



FORNO

Alta Qualita

FREESTANDING GAS RANGE



INSTALLATION GUIDE

SPECIFICATIONS, INSTALLATION, AND MORE

MODEL NUMBERS:



FFSGS6211-30S



FFSGS6259-30S



FFSGS6228-30S



FFSGS6242-30S

Index

Customer care	1
Consumer information	2
Anti-tip Device	2
Important Safety information	4
Features of your range	6
Installation instructions	7
Door Handle Installation	10
Instruction Of Adjustable Kick Panel	11
Electrical	11
Gas Supply	12
Product Dimensions and Cabinets	14
Exhaust Hood Installation	15
Gas Conversion Operation	15
Gas Supply Connection	20
Surface Burner Operation	20
Oven Operation	22
Care and Maintenance recommendations	24
Trouble shooting tips	24
Wire Diagram	26

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 in the left corner of the door. For warranty purposes, you will also need the date of purchase. Record this information below for future reference.

SERVICE INFORMATION

Model Number:

Use these numbers in any correspondence or service calls concerning your cooking range.

Serial Number:

If you received a damaged appliance, immediately contact the dealer (or builder) that sold you the product.

Date of Purchase:

Purchase Address & Phone:

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.

SERVICE IN THE UNITED STATES & CANADA:

Keep the instruction manual handy to answer your questions. If you don't understand something or you need more assistance, please call our Customer Service: 1-866-231-8893 Opt. 2

Or email: mysupport@forno.ca

The instruction manual can be downloaded from www.forno.ca

If your appliance ever requires servicing, be sure to use a **FORNO** Factory Certified Service provider recommended by our customer care center. All Factory Certified Service providers are carefully selected and thoroughly trained by us.

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.

- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

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.

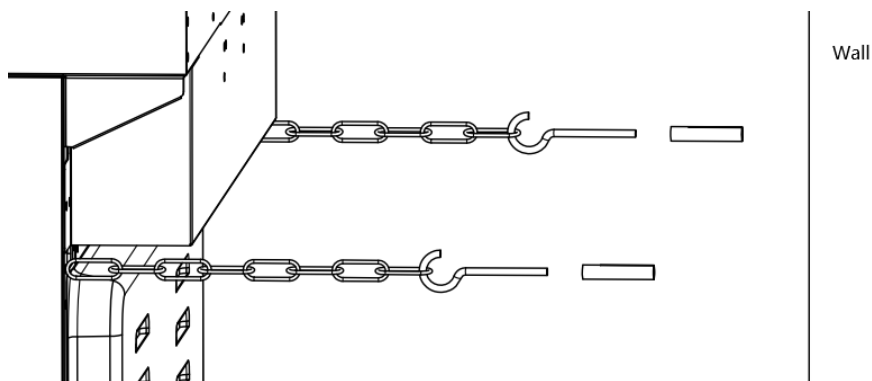
Re-engage the anti-tip device if the range is removed.

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. All ranges can tip and cause injuries.

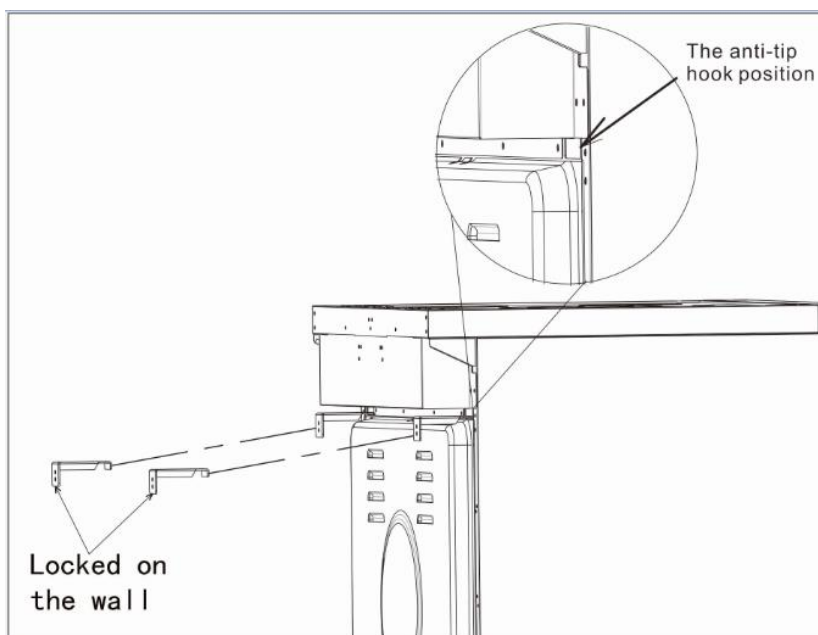
Make sure the anti-tip device is installed.

Options 1 for the anti-tip device:



- 1) Check if one side of the anti-tip chain have installed well on the range.
- 2) Drill 1 holes for both sides to fix the end of the chains securely to the wall according the above drawing.
- 3) Slide in the cooking range towards the anti-tip bracket. Check to make sure it is properly installed.

Options 2 for the anti-tip device:



- 1) Find the anti-tip bracket and screws from the accessories bag.
- 2) Let the bracket buckle on the range according the above drawing.
- 3) Drill 2 holes and fix the anti-tip bracket securely to the ground according the above drawing.
- 4) Slide in the cooking range towards the anti-tip bracket. Check to make sure it is properly installed.

⚠️ WARNING

This product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the State of California to cause developmental harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

To minimize exposure to these substances. Always operate this unit according the Instruction Manual, and ensure that you provide proper ventilation.

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

⚠️ 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 ATTEMPT 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 gas range installer 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 is shipped from the factory set for use with natural gas or propane (LP) gas. It can be converted for use with either. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
5. Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
6. Plug your range into a 120-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.
7. Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
8. Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
9. 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.
10. 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.

⚠CAUTION

11. 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.
12. 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 correct combustion. 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.
13. Use only dry pot holders--moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky fabrics in place of pot holders.
14. 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 burners, grates, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door, metal trim parts above the door, any back guard, or high shelf surface.
15. 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

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.

⚠️ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIAL 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 STEP 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.

Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠️ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

Never leave the surface burners 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 proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that matches the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flames may be hazardous.

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 burns, ignition of flammable materials and spillage, cookware handles should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.

Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.

Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.

Do not use aluminum foil to cover the grills or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential 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.

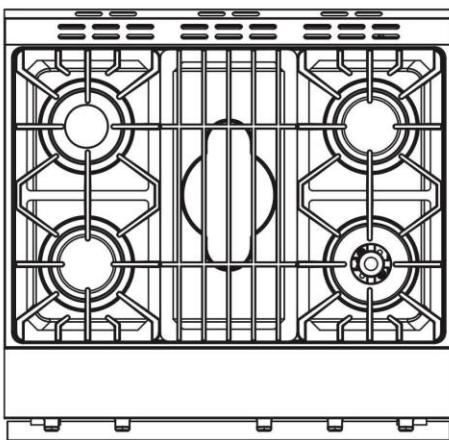
Place oven racks in desired location while oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.

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.

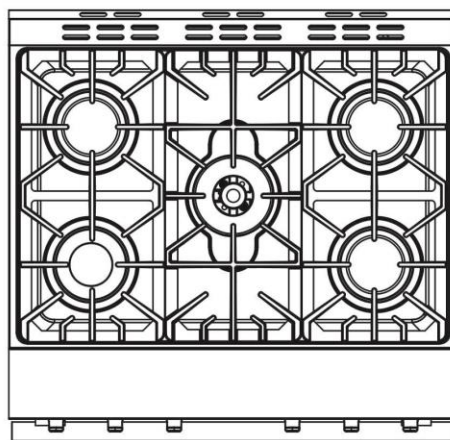
Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.

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

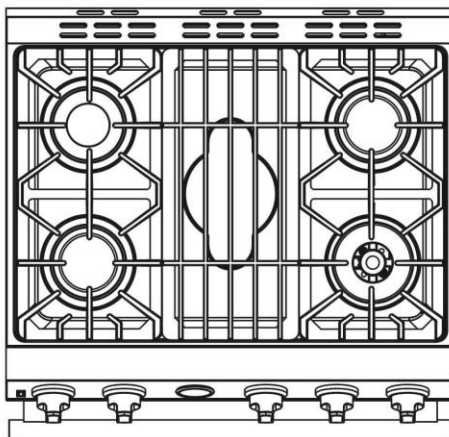
Features of Your Range



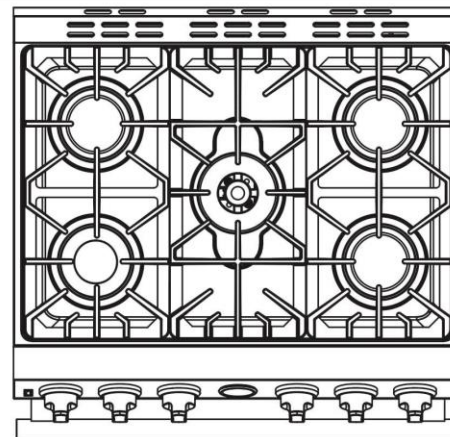
4 burners (FFSGS6228-30S)



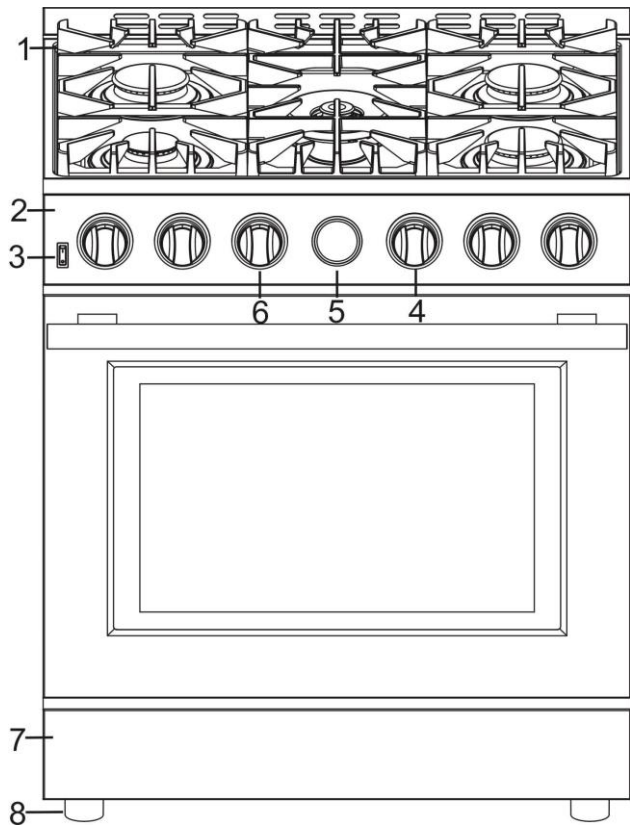
5 burners (FFSGS6242-30S)



4 burners (FFSGS6211-30S)



5 burners (FFSGS6259-30S)






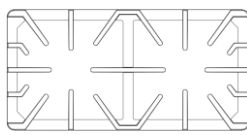
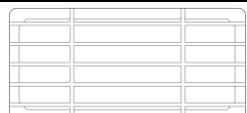
1. Surface Burner Grates
2. Control panel
3. Oven light switch
4. Oven/broil burner control knob
5. Temperature gauge
6. Surface burner control knob
7. Kick Panel
8. Leveling System (Oven legs)

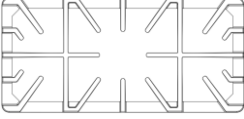
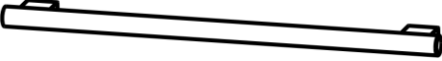




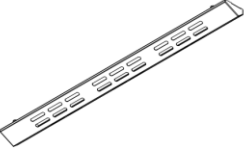
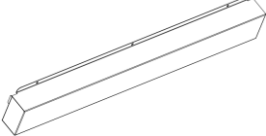

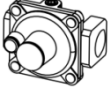

Not all features are on all models. Appearance may vary.

