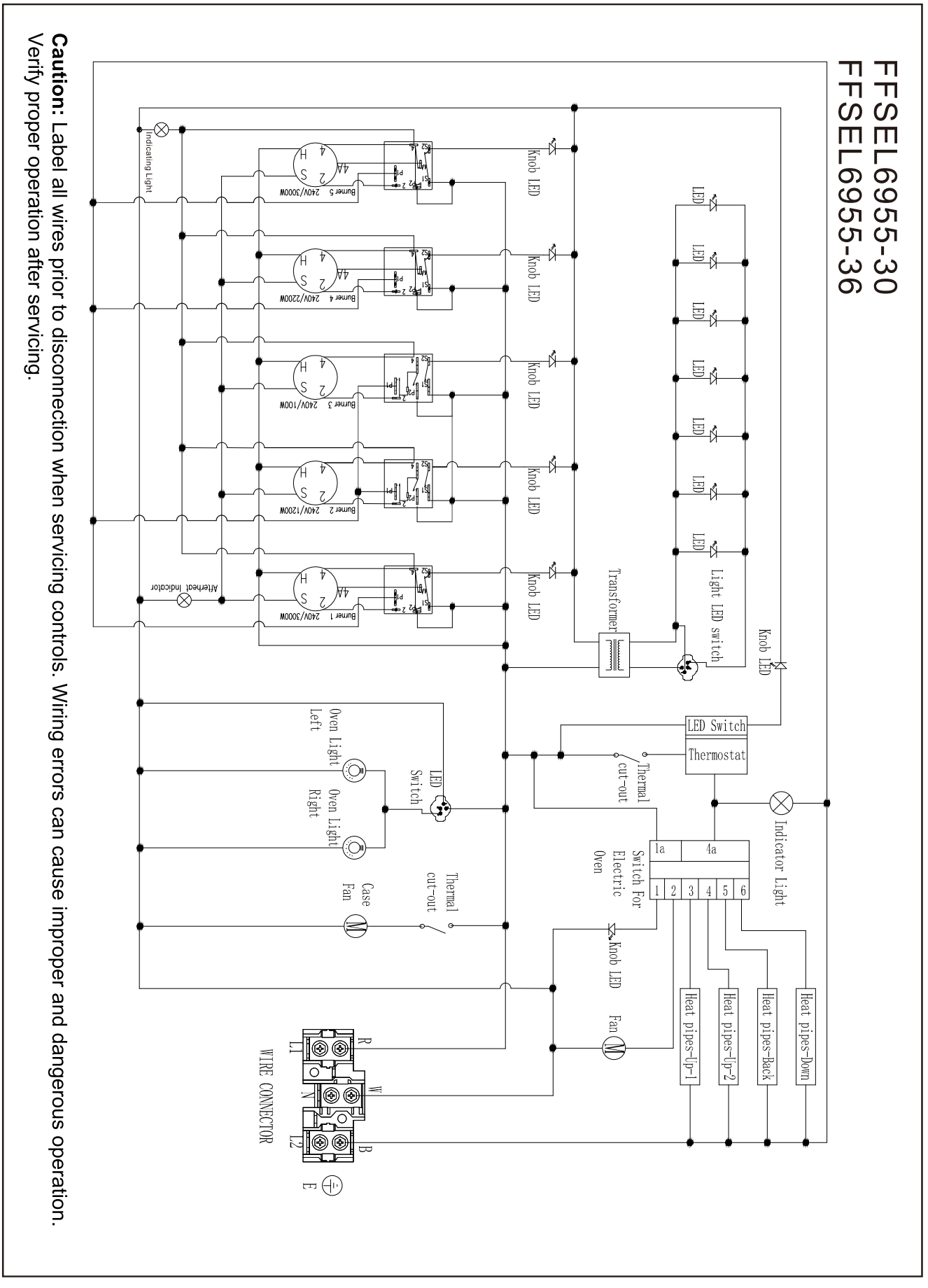
PROBLEMS WITH YOUR ELECTRIC RANGE?

You can solve many common appliance problems easily, saving you the cost of a possible service call. Try the suggestions below to see if you can solve the problem before calling the servicer.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Surface units will not maintain a rolling boil or frying rate is not fast enough	• You must use pans that are absolutely flat. • Pan bottoms should closely match the diameter of the surface unit selected.
Foods cook slowly	• Improper cookware being used.
Surface units do not operate	• You have blown a household fuse or tripped a circuit breaker. • The surface units are not plugged in all the way. • You have not set the control knobs correctly.
Control knobs will not turn	• If it is a surface unit control knob, you are not pushing in before turning. • If it is oven control knob, you are trying to turn the knob to wrong direction.
Oven light does not work	• Light bulb is loose or defective. • Switch operating oven light is broken.
Oven does not work	• You have blown a household fuse or tripped a circuit breaker. • You have not set the control knobs correctly.
Food does not broil properly	• The oven control knob is not set at Broil. • Improper rack position being used. • Cookware is not suited for broiling. • Oven thermostat is defective.
Food does not bake properly	• The oven control knob is not set properly. • Rack position is incorrect. • Incorrect cookware or cookware of improper size is being used. • Oven thermostat is defective.

WIRING DIAGRAM



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

FORNO

Alta Qualita

CUSINIÈRE ÉLECTRIQUE À PORTE FRANÇAISE AUTOPOTANTE

Intertek
5015011

Conforme aux normes UL STD 858 et CSA / ANSI STD z21.1
conforme aux normes CSA STD c22.2 nº 61 et CSA STD 1.1

GUIDE D'INSTALLATION
SPÉCIFICATIONS, INSTALLATION ET PLUS

NUMÉROS DE MODÈLE

	
FFSEL6955-30	**FFSEL6955-36**

CONTENU	
SERVICE À LA CLIENTÈLE	3
GARANTIE	4
INFORMATION POUR LE CLIENT	6
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	8
FONCTIONNALITÉS DE LA CUISINIÉRE	12
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	13
PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES	14
INSTALLATION DE L'CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE	15
INSTALLATION DE LA HOTTE D'ASPIRATION	15
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	16
INSTALLATION DE LA POIGNÉE DE PORTE	16
INSTALLATION DES GRILLES DU FOUR	17
ÉLECTRIQUE	17
DIMENSIONS DU PRODUIT ET DES ARMOIRES	19
TABLE DE CUISSON	22
FONCTIONS DU FOUR ÉLECTRIQUE	23
CONV. HIGH BAKE	23
CONV BAKE	23
CONV BROIL	23
LOW BAKE	23
BROIL	23
UTILISATION DES UNITÉS DE SURFACE	24
BOUTON DE COMMANDE DE CHAUFFAGE DE LA TABLE DE CUISSON	24
CONSEILS POUR USTENSILES DE CUISINE	24
LUMIÉRE DU FOUR	25
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	25
RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES	25
PIÉCES ÉMAILLÉES	25
ÉLÉMENTS EN ACIER INOXYBADLE	25
INTÉRIEUR DU FOUR	25
GUIDE DE DÉPANNAGE	26
Diagrammes de câblage	27

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Merci d'avoir acheté un produit **FORNO**. Veuillez lire le manuel d'utilisation en entier avant la première utilisation. Que vous soyez un utilisateur occasionnel ou averti, vous aurez avantage à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien et de nettoyage de votre appareil.

Le numéro de modèle et le numéro de série sont indiqués à l'intérieur de l'appareil. Pour fins de garantie, vous aurez besoin du numéro de série, de la date d'achat et d'une copie de votre preuve d'achat. Notez l'information ci-dessous pour référence ultérieure.

INFORMATION À FOURNIR POUR TOUTE RÉPARATION

Numéro de modèle:

Utilisez ces numéros pour toute correspondance ou pour tout appel au service des réparations concernant votre appareil.

Numéro de série:

Si vous avez reçu un appareil endommagé, communiquez immédiatement **FORNO**.

Date d'achat:

Économisez temps et argent. Avant tout appel de réparation, vérifiez le guide de dépannage. Vous y trouverez une liste des causes de problèmes mineurs que vous pouvez réparer vous-même.

Adresse et numéro de téléphone où l'appareil a été acheté:

POUR UNE RÉPARATION AU CANADA & AUX ÉTATS-UNIS :
Conservez ce manuel d'instruction à portée de main si vous avez des doutes. Vous pouvez retrouver tous les infomation en ligne www.forno.ca.

Pour plus de précision ou si vous avez besoin d'aide, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle à : info@forno.ca

En cas de problème, veuillez contacter le service client FORNO. Veuillez noter que le "*troubleshooting"* avec un représentant du service à la clientèle sera nécessaire avant de pouvoir envoyer un technicien. Tous les travaux sous garantie doivent être autorisés par le service client FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par FORNO.

GARANTIE

Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de garantie fournie par Forno dans cette déclaration s'applique exclusivement à l'appareil ("Produit") vendu au consommateur ("Acheteur") par un revendeur/distributeur/détaillant agréé Forno, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans l'original pays d'achat (États-Unis ou Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat au détail original 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 (ou les pièces) de remplacement assumera le reste de la garantie d'origine activée avec la preuve d'achat d'origine. Cette garantie ne sera pas prolongée en ce qui concerne un tel remplacement. Forno réparera ou remplacera toute composante/pièce qui tombe en panne ou s'avère défectueuse en raison de matériaux et/ou de fabrication dans les 2 ans suivant la date de l'achat initial au détail et dans des conditions d'habitation ordinaire, usage non commercial. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d'œuvre aux tarifs standard et l'expédition dépenses. L'acheteur est responsable de rendre le produit raisonnablement accessible pour le service. Service de réparation doit être effectuée par une société de service agréée Forno pendant les heures normales de travail.

IMPORTANT

Conservez la preuve d'achat originale pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, avec en ce qui concerne les biens et/ou services fournis, ne doit en aucun cas dépasser la valeur des biens ou services ou de la partie qui a 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 exempté de défauts de fabrication dans les matériaux et la fabrication pendant une période de trente (30) jours à compter de la date de vente au détail d'origine l'achat du Produit.

Cette couverture comprend :

- Taches de peinture
- Écorchures
- Défauts de finition macroscopiques

La garantie cosmétique ne couvre PAS :

Problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrecte (par exemple : bosses, cassés, déformés ou structures déformés ou composants, composants en verre fissurés ou autrement endommagés) ;

Légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;

Les différences causées par l'éclairage naturel ou artificiel, l'emplacement ou d'autres facteurs analogues ;

Taches/corrosion/décoloration causées par des substances externes et/ou des facteurs environnementaux ;

Coûts de main-d'œuvre, présentoir, plancher, stock B, appareils prêts à l'emploi, « tels quels » et unités de démonstration.

Comment recevoir le 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. Le « Troubleshooting » avec un représentant du service à la clientèle sera nécessaire avant d'aller de l'avant avec le service. Numéro de modèle, numéro de série et date de vente au détail d'origine l'achat sera demandé.

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

> L'utilisation du produit dans tout lieu non résidentiel, application commerciale. Utilisation du Produit pour autre chose que son but visé.
>Services de réparation fournis par toute personne autre qu'un Agence de service autorisée Forno.
>Services de dommages ou de réparation pour corriger les services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
> Installation non conforme codes d'incendie locaux/état/ville/comté, codes électriques, gaz codes, codes de plomberie, codes du bâtiment, lois ou règlements.
> Défauts ou dommages dus à un stockage inapproprié du Produit.
> Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine ou des présentoirs. Appels de service ou réparations pour corriger une erreur l'installation du Produit et/ou des accessoires associés.
> Remplacement des pièces/appels de service pour se connecter, convertir ou autrement réparer le câblage électrique et/ou conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
> Remplacement des pièces/appels de service à fournir instructions et informations sur l'utilisation du Produit.
> Remplacement des pièces/appels de service pour corriger les problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que ce qui est normal et habituel pour un usage résidentiel.
>Remplacement des pièces/appels de service en raison de l'usure et déchirure de composants tels que joints, boutons, casserole supports, étagères, paniers à couverts, boutons, tactiles présentoirs, plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés.
> Remplacement de pièces/appels de service en cas de manque de/mauvais entretien, y compris, mais sans s'y limiter : accumulation de résidus, taches, rayures, décoloration, corrosion.
> Défauts et dommages résultant d'accidents, altération, mauvaise utilisation, abus ou mauvaise installation.
> Défauts et dommages résultant du Produit transport, logistique et manutention. Inspection du produit doit être fait au moment de la livraison. Suivant réception et inspection, le concessionnaire vendeur/la livraison l'entreprise doit être informée de tout problème découlant de manutention, transport et logistique.
> Défauts et dommages résultant de forces externes hors du contrôle de Forno, y compris mais non limité au vent, à la pluie, au sable, aux incendies, aux inondations, aux coulées de boue, des températures glaciales, une humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, aux surtensions, la foudre, les défaillances structurelles entourant l'appareil et d'autres actes de Dieu.
> Produits dont le numéro de série a été altéré/endommagé. En aucun cas Forno est tenu responsable des dommages causés à propriété environnante, y compris les meubles, les armoires, revêtements de sol, panneaux et autres structures entourant le Produit. Forno n'est pas tenu responsable des Produit s'il est situé dans une zone éloignée ou une zone où les techniciens formés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit supporter tout transport et les frais de livraison du Produit jusqu'au centre de service autorisé ou les frais de déplacement supplémentaires d'un technicien certifié.

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERONT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR TOUTE PERSONNE, ENTREPRISE OU SOCIÉTÉ CONCERNANT CE PRODUIT SERA OBLIGATOIRE POUR FORNO. FORNO NE SERA PAS RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE PROFITS, DÉFAUT DE RÉALISER DES ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, REPAS, PERTE DE NOURRITURE OU BOISSONS, FRAIS DE VOYAGE OU D'HOTEL, FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DÉPENSES DE REMODELAGE/CONSTRUCTION SUPÉRIEURES AUX DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLES CAUSÉ EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU TOUT AUTRE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF LES DOMMAGES CAUSÉS PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, INDÉPENDAMMENT DU THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE LA RÉCLAMATION EST BASÉE, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE PLUS, LA RÉCUPÉRATION DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT CONTRE FORNO NE SERA PLUS GRANDE D'UN MONTANT QUE LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET CAUSANT LE DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉ POUR PERTE, DOMMAGE OU BLESSURE À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ DE L'ACHETEUR ET À AUTRES ET LEURS PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO QUI N'EST PAS LE RÉSULTAT DIRECT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO LA GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTENDRA À PERSONNE AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE CE PRODUIT N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

INFORMATION POUR LE CLIENT

Sécurité de la cuisinière

Votre sécurité et celle d'autres personnes sont très importantes.

De nombreux messages de sécurité importants ont été fournis dans ce guide et sur votre appareil. Lisez et obéissez à tous les messages de sécurité



Il s'agit d'un symbole d'alerte de sécurité qui vous avertira des dangers potentiels de sécurité des personnes ou des biens. Respectez tous les messages de sécurité pour éviter tout dommage matériel, blessure corporelle ou la mort.



AVERTISSEMENT

L'AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures graves ou mortelles.



MISE EN GARDE

LA MISE EN GARDE indique une situation de danger modéré qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.
Tous les messages de sécurité vous alerteront du danger potentiel et le moyen de réduire les risques de blessure et vous indiqueront ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.



AVERTISSEMENT

Si les informations contenues dans ce guide ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures graves même mortelles.
N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

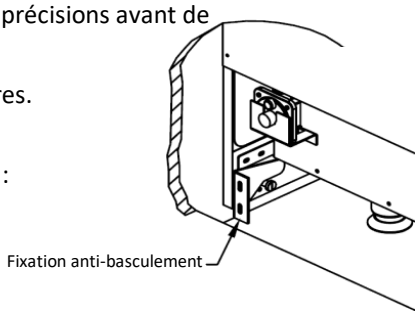


AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et cela peut causer des blessures graves ou mortelles.
Installez le dispositif anti-basculement sur la cuisinière et/ou la structure conformément aux consignes d'installation.
Engagez la cuisinière sur le dispositif anti-basculement installé sur la structure.
Si la cuisinière est retirée, réengagez le dispositif anti-basculement.
Si ces précautions ne sont pas respectées, la mort ou les blessures graves et/ou des brûlures peuvent survenir chez les enfants et les adultes.

La cuisinière doit être sécurisée à l'aide d'un dispositif anti-basculement correctement installé et fourni avec la cuisinière afin de réduire son risque de basculement. Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec la fixation pour obtenir toute les précisions avant de commencer l'installation.
Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.



Assurez-vous que la fixation anti-basculement est installée :
Faites glisser la cuisinière vers l'avant.
Assurez-vous que la fixation anti-basculement est solidement fixée au mur derrière la cuisinière.