INSTALLATION INSTRUCTIONS



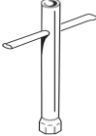







Before using your range

1. Remove all packaging material.
2. Check to make sure you have all of the accessories listed below

	LPG injector	FFSGS6211-30S	7 sets
		FFSGS6228-30S	7 sets
		FFSGS6259-30S	8 sets
		FFSGS6242-30S	8 sets
	Anti-tip chain (pre-installed)		1 set
	Anti-tip bracket and screws		1 set
	Burner grills	FFSGS6211-30S	2 pieces
		FFSGS6228-30S	2 pieces
		FFSGS6259-30S	2 pieces
		FFSGS6242-30S	2 pieces
	Burner grill (Middle) (for FFSGS6211-30S and FFSGS6228-30S)		1 piece

	<p>Burner grill (Middle) (for FFSGS6259-30S and FFSGS6242-30S)</p>	<p>1 piece</p>	
	<p>Oven door handle</p>	<p>1 piece</p>	
	<p>Burner & Cap (5000BTU)</p>	<p>FFSGS6211-30S</p>	<p>1 set</p>
		<p>FFSGS6228-30S</p>	<p>1 set</p>
		<p>FFSGS6259-30S</p>	<p>1 set</p>
		<p>FFSGS6242-30S</p>	<p>1 set</p>
	<p>Burner & Cap (9000BTU)</p>	<p>FFSGS6211-30S</p>	<p>1 set</p>
		<p>FFSGS6228-30S</p>	<p>1 set</p>
		<p>FFSGS6259-30S</p>	<p>3 sets</p>
		<p>FFSGS6242-30S</p>	<p>3 sets</p>
	<p>Burner & Cap (18000BTU)</p>	<p>FFSGS6211-30S</p>	<p>1 set</p>
		<p>FFSGS6228-30S</p>	<p>1 set</p>
		<p>FFSGS6259-30S</p>	<p>1 set</p>
		<p>FFSGS6242-30S</p>	<p>1 set</p>
	<p>Baking rack</p>	<p>2 pieces</p>	
	<p>Backsplash</p>	<p>1 piece</p>	
	<p>Kick Plate</p>	<p>1 piece</p>	
	<p>Leg</p>	<p>4 pieces</p>	
	<p>Regulator (pre-installed)</p>	<p>1 piece</p>	
	<p>Serial Number Sticker & Instruction Manual</p>	<p>1 set</p>	

TOOLS NEEDED FOR INSTALLATION (not supplied with the range)

 Screwdriver	 Wrench	 Socket wrench	 Allen key	 Tape measure & Pencil
 Protective gloves	 Hammer	 Adjustable wrench	 Adjustable pliers	 Drill

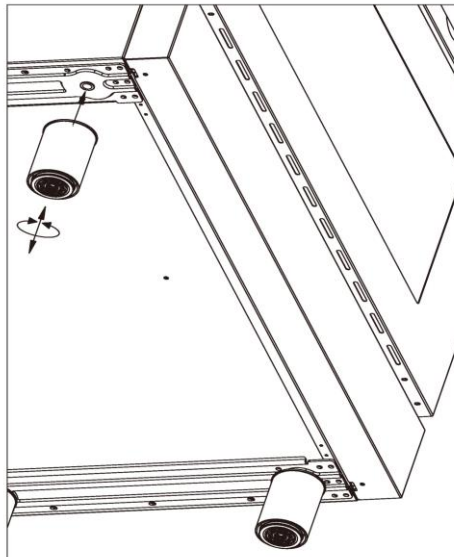
Installing The Legs

The ranges must be used only with the legs properly installed. Four height-adjustable legs are shipped with the range situated in the oven cavity. Before installing the legs, position the appliance near its final location as the legs are not suitable for moving the appliance over long distances.

After unpacking the range, raise it enough to insert the legs in the appropriate receptacles situated on the lower part of the appliance.

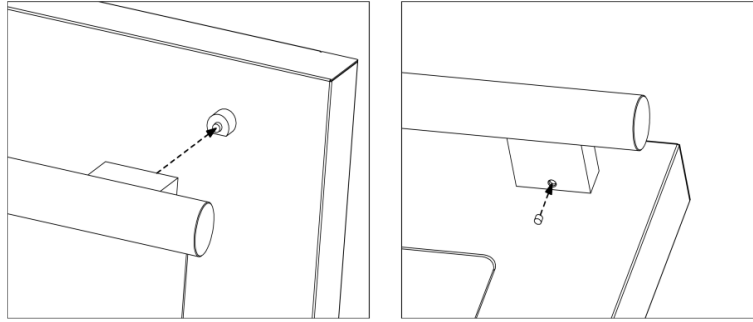
Lower the range gently to keep any undue strain from legs and mounting hardware. If possible, use a pallet or lift jack instead of tilting the unit.

Adjust leg height to the desired level by twisting the inside portion of the leg assembly until the proper height is reached. Check with a level that the cooktop is perfectly level.



Door Handle Installation

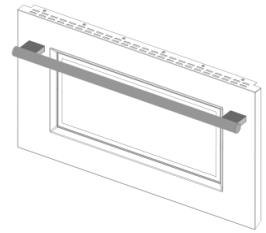
The door handle is not pre-installed. Follow the illustrations below to install the door handle quickly and easily.



Step 1. Put the handle cover the nut on the door, let the nut insert to the handle base.

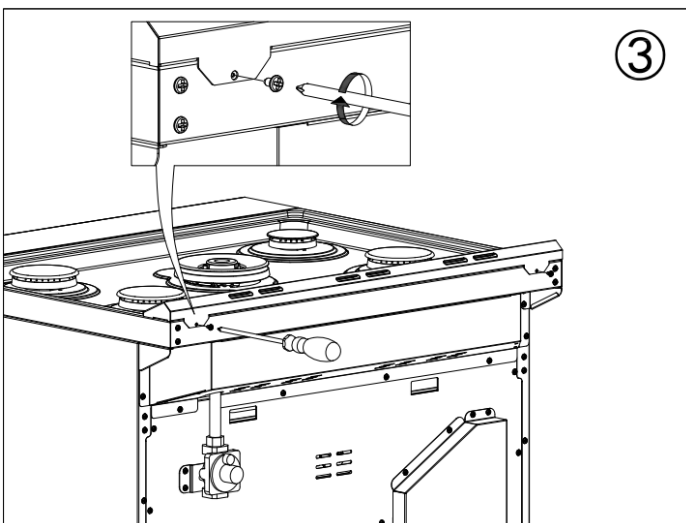
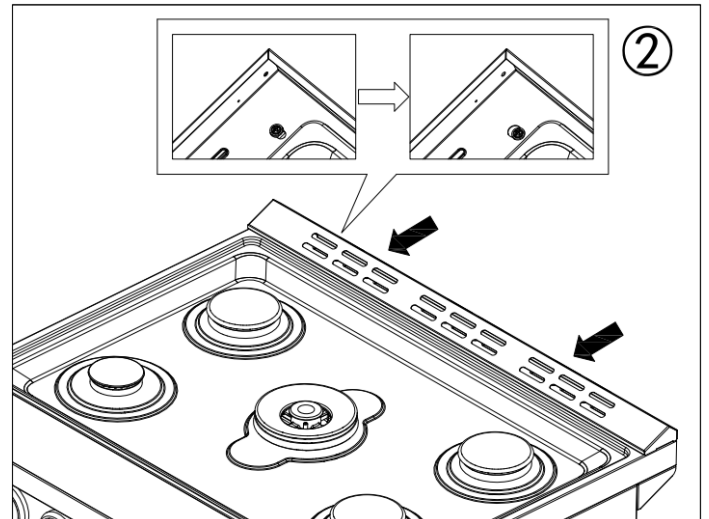
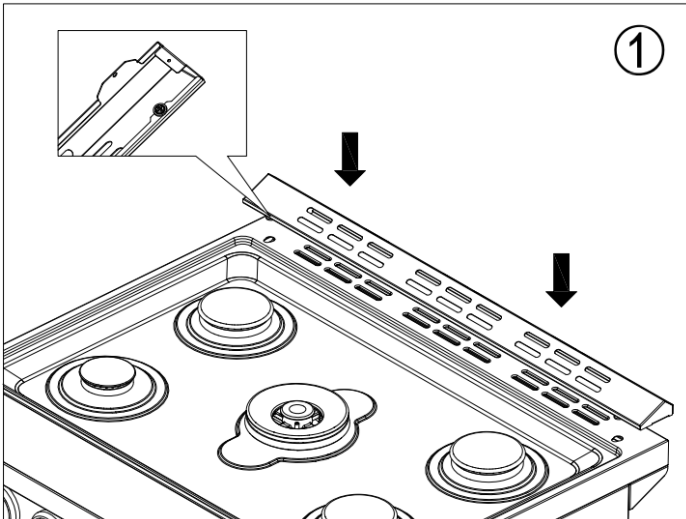
Step 2. Tighten the bolt bottom.

Step 3. Repeat Step 1 to 2 for the other side. Make sure tighten the bolt for both sides.



Installation Instruction Of Backsplash

Take out the backsplash from the parts box on the back. Follow the instructions as below to install the backsplash.



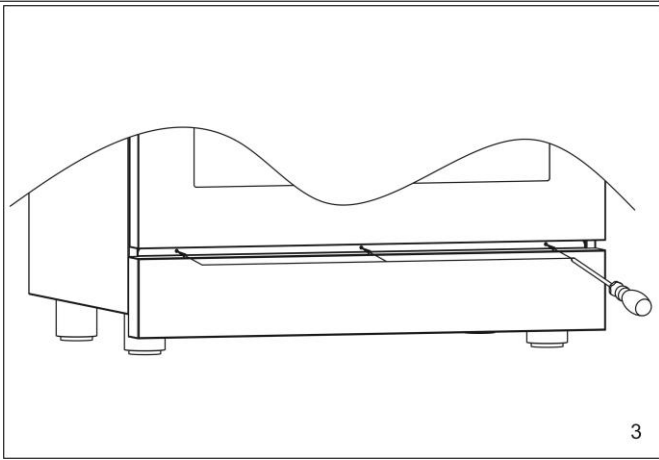
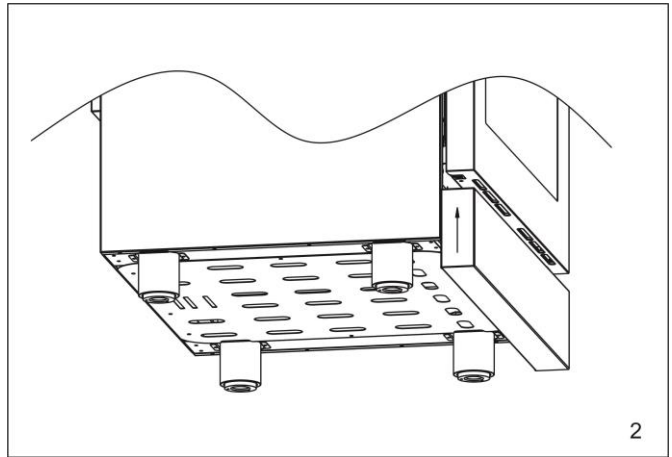
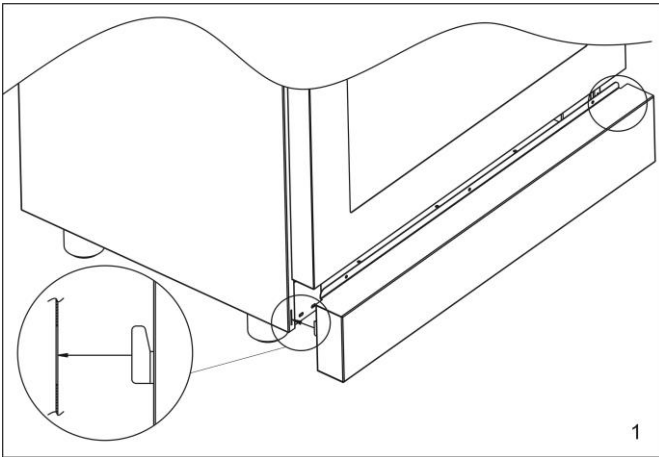
Step 1. Refer to the picture 1, align the two buttons that under the Backsplash with the holes that on the rear of the Cooktop panel surface.

Step 2. Refer to the picture 2, push the Backsplash to the front side, and let the buttons tighten with the holes.

Step 3. Refer to the picture 3, tighten 2 screws to fix the Backsplash.

Installation Instruction of Kick Panel

Take out the kick panel from the parts box on the back. Follow the instructions as below to install the kick panel.



Step 1. Refer to the picture 1, insert the fixed hook to the slot position.

Step 2. Refer to the picture 2, push the kick panel up to fix the panel on the product.

Step 3. Refer to the picture 3, tighten 3 screws between the door and the kick panel as the picture to finish the installation.

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. Reverse polarity will result in continuous sparking of the electrodes, even after flame ignition. 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	Grounded, 110/120 VAC, 60 Hz
Service	15 amp or 20 amp dedicated circuit
Receptacle	3-prong grounding-type
Power Cord	5.5' (1.4 m)

Electrical grounding Instructions:

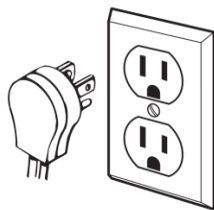
This range is equipped with a three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. **DO NOT** cut or remove the grounding pin from the plug.

⚠️ WARNING

⚠️ CAUTION

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.



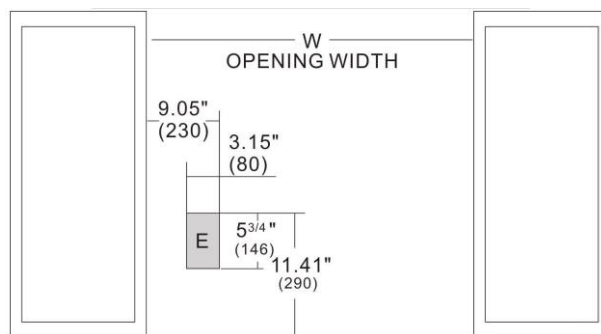
Grounding

The power cord is equipped with a three-prong(grounding) plug which mates with a standard three-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 two-prong wall receptacle is encountered, it is the responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from the power cord.

Electric Power Supply Requirements



Gas Supply

Installation must comply with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54. In Canada, installation must conform to the current natural Gas Installation /code, CAN 1-1.1-M81 and with local codes where applicable.

This range has been design-certified Conforms to CSA/ANSI STD Z21.1-2018 Certified to CSA STD 1.1-2018 Household Cooking Gas Appliances

TYPE OF GAS:

NATURAL GAS	WC
Supply Pressure	5" (12.5 mb)
Minimum Supply Pressure	6"
Max Regulator Pressure	14" (34.9 mb), 0.5 psi (3.5 kPa)
LP GAS	WC
Supply Pressure	10" (25 mb)
Minimum Supply Pressure	11"
Max Regulator Pressure	14" (34.9 mb), 0.5 psi (3.5 kPa)

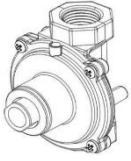
⚠️ WARNING

Do not obstruct the flow of combustion air into the range and ventilation air away from the range

Ventilation: it is recommended that the unit be operated with an oven head, vented exhaust hood of sufficient size and capacity.

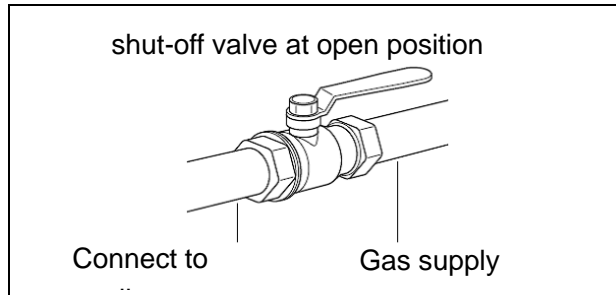
Pressure regulator

Since service pressure may fluctuate with local demand, every gas cooking range must be equipped with a pressure regulator on the incoming service line for safe and efficient operation. The pressure regulator provided with the range has female threads 1/2" NPT for 30" range. The regulator is pre-installed on the gas range.



Pressure regulator can withstand a maximum input pressure of 0.5 psi (3.5 kPa), and is set at 5" WC outlet pressure when used on NATURAL GAS and 10" WC outlet pressure when used on LIQUID PROPANE.

Gas Shut-off Valve (not included)



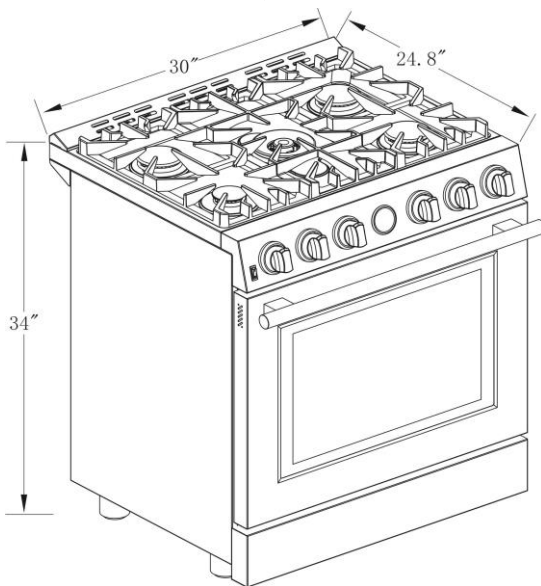
The supply line must be equipped with an approved external gas shut-off valve located near the range in an accessible location. Do not block access to the shut-off valve. Refer to the illustration above.

A 3/4" (19 mm) ID gas supply line must be provided to the range. If local codes permit, a certified, 3' (.9 m) long, 1/2" (13 mm) or 3/4" (19 mm) ID flexible metal appliance connector is recommended to connect the unit's 1/2" NPT or 3/4" NPT female inlet to the gas supply line. Pipe joint compounds suitable for use with natural or LP gas should be used.

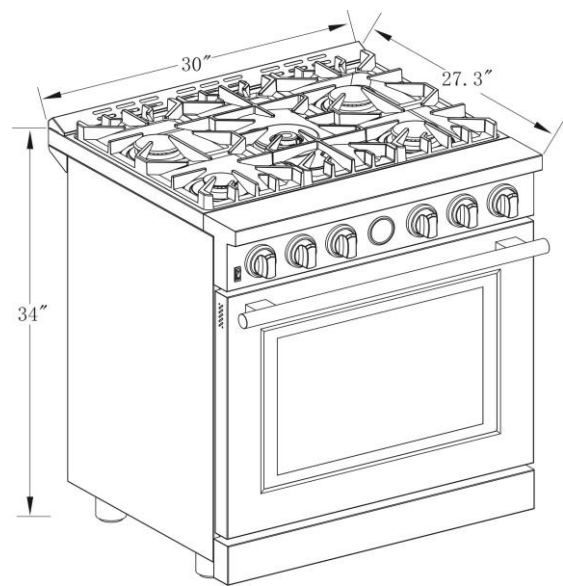
The appliance and its shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kPa). The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the system at test pressures equal to or less than 0.5 psi (3.5 kPa).

Product Dimensions and Cabinets

Model#: FFSGS6211-30S, FFSGS6259-30S

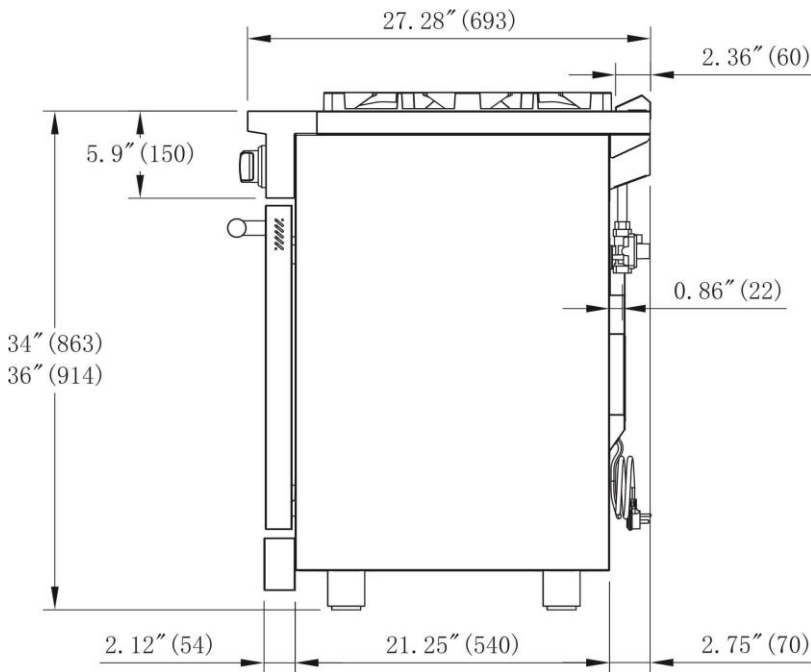
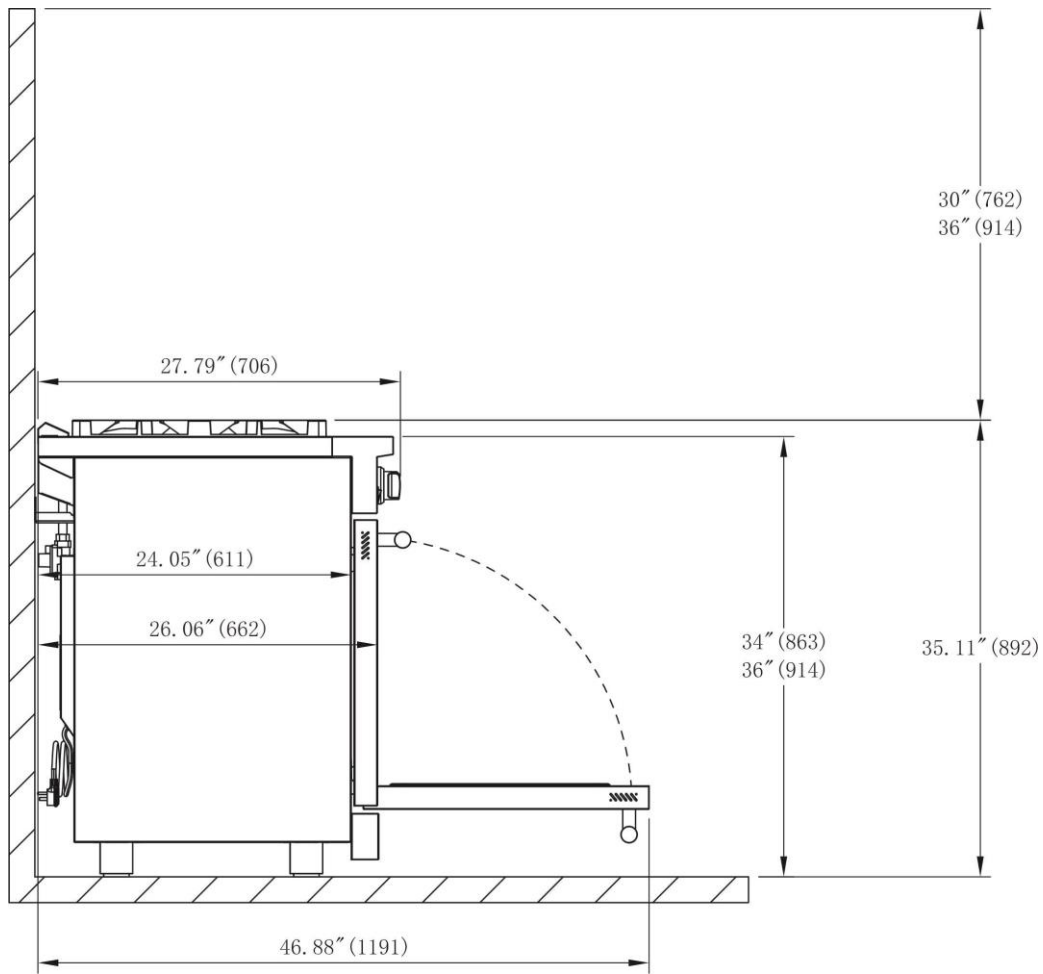


Model#: FFSGS6228-30S, FFSGS6242-30S

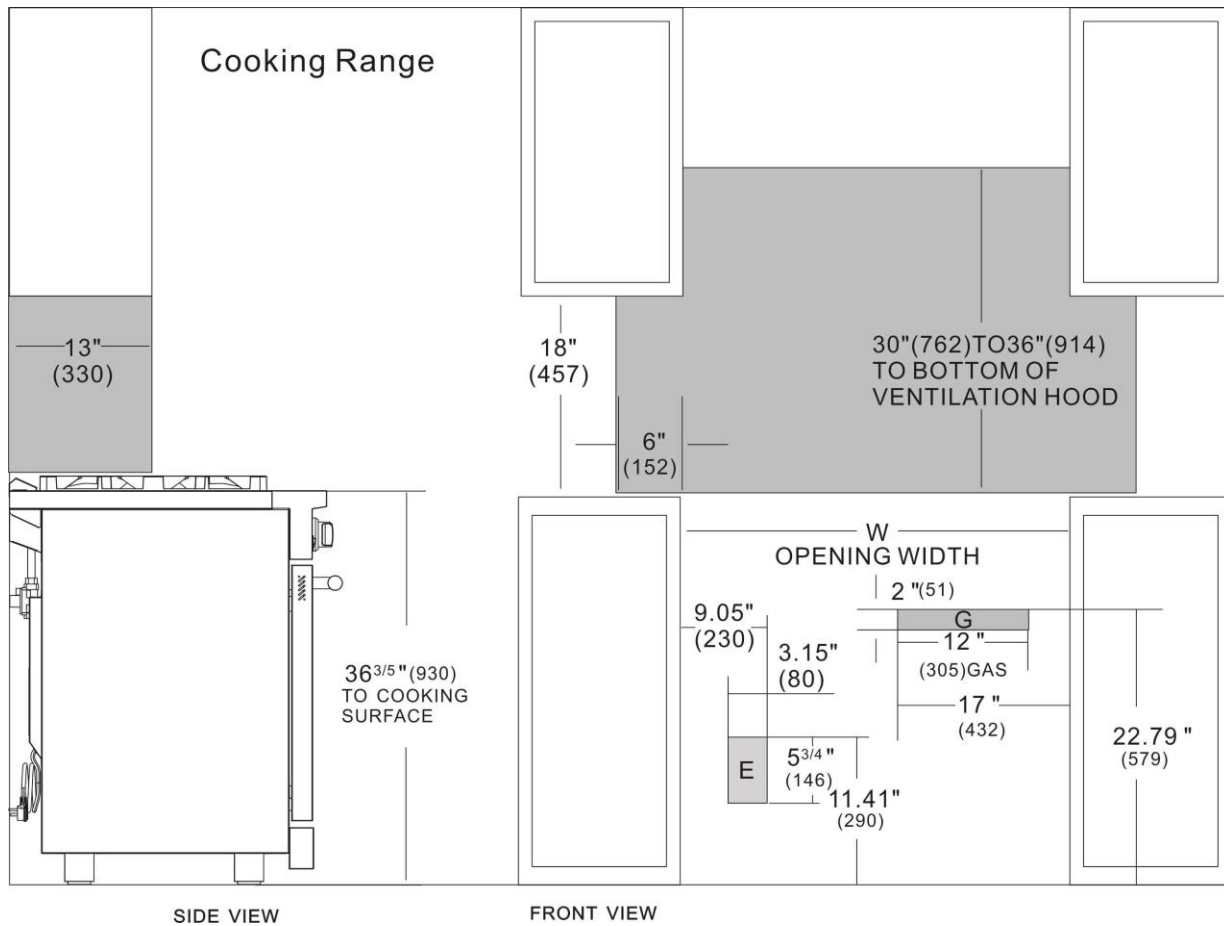
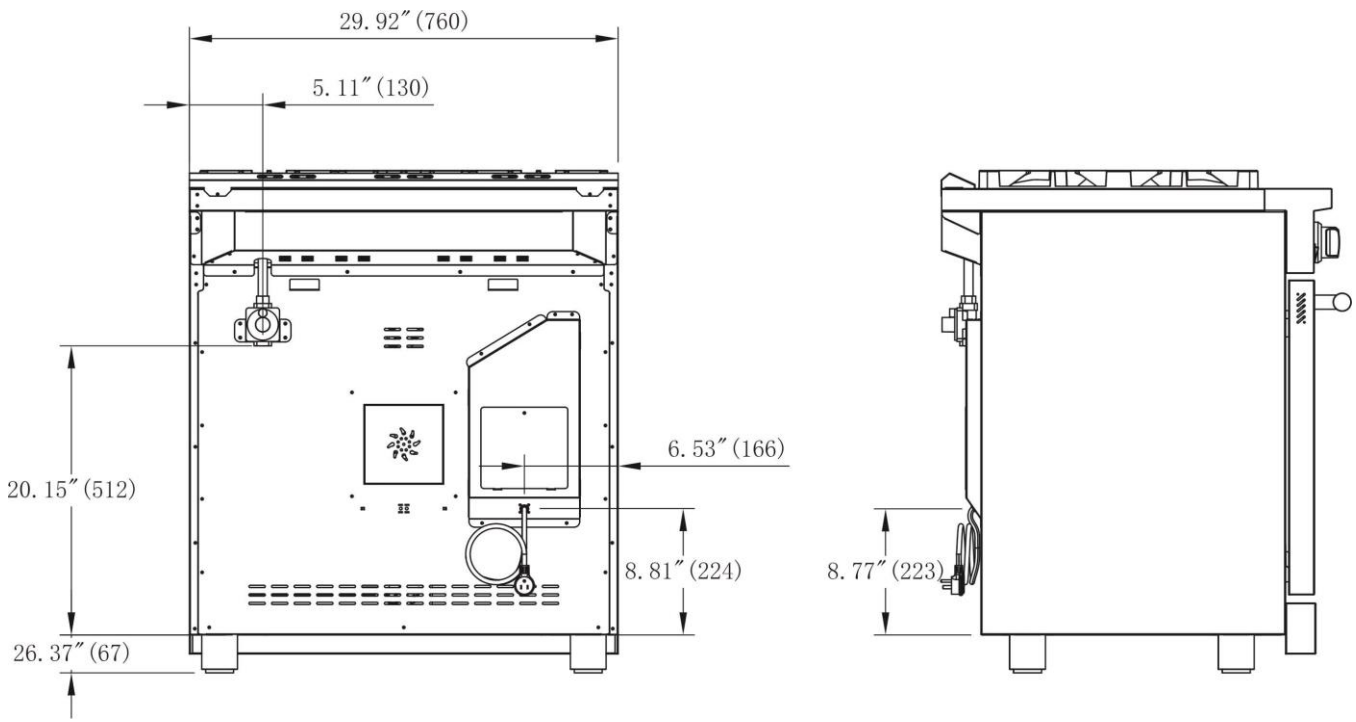