AVERTISSEMENT
Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, dont monoxyde de carbone, connus dans l'État de la Californie pour causer des dommages au développement.
Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site www.P65Warnings.ca.gov

AVERTISSEMENT

Ne jamais faire fonctionner la partie supérieure de l'appareil de cuisson sans surveillance
Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
En cas d'incendie, tenez-vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie.
NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN INCENDIE D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INFORMATIONS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT Lisez toutes les consignes de sécurité avant l'utilisation du produit. Le non-respect de ces consignes peut causer un incendie, une décharge électrique, des blessures graves ou la mort.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

AVERTISSEMENT **N'utilisez jamais cette unité comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.**

1. Utilisez cette cuisinière aux fins prévues et décrites dans ce guide d'utilisation.
2. Un installateur qualifié doit installer votre cuisinière avec une mise à la terre adéquate, conformément aux consignes d'installation fournies.
3. Tout réglage et toute réparation ne peuvent être effectués que par un technicien d'installation ou de réparation qualifié et professionnel. N'essayez pas de réparer ou de remplacer une partie de votre gamme de produits, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
4. Votre alimentation est limitée à une prise de terre de 240 volts. Ne retirez pas la fourche de mise à la terre ronde de la fiche. En cas de doute sur la mise à la terre du système électrique de votre maison, vous avez la responsabilité et l'obligation d'installer une prise sans terre conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas le Code d'extension pour cette gamme.
5. Débranchez le poêle ou éteignez le disjoncteur pour le débrancher avant d'effectuer tout entretien.
6. Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré de la cuisinière avant utilisation afin d'empêcher l'inflammation de ce matériel.
7. Évitez d'égratigner ou de heurter les panneaux en verre car cela risque de briser le verre. Ne cuisinez pas sur un produit au verre brisé. Une décharge électrique, un incendie ou des coupures peuvent se produire.
8. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où cet appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de la cuisinière.
9. **MISE EN GARDE** Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires situées au-dessus d'un four. Les enfants qui montent dans le four pour atteindre ces objets pourraient être sérieusement blessés.
10. Ne bloquez jamais les évents de la cuisinière. Ils fournissent les entrées et les sorties d'air nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière avec une combustion adéquate. Les ouvertures d'aération sont situées à l'arrière de la table de cuisson, en haut et en bas de la portière du four et au bas de la cuisinière.
11. Utilisez uniquement des casseroles sèches – des casseroles humides ou humides placées sur une surface chaude peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne placez pas de serviettes ou d'autres tissus lourds sous le fond de la casserole.

12. Ne touchez pas aux éléments chauffants ou aux parois intérieures du four. Même si les surfaces sont de couleur foncée, elles peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec l'intérieur du four; laisser suffisamment de temps pour le refroidissement. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes incluent les brûleurs, les grilles, l'ouverture de ventilation du four, les surfaces près de l'ouverture, les crevasses autour de la portière du four, les éléments décoratifs métalliques au-dessus de la porte, tout support arrière ou la surface de la tablette supérieure.
13. Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait augmenter et le conteneur pourrait éclater et causer des blessures.

AVERTISSEMENT

Extrêmement lourd.
Un équipement approprié et une main-d'œuvre adéquate sont nécessaires pour déplacer la cuisinière afin d'éviter des blessures corporelles ou des dommages à l'appareil ou au sol.
Le non respect de ces conseils peut entraîner des dommages ou des blessures.

AVERTISSEMENT

NE PAS porter ni soulever la cuisinière par la poignée de la porte du four ou le panneau de commande !



Correct





Incorrect

AVERTISSEMENT Ne versez jamais de l'eau froide sur des surfaces chaudes dans un four chaud. La vapeur créée pourrait causer de graves brûlures ou irritations et le changement soudain de température peut endommager l'émail du four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES (suite)

AVERTISSEMENT

Cuisez les aliments à fond pour vous protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température minimale sécuritaire pour les aliments sont disponibles sur www.IsItDoneYet.gov et www.fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments à divers endroits.

Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre à la portière du four, au tiroir ou à la table de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière et celle-ci pourrait basculer et causer des blessures graves ou mortelles. Gardez la hotte du ventilateur et le filtre à graisses propres pour le maintien d'une bonne ventilation et éviter les incendies de graisse. ÉTEIGNEZ le ventilateur en cas d'incendie ou en cas de d'utilisation intentionnelle d'alcool ou d'autres essences pour flamber un aliment sur la table de cuisson. Si le ventilateur est en marche, il pourrait propager des flammes.

AVERTISSEMENT

GARDEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES LOIN DE LA CUISINIÈRE

Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie ou des blessures

Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables dans un four ou près de la table de cuisson. Ceux-ci comprennent le papier, le plastique, les poignées, les linges, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies et le carburant ou d'autres liquides et vapeurs inflammables.

Lors de l'utilisation de l'appareil, ne portez jamais de vêtements amples ou drapés. Si ces vêtements entrent en contact avec des surfaces chaudes, ils peuvent s'enflammer et provoquer des brûlures graves.

Ne laissez pas d'huile de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans la cuisinière ou à proximité de celle-ci.

Les graisses se trouvant dans le four ou sur la table de cuisson peut s'enflammer.

AVERTISSEMENT

EN CAS D'INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU.

N'utilisez pas d'eau sur les incendies de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes. Arrêtez les commandes. Étouffez une poêle en flammes sur un élément de surface en la recouvrant complètement avec un couvercle bien ajusté, une plaque à pâtisserie ou un plateau plat. Utilisez un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à mousse.

En cas d'incendie dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à mousse. S'il y a un incendie dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que l'incendie se dissipe.

Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut provoquer une explosion de flamme du four. Le non-respect de ces consignes peut causer des brûlures graves.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON

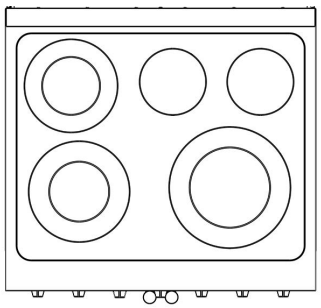
Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de chaleur moyenne ou élevée. Les aliments, et en particulier les aliments gras peuvent s'enflammer et causer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.
Ne laissez jamais d'huile sans surveillance pendant la friture. Si on laisse chauffer au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie et se propager aux armoires environnantes.
Utilisez autant que possible un thermomètre à friture pour surveiller la température de l'huile.
Pour éviter les débordements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés contenant une quantité excessive de glace.
Utilisez une casserole de taille appropriée et évitez les casseroles instables ou qui basculent facilement. Sélectionnez un ustensile de cuisine correspondant à la taille du brûleur. Les flammes des brûleurs doivent être ajustées de manière à ne pas dépasser le fond de la casserole. Les flammes excessives peuvent être dangereuses.
Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en verre/céramique, assurez-vous qu'ils conviennent à la table de cuisson; quelques uns peuvent se briser à cause d'un changement soudain de température.
Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement, les poignées des casseroles doivent être tournées vers le centre de la cuisinière sans s'étendre sur les brûleurs voisins.
N’utilisez pas de wok avec un support métallique rond. L'anneau peut piéger la chaleur et bloquer l'air se trouvant dans le brûleur, ce qui présente un risque de monoxyde de carbone.
N'essayez pas de soulever la table de cuisson. Vous risquerez d'endommager les tuyaux de gaz des brûleurs de surface, entraînant donc une fuite de gaz et un risque d'incendie.
N'utilisez pas de papier en aluminium pour couvrir les grilles ou recouvrir une pièce de la table de cuisson. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de la table de cuisson ou un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNE DE SÉCURITÉ DU FOUR

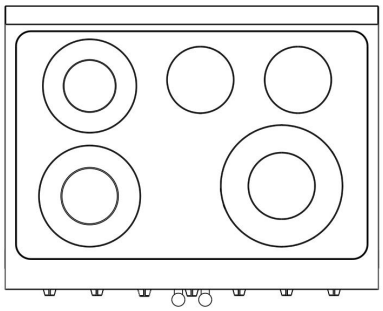
NE recouvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les passages au fond du four et ne couvrez pas une grille entière en utilisant des matériaux tels que le papier en aluminium ou les revêtements de four. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Ne placez jamais de papier d'aluminium ou de revêtement de four au fond du four. Ils peuvent piéger la chaleur et causer un risque de fumée ou d’incendie.

Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la portière du four. Les fuites d'air chaud ou de vapeur peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine, de pizza ou de pierres de cuisson, ou tout type de papier d'aluminium ou de support au bas du four. Ces éléments peuvent piéger la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager le produit et causer ue décharge, de la fumée ou un incendie.
Placez les grilles du four à l’endroit désiré après que le four devient froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes.
Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsqu'il n’est pas utilisé. Les articles rangés dans un four peuvent s'enflammer.
Ne laissez pas d'objets sur la table de cuisson près de la ventilation du four. Les articles peuvent surchauffer et entraîner un risque d'incendie ou de brûlures. N’utilisez jamais la fonction de grillage alors que la porte du four est ouverte. Le grillage à porte ouverte n’est pas recommandé en raison de la surchauffe des boutons de commande.

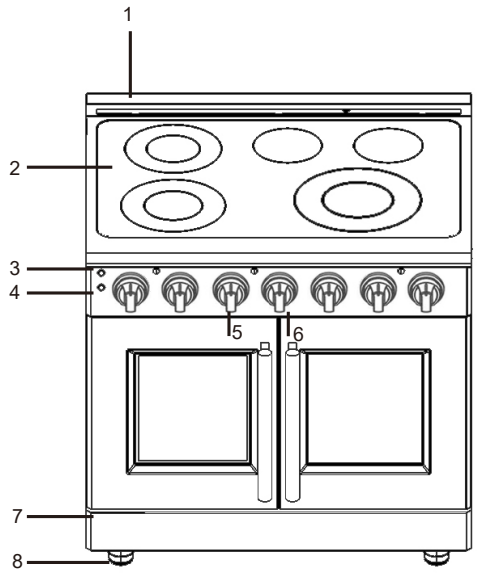
Fonctionnalités de la cuisinière



4 brûleurs



5 brûleurs



Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles. L'apparence peut varier.

1	Évents du four
2	Table de cuisson
3	Interrupteur d'éclairage à DEL
4	Interrupteur de lumière du four
5	Bouton de réglage Grillage/Four
6	Bouton de réglage de la température
7	Panneau coup de pied
8	Système de nivellement (pieds du four)

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

ATTENTION

AVEZ CETTE GAMME INSTALLÉE PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.
L'INSTALLATION, L'AJUSTEMENT, LA MODIFICATION OU L'ENTRETIEN INCORRECTS PEUVENT CAUSER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
CONSULTER UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ OU UNE AGENCE DE SERVICE.

IMPORTANT - CONSERVER POUR L'UTILISATION DU INSPECTEURS LOCAUX.

➢ **AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE**

- Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
- Vérifiez que vous avez toutes les pièces suivantes:
  - 2 grilles de four
  - 2 Plaque en caoutchouc mural
    (Emballé dans l'emballage de styromousse dessus de la plage - NE PAS JETER)
  - 1 Fixation anti-basculement et vis
    (Emballé dans l'emballage de styromousse dessus de la plage - NE PAS JETER)
  - 2 Poignée de la porte du four
  - 1 manuel
- Nettoyer la surface intérieure à l'eau tiède avec un chiffon doux.
- Demandez à votre gamme installé et correctement mis à la terre par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une partie de votre gamme à moins qu'il ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Ne pas enlever les étiquettes apposées de façon permanente, des avertissements ou des plaques à partir du produit. Cela peut annuler la garantie.
- L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur qui doit conserver pour l'inspecteur local et pour référence future.
- S'il vous plaît respecter tous les codes et règlements locaux et nationaux.

IMPORTANTS

Avant yous utiliser cette plage pour la première fois: Til chauffage élémentsun revêtement protecteur, qui doit être brûlé avant utilisation. Pour ce faire, ouvrez la porte du four et réglez le bouton de contrôle de la température à 450 ° F. Tournez le sélecteur de fonction à l'élément de cuisson et l'élément Broil séparément à environ 15 minutes. Il est important d'assurer une ventilation adéquate au cours de cette période.

IMPORTANT:
Cette gamme est conçue et fabriquée uniquement pour la cuisson des domestiques (ménage) nourriture et ne convient pas pour une application non-domestique et ne doit donc pas être utilisé dans un environnement commercial.
La garantie de la gamme sera annulée si la plage est utilisé dans un environnement non domestique soit un environnement commercial, commercial ou communautaire demi.

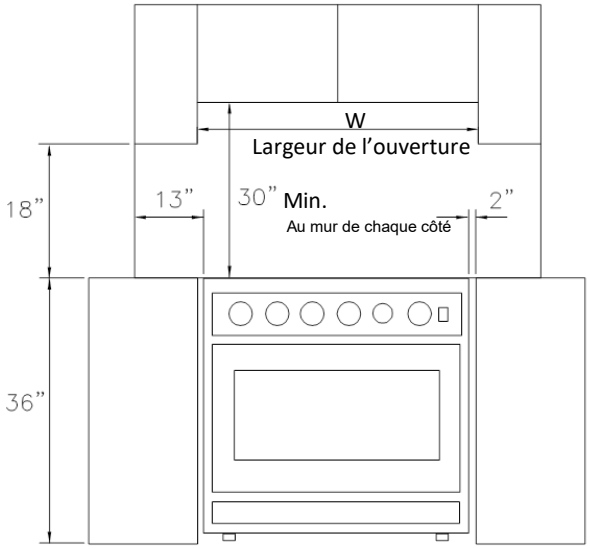
➢ PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Après avoir déballé la plage, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé et la porte du four ferme correctement. En cas de doute, ne pas l'utiliser et de consulter votre fournisseur ou un technicien professionnel qualifié.
éléments d'emballage (par exemple des sacs en plastique, mousse de polystyrène, sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés autour facilement la portée des enfants, car ils peuvent causer des blessures graves.
La gamme a été soigneusement testé pour un fonctionnement sûr et efficace. Cependant, comme avec tout appareil, il y a des précautions d'installation et de sécurité spécifiques qui doivent être suivies pour assurer un fonctionnement sûr et satisfaisant.

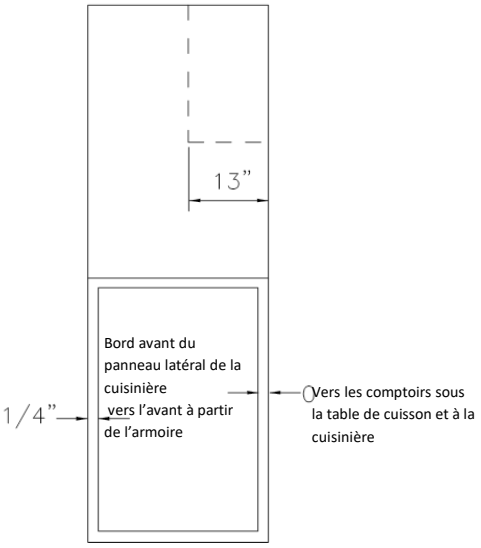
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela pourrait devenir dangereux à utiliser.
- Ne pas effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil sans avoir préalablement il déconnecté de l'alimentation électrique.
- Après utilisation, veiller à ce que les boutons sont en OFF position.
- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil pieds nus.
- Ne laissez pas les enfants ou d'autres personnes incapables d'utiliser l'appareil sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation de la gamme, certaines parties deviennent très chauds. Ne pas toucher les pièces chaudes.
- Gardez les enfants loin de la plage quand il est en cours d'utilisation.
- **Risque d'incendie!** Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four ou dans le tiroir du bas.
- **Risque d'incendie!** Ne pas tenter de sécher les vêtements ou tout autre type de textile dans le four ou dans le tiroir du bas.
- Assurez-vous que les câbles électriques reliant d'autres appareils à proximité de la plage ne peuvent pas entrer en contact avec la table de cuisson ou de rester coincé dans la porte du four.
- Ne pas aligner les parois du four avec du papier d'aluminium. Ne pas placer des étagères, des casseroles, des plateaux de support, plateau de cuisson au gril ou autres ustensiles de cuisine sur la base de la chambre du four.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou des dommages matériels causés par une utilisation incorrecte de la gamme.
- Pour éviter tout risque possible, l'appareil doit être installé par un personnel qualifié. Toute réparation par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un choc électrique ou un court-circuit. Afin d'éviter d'éventuelles blessures à votre corps ou à la plage, ne pas essayer de réparer fourmi par vous-même. Ce travail doit être effectué par un personnel qualifié.
- **Risque de brûlure!** Le four de cuisson et accessoires peuvent devenir très chaud pendant le fonctionnement. Assurez-vous que les enfants sont gardés hors de la portée et de les avertir en conséquence. Pour éviter les brûlures utilisent des vêtements et des gants lors de la manipulation des pièces chaudes ou des ustensiles.
- Tenez loin de la cuisinière lorsque vous utilisez la porte du four. L'air chaud ou de la vapeur qui échappe peut causer des brûlures aux mains, le visage et / ou les yeux.
- Ne jamais nettoyer le four avec tous les appareils de nettoyage à la vapeur à haute pression, car il peut provoquer un court-circuit.
- Ne laissez rien sur le dessus de l'évent du four. Ne jamais couvrir l'ouverture de l'évent du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau.
- Cette gamme est destinée à un usage domestique. Ne jamais utiliser l'appareil à d'autres fins.
- Si vous décidez de ne pas utiliser la gamme plus longtemps (ou décider de remplacer un ancien modèle), avant de les éliminer, il est recommandé qu'il soit rendu inopérant d'une manière appropriée, conformément à la réglementation en matière de santé et de protection de l'environnement, en veillant notamment à que toutes les parties potentiellement

INSTALLATION DE L'CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Minimum jusqu'à l'armoire de chaque côté de la cuisinière