This range may be installed directly adjacent to existing countertop-height cabinets (34"-36" or 86-91 cm from the floor). To achieve the best look, the cooktop should be level with the cabinet countertop. This can be accomplished by raising the unit using the adjustment spindles on the legs.

Side Schematic



Back Schematic



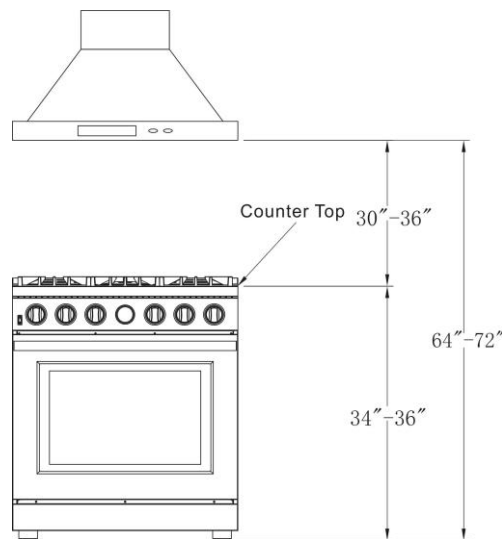
Opening width W
 30" Model 30" (762mm)

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 64" to 72" above the floor. These dimensions provide safe and efficient operation of the hood.

After Installation:

1. Check ignition of surface burners.
2. Check the air shutter adjustment – sharp blue flame, with no yellow tipping or lifting flames.
3. Check ignition of oven burner.
4. Visually check tubular burner (oven burner) re-ignition to be sure both rows of burner ports are relighting each time.
5. Check for gas leaks at all gas connections (using a gas detector, never a flame).
6. Check oven bake and convection bake function. (For some models have convection fan.)



Gas Conversion Operation

This cooking range can be used with LP gas and NG gas. It is shipped from the factory adjusted for use with NG (Nature Gas). Injector for LP gas are included. Follow the instruction shown below for gas conversion.

⚠️ WARNING

Gas conversion shall be conducted by a factory-trained professional. Call the customer service hotline to identify a factory-trained professional near your home.

⚠️ WARNING

Before carrying out this operation, disconnect the range from gas and electricity. Fail to do so, may result in fire, or electrical shock hazard can occur and result in injury or death. Do not remove regulator or allow it to turn during servicing.

The gas conversion procedure for this range includes 7 steps:

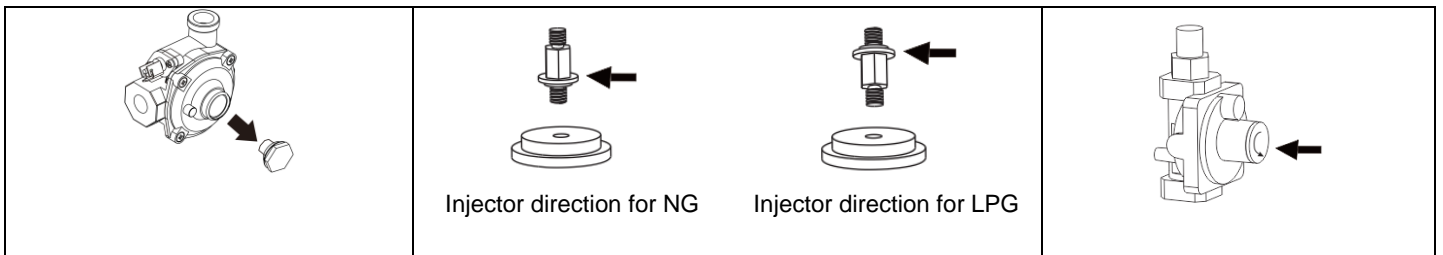
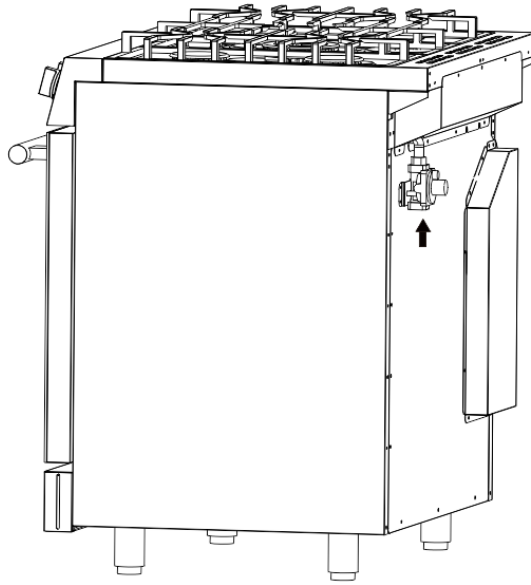
1. Pressure regulator
2. Surface burners
3. Oven burner
4. Broil burner
5. Gas valves
6. Reconnect Gas and Electrical Supply
7. Installation of new rating label

The conversion is not completed if all 8 steps have not been concluded properly.

Before performing the gas conversion, locate the package containing the replacement injectors shipped with every range.

STEP 1: Pressure Regulator

The regulator was pre-installed on the back side of the Gas Range.



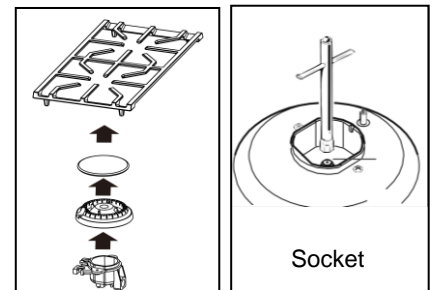
1.4) Unscrew the cap with injector from the regulator.

1.5) Unscrew the injector from the cap, the injector pre-installed for NG. Reverse the injector and screw it back to the cap can for LPG.

1.6) Screw the cap with injector back to the regulator.

STEP 2: Surface Burners

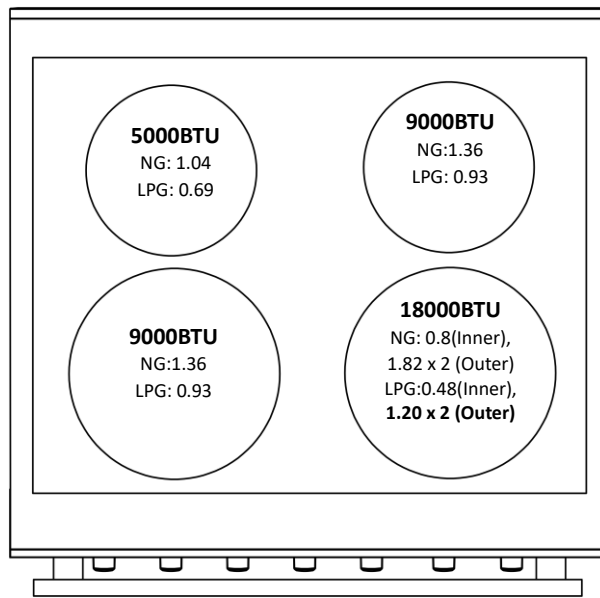
- 2.1) Remove cooking grates and burner caps.
- 2.2) Lift off burner spreader.
- 2.3) Remove the factory installed natural gas injector from the nozzle holders by using a 7mm socket wrench.
- 2.4) Replace the LP injector in each nozzle holder. Tighten each injector properly. **Do not over tighten the injector.**
- 2.5) Place the burner spreader and caps back to correct position. Put back the cooking grates.



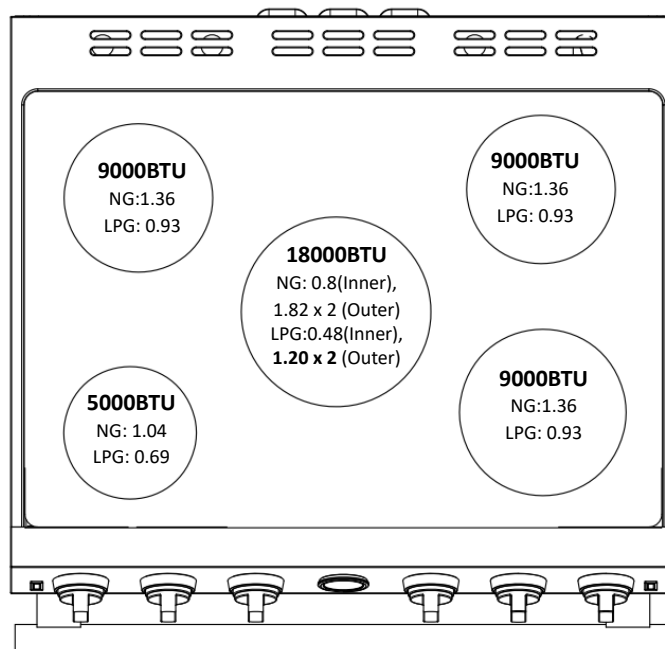
CAUTION

Handle carefully when removing and replacing gas components. Use proper support to prevent damage to components.

IMPORTANT: Each injector has a number indicating its flow diameter, the number is printed on the body. Consult the table below for matching nozzles with surface burners.



Model#: FFSGS6211-30S, FFSGS6228-30S

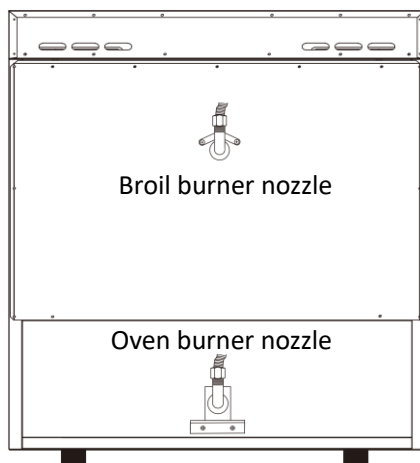


Model#: FFSGS6259-30S, FFSGS6242-30S

IMPORTANT: SAVE THE NOZZLES REMOVED FROM THE RANGE FOR FUTURE USE.

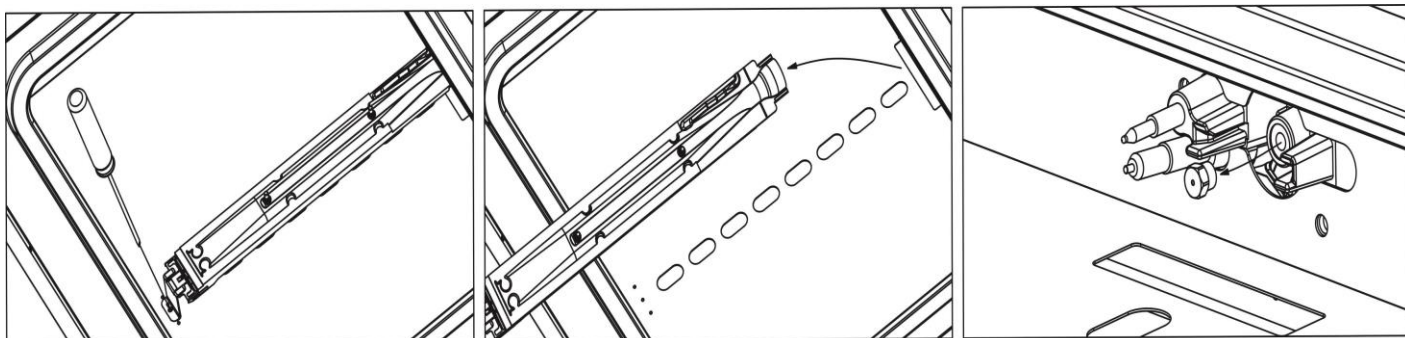
STEP 3: Oven Burner

The nozzle of the oven burner locates in the bottom rear of the cooking range.