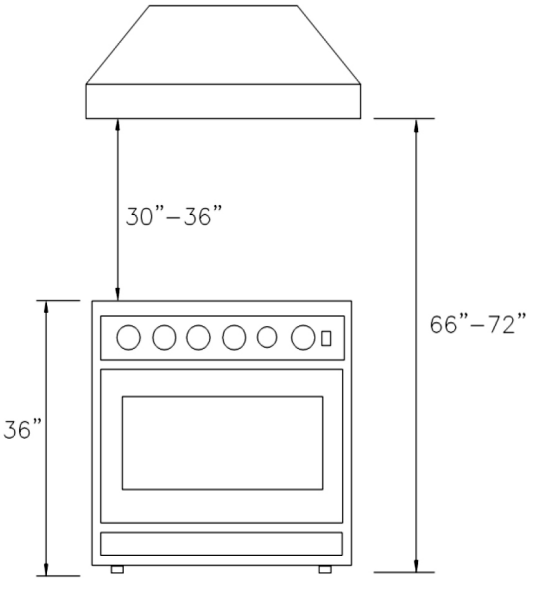
Profondeur maximale des armoires au-dessus des comptoirs



LARGEUR D'OUVERTURE	Largeur
Modèle de 30 po.	30 po.(762)
Modèle de 36 po.	36 po. (914)

Installation de la hotte d'aspiration

Le bas de la hotte doit se situer entre 30 et 36 po au-dessus du comptoir. Cela signifiera généralement que le bas de la hotte se situerait entre 66 et 72 po au-dessus du sol. Ces dimensions permettent un fonctionnement sûr et efficace de la hotte.
Après l'installation:

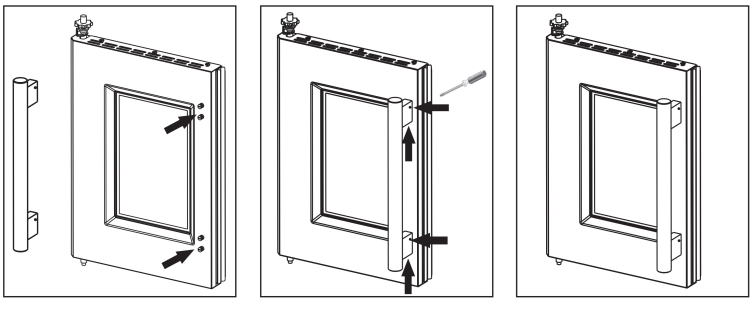


- La gamme électrique doit être installé par un technicien qualifié. Assurez-vous que vous avez tout le nécessaire pour une installation correcte. Il est de la responsabilité de l'installateur de respecter les autorisations d'installation spécifiées dans le manuel.
- Dimensions de l'ouverture du Cabinet qui sont présentés ci-dessus doivent être utilisés. Ces dimensions sont les distances minimales. Les distances minimales doivent être maintenues entre la surface de cuisson de l'appareil et la surface horizontale au-dessus de la table de cuisson.
- 30 pouces est la distance minimale entre le sommet de la surface de cuisson et le fond d'un bois non protégé ou armoire métallique
- Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en atteignant plus des unités de surface chauffées, un espace de stockage de l'armoire située au-dessus des unités de surface doit être évitée. Si une armoire de rangement doit être fourni, le risque peut être réduit en installant une hotte qui projette horizontalement un minimum de 5 pouces au-delà du fond des armoires.
- Placez votre cuisinière électrique sur un plancher qui est assez solide pour supporter quand il est entièrement
  assemblé comme image ci-dessus. Pour le niveau de votre cuisinière électrique, ajuster les pieds de nivellement au bas de l'appareil.
- Éviter de placer l'appareil dans les zones humides. Comme cela peut entraîner un risque de choc électrique.

Instructions d'installation

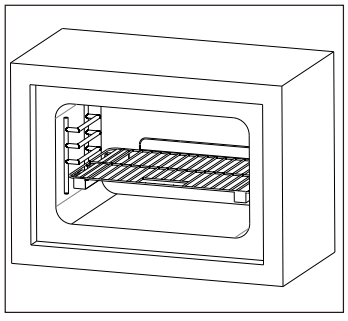
Installation de la poignée de porte

La poignée de porte n'est pas préinstallée. Trouvez-la à l'avant de l'emballage. Suivez l'illustration à droite pour rapidement et facilement installer la poignée de porte.

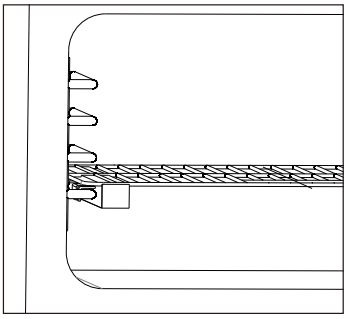


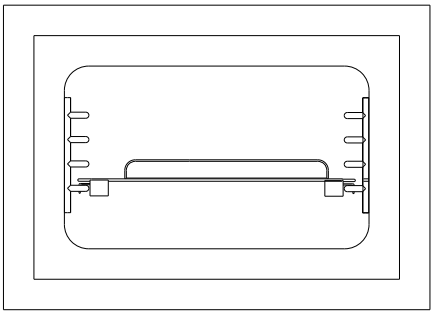
1. Aligner la poignée sur les vis de la porte.
2. Ensuite, utilisez un tournevis à douilles hexagonales pour serrer les vis à douilles hexagonales sur la poignée.

Installation des grilles du four

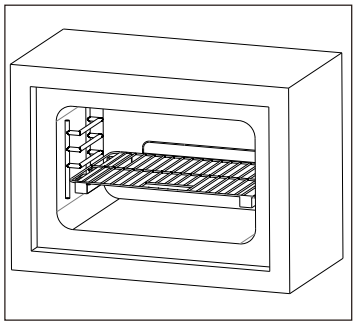


Installation

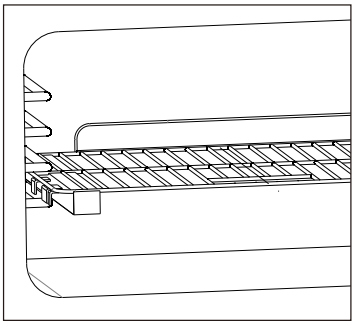


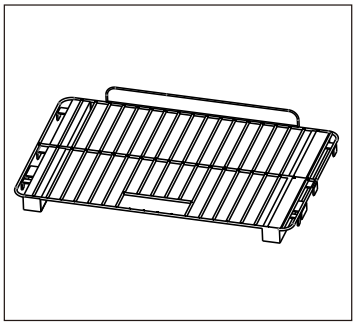


Accrocher la grille aux rails latéraux et poussez doucement



Démontage





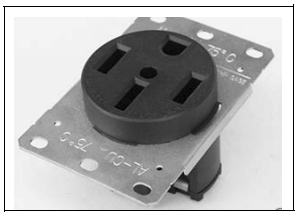
Soulever la grille et la retirer lentement pour la dégager des rails latéraux

Électrique

Votre cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le Code national de l'électricité (ANSI / NFPA 70, dernière édition). Au Canada, la mise à la terre électrique doit être conforme au Code Canadien de l'électricité CSA C22.1, section 1 et/ou aux codes locaux. L'alimentation doit avoir la polarité adéquate. Une polarité inversée provoquera en continu des étincelles des électrodes, même après la flamme d'allumage. En cas de doute sur la polarité appropriée de l'alimentation ou de la mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

FFSEL6955-30 12000W	Mise à la terre, 240 V CA, 60Hz
FFSEL6955-36 12000W	Mise à la terre, 240 V CA, 60Hz
Service	2/C 8AWG+2/C 10AWG
Prise	Types de mise à la terre à 4 broches
Cordon d'alimentation	3,9 pi (1,2m)



Prise

AVERTISSEMENT **Consignes de mise à la terre électrique** : Cette cuisinière est équipée d'une fiche à quatre broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branchée directement dans une prise à quatre broches correctement mise à la terre. **Ne pas couper** ou retirer la broche de mise à la terre de la fiche.

MISE EN GARDE La broche de mise à la terre de la fiche ne doit pas être coupée ou retirée. Étiquetez tous les fils avant la déconnexion lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent causer un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

Mise à la terre

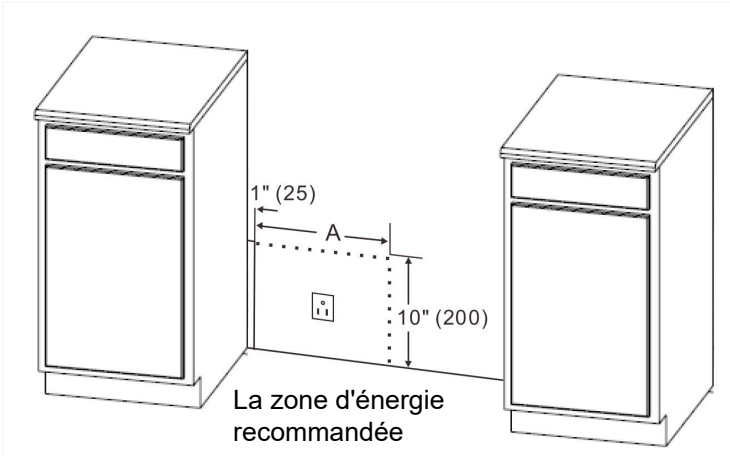
Le cordon d'alimentation est équipé d'une fiche à quatre broches (mise à la terre) qui se branche dans une prise murale standard à quatre broches avec mise à la terre afin de minimiser les risques d'électrocution provenant de la cuisinière.
Tous les appareils connectés au cordon doivent comporter des consignes relatives à l'emplacement de la prise murale et avertir l'utilisateur qu'il doit débrancher l'alimentation électrique avant de desservir l'appareil.
Lorsqu'une prise murale standard à trois broches est présente, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale à quatre broches correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de terre du cordon d'alimentation.

Branchement des câbles :

1. Branchez la borne électrique L1 sur le câble d'alimentation électrique entrant ROUGE (fil chargé L1).
2. Branchez la borne électrique L2 sur le câble d'alimentation électrique entrant NOIR (fil chargé L2).
3. Branchez la borne électrique NEUTRE sur le câble d'alimentation électrique entrant NEUTRE (BLANC).
4. Branchez la borne électrique de MISE À LA TERRE sur le câble d'alimentation électrique entrant de MISE À LA TERRE (VERT).

Cet appareil est équipé en usine d'un ensemble de cordon d'alimentation de 4 conducteurs munis de bornes circulaires (L1, L2, NEUTRE, MISE À LA TERRE) compatible avec une cuisinière homologuée UL/CSA de type SRDT/DRT 2X8AWG (bornes L1, L2) + 2X10AWG (Neutre, Mise à la terre) avec une tension de 300 V, 40 A équipée d'une fiche avec fusible de type NEMA 14-50P; longueur de câble de 1,2m (3,9 pi); si le câble d'alimentation doit être remplacé, remplacez-le par un câble possédant les mêmes spécifications techniques. Suivre attentivement les consignes et les diagrammes qui se trouvent aux 3 dernières pages du présent manuel.

Exigences de l'alimentation électrique

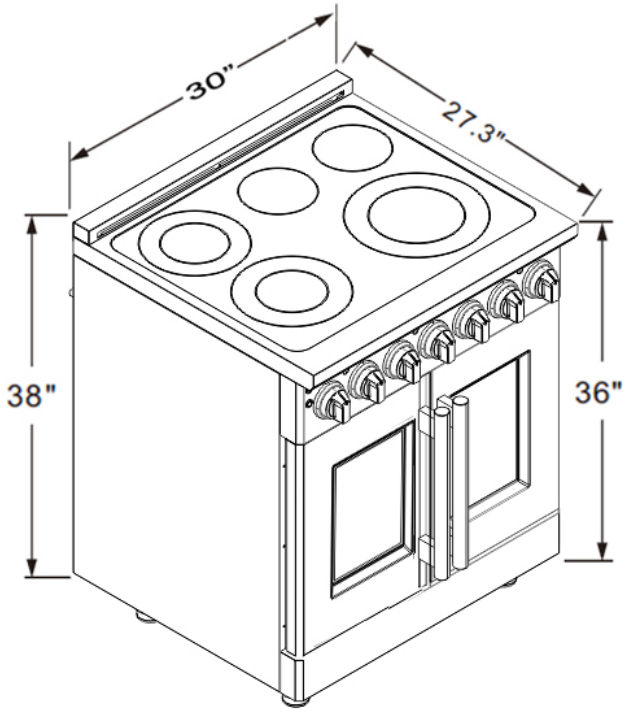


	30 Pouces	36 Pouces
A	28" (715)	34" (866)

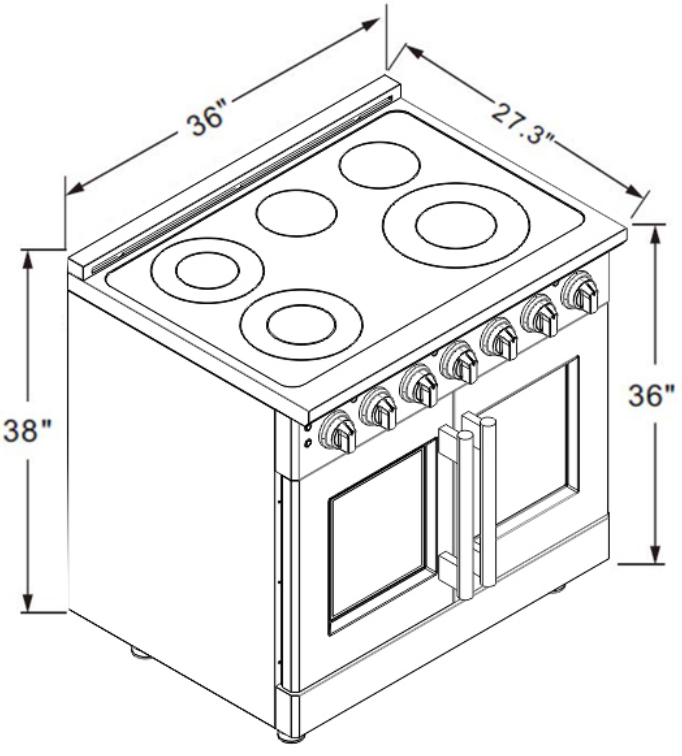
AVERTISSEMENT **À titre d'information seulement, veuillez consulter l'objet réel.**

Dimensions du produit et des armoires

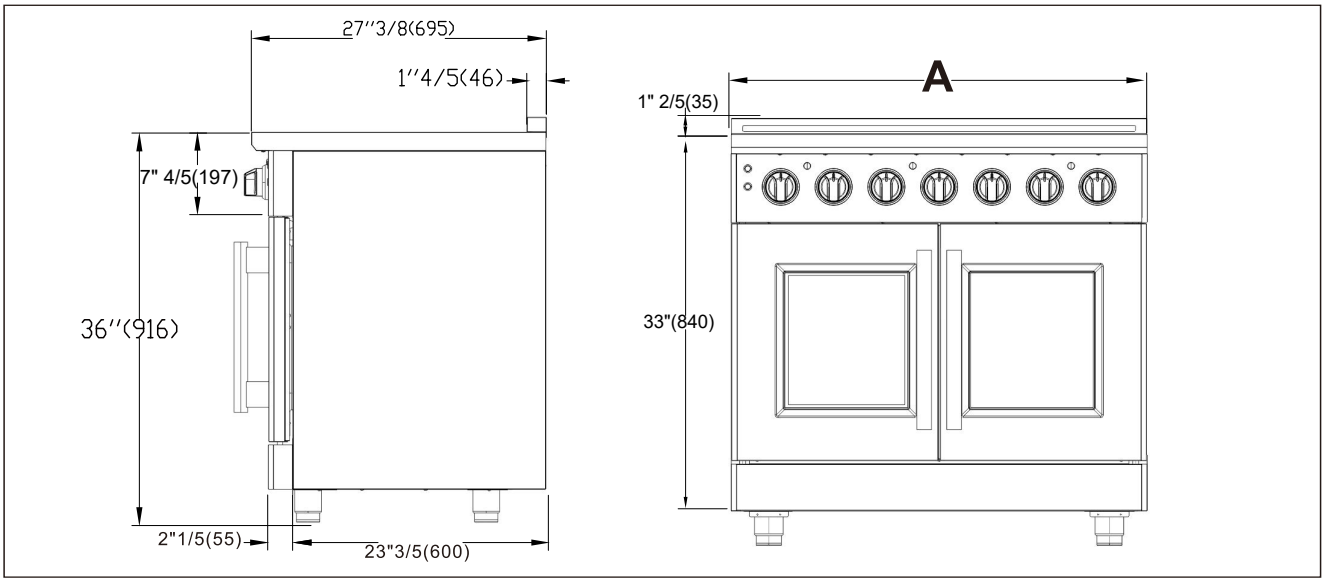
Modèle #: FFSEL6955-30

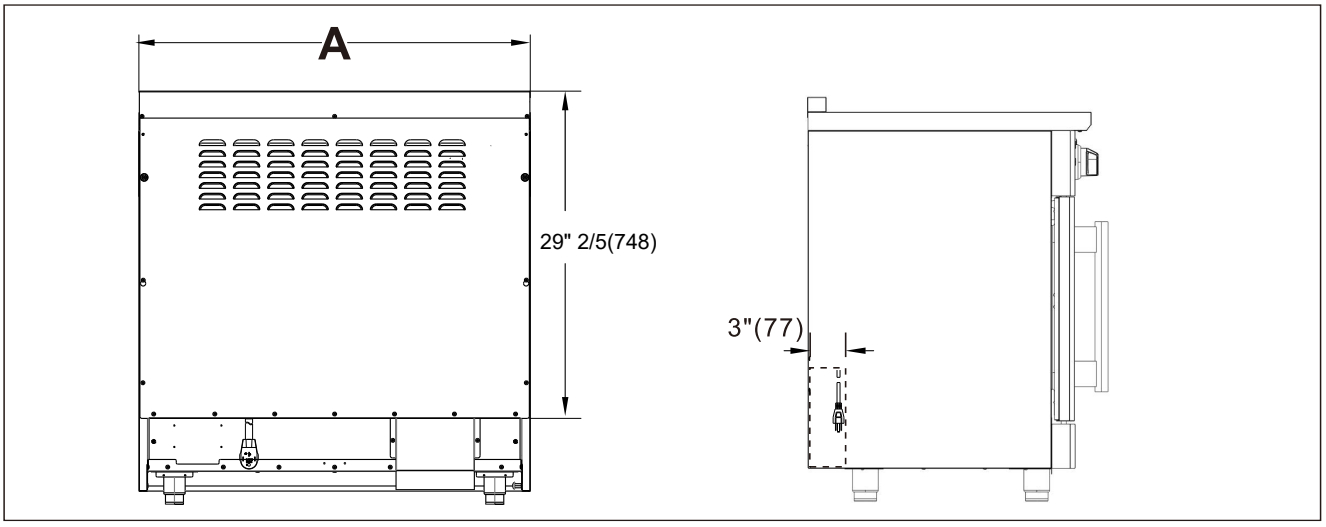


Modèle #: FFSEL6955-36

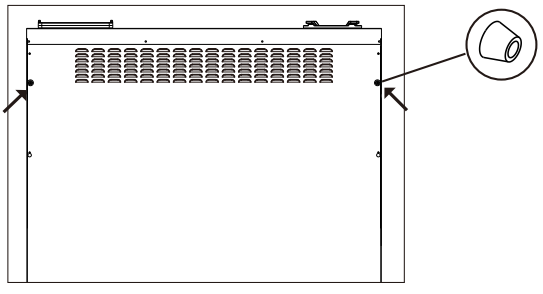


Cette cuisinière peut être installée directement à côté des armoires existantes à une hauteur de comptoir (36 po ou 91,5 cm du sol). Pour obtenir le meilleur aspect possible, la table de cuisson doit être au même niveau que le comptoir de l'armoire. Cela peut être obtenu en soulevant l'unité à l'aide des tiges de réglage sur les pieds.





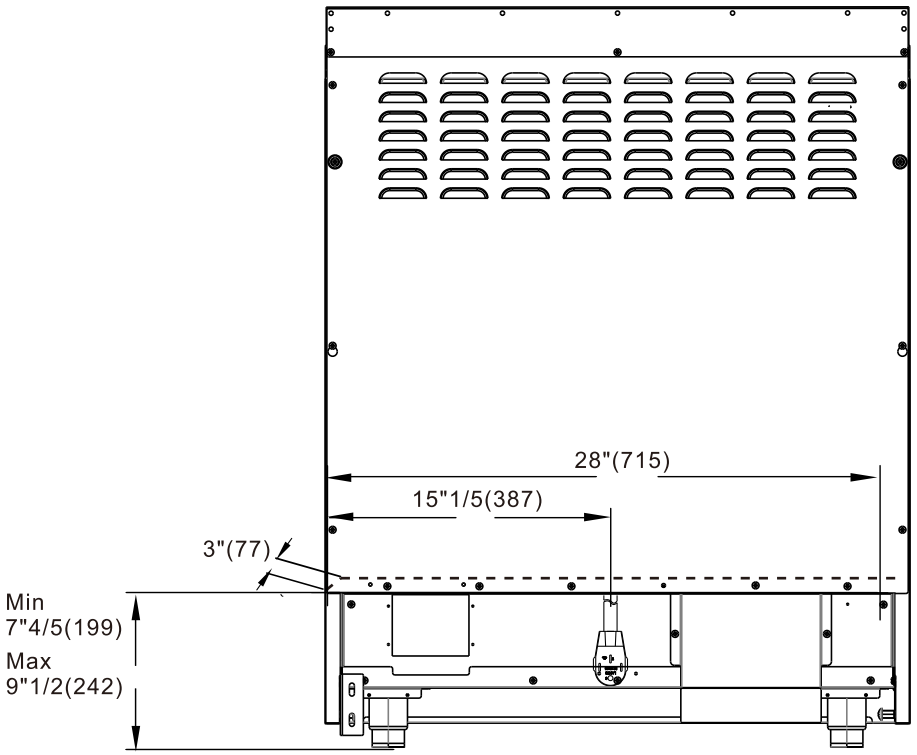
Plaque en caoutchouc mural



1/ Détournez les deux tours sur le dos de la machine.
2/ Instalez un tampon en caoutchouc de partition.

	30 Pouces	36 Pouces
A	30"(763)	36"(915)

Modèle #:FFSEL6955-30



Modèle #: FFSEL6955-36

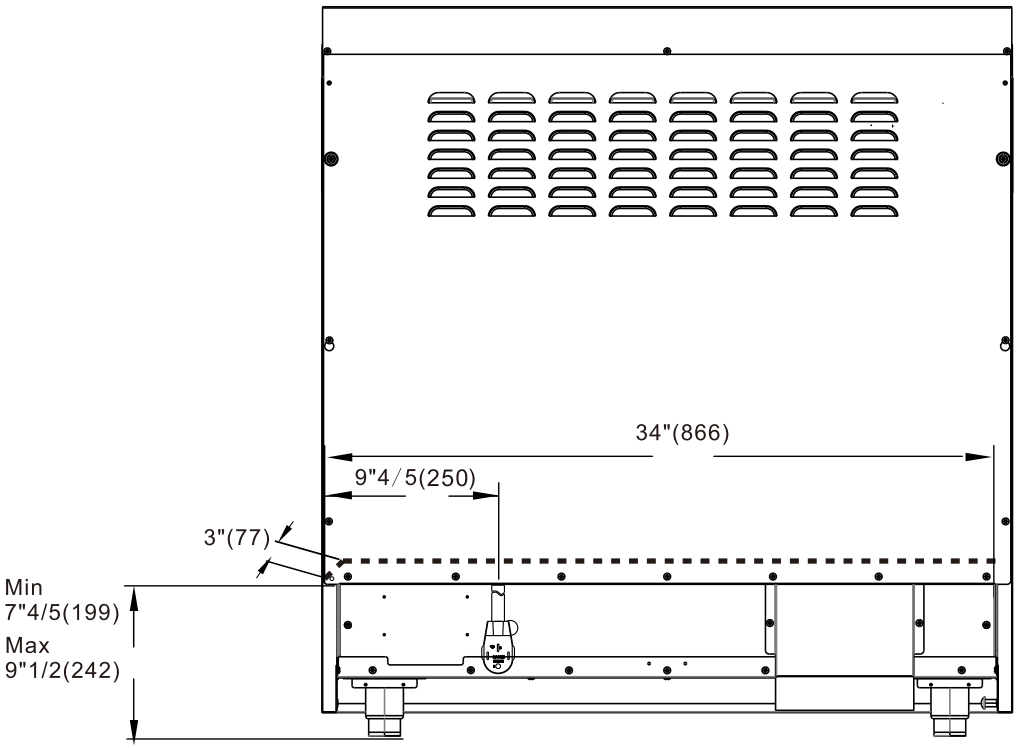
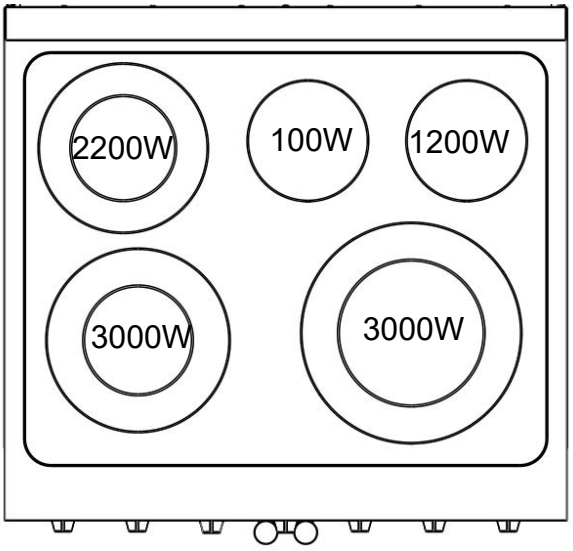
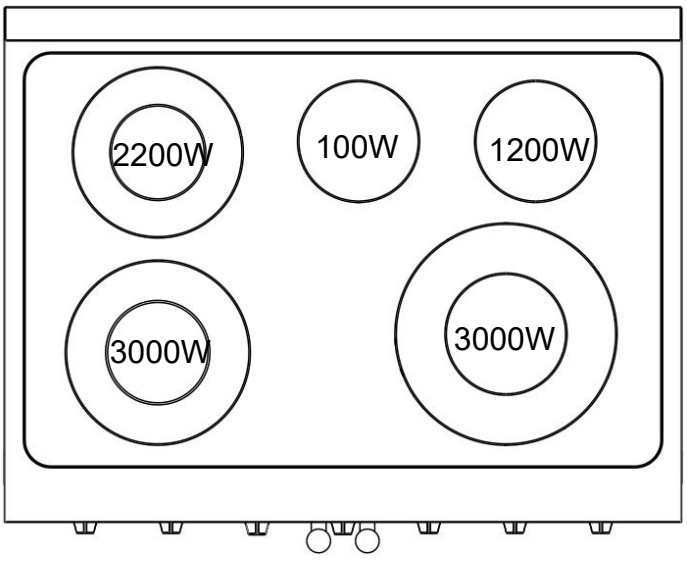


Table de cuisson



Modèle #: FFSEL6955-30



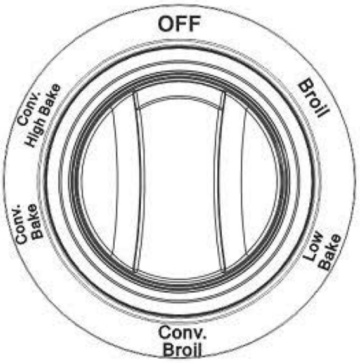
Modèle #: FFSEL6955-36

FONCTIONS DU FOUR ÉLECTRIQUE

Diverses fonctions du four offrent à l'utilisateur un fonctionnement polyvalent afin d'obtenir différents résultats de cuisson.



(Bouton de réglage de température)



(Bouton de fonctions du four)

CONV. HIGH BAKE (CUISSON ÉLEVÉE PAR CONVECTION)

Deux éléments chauffants - le haut et le bas - et un ventilateur fonctionnent ensemble sous cette fonction pour un réchauffement plus rapide et des temps de cuisson plus courts à une température inférieure. On obtient de meilleurs résultats de cuisson si l'air chaud circule uniformément dans la cavité du four. Idéal pour cuire ou cuisiner au four jusqu'à 3 niveaux. Réglage de la température de 250°F à MAX.

CONV. BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)

L'élément chauffant inférieur et le ventilateur fonctionnent ensemble sous cette fonction. La chaleur est distribuée autour du four pour permettre une cuisson supplémentaire de la base des pâtisseries. Réglage de la température de 250°F à MAX.

Guide de démarrage rapide pour la cuisson des fours de la gamme professionnelle !

La fonction Conv. Bake permet d'obtenir rapidement un résultat de cuisson plus uniforme qu'un four conventionnel (seal).Ce réglage est idéal pour la cuisson par lots ou pour un repas complet. Il est fortement recommandé pour tout style de cuisson, ou pour le préchauffage.

CONV. BROIL (GRILLAGE PAR CONVECTION)

Deux éléments chauffants puissants en haut et un ventilateur fonctionnent ensemble sous cette fonction. Répartir la chaleur uniformément autour du four, permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson plus rapidement. Utiliser pour rôtir de plus gros morceaux de viande ou de volaille sur un niveau. Convient pour le brunissement. Utiliser le réglage de la température au maximum pour le grillage.

LOW BAKE (CUISSON BASSE)

Les éléments chauffants du bas fonctionnent sous cette fonction. Cuire au four sur un niveau. Convient pour les gâteaux, muffins, pizzas et plats délicats à base d'œufs. Réglage de la température de 250°F à MAX.

BROIL (GRILLAGE)

Deux éléments chauffants puissants du haut fonctionnent sous cette fonction et fournissent une chaleur rayonnante directe sur les aliments. Utiliser pour griller de grandes quantités d'aliments et cuire plus rapidement que la cuisson normale. Régler la température au maximum.

Utilisation des unités de surface

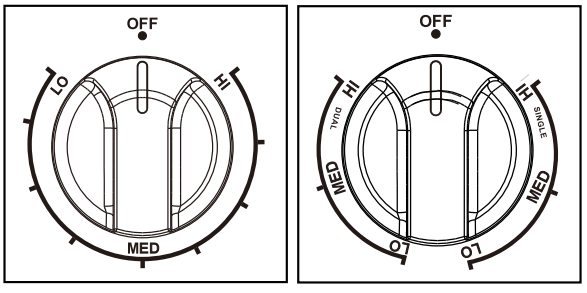
- Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface vitrée de la table de cuisson conservera la chaleur après que les commandes aient été retirées.
- ne pas utiliser si la table de cuisson est cassée. Si le verre se brise, le détergent et / ou les déversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson fissurée et présenter un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Évitez de rayer le verre. Il est facile de rayer la table de cuisson avec des objets similaires à des couteaux, des objets tranchants, des bagues, des bijoux
- Évitez de stocker des objets qui pourraient fondre ou prendre feu sur une plaque de cuisson en verre, même s'ils ne sont pas utilisés. Même une dilatation accidentelle de la table de cuisson ou la chaleur de l'évent du four peut faire fondre ou enflammer l'article.
- ne jamais cuire directement sur le verre, utilisez toujours un ustensile de cuisine approprié.

Bouton de commande de chauffage de la table de cuisson

Ce poêle est équipé de quatre unités de chauffage de table de cuisson. Pour faire fonctionner le chauffage de la table de cuisson, il suffit de pousser le bouton et de le régler à la position souhaitée. Ces commandes vont de la puissance de sortie faible à la puissance de sortie élevée avec plusieurs positions. Pour éteindre le chauffage de la table de cuisson, tournez le bouton de commande du chauffage de la table de cuisson sur la position OFF set.

Votre série est équipée de quatre ou cinq unités de surface de tailles différentes. Disponible en 6 ", 9" et 12". Le dispositif de contrôle de surface est facile à utiliser. Il suffit de pousser le bouton et de le tourner à la position souhaitée.

- 6" : 100 W
- 6" : 1200 W
- 9" : 2200 W
- 9" : 3000 W
- 12" : 3000 W



Lorsque l'élément est sous tension, quel que soit le réglage, l'indicateur s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont allumés. Le Contrôleur a une variable de sortie de puissance de min à max avec plusieurs positions. Tournez le bouton sur HI pour augmenter la plage de chauffage et le bouton sur LO pour réduire la plage de chauffage.

Important: pour allumer, appuyez toujours sur le bouton de commande vers l'intérieur, puis tournez - le.

Pour éviter une cuisson excessive, retirez les casseroles et les poêles de la plaque de cuisson pendant la cuisson des aliments. Évitez de placer des objets sur la table de cuisson jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis.

Avertissement:Assurez - vous que les poignées de la cuisinière ne dépassent pas du bord de la cuisinière pour éviter qu'elles ne soient renversées accidentellement. Cela rend également plus difficile pour les enfants d'accéder à la casserole / poêle.

Conseils pour ustensiles de cuisine

Les caractéristiques physiques des casseroles et des poêles affectent les performances de tout système de cuisson. Il est donc important de souligner l'importance d'utiliser les ustensiles de cuisine appropriés.

- utilisez une casserole à fond plat pour couvrir un récipient de cuisson serré afin d'économiser de l'énergie et de réduire le temps de cuisson.
- Seuls certains types de cuisinières en verre, en verre / céramique, en céramique, en poterie ou autres ustensiles de cuisine vitrés conviennent aux tables de cuisson en verre. Le fabricant recommande de choisir une chaleur faible à moyenne lors de l'utilisation d'une cuisinière en verre.
- La taille de la translation doit correspondre à la taille de l'élément. Une casserole légèrement plus grande couvre l'ensemble de l'élément, empêchant les déversements de toucher les surfaces chaudes et de brûler. L'utilisation d'une casserole plus petite que l'élément est un gaspillage d'énergie.
- Pour éviter les éclaboussures et maximiser l'efficacité, le fond de la casserole doit être propre et sec avant de toucher la table de cuisson.

Interrupteur d'éclairage à DEL

Utilisez l'interrupteur d'éclairage LED pour allumer les lumières LED lorsque la pièce devient sombre.

Lumière du four

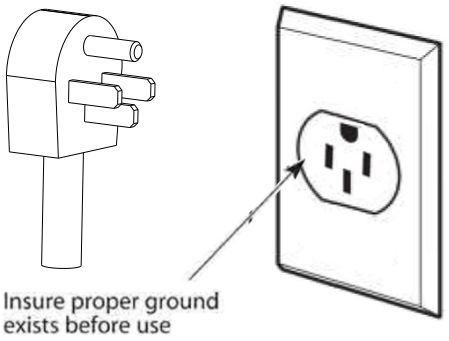
La lampe du four est contrôlée par un bouton-poussoir se trouvant sur le panneau de commande. Cette lumière peut être utilisée pendant la cuisson ou le nettoyage du four.