3.1) Pull the unit out of its place.

3.2) Open the oven door and take the oven bottom plate away, you can see the oven bottom burner.



3.3) Remove 1 screw, take the bottom burner away. Replace the injector and tighten.

3.4) Assemble the oven bottom burner back to place.

Injector diameter for oven bottom burners:

Model#	FFSGS6211-30S	FFSGS6228-30S	FFSGS6259-30S	FFSGS6242-30S
NG	1.85	1.85	1.85	1.85
LPG	1.15	1.15	1.15	1.15

STEP 4: Broil Burner (oven top burner)

Broil burner nozzle locates in the middle top of cooking range back. Pull the unit out of its place.

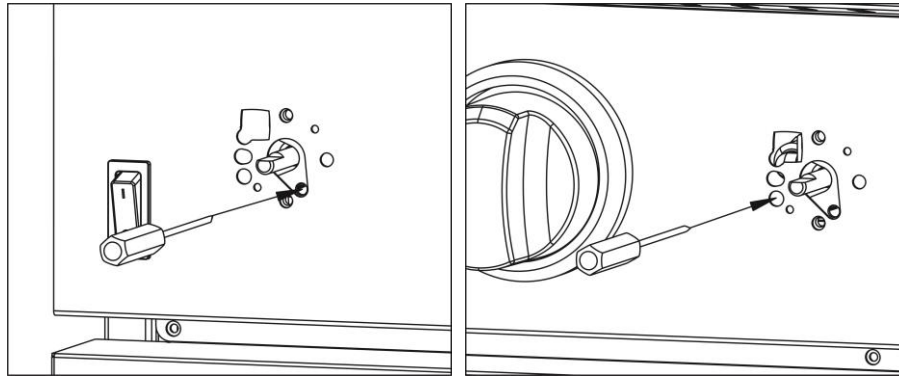
Repeat the operation same as the STEP 3 Oven burner to replace the broil burner nozzle.

Injector diameter for oven broil burners:

Model#	FFSGS6211-30S	FFSGS6228-30S	FFSGS6259-30S	FFSGS6242-30S
NG	1.50	1.50	1.50	1.50
LPG	0.97	0.97	0.97	0.97

IMPORTANT: Keep the injectors removed from the range for future use.

STEP 5: Gas valve (adjusting gas inlet orifice for surface burner)



After converting nozzle for different gas type, the gas inlet hole of surface burner needs to be adjusted.

5.1) Remove control knobs and knob base.

5.2) For the 9000BTU burner or 5000BTU burner (refer to the picture on the left), use screw driver the size is 2.0*50mm to adjust the burner bypass screw clockwise or anticlockwise, until the flame is normal.

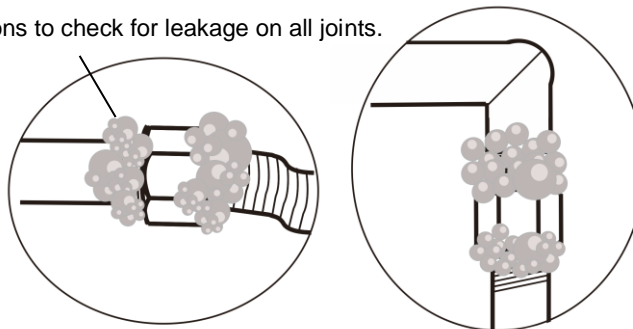
5.2) For the 18000BTU burner or the burner for Bake (refer to the picture on the right), use screw driver the size is 2.0*50mm to adjust the burner bypass screw clockwise or anticlockwise, until the flame is normal.

5.3) Put back the knobs and knob base to the correct position.

STEP 6: Reconnect Gas and Electrical Supply

Leakage testing of the range shall be conducted according to the installation instructions provided with the range. Before operating the range after the gas conversion, always check for leaks with a soapy water solution or other acceptable method at gas connections installed between the gas inlet pipe of the range, gas regulator, and the manual shut-off valve.

Use soapy solutions to check for leakage on all joints.



⚠ WARNING DO NOT use a flame to check for gas leakage.

STEP 7: Installation of LPG Conversion Label

Record the model and serial number on the LP / Propane Conversion Label provided in this kit.

The information can be obtained from the existing Rating / Serial label. Place the LPG conversion label as close as possible to the existing Rating / Serial label on the range.

Preparation

Before moving the range, protect any finished flooring and secure oven door(s) closed to prevent damage.

The oven door(s) can be removed to lighten the load or to fit the unit through a doorway. Only remove if necessary. Do not remove the griddle or any other component. Door removal should only be done by a certified installer or service technician.

Placement

Do not lift or carry the oven door by the door handle. Use an appliance dolly to move the range near the opening. Remove and recycle packing materials. Do not discard the anti-tip bracket supplied with the range.

Leveling

Raise the range to the desired height by adjusting the legs. The legs can be adjusted by rotating clockwise to raise or counter clockwise to lower the range.

Anti-Tip Bracket

To prevent the range from tipping forward, the anti-tip bracket must be installed. Refer to the section of ANTI-TIP DEVICE.

Gas Supply Connection

All connections to the gas piping must be wrench-tightened. Do not over-tighten or allow pipes to turn when tightening.

When all connections have been made, check that all range controls are in the "OFF" position and turn on the main gas supply valve.

If a flexible metal connector is being used, verify it is not kinked, then attach the gas supply line to the regulator on the range. Open the valve and check for leakage by placing a liquid detergent solution onto all gas connections. Bubbles around connections indicate a gas leak. If a leakage is determined, close the shut-off valve and fix the connections.

Leakage testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions. Use some soap water (50% water and 50% soap) or a leakage detector at all joints and connections to check for leaks in the system. Do not use a flame to check for gas leaks.

The appliance must be isolated from the building's gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than 0.5 psi (3.5kPa).

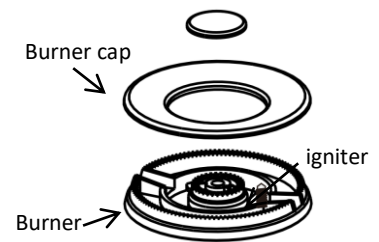
Getting Started

Before you start cooking, please take the following steps.

- Remove all the exterior and interior packing.
- Remove the protective film on steel and aluminum parts.
- Clean the range thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth to remove any residual oil and grease left over from the manufacturing process.
- Check that surface burner components are assembled correctly.
- Furnish the interior of the oven by inserting the shelves and tray.

Surface Burner Operation

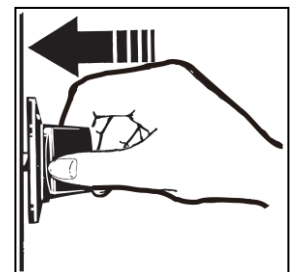
The burner assembly contains all accessories in one set. The burner cap must be seated on the burner horizontally. Refer to the illustration.



Ignition

To light up the cooktop burners, push and turn the appropriate control knob counter clockwise to "Max" position. You will hear a clicking noise – the sound of ignition pin sparking.

Once burner ignition has been achieved, turn the burner control knob to adjust desired flame size. If the knob stays at "Max", it will continue clicking.



Heat Settings:

Max	Ignites the burners.
Simmer	Melting small quantities, steaming rice, warming food, melting chocolate or butter.
Min	Melting large quantities.
Min-Medium	Low-temperature frying, simmering large quantities, heating milk, cream sauces,

	gravies.
Medium	Sauteing and browning, braising, pan-frying, maintaining slow boil on large quantities.
Medium-Max	High-temperature frying, pan boiling, maintaining slow boil on large quantities.
Max	Boiling liquid quickly, deep frying.

⚠ CAUTION

Never leave pans on a high setting unattended. Be careful when cooking food in fat or grease; it can become hot enough to ignite. Burner flames not covered by cookware present a risk of fire or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware. Failure to comply may result in serious injury.

Simmer and Boil

A smaller flame will give the best results when simmering. Small flames offer precise cooking performance for delicate foods, keeping food warm, melting chocolate or butter, and for cooking over low heat for long period of time.

The highest (larger) flame settings provide the maximum heat that is available on your range. This setting should be used for heavy cooking jobs such as boiling water and cooking pasts.

Flame Size

- When you adjust the flame size, watch the flame when you turn the knob.
- Any flame exceeding the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.
- The flame should be steady and blue in color. Impurity in the gas supply may cause an orange flame during initial operation.



Power Failure

- If the gas does not ignite within 4 seconds, turn off the valve and allow at least five minutes for any gas to dissipate. Repeat the lighting procedure.
- In the event of a power failure, the surface burners can be lighted manually. Hold a lighted match near a burner and turn the knob counter-clockwise to "HI". After burner lights, turn knob to the desired setting.

Burner Grills

1. The grills must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grills may result in scratching of the cooktop and / or poor combustion.
2. Do not operate the burners without a pan or utensil on the grills.

Instruction of choosing the diameter of pot according the burner power

1. Please use a pot with a minimum diameter of 12" on the burner with 18000BTU (Left front burner of Model# FFSGS6211-30S, FFSGS6228-30S & Middle burner of Model# FFSGS6259-30S, FFSGS6242-30S).
2. Please use a pot with a minimum diameter of 10" on the burner with 15000BTU (Right front burner of Model# FFSGS6211-30S, FFSGS6228-30S, FFSGS6259-30S, FFSGS6242-30S).
3. Please use a pot with a minimum diameter of 9" on another burner.

⚠ CAUTION

The surface of the grill is hot after use. Please allow sufficient time for the grill to cool before cleaning.

Cooktop cleaning tips

- To prevent the cooktop from discoloring or staining, clean cooktop after each use, and wipe up acidic or sugary spills as soon as the cooktop is cooled.
- The sealed burners of your range are not secured to the cooktop and are designed to be removed easily. Boil overs or spills will not seep underneath the cooktop. The burners should be cleaned after each use.

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

Before replacing the oven light, make sure power is disconnected from the electrical box and the oven is cooled completely. Disassemble the light cover and replace the light bulb with a 25-watt halogen bulb. Install the light cover properly.

Oven Operation

Temperature gauge

1. The gauge shows the oven temperature in both CELSIUS degree and FAHRENHEIT degree.
2. Correct reading can be obtained when the temperature inside the oven is steady.
3. The mechanical thermometer is sleeplessly adjustable, and the temperature setting operation may not accurately correspond to the dial. For the temperature, please refer to the temperature indicated on the knob.

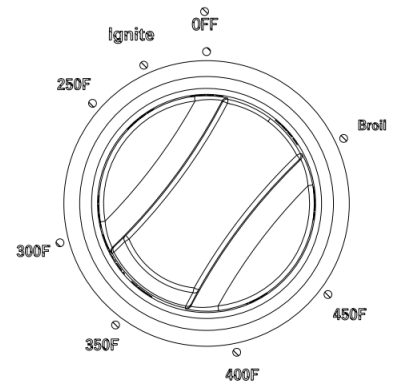


Oven Ignition

The oven is equipped with an ignition system which contains pilot flame function and safety device. To light up the oven burner, push and turn the oven control knob anti-clockwise to reach IGNITE position and hold it. You will hear a clicking noise - the sound of ignition pin sparking. Hold the knob until you can see the pilot flame on.

To light up the broil burner, push and turn the oven control knob clockwise to "Broil" position and hold it. You will hear a clicking noise - the sound of ignition pin sparking. Hold the knob until you can see the burner is lighted up.

DO NOT RELEASE the knob before you can see the flame comes up. If fail to light up the oven burner within 10 seconds, reset the oven control knob to the "OFF" position, repeat above operations until the oven burner is properly ignited.



IMPORTANT

Safety device is equipped with the oven burner. When the flame goes out by accident, the gas supply will be shut off automatically. You need to turn the control knob back to the "OFF" position and ignite again.

WARNING

If fail to light up the oven burner 3 times continuously, the oven might full of the gas, then open the oven door to allow gas dissipating before operating ignition again. Otherwise, the oven may explode and the user will get hurt.

Oven Baking Tips

For fast exhausting the smell of "burning" or "oily" odor emitting from a new oven, turn the oven knob to "Broil" and run for 30 minutes before initial use.

1. Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. The aluminum foil lining may also trap heat, causing a fire hazard.

Do not use aluminum foil on any porcelain surface. Doing so will damage the porcelain and affect its durability.

2. Position the racks before preheating the oven.

Preheating

Allow the oven to preheat before placing food in the oven. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

Remove the broiler pan before preheating with the infrared broiler. Foods will stick on hot metal.

To preheat, turn the "Oven" control knob to the "Broil" position. Wait for the burner to become hot, approximately in 2 minutes.

Note: Condensation or fogging on the inside of the oven door glass is normal while preheating and it will usually evaporate by the end of the preheating cycle

Oven Function

Natural Airflow Bake occurs when heat is transferred into the oven from the bake burners in the bottom of the oven cavity. Heat is then circulated by natural airflow. This is a traditional bake setting.

Convection Bake (For some models have convection fan.)

Heat is transferred from the bake burners in the bottom of the oven cavity to the oven cavity itself.

The convection fan at the rear of the oven then circulates it. This convection process provides a more even heat distribution throughout the oven cavity.

Using multiple racks is possible for large-batch baking. Convection cooking is faster, can be done at lower temperatures and provides more even temperatures than regular cooking.

Convection Roast (For some models have convection fan.)

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Using the cover and broiler pan (not provided), heated air will be circulated over the around the food being roasted. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product, while at the same time creating a rich golden-brown exterior. When convection roasting, it is important that you use the broiler pan for best convection roasting results. The pan is used to catch grease spills and has a cover to prevent grease splatters.