AVERTISSEMENT **Vérifiez si l'alimentation est débranchée du boîtier électrique avant de remplacer l'ampoule. Laissez le four se refroidir complètement, puis dévissez le couvercle de la lampe et retirez l'ampoule en la dévissant par la base. Remplacez-la par une ampoule halogène de 40 watts.**

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES





Important : Avant tout nettoyage et entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
Il est conseillé de nettoyer la cuisinière lorsque l'appareil est refroidi, particulièrement pour le nettoyage des pièces émaillées.

Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces.
Évitez d'utiliser des produits de nettoyage contenant une base de chlore ou d'acide.
Le four doit toujours être propre après chaque utilisation, en utilisant des produits appropriés et en gardant à l'esprit qu'un fonctionnement de 30 minutes à la température maximale élimine la plupart des saletés, les transformant en cendres.

Pièces émaillées

Toutes les pièces émaillées doivent être nettoyées uniquement avec une éponge et de l'eau savonneuse ou d'autres produits non abrasifs.
Il est préférable de sécher avec du daim.
Si des substances acides telles que le jus de citron, la sauce tomate, le vinaigre, etc. restent sur l'émail pendant une longue période, elles peuvent corroder l'émail et le rendre opaque.

Éléments en acier inoxydable

L'acier inoxydable peut être nettoyé avec un chiffon humide. Pour les saletés difficiles à nettoyer, utilisez un produit non abrasif spécifique disponible dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud.

Remarque: une utilisation fréquente peut provoquer une décoloration autour de l'appareil de chauffage en raison de la température élevée.

Intérieur du four

Il doit être nettoyé régulièrement. Lorsque le four est chaud, essuyez les parois intérieures avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un autre produit approprié.

PROBLÈMES AVEC VOTRE GAMME ÉLECTRIQUE?

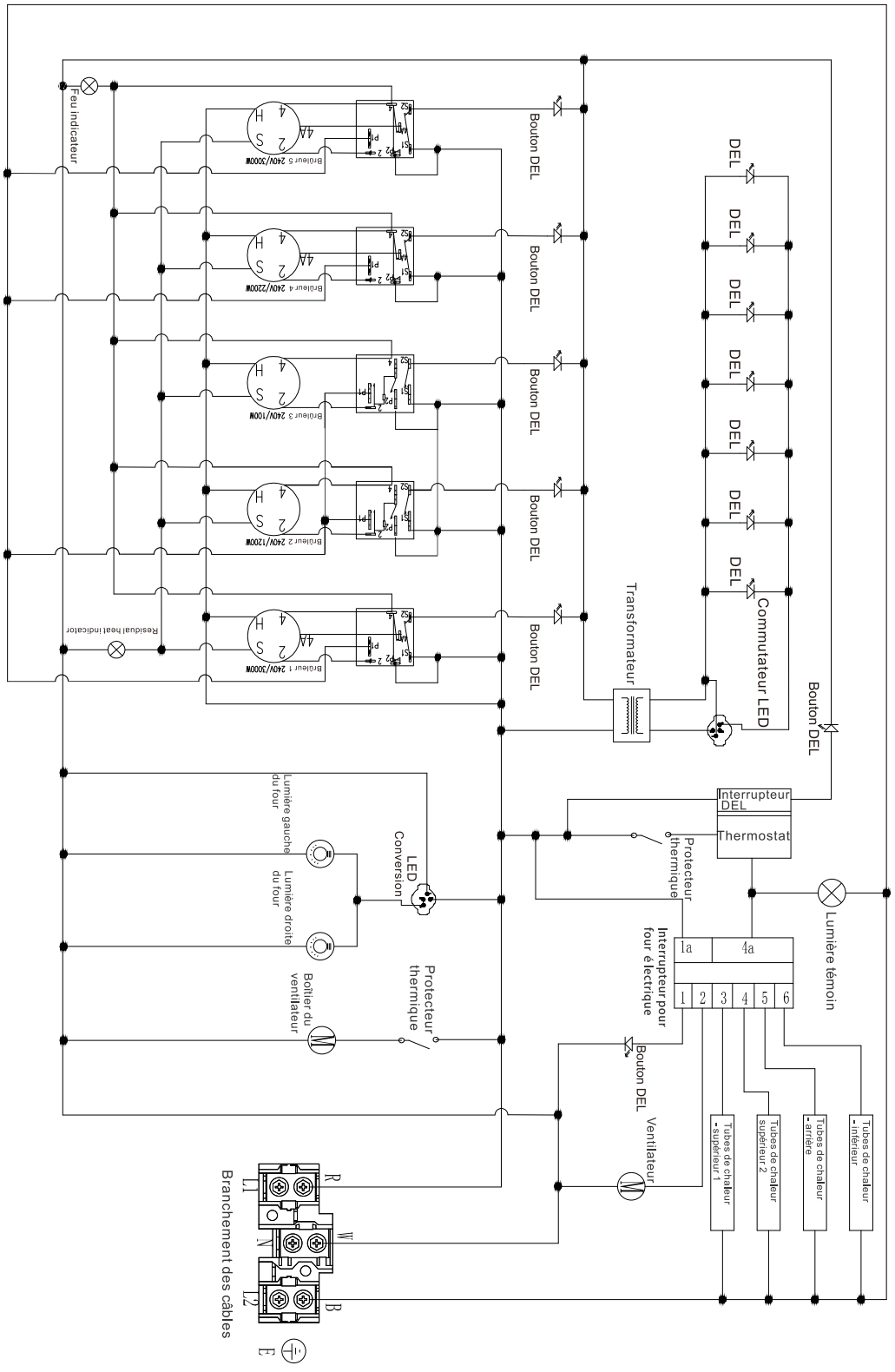
Vous pouvez résoudre de nombreux problèmes de l'appareil commun facilement, vous permet d'économiser le coût d'un appel de service possible. Essayez les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre le problème avant d'appeler le réparateur.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Les éléments de surface ne seront pas maintenir une ébullition ou le taux de friture est pas assez rapide	• Vous devez utiliser des casseroles qui sont absolument plat. • fonds Pan doivent correspondre
Les aliments cuisent lentement	• ustensiles de cuisine incorrecte utilisé.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas	• Vous avez soufflé un fusible ou déclenché un disjoncteur. • Les unités de surface ne sont pas branchés tout le chemin. • Vous ne l'avez pas réglé correctement les
Les boutons de commande ne seront pas tourner	• Si elle est un bouton de commande de l'unité de surface, vous n'êtes pas pousser en avant de tourner. • Si elle est le bouton de commande du
L'éclairage du four ne fonctionne pas	• L'ampoule est lâche ou défectueux. • Commutateur d'exploitation lumière du four est
Le four ne fonctionne pas	• Vous avez soufflé un fusible ou déclenché un disjoncteur. • Vous ne l'avez pas réglé correctement les
Les aliments ne broil pas correctement	• Le bouton de commande du four ne soit pas fixé à Broil. • la position de grille incorrecte utilisée. • Casseroles ne convient pas pour la cuisson au gril.
Les aliments ne cuire pas correctement	• Le bouton de commande du four est pas réglé correctement. • Position de la grille est incorrecte. • ustensiles de cuisine ou ustensiles de cuisine de mauvaise taille incorrecte est

Diagrammes de câblage

FFSEL6955-30
FFSEL6955-36



Mise en garde : Marquez tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un dysfonctionnement et des dangers. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

FORNO

Alta Qualita

COCINA ELÉCTRICA DE PUERTA FRANCESA INDEPENDIENTE

C ETL US LISTED

Intertek

5015011

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

GUÍA DE INSTALACIÓN
ESPECIFICACIONES, INSTALACIÓN Y MÁS

NÚMEROS DE MODELO

	
FFSEL6955-30	**FFSEL6955-36**

Index

Atención al cliente	3
Garantía	4
Información para el cliente	6
Información importante de seguridad	7
Características de su cocina	11
Instrucciones de instalación	12
Medidas y recomendaciones preventivas importantes	13
Instalación de cocinas eléctricas	14
Instalación de la campana extractora	14
Instrucciones de instalación	15
Instalación de la manija de la puerta	15
Instalación de los rieles del horno	16
Electricidad	16
Dimensiones del producto y gabinetes	17
Superficie de la estufa	21
Funciones del horno eléctrico	22
CONV. HORNEADO ALTO	22
CONV. HORNEAR	22
CONV. ASAR	22
HORNEADO BAJO	22
ASAR	22
Uso de la estufa del horno	23
Perilla de control de calentamiento de la superficie de la estufa	23
Consejos para usar la cocina	23
Luz del horno	24
Cuidado y mantenimiento	24
Informacion general	24
Limpiando su cocina	24
Guia de problemas	25
Diagramas de cableado	26

Atención al cliente

Gracias por comprar un producto FORNO. Lea el manual de instrucciones completamente antes de utilizar su nuevo electrodoméstico por primera vez. Si usted es un usuario ocasional o ya un experto, resulta siempre beneficioso familiarizarse con las prácticas de seguridad, características, funcionamiento y recomendaciones de cuidado de su electrodoméstico.

Tanto el modelo como el número de serie figuran en el producto. Para la garantía, también necesitará la fecha de compra. Registre las informaciones a continuación para referencia futura:

INFORMACIONES DE SERVICIO:

Número del modelo:

Use estos números en cualquier correspondencia o llamadas de servicio relacionadas con su electrodoméstico.

Número de serie:

Si recibió un electrodoméstico dañado, comuníquese inmediatamente **FORNO**.

Fecha de compra:

Ahorre tiempo y dinero. Antes de llamar al servicio técnico, consulte
la Guía de solución de problemas. Enumera las causas de los problemas de funcionamiento menores que puede corregir usted mismo.

Dirección del lugar de compra y teléfono:

SERVICIO EN CANADA Y LOS ESTADOS UNIDOS:
Mantenga el manual de instrucciones a mano para responder sus preguntas. Puede encontrar toda la información en línea www.forno.ca.

Si no entiende o necesita más ayuda, visite nuestro sitio web o correo electrónico:
info@forno.ca

Si tiene alguna pregunta, Póngase en contacto con el servicio al cliente FORNO. Tenga en cuenta que antes de enviar al proveedor de servicios, es necesario solucionar problemas con el representante de servicio al cliente. Todo el trabajo de garantía requiere la autorización del Departamento de atención al cliente de FORNO. Todos nuestros proveedores de servicios autorizados han sido cuidadosamente seleccionados y estrictamente capacitados por nosotros.

Garantí a

Qué cubre esta garantía limitada:

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

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

IMPORTANTE

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

Garantía cosmética de 30 días

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

Esta cobertura incluye:

Manchas de pintura

Abrasiones

Defectos de acabado macroscópicos

La garantía cosmética NO cubre:

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

Ligeras variaciones de color en componentes pintados / esmaltados;

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

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

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

Cómo recibir el servicio

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

Descargo de responsabilidad de garantía: Lo que no está cubierto

> El uso del producto en cualquier lugar no residencial, aplicación comercial. Uso del Producto para cualquier otra cosa que no sea su propósito previsto.
>Servicios de reparación proporcionados por cualquier persona que no sea una Agencia de Servicio Autorizada de Forno.
>Servicios de daño o reparación para corregir servicios prestados por partes no autorizadas o uso de piezas no autorizadas.
> Instalación que no cumple con los códigos de incendios locales/estatales/municipales/del condado, códigos eléctricos, códigos de gas, códigos de plomerí a, códigos de construcción, leyes o reglamentos.
> Defectos o daños debidos a un almacenamiento inadecuado del Producto.
> Defectos, daños o piezas faltantes en productos vendidos fuera del embalaje o exhibiciones originales. Llamadas de servicio o reparaciones para corregir un error en la instalación del Producto y/o accesorios asociados.
> Reemplazo de piezas/llamadas de servicio para conectar, convertir o reparar cableado eléctrico y/o lí nea de gas con el fin de utilizar correctamente el producto.
> Sustitución de piezas/llamadas de servicio para proporcionar instrucciones e información sobre el uso del Producto.
> Reemplazo de piezas/llamadas de servicio para corregir problemas resultantes del uso del producto de una manera distinta a la normal y habitual para uso residencial.
circundante, incluidos muebles, armarios, suelos, paneles y otras estructuras que rodean el Producto. Forno no es responsable de los Productos si se encuentra en un área remota o en un área donde técnicos capacitados

>Reemplazo de piezas/llamadas de servicio debido al desgaste de componentes como juntas, botones, soportes de sartén, estantes, cestas de cubiertos, botones, pantallas táctiles, bandejas vitrocerámicas rayadas o rotas.
> Reemplazo de piezas / llamadas de servicio en caso de falta / mantenimiento deficiente, que incluye pero no se limita a: acumulación de residuos, manchas, arañazos, decoloración, corrosión.
> Defectos y daños resultantes de accidentes, alteración, mal uso, abuso o instalación incorrecta.
> Defectos y daños resultantes del Producto de Transporte, Logí stica y Manipulación. La inspección del producto debe realizarse en el momento de la entrega. Tras la recepción e inspección, el distribuidor / empresa de entrega vendedora debe ser informado de cualquier problema que surja de la manipulación, el transporte y la logí stica.
> Defectos y daños resultantes de fuerzas externas fuera del control de Forno, incluidos, entre otros, viento, lluvia, arena, fuego, inundación, deslizamientos de tierra, temperaturas bajo cero, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, sobretensiones, rayos, fallas estructurales que rodean el dispositivo y otros actos de Dios.
> Productos cuyo número de serie ha sido alterado/dañado. En ningún caso Forno es responsable de los daños a la propiedad certificados no están razonablemente disponibles. El Comprador asumirá todos los costos de transporte y entrega del Producto al centro de servicio autorizado o los gastos de viaje adicionales de un técnico certificado.

NO HAY GARANTÍ AS EXPRESAS DISTINTAS DE LAS ENUMERADAS Y DESCRITAS ANTERIORMENTE, Y NO HAY GARANTÍ AS, EXPRESAS O IMPLÍ CITAS, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍ AS IMPLÍ CITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓ SITO PARTICULAR QUE SE APLICARÁN DESPUÉS DE LOS PERÍ ODOS DE GARANTÍ A EXPRESOS ESTABLECIDOS ANTERIORMENTE, Y NINGUNA OTRA GARANTÍ A EXPRESA O GARANTÍ AOTORGADA POR NINGUNA PERSONA, LA EMPRESA O EMPRESA CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ OBLIGATORIA PARA FORNO. FORNO NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, FALTA DE AHORROS U OTROS BENEFICIOS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, COMIDAS, PÉRDIDA DE ALIMENTOS O BEBIDAS, GASTOS DE VIAJE U HOTEL, COSTOS DE ALQUILER O COMPRA DE ELECTRODOMÉSTICOS, GASTOS DE REMODELACIÓ N / CONSTRUCCIÓ N MAYORES QUE EL DAÑ O DIRECTO INNEGABLE CAUSADO EXCLUSIVAMENTE POR FORNO O CUALQUIER OTRO ESPECIAL, DAÑ OS INCIDENTALES O CONSECUENTES CAUSADOS POR EL USO, MAL USO O IMPOSIBILIDAD DE USO DE ESTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍ ALEGAL EN LA QUE SE BASE LA RECLAMACIÓ N, E INCLUSO SI FORNO HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑ OS. ADEMÁS, LA RECUPERACIÓ N DE CUALQUIER TIPO CONTRA FORNO NO SERÁ SUPERIOR AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR FORNO Y CAUSANTE DEL DAÑ O ALEGADO. SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR, EL COMPRADOR ASUME TODOS LOS RIESGOS Y RESPONSABILIDADES POR PÉRDIDAS, DAÑ OS O LESIONES A LA PROPIEDAD DEL COMPRADOR Y DEL COMPRADOR Y OTROS Y SUS PROPIEDADES QUE SURJAN DEL USO, MAL USO O IMPOSIBILIDAD DE USAR ESTE PRODUCTO VENDIDO POR FORNO QUE NO SEA EL RESULTADO DIRECTO DE NEGLIGENCIA POR PARTE DE FORNO. LA GARANTÍ A LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NADIE MÁS QUE AL COMPRADOR ORIGINAL DE ESTE EL PRODUCTO NO ES TRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU RECURSO EXCLUSIVO.

INFORMACIóN PARA EL CLIENTE

Seguridad de la cocina

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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

⚠	Este es un símbolo de alerta de seguridad que le advierte sobre posibles riesgos de seguridad para las personas o para la propiedad. Respete todos los mensajes de seguridad para evitar daños a la propiedad, lesiones corporales, incluso la muerte.
⚠ **ADVERTENCIA**	ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.
⚠ **PRECACUCIÓN**	PRECAUCIÓN indica una situación de peligro moderado que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas. Todos los mensajes de seguridad le alertarán sobre el peligro potencial y cómo reducir el riesgo de lesiones y le dirán qué puede suceder si no sigue las instrucciones.

⚠ **ADVERTENCIA**

Si no sigue minuciosamente la información y consejos en esta guía, puede ocurrir un incendio o explosión y causar daños a la propiedad, lesiones graves o la muerte.
No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.

Dispositivo Antivuelco



⚠ **ADVERTENCIA**

Riesgo de vuelco

Un niño o un adulto puede inclinar la cocina y esto puede causar lesiones graves o la muerte.
Instale el dispositivo antivuelco en la cocina y / o la estructura de acuerdo con las instrucciones de instalación.
Acople la cocina al dispositivo antivuelco instalado en la estructura.
Si se mueve la cocina, vuelva a reacomodar el dispositivo antivuelco.
Si no se siguen estas precauciones, la muerte o lesiones graves y / o quemaduras pueden ocurrir en niños y adultos.

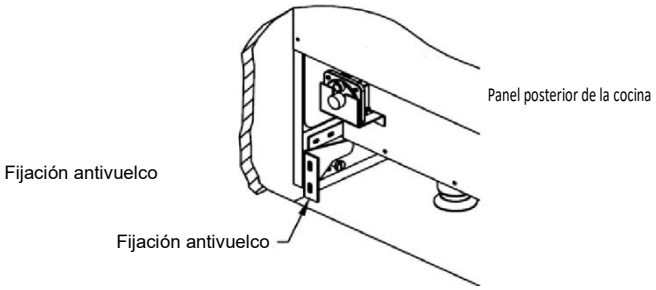
La cocina debe asegurarse con un dispositivo antivuelco correctamente instalado para reducir el riesgo de vuelco. Consulte las instrucciones de instalación que vienen con el documento adjunto para más detalles antes de comenzar la instalación

Todas las cocinas pueden volcarse y causar lesiones.

Asegúrese de que el soporte antivuelco esté instalado:

Deslice la cocina hacia adelante.

Asegúrese de que el soporte antivuelco esté correctamente sujetado a la pared detrás de la cocina.



⚠ ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas incluyendo monóxido de carbono, la(s) cual(es) el Estado de California sabe que causa(n) daños en el desarrollo.
Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

⚠ ADVERTENCIA

Nunca deje funcionando y sin supervisión la superficie o placa superior de cocción de este electrodoméstico. El incumplimiento de esta declaración de advertencia puede provocar incendios, explosiones o quemaduras, lo que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
Si se produjera un incendio, manténgase alejado del artefacto y llame de inmediato al departamento de bomberos.
NO INTENTE EXTINGUIR UN FUEGO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD
LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE USAR EL DISPOSITIVO

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

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA Nunca use esta cocina como un dispositivo calentador para calentar la habitación. Esto podría provocar intoxicación por monóxido de carbono y un sobrecalentamiento del horno.

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

4. Su fuente de alimentación se limita a una toma de tierra de 240 voltios. No retire el tenedor de tierra circular del enchufe. Si tiene dudas sobre la puesta a tierra del sistema eléctrico doméstico, tiene la responsabilidad y obligación de instalar tomas de tierra de acuerdo con el Código Eléctrico nacional. No use el Código extendido para este rango.

5. Antes de realizar cualquier mantenimiento, desconecte el enchufe del horno o apague el disyuntor para desconectar la fuente de alimentación.

6. Asegúrese de retirar todo el material de embalaje de la cocina antes de usarla para evitar cualquier combustión del material.

7. Evite rayar o golpear los paneles de vidrio ya que esto puede romper el vidrio. No cocine en un artefacto con un vidrio roto.Se pueden producir descargas eléctricas, incendios o cortes.

8. No deje a los niños solos o desatendidos en un área donde se usa esta unidad. Nunca se les debe permitir subir, sentarse o pararse en ninguna parte de la cocina.

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

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

11. Solo se puede usar una olla seca: una olla húmeda o húmeda en una superficie caliente puede causar quemaduras de vapor. No coloque toallas u otras telas pesadas debajo del Fondo de la olla.

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

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

⚠ **ADVERTENCIA** **Extremadamente pesado**

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

Ignorar estos consejos puede provocar daños o lesiones.

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



Correcto



Incorrecto



Incorrecto

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

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

ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES LEJOS DE LA COCINA

De lo contrario, puede provocar un incendio o lesiones.

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA PLACA DE COCCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

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

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

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

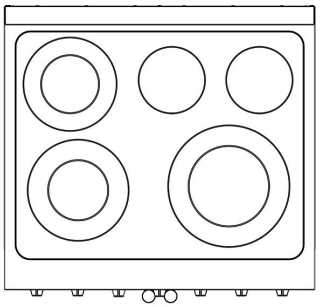
Coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, tenga cuidado de no tocar las superficies calientes.

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

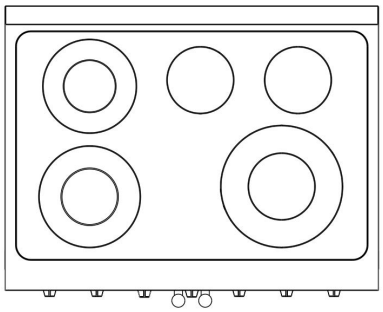
No deje objetos en la cocina cerca de la ventilación del horno. Los artículos pueden sobrecalentarse y provocar un riesgo de incendio o quemaduras.

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

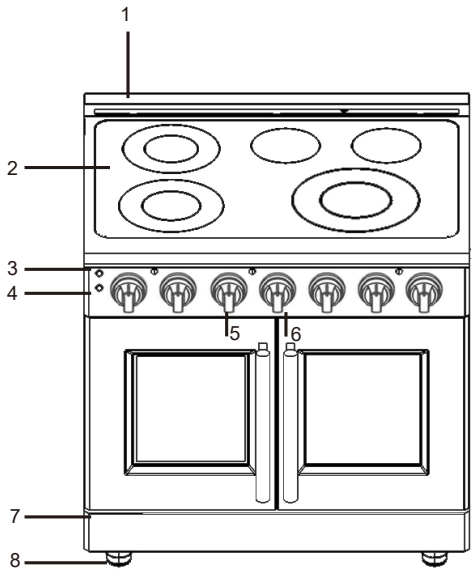
Características de su cocina



30" 5 quemadores



36" 5 quemadores



Not all features are on all models.Appearance may vary.

1	Ventilaciones del horno
2	Superficie de la estufa
3	Interruptor de luz LED
4	Interruptor de luces del horno
5	Perilla de control horno/asador
6	Perilla de control de la temperatura
7	Panel inferior
8	Sistema de nivelacion (patas del horno)

Instrucciones de instalación



ADVERTENCIA

Instalar este horno por instaladores calificados.

La instalación, el ajuste, el cambio o el mantenimiento inadecuados pueden causar lesiones personales o daños materiales. Consulte a un instalador o servicio calificado

Importante - para inspectores locales de electrodomésticos

- **Antes de usar electrodomésticos**
  - Abrir el embalaje
  - Compruebe para asegurarse de que tiene todos los siguientes componentes:
    - 2 Rejilla para hornear
    - 2 Almohadilla de goma contra la pared
      (embalaje en embalaje de espuma de poliestireno, no deseche)
    - 1 Soporte antivuelco y tornillos
      (embalaje en embalaje de espuma de poliestireno, no deseche)
    - 2 Manija de la puerta del horno
    - 1 Manual
  - Limpie la superficie interior con un paño blando y agua tibia.
  - Instalado por personal de instalación calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y fundamentado correctamente
  - No intente reparar o reemplazar ningún componente de su línea de productos a menos que se recomiende específicamente en este manual.
  - No retire las etiquetas, advertencias o letreros que se pegan permanentemente en el producto. Esto puede invalidar la garantía.
  - El instalador debe dejar estas instrucciones al consumidor, que las mantendrá para su uso por los inspectores locales y referencia futura.
  - Por favor, cumpla con todas las regulaciones y regulaciones locales y nacionales.

NOTIFICATIONS

Antes de usar este rango por primera vez: el elemento de calefacción tiene una capa protectora que debe quemarse antes de usarlo. Para ello, abra la puerta del horno y ajuste la perilla de control de temperatura a 550 ° F. Ajuste el selector de funciones a Bake y Broil durante unos 15 minutos, respectivamente. Durante este período, es muy importante garantizar una ventilación adecuada.

IMPORTANT:
Esta línea de productos está diseñada y fabricada solo para la cocina de alimentos domésticos (domésticos) y no es adecuada para ninguna aplicación no doméstica, por lo que no debe usarse en entornos comerciales.
La garantía no es válida si se utiliza en un entorno no residencial (es decir, semicomercial, comercial o público).

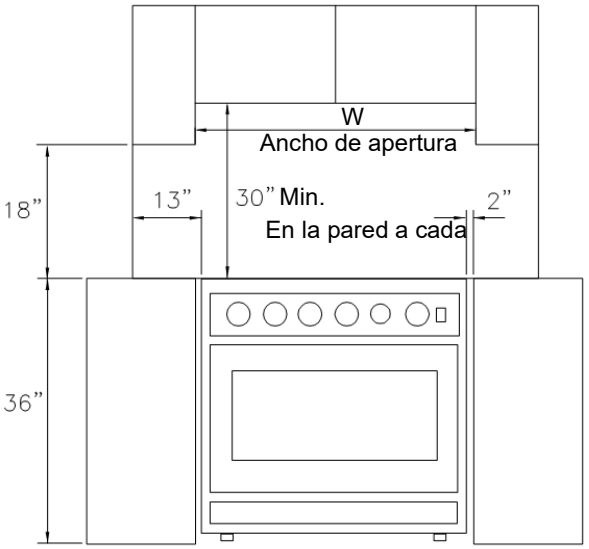
Medidas y recomendaciones preventivas importantes

Después de abrir la estufa, inspeccione para asegurarse de que no está dañada y que la puerta del horno está correctamente cerrada. En caso de duda, no lo use y consulte a un proveedor o a un técnico profesional y cualificado.
Los elementos de embalaje (es decir, bolsas de plástico, espuma de poliestireno, cintas de embalaje, etc.) no deben permanecer en lugares accesibles para los niños, ya que estos pueden causar lesiones graves.
Esta serie de productos ha sido completamente probada y funciona de manera segura y eficiente. Sin embargo, al igual que cualquier equipo, deben seguirse precauciones específicas de instalación y seguridad para garantizar un funcionamiento seguro y satisfactorio.

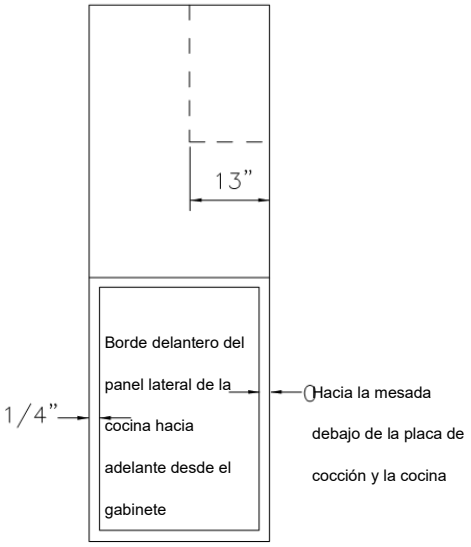
- No intente modificar las características técnicas del dispositivo, ya que esto puede representar un peligro para su uso.
- No limpie ni mantenga el equipo sin desconectar la fuente de alimentación de antemano.
- Después de usarlo, asegúrese de que la perilla esté en la posición de cierre o en la posición de " ●".
- No toque el equipo con las manos mojadas o los pies mojados.
- No opere el equipo descalzo.
- No se permite el uso de este dispositivo por niños u otras personas discapacitadas sin supervisión.
- Algunos componentes se vuelven muy calientes durante y después de su uso. No toque la superficie de la estufa.
- Al usarlo, mantenga al niño alejado de la máquina.
- **¡Riesgo de incendio!** No almacene materiales inflamables en el horno o en el cajón inferior.
- **¡Riesgo de incendio!** No intente secar la ropa ni ningún otro tipo de textil en el horno o en el cajón inferior.
- Asegúrese de que los cables que conectan otros electrodomésticos cerca de la estufa no toquen la estufa ni se queden atrapados en la puerta del horno.
- No aplique papel de aluminio en la pared del horno. No coloque estantes, sartenes, bandejas, platos de horno u otros utensilios de cocina en la parte inferior de la Sala del horno.
- El fabricante se niega a asumir toda la responsabilidad por lesiones personales o daños materiales causados por el uso incorrecto o inadecuado del producto.
- Para evitar cualquier posible peligro, el equipo debe ser instalado por personal calificado. Cualquier mantenimiento realizado por personal no calificado puede causar descargas eléctricas o cortocircuitos. Para evitar posibles daños físicos o al producto, no intente repararlo por sí mismo. Este tipo de trabajo solo puede ser realizado por personal de servicio calificado.
- **¡Peligro de quemaduras!** El horno y los accesorios de cocción pueden volverse muy calientes durante la operación. Asegúrese de que los niños estén alejados del contacto y avisándolos en consecuencia. Para evitar quemaduras, Use ropa y guantes al manipular piezas o utensilios calientes.
- Al operar la puerta del horno, Manténgase alejado de la estufa. El aire caliente o el vapor que se escapa pueden causar quemaduras en las manos, la cara o los ojos.
- No use ningún equipo de limpieza de vapor de alta presión para limpiar el horno, de lo contrario causará un cortocircuito.
- No deje nada en la parte superior del respiradero del horno. Nunca cubra el respiradero del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.
- Esta serie es adecuada para uso doméstico. No use el equipo para ningún otro uso.
- Si decide dejar de usar la serie (o decidir reemplazar el modelo antiguo), antes de eliminarla, se recomienda hacerlo inoperativo de la manera adecuada de acuerdo con las regulaciones de salud y protección ambiental, especialmente asegurando que todos los componentes potencialmente peligrosos no sean peligrosos, especialmente los niños que pueden jugar con electrodomésticos antiguos. Retire la puerta antes de eliminarla en caso de peligro.

Instalación de cocinas eléctricas

Mínima distancia hacia los gabinetes a cada lado de la cocina



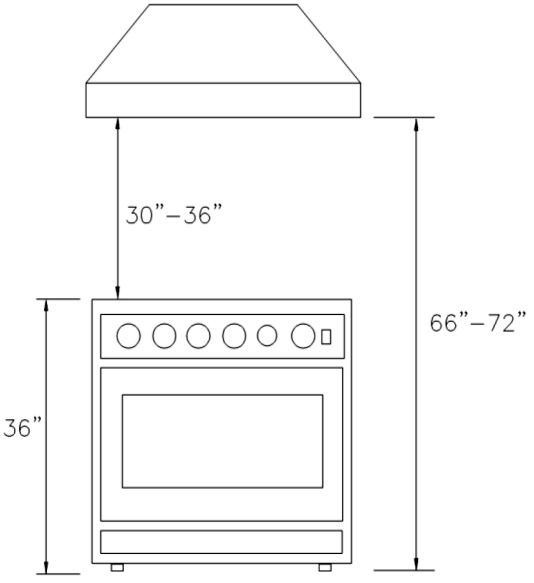
Máxima profundidad para los gabinetes sobre la mesada



ANCHO DE APERTURA	Ancho
Modelo de 30"	30" (762mm)
Modelo de 36"	36" (914mm)

Instalación de la campana extractora

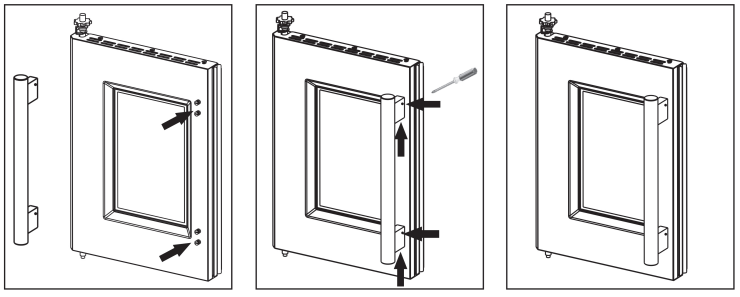
La parte inferior de la campana debe estar entre 30” y 36” por encima de la placa de cocción. Esto generalmente significa que la parte inferior de la campana está entre 66” y 72” sobre el piso. Estas dimensiones permiten el funcionamiento seguro y eficiente de la campana.



- Debe ser instalado por un técnico calificado. Asegúrese de tener todo lo necesario para instalarlo correctamente. Es responsabilidad del instalador cumplir con las dimensiones de instalación especificadas en el manual.
- Se debe utilizar el tamaño de apertura del Gabinete mostrado anteriormente. El tamaño dado es la brecha mínima. Se debe mantener una distancia mínima entre la superficie de cocción del aparato y la superficie horizontal por encima de la parte superior de la cocción.
- 30 pulgadas es el hueco mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior del armario de madera o metal desprotegido
- Para evitar el riesgo de quemaduras o incendios por contacto con objetos superficiales sobrecalentados, se debe evitar el espacio de almacenamiento del Gabinete situado por encima de los objetos superficiales. Si se quiere proporcionar almacenamiento en el gabinete, se puede reducir el riesgo instalando una campana extractora que sobresale al menos 5 pulgadas horizontalmente de la parte inferior del gabinete.
- Coloque su estufa eléctrica en un suelo lo suficientemente sólido como para apoyarla cuando esté completamente ensamblada como se muestra en la imagen de arriba. Si desea ajustar la altura, ajuste el pie de la máquina en la parte inferior.
- Evite colocar la máquina en una zona húmeda. Porque esto puede conducir al riesgo de descarga eléctrica.