Broiler Operation

Note: Door must be closed during broiling operation.

The broil burner is located at the top of the oven. This burner heats the metal screen until it glows. The glowing screen produces heat, searing the outside of broiled foods and sealing in juices. Broiling is a method of cooking tender cuts of meat directly under the broiler in the oven.

Oven broiling is done with the oven door closed. It is normal and even necessary to have some smoke to give the food a broiled flavor

Setting Broil

Turn the oven control knob clockwise to select the Broil function. When broiling, heat radiates downward from the oven broiler. The temperature of Broil feature is 500°F (260°C).

Used together, the broil pan and insert (not included) allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the oven broiler. DO NOT use the broil pan without the insert. DO NOT cover the broil pan insert with foil.

The exposed grease could catch fire. To set the oven to Broil:

1. Place the insert on the broiler pan. Then place the food on the pan insert.
2. Adjust the interior oven rack to the desired position and place the broiler pan on the rack. Be sure to center the pan and position it directly under the broil burner. (If preheating is needed, put in the pan after the broil burner reaches the temperature.)
3. Turn the control knob to Broil setting position.

The oven indicator will remain on until the control knob is turned to the OFF position or the temperature control cycles off.

Position the rack at the correct level. The farther away the food is from the broiler, the more well done it will be inside. Preheating the oven is not necessary. Push in and turn the knob to BROIL. Turn the food over at the halfway point. Always pull the rack out to the "stop" position before turning or removing food.

Oven Cleaning Tips

1. After each use, and once the oven is cooled, clean splatters and spills immediately.
2. Do not allow foods with a high sugar or acid content to remain on the oven cavity surface.
3. Use an oven cleaner to clean the oven cavity.

Oven Steam Clean Function:

1. Remove all racks and oven accessories.
2. Scrape or wipe loose debris and grease from the oven bottom.
3. Pour 1 cup of tap water onto the oven bottom. Close oven door.
4. Use the oven bake function, turn the knob to the temperature 300°F.
5. Wait about 5 minutes, then turn off the oven burner and let the steam full of the oven to help to clean the cavity.



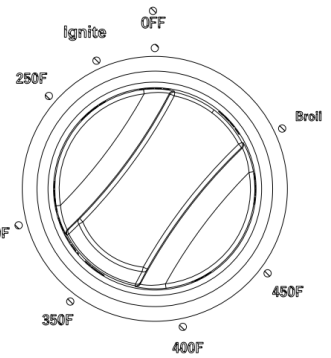
Oven Thermostat & Cooking time

The numbers printed on the control panel indicate the oven temperature setting value (°F). To set the temperature, adjust the control knob indicator to line up with the desired number on the control panel.

Note: The BROIL function is only for turning on the broil burner.

Cooking times can vary according to the type of food, its density and its size. It is advisable to watch when cooking for the first time and to check results since similar results are obtained when preparing the same dishes under the same conditions. Use the thermostat to control the temperatures, and control the time according to the cooking guides.

Thermostat is equipped in the oven, when the oven temperature reaches the setting, the oven temperature will stay relatively stable. Actual oven temperature can be read from the gauge on the control panel.




Care and Maintenance Recommendations

Stainless steel	Use non-abrasive stainless-steel cleaner, apply small amount to a soft cloth, slightly wipe the stainless-steel surface, then towel dry. When wiping on the stainless-steel surface, always follow the grain of the metal.
Burner grills Oven rack guides	Clean with hot water and mild detergent or mixture of baking soda and water. Do not immerse in water. Towel dry.
Burner pan	Remove surface debris before cleaning to help speed up the process and decrease the chance of scratching the surface during cleaning. Using mild abrasive cleaners or spray degreasers, clean and rinse the surface and dry immediately. To clean hard water stains, use white vinegar and water. Rinse and dry immediately.
Cooktop burners	After cool down, use mild detergent or spray degreaser to clean. Rinse with water and towel dry.
Control knobs	Using a damp cloth, wipe with a mild detergent or spray degreaser; rinse and dry. Do not place in dishwasher.
Oven interior	Use mild abrasive cleaners, spray degreasers. Use a razor blade to gently remove baked on foods from oven cavity and window. For stubborn stains, spray with a mild abrasive cleaner or spray degreaser. Clean the entire oven cavity with soap and water.
Broiler pan	To clean the upper rack, use mild detergent and a scouring pad. Rinse and dry. To clean the bottom pan, discard grease and wash with hot water and mild detergent. Rinse and dry.

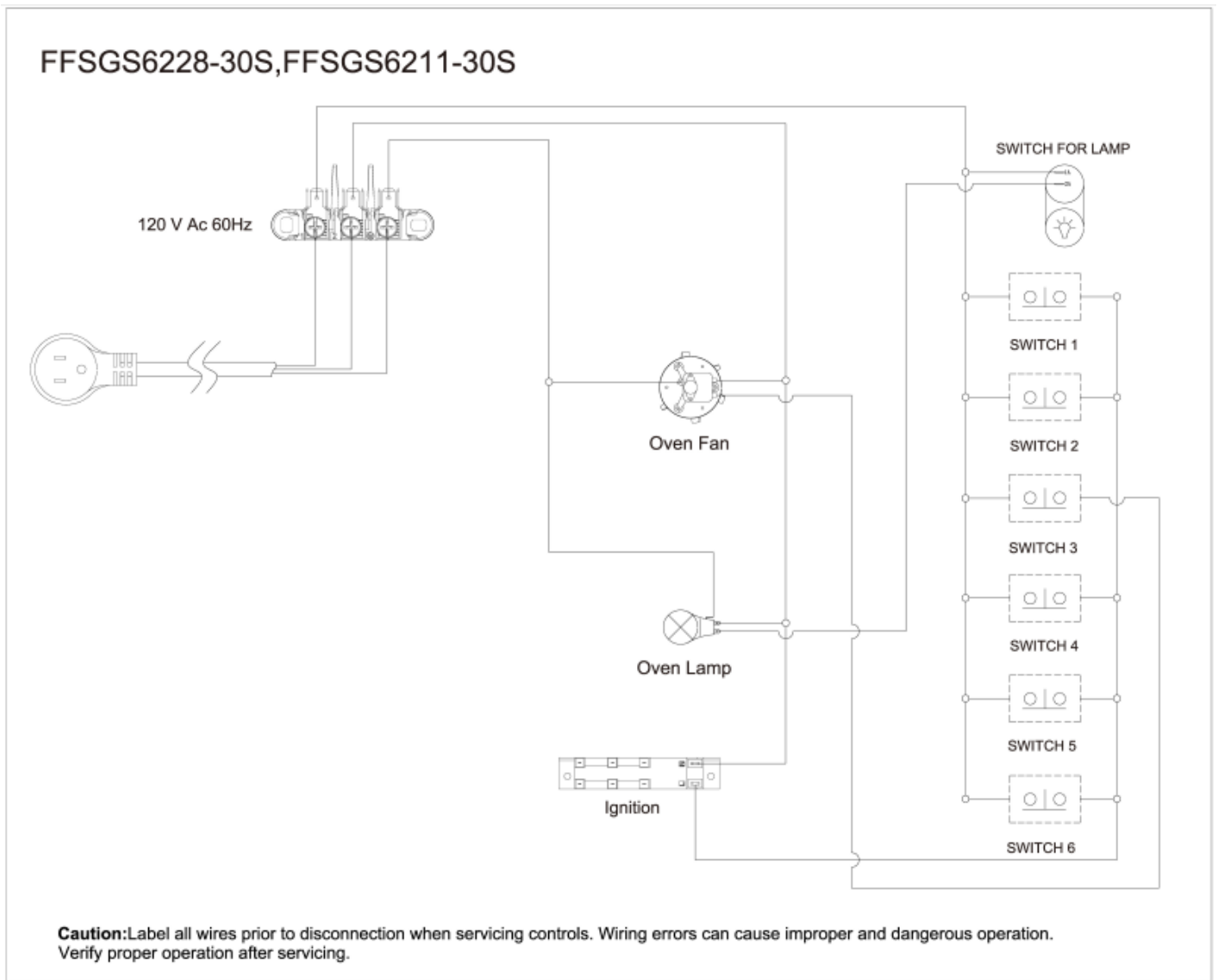
Troubleshooting Tips

Before you call for service

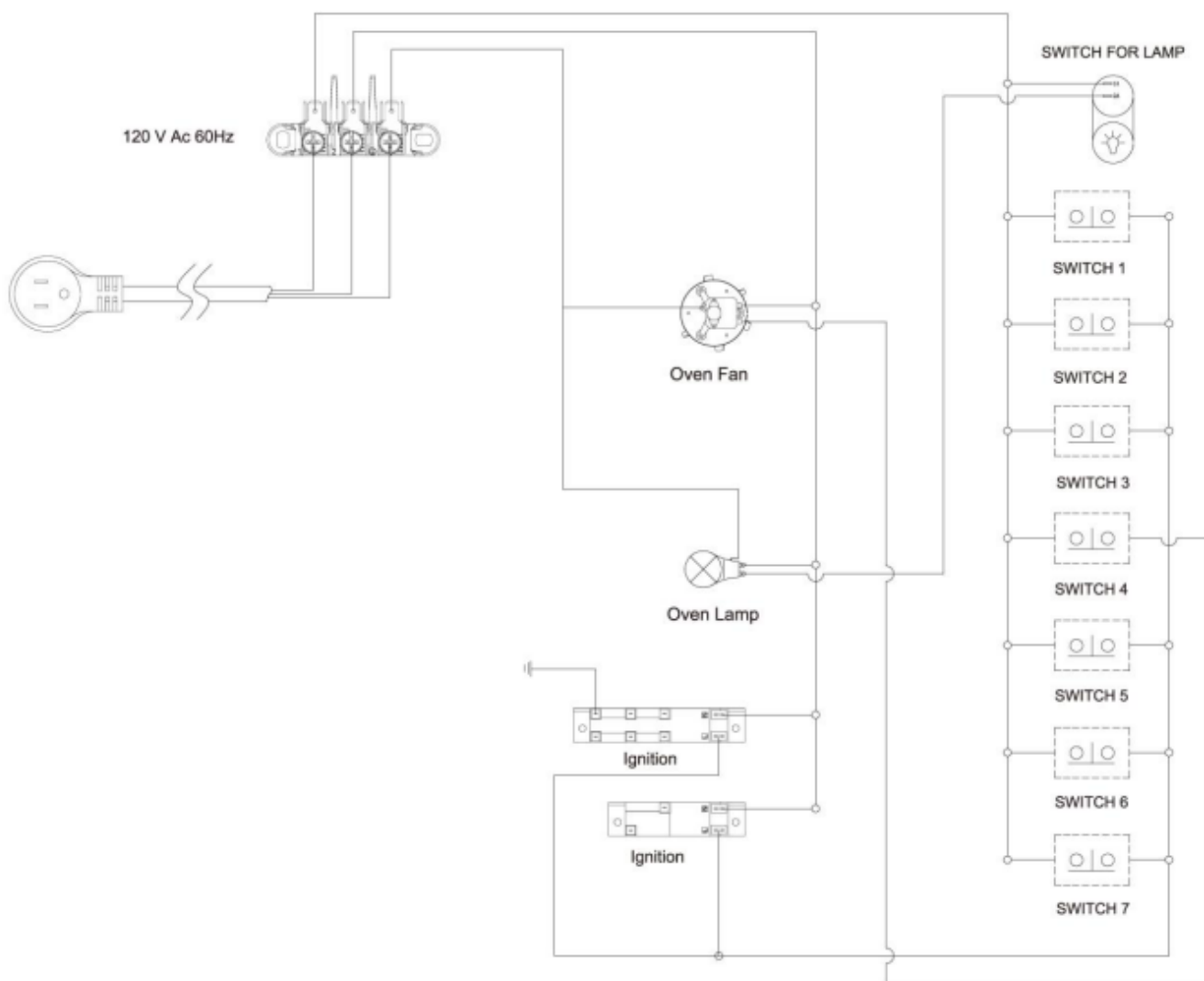
Range does not operate	Check that power is on. Check that electrical power to range and home circuit breaker is on.
Burners Do Not Light or Spark Randomly	Electrical plug is not connected properly with a live power outlet. Gas supply not turned on. Burner parts not replaced correctly. Holes in the simmer rings or slits in the burner rings are clogged. Clogged nozzles, or wet burners or electrodes. A fuse in your home may be blown or circuit breaker tripped.
Burners Have Yellow Or Yellow-Tipped Flames	Burner parts not replaced correctly. A. Yellow flames: Call for service. B. Yellow tips on outer cones: Normal for propane (LP) gas. C. Soft blue flames: Normal for natural gas. If burner flames look like (A), call for service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas.  (A), (B), (C)
Burner Flames Very Large Or Yellow	The range may be connected to the wrong fuel type. Contact the person who installed your range or made the conversion.

Burner Flames Contain Orange Flickers	Airborne dust; cool-mist humidifier; debris on or inside burner.
Oven Lights Do Not Work	The light bulb is defective. Replace the bulb.
Oven Racks Are Hard to Slide	Do not use a cooking spray or other lubricant sprays to make it smooth. Refer to oven racks cleaning in the Care and Maintenance section.
Food Does Not Bake or Roast Properly	The oven controls are improperly set. See the Baking or Roasting section. Oven not preheated for enough time. Incorrect cookware or cookware of improper size being used. Racks in the wrong position. See the Baking or Roasting section. Use a foil tent to slow down browning during roasting.
Food Does Not Broil Properly	This model is designed for closed door broiling only. Always broil with the door closed. The oven controls are not set at BROIL. See the Broiling section. Improper rack position. Cookware is not suited for broiling. Aluminum foil used on the broiling pan and rack has not been fitted properly and slit as recommended.
Steam From the Vent	When using the convection mode, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.
Burning Or Oily Odor Emitting from The Vent	This is normal in a new oven and will disappear in some time.
Strong Odor	This is temporary. An odor caused by the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.
Condensation Or Fogging on The Glass of inside of Oven Door.	Condensation or fogging on the glass of inside of oven door is normal during the preheating of the oven and will evaporate usually by the end of the preheating cycle.
Cracking Or Popping Sound During Cleaning	This is normal. This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.
Excessive Smoking Occurs During Cleaning	The oven is heavily soiled. Turn the oven control knob to OFF. Open the windows to exhaust. Wait until the oven is completely cooled. Wipe up excess soil and do the cleaning again.

WIRE DIAGRAM



FFSGS6242-30SF, FSGS6259-30S



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



CUISINIÈRE AU GAZ AUTOPORTANTE



GUIDE D'INSTALLATION

SPÉCIFICATIONS, INSTALLATION ET PLUS

NUMÉRO DE MODÈLES:



FFSGS6211-30S



FFSGS6259-30S



FFSGS6228-30S



FFSGS6242-30S

Contenu

Service à la clientèle	1
Information pour le client	2
Dispositif anti-basculement	2
Mesures de sécurité importantes	4
Caractéristiques de la cuisinière	7
Consignes d'installation	8
Installation de la poignée de la porte	11
Consignes pour l'ajustement du panneau coup de pied	12
Indication électrique	13
Alimentation en gaz	14
Dimensions du produit et des armoires	15
Installation de la hotte d'aspiration	16
Opération de conversion du gaz	17
Raccord à l'alimentation en gaz	22
Fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson	23
Fonctionnement du four	24
Recommandations pour le nettoyage et l'entretien	27
Conseils de dépannage	27
Diagrammes de câblage	30

Service à la clientèle

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

Le modèle et le numéro de série sont indiqués dans le coin gauche de la porte. Aux fins de la garantie, vous aurez également besoin de la date d'achat. Notez ces informations dans la section ci-dessous pour référence ultérieure.

RENSEIGNEMENTS POUR LE SERVICE

Numéro de modèle:

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

Numéro de série

Si vous recevez un produit endommagé, contactez votre distributeur immédiatement.

Date d'achat:

Adresse et téléphone d'achat:

Gagnez du temps et de l'argent. Avant de faire appel à un technicien, consultez le Guide de dépannage. Il répertorie les causes de problèmes mineurs d'utilisation que vous pouvez corriger vous-même.

SERVICE AUX ÉTATS-UNIS & AU CANADA :

Conservez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. En cas d'incompréhension ou si vous avez besoin d'aide, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle: 1-866-231-8893 Opt. 2

Ou par courriel : mysupport@forno.ca

Cette brochure peut être téléchargée à partir de www.forno.ca

Si votre cuisinière nécessite un entretien, assurez-vous de faire appel à un fournisseur de service agréé par le fabricant **FORNO**, recommandé par notre centre de service à la clientèle. Nous assurons soigneusement la formation et la sélection de tous les prestataires de services certifiés par l'usine.

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. Toujours lire et observer attentivement 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 les dommages matériels, blessures corporelles 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.

-QUE DEVEZ- VOUS FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- N'essayez pas d'activer un appareil quel qu'il soit.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone se trouvant dans votre immeuble.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz en utilisant le téléphone d'un voisin. Suivez les consignes du fournisseur de gaz
- Si vous ne pouvez pas accéder à votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

L'installation et le service doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre de service ou le fournisseur de gaz.

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.

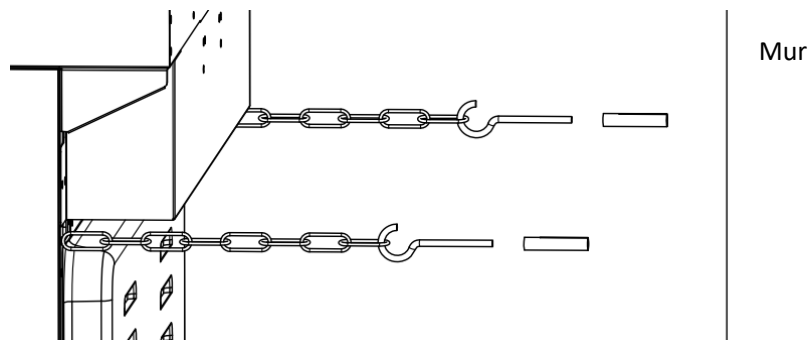
Si la cuisinière est retirée, réengagez le dispositif anti-basculement.

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.

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, la cuisinière doit être sécurisée par un dispositif anti-basculement correctement installé et fourni avec la cuisinière. Toutes les cuisinières peuvent basculer et provoquer des blessures.

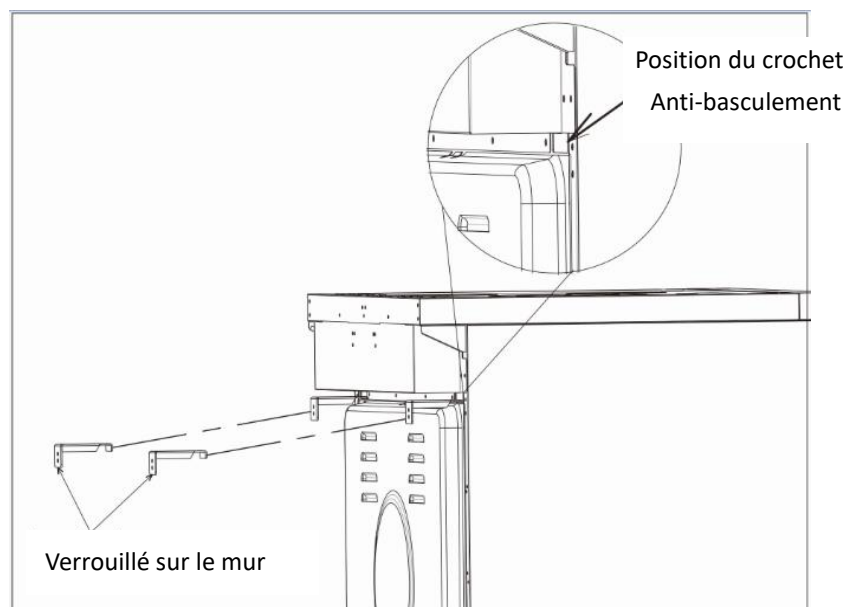
Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est installé.

Options 1 pour le dispositif anti-basculement :



- 1) Vérifiez si l'un des côtés de l'anti-chaîne est bien installé sur la cuisinière.
- 2) Percez un trou sur les deux côtés pour fixer fermement l'extrémité des chaînes au mur selon le dessin ci-dessus.
- 3) Faites glisser la cuisinière vers le support anti-basculement. Assurez-vous qu'il est correctement installé.

Options 2 pour le dispositif anti-basculement :



- 1) Trouvez le support anti-basculement et les vis dans le sac d'accessoires.
- 2) Laissez le support se fixer sur la cuisinière selon le schéma ci-dessus.
- 3) Percez deux trous et fixez solidement le support anti-basculement au sol selon le schéma ci-dessus.
- 4) Faites glisser la cuisinière vers le support anti-basculement. Assurez-vous qu'il est correctement installé.

⚠️ AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, reconnu dans l'État de Californie pour nuire au développement. Pour plus d'informations, visitez le site www.P65Warnings.ca.gov.

Pour réduire l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner cet appareil conformément au manuel d'instructions et assurez-vous de fournir une ventilation adéquate.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54 ou, au Canada, au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1.

⚠️ AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner sans surveillance la table de cuisson de l'appareil. Le non-respect de cet avertissement peut causer un incendie, une explosion ou entraîner un risque de brûlure pouvant provoquer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie.

NE TENTEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE / 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 ajustement ou entretien ne doit être effectué que par un installateur ou technicien qualifié pour cuisinière au gaz. N'essayez pas de faire vous-même la réparation ou le remplacement d'une pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide.
4. Votre cuisinière est expédiée de l'usine pour une utilisation avec le gaz naturel ou le gaz propane (PL). Elle peut être convertie pour une utilisation avec l'un ou l'autre. Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation et aux codes locaux si cela est nécessaire. L'agence effectuant ce travail assume la responsabilité de la conversion.
5. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz de la cuisinière et le moyen de la fermer, si cela est nécessaire.
6. Branchez votre cuisinière à une prise de courant mise à la terre de 120 volts uniquement. Ne retirez pas la broche de terre ronde de la fiche. En cas de doute sur la mise à la terre du système électrique domestique, vous avez la responsabilité et l'obligation de disposer d'une prise non mise à la terre conformément au Code national de l'Électricité. N'utilisez pas de rallonge électrique avec cette cuisinière.
7. Avant d'effectuer tout entretien, débranchez la cuisinière ou l'alimentation électrique du panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
8. Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré de la cuisinière avant utilisation afin d'empêcher l'inflammation de ce matériel.
9. 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.
10. 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.
11. **⚠️ 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.
12. Ne bloquez jamais les événements 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.
13. N'utilisez que des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher aux brûleurs de surface, à la grille du brûleur ou aux éléments chauffants du four. N'utilisez pas de serviette ni d'autres tissus épais à la place des poignées.
14. 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; laissez 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. 15. 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 ne porter ni soulever la cuisinière par la poignée de la porte du four ou le panneau de commande !



⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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 pour éviter les incendies de graisse. ÉTEIGNEZ le ventilateur en cas d'incendie ou en cas 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.

GARDEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES LOIN DE LA CUISINIÈRE

⚠ AVERTISSEMENT Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie ou des blessures corporelles.

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 peuvent 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. Éteignez 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, éteignez 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'autonettoyage, éteignez le four et attendez que l'incendie se dissipe.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner de graves brûlures.

⚠ 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.

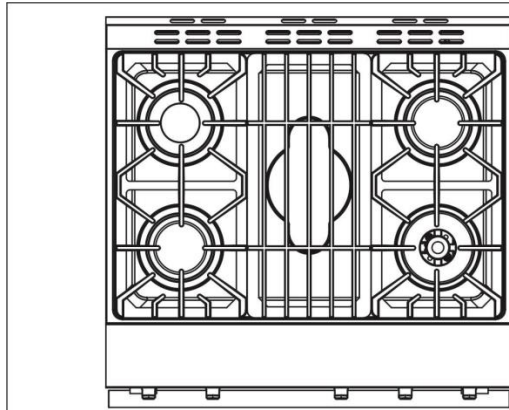
Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine, de pizza ou de pierres de cuisson, ou tout type de papier d'aluminium ou de support au bas du four. Ces éléments peuvent piéger la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager le produit et causer une décharge, de la fumée ou un incendie.

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.

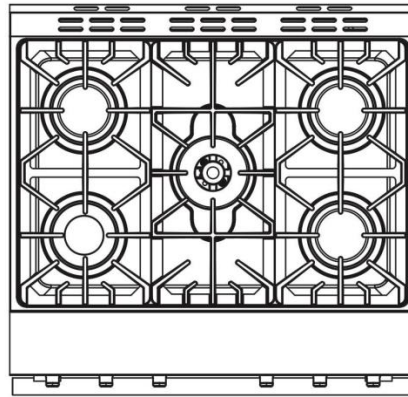
Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles rangés dans un four peuvent s'enflammer.

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 du grilloir 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.

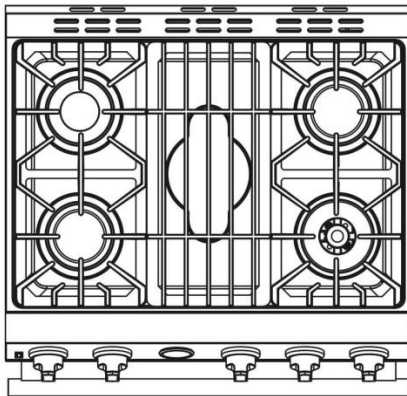
Caractéristiques de la cuisinière



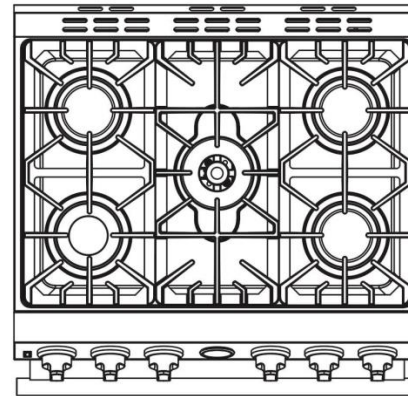
4 burners (FFSGS6228-30S)



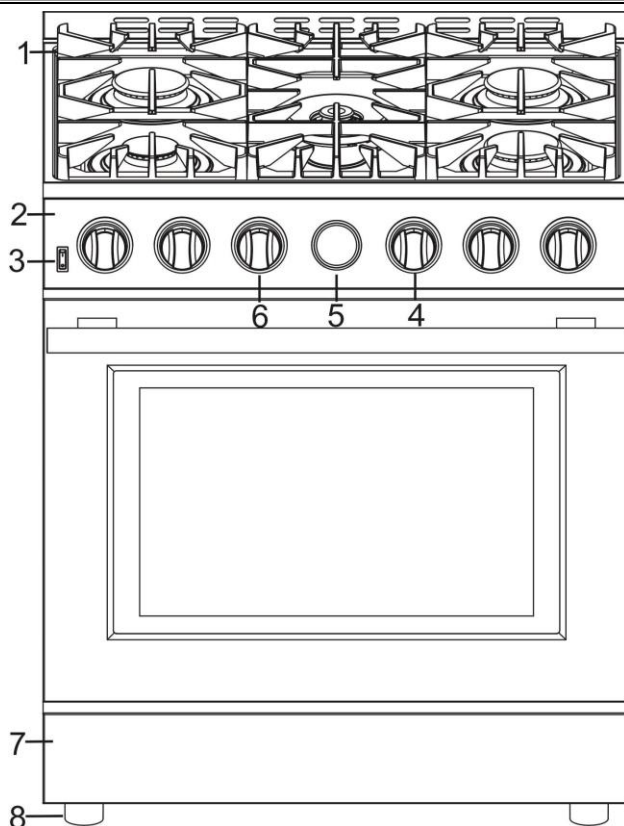
5 burners (FFSGS6242-30S)



4 burners (FFSGS6211-30S)



5 burners (FFSGS6259-30S)



- 9. Grilles des brûleurs de surface
- 10. Panneau de commande
- 11. Interrupteur de la lumière du four
- 12. Bouton de commande du brûleur du four /grilloir
- 13. Jauge de température
- 14. Bouton de commande du brûleur de la table de cuisson
- 15. Panneau coup de pied
- 16. Système de mise à niveau (pieds du four)




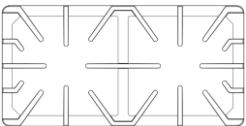
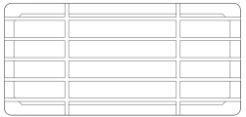
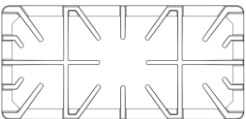
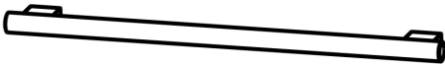


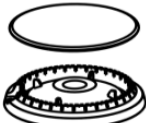
Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.