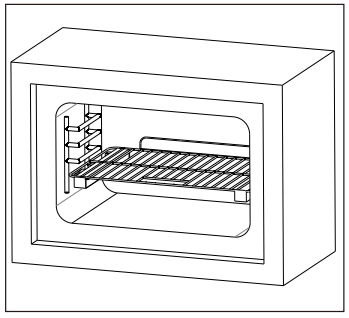
Instrucciones de instalación

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

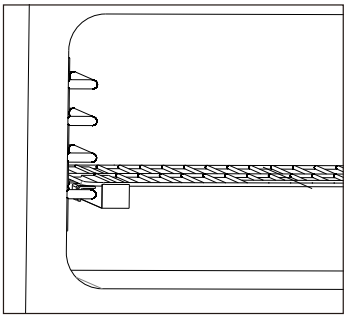


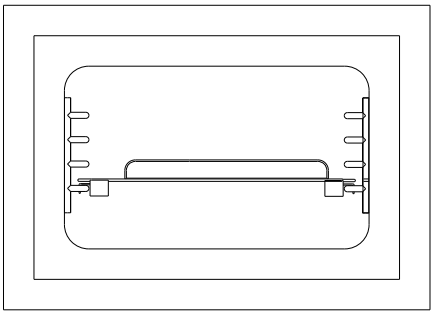
1. Alinear el mango con los tornillos de la puerta.
2. A continuación, apriete el tornillo de la manga hexagonal en el mango con un destornillador de la manga hexagonal.

Instalación de los rieles del horno

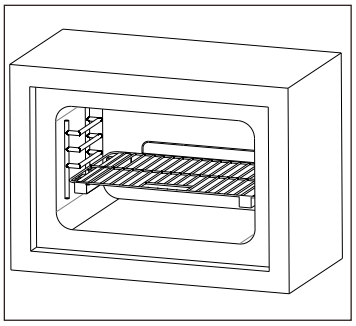


Instalación

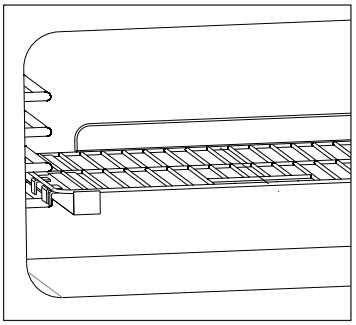


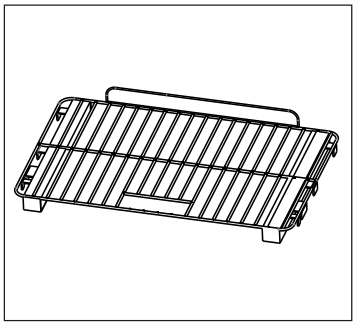


Cuelgue el estante en los rieles y empuje lentamente



Desarmado





Levante la rejilla y extráigala lentamente hasta liberarla de los rieles laterales

Electricidad

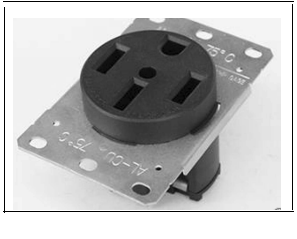
Su cocina debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales o, a falta de códigos locales, de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (ANSI/NFPA 70, última edición). En Canadá, la conexión a tierra debe cumplir con el Código Ambiental Canadiense CSA C22.1, Sección 1 y/o códigos locales.

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

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

REQUERIMIENTOS ELECTRICOS

Alimentación eléctrica	
FFSEL6955-30 12000W	Puesta a tierra, 240 VAC, 60 Hz
FFSEL6955-36 12000W	Puesta a tierra, 240 VAC, 60 Hz
Servicio	2/C 8AWG+2/C 10AWG
Receptáculo	Del tipo conexión a tierra de 4 clavijas
Cable de alimentación	3.9' (1.2 m)



Enchufe

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

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

⚠ **PRECAUCIÓN** Etiquete todos los cables antes de desconectarlos cuando realice el mantenimiento de los controles. Los errores de cableado pueden causar una operación incorrecta y peligrosa. Verifique la operación después del mantenimiento.

Puesta a tierra

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

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

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

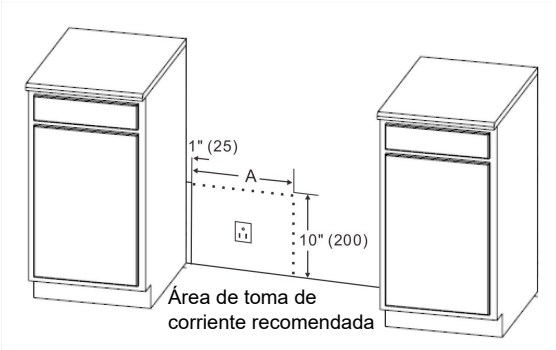
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA Desconecte la energía eléctrica en la caja de disyuntores o caja de fusibles antes de instalar el aparato. Proporcione una toma a tierra adecuada para el electrodoméstico. Use solo conductores de cobre. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones graves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

Conexión de los cables:

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

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

Requisitos de la fuente de alimentación eléctrica

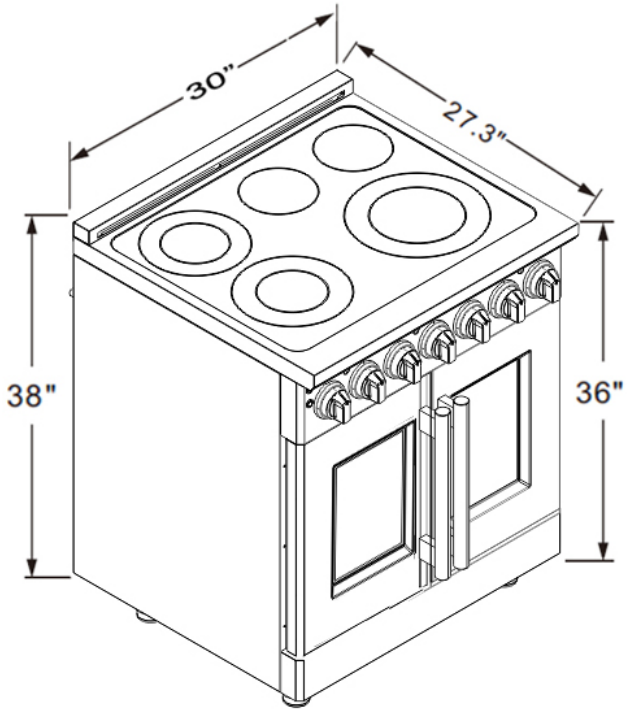


	30 Pulgada	36 Pulgada
A	28" (715)	34" (866)

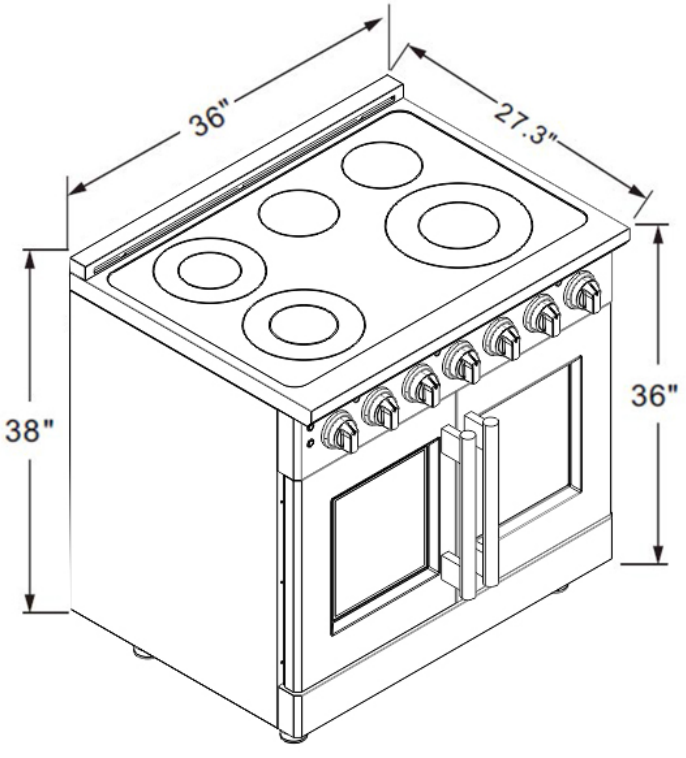
ADVERTENCIA **Sólo para referencia, por favor consulte el objeto.**

Dimensiones del producto y gabinetes

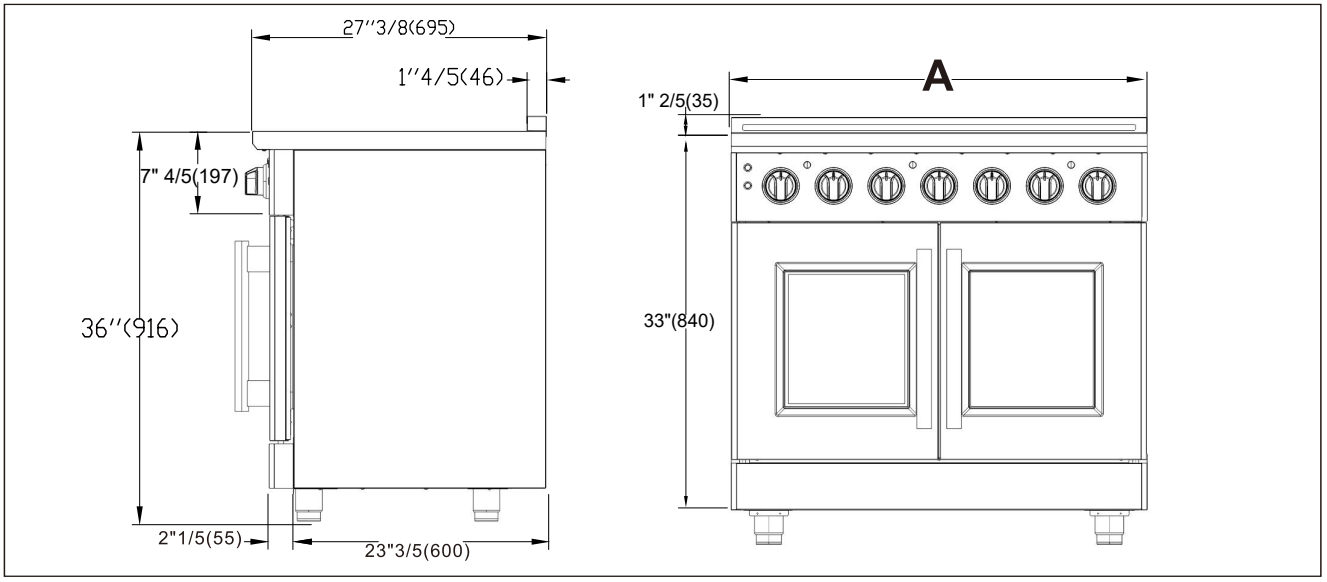
Model: FFSEL6955-30

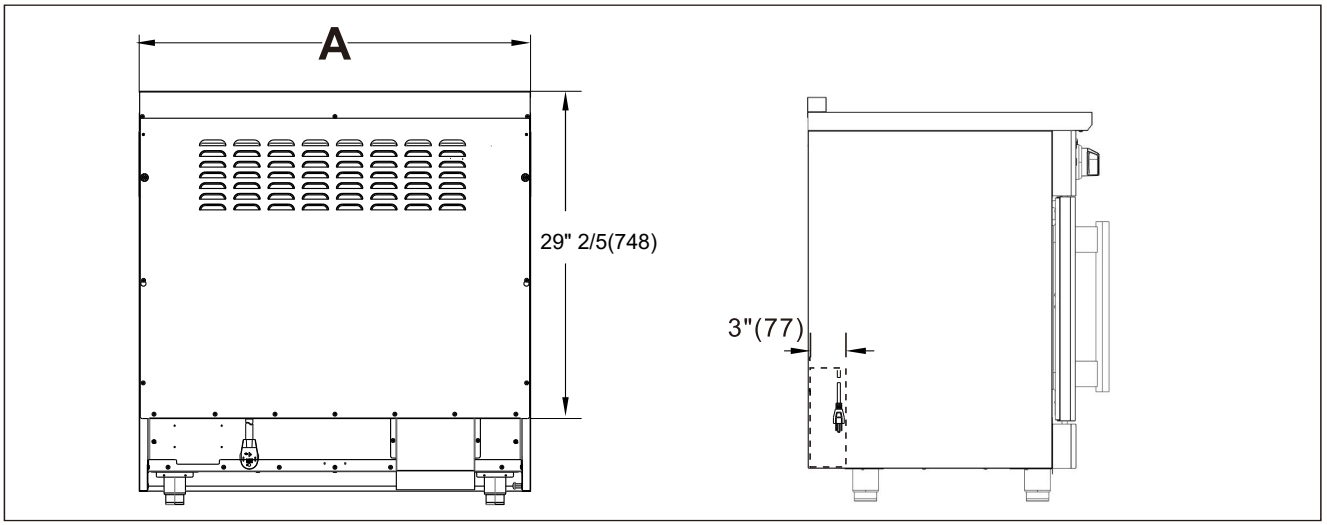


Model: FFSEL6955-36

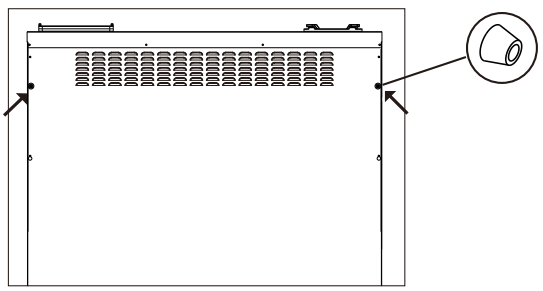


Esta cocina puede instalarse directamente al lado de los gabinetes existentes a una altura de mostrador (36 po o 91.5 cm del piso). Para lograr la mejor apariencia posible, la cocina debe estar al ras de la mesada del gabinete. Esto puede lograrse levantando la unidad usando las barras de ajuste sobre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





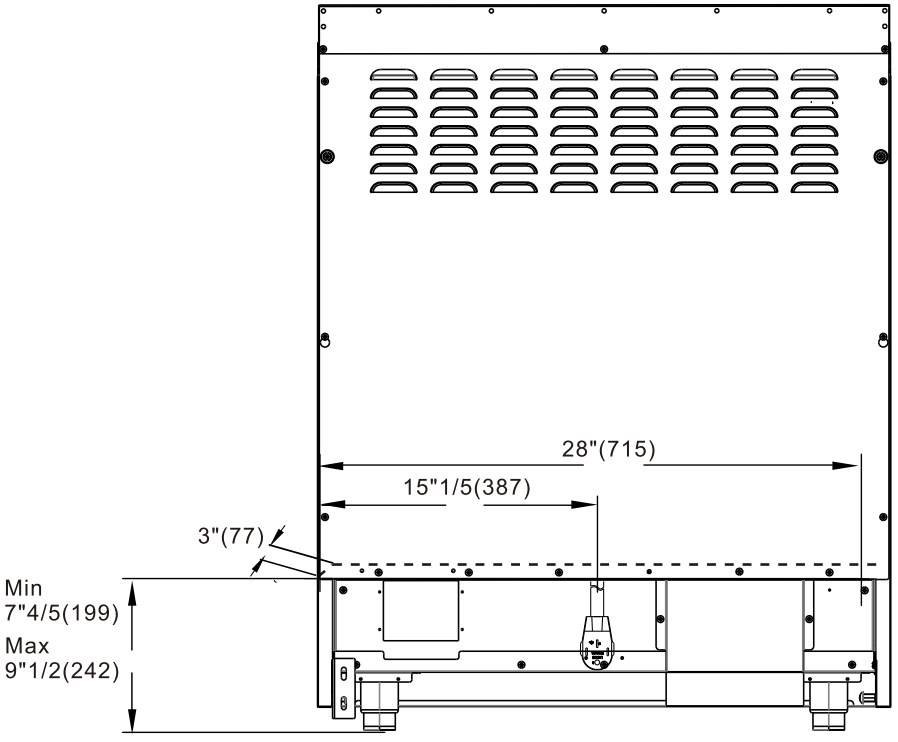
Almohadilla de goma contra la pared



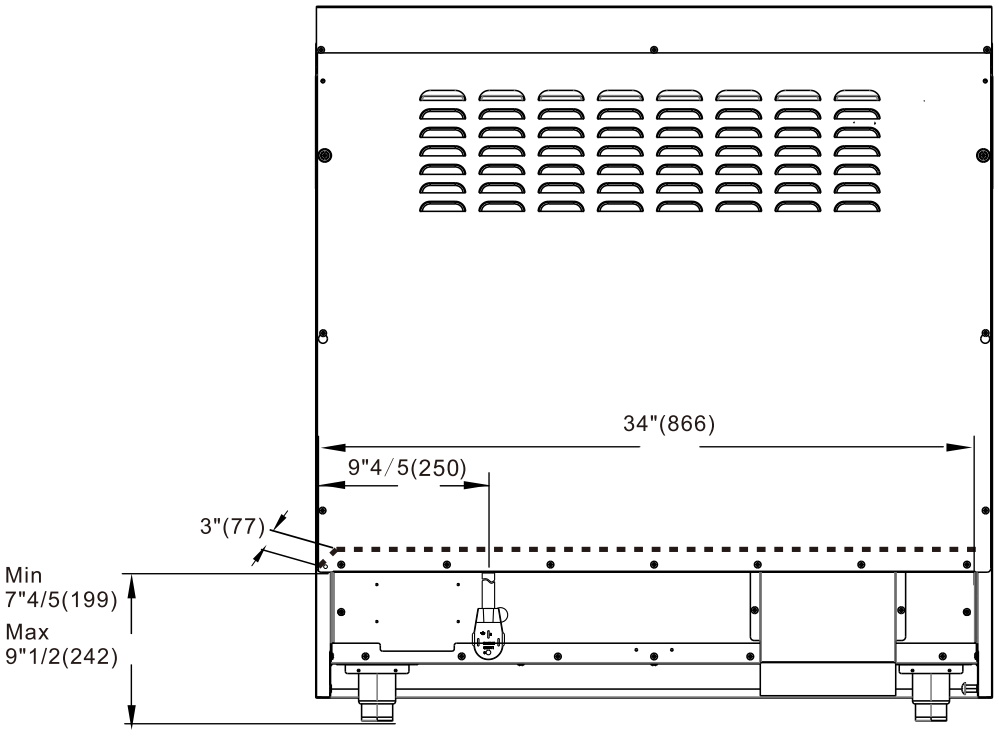
1/ Desenroscar dos tornillos en la parte posterior de la máquina.
2/ Instalación de almohadillas de Goma para tabiques.

	30 Pulgada	36 Pulgada
A	30"(763)	36"(915)

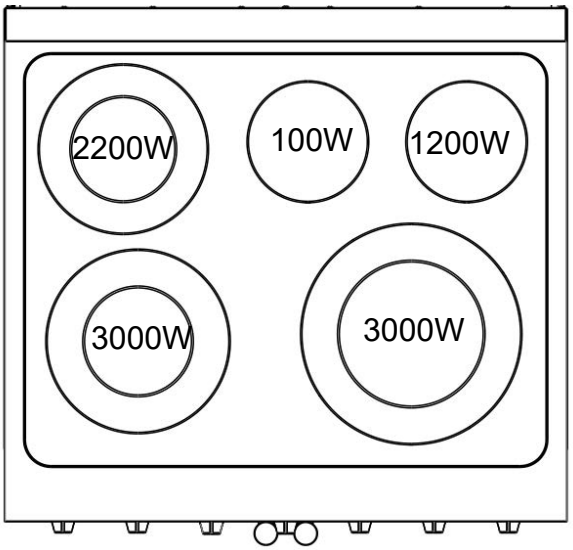
Model: FFSEL6955-30



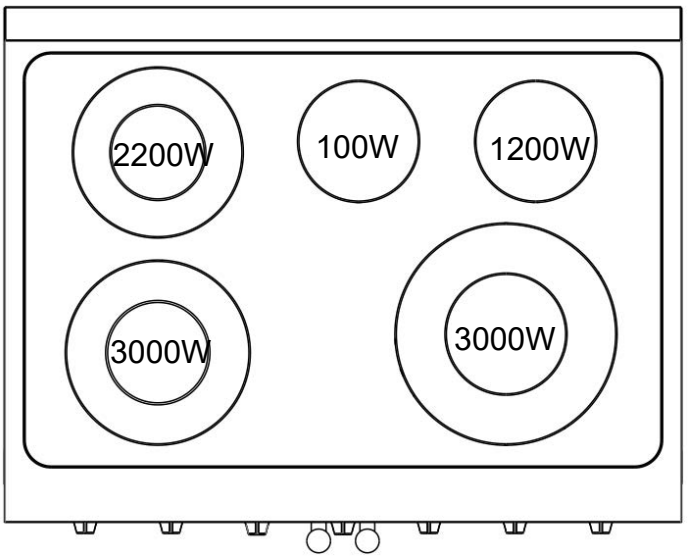
Model: FFSEL6955-36



Superficie de la estufa



Model:FFSEL6955-30



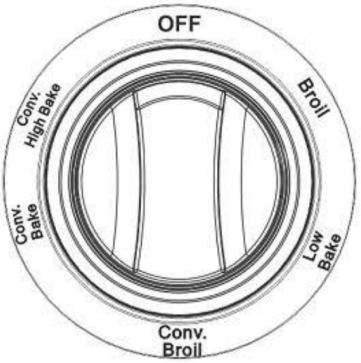
Model:FFSEL6955-36

FUNCIONES DEL HORNO ELÉCTRICO

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



(Perilla de control de la temperatura)



(Perilla de funciones del horno)

CONV. HORNEADO ALTO

Dos elementos de calor y un ventilador trabajan juntos bajo esta función: superior e inferior, para un calentamiento más rápido y tiempos de cocción más cortos a temperaturas más bajas. Se pueden lograr mejores resultados de cocción con aire caliente circulando alrededor de la cavidad del horno de manera uniforme. Ideal para hornear o cocinar hasta en 3 niveles. Ajuste de temperatura de 250° F a MAX.

CONV. HORNEAR

El elemento de calor inferior y el ventilador trabajan juntos bajo esta función. El calor se distribuye alrededor del horno para permitir que se horneen más y mejor los pasteles en la base. Ajuste de temperatura de 250°F a MAX.

Horno profesional ¡Guía rápida de inicio para cocinar!

La función conv.bake ofrece resultados de calentamiento más rápidos y uniformes que los hornos tradicionales (sellados). Esta configuración es muy adecuada para hornear por lotes o una comida completa. Se recomienda encarecidamente para cualquier estilo culinario o precalentamiento.

CONV. ASAR

Dos elementos de calor fuertes en la parte superior y un ventilador funcionan bajo esta función. Extienden el calor uniformemente alrededor del horno, lo que permite obtener resultados de cocción más rápidos y mejores. Utilizarlo para asar grandes porciones de carne o pollo en un solo nivel. Adecuado para dorar. Trabaje con el ajuste de temperatura al Máximo para asar.

HORNEADO BAJO

Los elementos de calor en la parte inferior son los que trabajan bajo esta función. Hornea en un solo nivel. Adecuado para pasteles, muffins, pizzas y platos delicados con huevo. Ajuste de temperatura de 250°F a MAX.

ASAR

Dos elementos fuertes de calor en la parte superior son lo que trabajan bajo esta función. Proporciona calor radiante directo sobre los alimentos. Utilizarlo para asar grandes cantidades de alimentos y cocinar más rápido que la función de horneado normal. Ajuste de temperatura al máximo.

Uso de la estufa del horno

- Ten cuidado al tocar la superficie de la estufa. Después de cerrar y usar, la superficie de vidrio de la superficie de la estufa mantendrá el calor.
- Si la superficie de la estufa está rota, no la Use. Si el vidrio se rompe, el detergente o el derrame pueden penetrar en la superficie de la estufa rota y existe el riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar el vidrio. El uso de objetos similares a cuchillos, objetos afilados, anillos, joyas puede rayar fácilmente la superficie de la estufa.
- Evite almacenar artículos que puedan derretirse o incendiarse en una estufa de vidrio, que se expanda accidentalmente incluso si no se usa, o que el calor de los respiraderos del horno pueda provocar que los artículos se derritan o se enciendan.
- No cocine directamente en un vaso, asegúrese de usar utensilios de cocina adecuados.

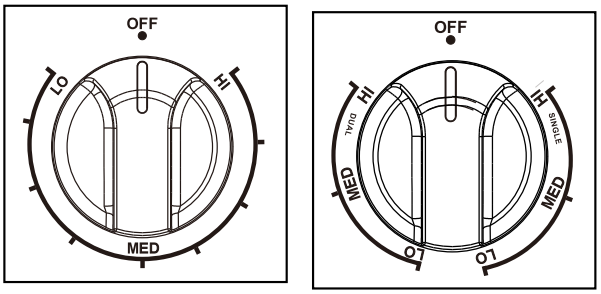
Perilla de control de calentamiento de la superficie de la estufa

La estufa está equipada con cuatro dispositivos de calentamiento de la superficie de la estufa. Para operar el calentamiento de la superficie de la estufa, basta con empujar la perilla y girar a la posición deseada. Estos controladores tienen múltiples posiciones desde la salida de baja potencia hasta la salida de alta potencia. Para cerrar el calentamiento de la superficie de la estufa, gire la perilla de control de calentamiento de la superficie de la estufa a la posición " OFF ".

Su colección está equipada con cuatro o cinco dispositivos de calefacción de diferentes tamaños. Hay 6, 9 y 12 pulgadas. El dispositivo de control de superficie es fácil de operar. Solo tiene que empujar la perilla y girar a la posición deseada.

- 6" : 100 W
- 6" : 1200 W
- 9" : 2200 W
- 9" : 3000 W
- 12" : 3000 W

Cuando el aparato esté electrificado, se encienden uno o más calentadores y se encienden las luces indicadoras. Girar la perilla al HI puede aumentar la Potencia de calentamiento, y girar la perilla al LO puede reducir la Potencia de calentamiento.



IMPORTANTE: para encender la fuente de alimentación, siempre presione suavemente la perilla de control hacia adentro y gire.

Para evitar cocinar en exceso, al cocinar alimentos, retire las ollas y sartenes de la estufa. Evite colocar cualquier objeto en la superficie de la estufa hasta que se enfríe por completo.

ADVERTENCIA

Asegúrese que las manijas de las ollas no sobresalgan del borde de la cocina, para evitar voltearlas por accidente. Esto también dificultará que los niños alcancen las ollas y/o sartenes.

CONSEJOS PARA USAR LA COCINA

Las características físicas de las ollas y sartenes influencian el desempeño de cualquier cocina. Por tanto, debe enfatizar la importancia de usar el equipo de cocina apropiado.

- Use equipo de cocina con fondos planos y tapas que ajusten bien, para conservar energía y acortar los tiempos de cocción.
- Solamente ciertos tipos de ollas de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, arcilla u otros esmaltados son recomendables para uso en esta cocina. Los fabricantes recomiendan que se usen temperaturas bajas a medianas cuando use ollas de vidrio.
- El tamaño de la olla debe ser adecuado para el tamaño de la hornilla. Una olla ligeramente más grande que la hornilla cubre todo el calentador y previene derrames y salpicaduras que podrían llegar a la hornilla y quemarse. Usar una olla más pequeña que la hornilla es un desperdicio de energía.
- Para evitar salpicaduras y maximizar la eficiencia, los fondos de las ollas deberán estar limpios y secos antes de calentar las hornillas.

Interruptor de luz LED

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

Luz del horno

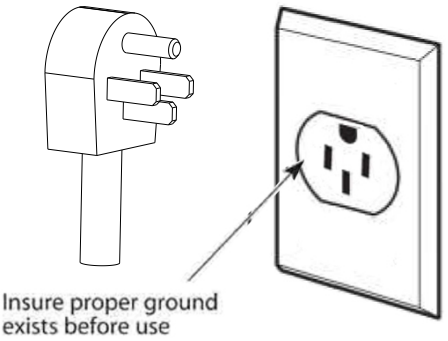
La luz del horno se controla mediante un botón ubicado en el panel de control. Se puede usar esta luz mientras cocina o limpia el horno.

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

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

INFORMACION GENERAL





- PRECAUCION: antes de empezar cualquier operación de limpieza y mantenimiento, desconecte la cocina artefacto del suministro eléctrico.
- Le aconsejamos que limpie la cocina cuando se encuentre fría, especialmente cuando vaya a limpiar las partes esmaltadas.
- Evite dejar substancias alcalinas o ácidas (jugo de limón, vinagre, etc.) en las superficies.
- Evite usar productos de limpieza con cloro o base ácida.
- El horno debe ser siempre limpiado después de cada uso, usando productos adecuados y recordando que, al usarlos por 30 minutos en la temperatura más alta, elimina la mayoría de los residuos reduciéndolos a cenizas.

LIMPIANDO SU COCINA

- Desconecte el suministro eléctrico A/C de la caja general o interruptor, verifique que la cocina esté apagada y que todas las hornillas estén apagadas y frías antes de mover nada. Luego retire todas las piezas incluyendo las rejillas.
- Limpie las superficies interiores con una solución de agua tibia y polvo de hornear. La solución deber ser aproximadamente 2 cucharadas de polvo de hornear por cada litro de agua.
- Limpie las rejillas con una solución de detergente suave.
- La parte externa de la cocina se debe limpiar con una solución de detergente suave y agua tibia.
- Exprima el exceso de agua de la esponja o trapo cuando limpie el área de las perillas de control, o cualquier parte eléctrica.
- Limpie la superficie con una solución de agua tibia y detergente suave Enjuague bien y seque con un trapo limpio que sea suave.
- No use esponjas de metal o cepillo de metal en las superficies.

PROBLEMAS CON SU COCINA ELECTRICA?

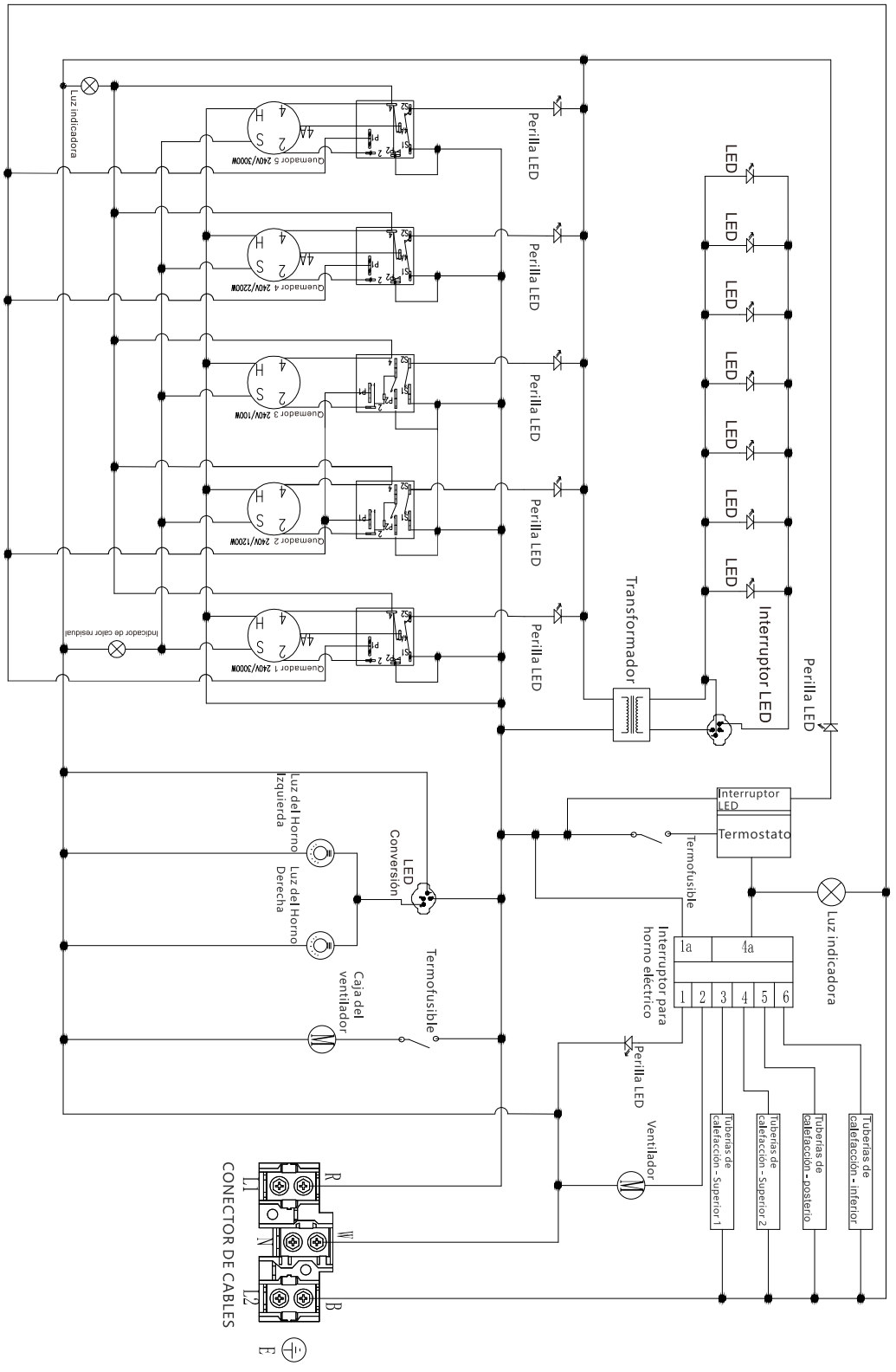
Ud. Puede resolver muchos problemas comunes a los electrodomésticos fácilmente, ahorrándose el costo de una posible llamada al servicio técnico. Pruebe las sugerencias mencionadas abajo para ver si puede resolver el problema antes de llamar al servicio técnico.

GUIA DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
• Las hornillas no mantienen el hervor o las frituras demoran mucho.	• Debe usar ollas y/o sartenes que tengan los fondos completamente planos. • Los fondos de sartenes deben ser del tamaño de la hornilla que use.
• Los alimentos tardan mucho en cocinarse.	• Está usando ollas y/o sartenes inapropiados.
• Las hornillas no funcionan.	• Puede tener un fusible quemado o el interruptor apagado. • La hornilla no está bien conectada al receptáculo. • No uso la perilla de control correctamente.
• Los controles de temperatura no giran.	• Si es una perilla de control de hornillas, presiónela antes de girarla. • Si es una perilla de control del horno, debe girarla en sentido horario.
• La luz del horno no funciona.	• El bombillo está suelto o está quemado. • El interruptor de encender la luz del horno está roto.
• El horno no funciona.	• Puede tener un fusible quemado o el interruptor apagado. • No usa la perilla de control correctamente.
• Los alimentos no se asan correctamente.	• La perilla de control del horno no está en BROIL. • La rejilla está en la posición incorrecta. • El recipiente no es apropiado para asar. • El termostato del horno está defectuoso.
• Los alimentos no se hornean correctamente.	• La perilla de control del horno no está en BAKE. • La rejilla está en la posición incorrecta. • El recipiente no es apropiado para asar. • El termostato del horno está defectuoso.

Diagramas de cableado

FFSEL6955-30
FFSEL6955-36



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