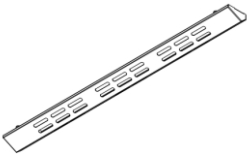
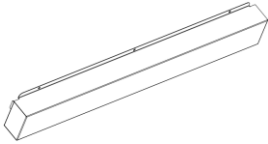

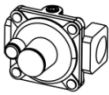

L'apparence peut varier.

Consignes d'installation










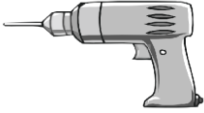
Avant d'utiliser votre cuisinière

3. Retirez tout le matériel d'emballage.
4. Assurez-vous d'avoir tous les accessoires énumérés ci-dessous

	Injecteur GLP	FFSGS6211-30S	7 jeux
		FFSGS6228-30S	7 jeux
		FFSGS6259-30S	8 jeux
		FFSGS6242-30S	8 jeux
	Chaîne anti-basculement (préinstallée)		1 jeu
	Support et vis anti-basculement		1 jeu
	Grilles de brûleur	FFSGS6211-30S	2 pièces
		FFSGS6228-30S	2 pièces
		FFSGS6259-30S	2 pièces
		FFSGS6242-30S	2 pièces
	Grille de brûleur (centrale) (pour FFSGS6211-30S et FFSGS6228-30S)		1 pièce
	Grille de brûleur (centrale) (pour FFSGS6259-30S et FFSGS6242-30S)		1 pièce
	Poignée de porte du four		1 pièce
	Capuchon et brûleur (5 000 BTU)	FFSGS6211-30S	1 jeu
		FFSGS6228-30S	1 jeu
		FFSGS6259-30S	1 jeu
		FFSGS6242-30S	1 jeu
	Capuchon et brûleur (9 000 BTU)	FFSGS6211-30S	1 jeu
		FFSGS6228-30S	1 jeu
		FFSGS6259-30S	3 jeux
		FFSGS6242-30S	3 jeux
	Capuchon et brûleur (18 000 BTU)	FFSGS6211-30S	1 jeu
		FFSGS6228-30S	1 jeu
		FFSGS6259-30S	1 jeu
		FFSGS6242-30S	1 jeu

	Étagère de cuisson	2 pièces
	Dossier	1 pièce
	Plaque de protection	1 pièce
	Pied	4 pièces
	Régulateur (préinstallé)	1 pièce
	Autocollant avec numéro de série et manuel d'instructions	1 jeu

OUTILS REQUIS POUR L'INSTALLATION. (non fourni avec la cuisinière)

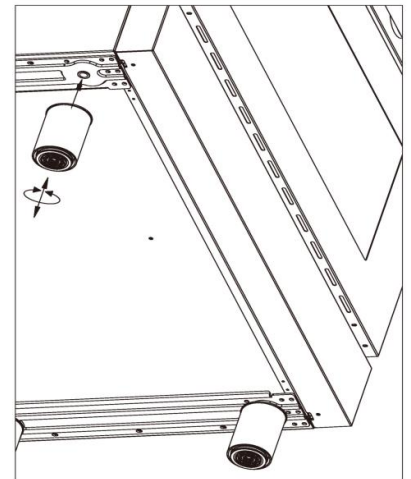
				
Tournevis	Clé	Clé à douille	Clé Allen	Ruban à mesurer et crayon
				
Gants de protection	Marteau	Clé ajustable	Pincettes ajustables	Perceuse

Installation des pieds

Les cuisinières doivent être utilisées uniquement avec les pieds correctement installés. Quatre pieds réglables en hauteur situés dans la cavité du four sont expédiés avec la cuisinière. Avant d'installer les pieds, placez l'appareil près de son emplacement final car les pieds ne sont pas conçus pour déplacer l'appareil sur de longues distances. Après avoir déballé la cuisinière, soulevez-la suffisamment pour insérer les pieds dans les réceptacles appropriés situés sur la partie inférieure de l'appareil.

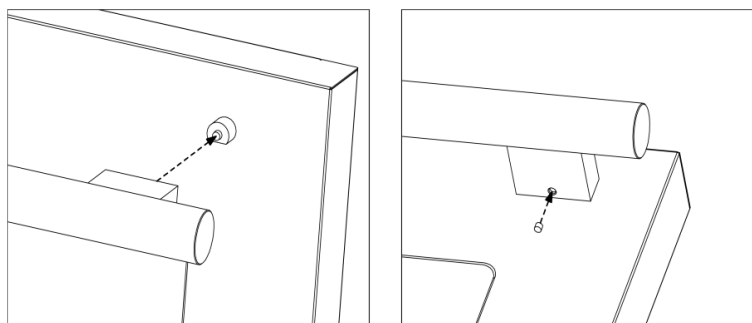
Abaissez doucement la cuisinière pour éviter toute pression excessive des pieds et du matériel de montage. Si possible, utilisez une palette ou un cric de levage au lieu d'incliner l'unité.

Ajustez la hauteur des pieds au niveau souhaité en tournant la partie intérieure de l'ensemble de pieds jusqu'à ce que la bonne hauteur soit atteinte. À l'aide d'un niveau, assurez-vous que la table de cuisson est parfaitement de niveau.



Installation de la poignée de porte

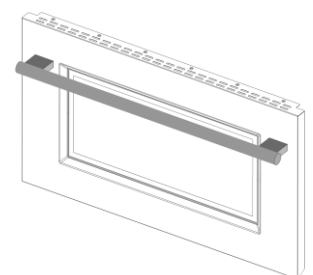
La poignée de porte n'est pas préinstallée. Suivez les illustrations ci-dessous pour installer la poignée de porte rapidement et facilement.



Étape 1. Placer le couvercle de la poignée sur l'écrou de la porte, laissez l'écrou s'insérer dans la base de la poignée.

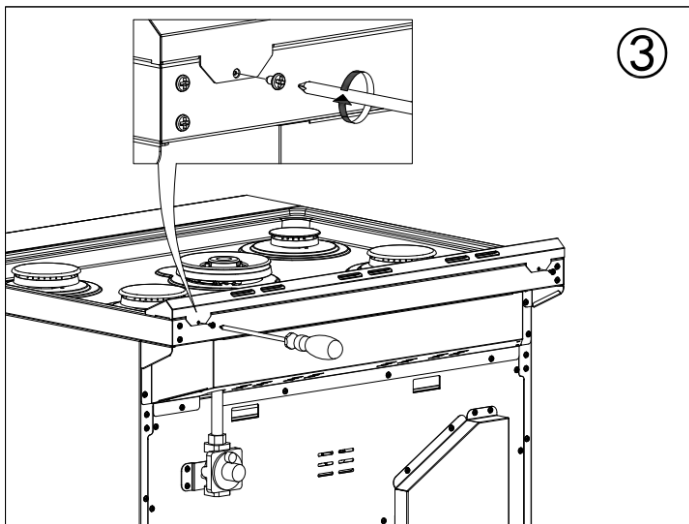
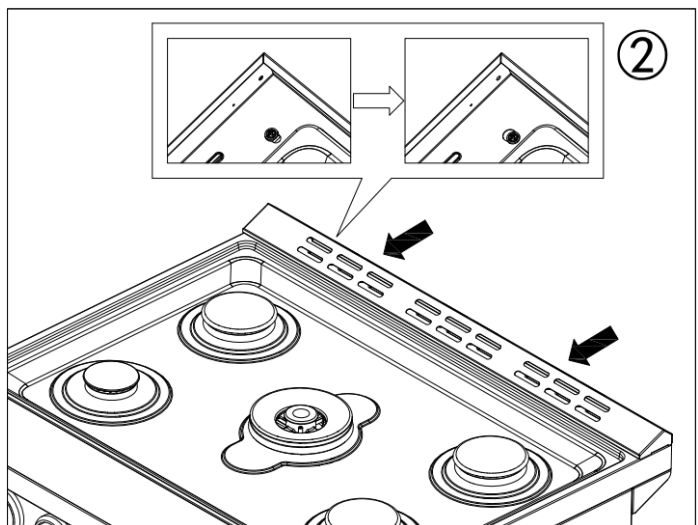
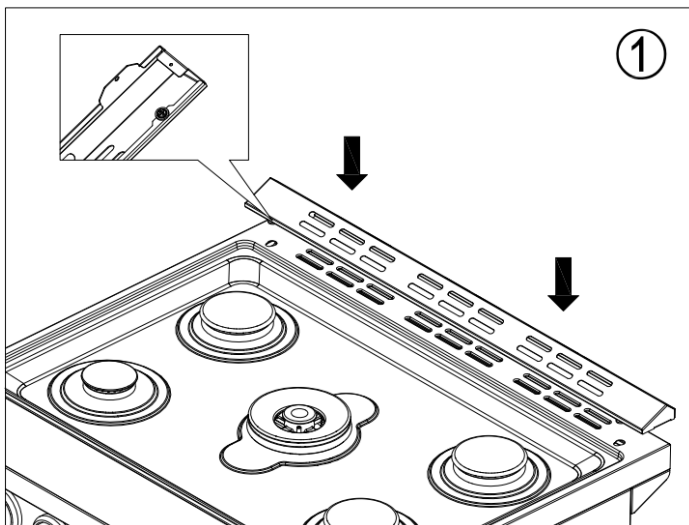
Étape 2. Serrez le fond du boulon ou sur le côté de la base de la poignée (deux types de poignée).

Étape 3. Répéter les étapes 1 et 2 pour le côté opposé. Bien resserrer le boulon des deux côtés.



Instructions d'installation du dossieret

Retirez le dossieret de la boîte de pièce à l'arrière. Suivez les instructions ci-dessous pour installer le dossieret.



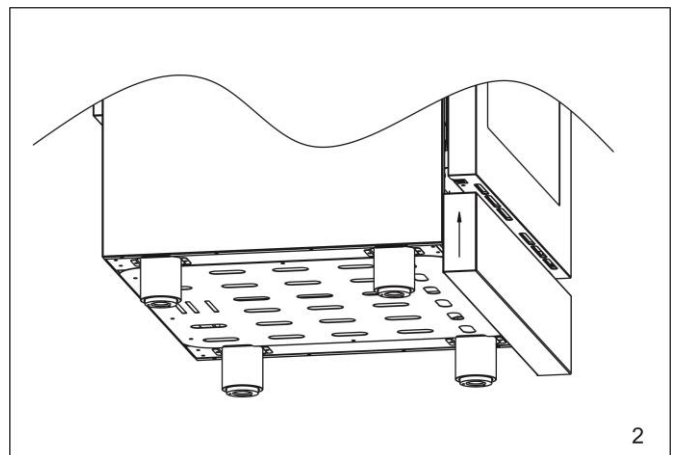
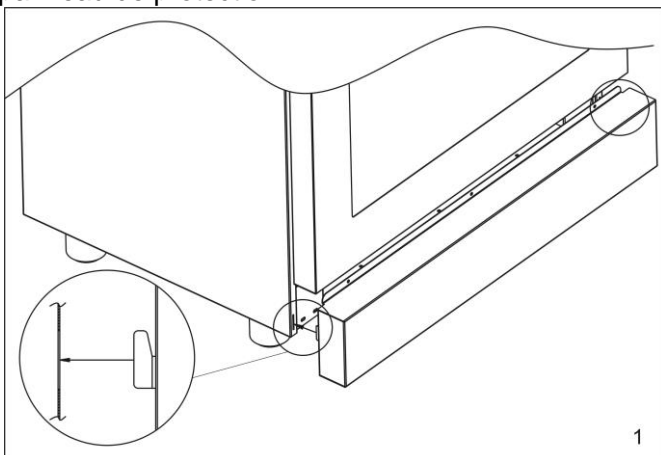
Étape 1. Référez-vous à l'image 1, alignez les deux boutons qui se trouvent sous le dossieret avec les trous qui se trouvent à l'arrière de la surface du panneau de la table de cuisson.

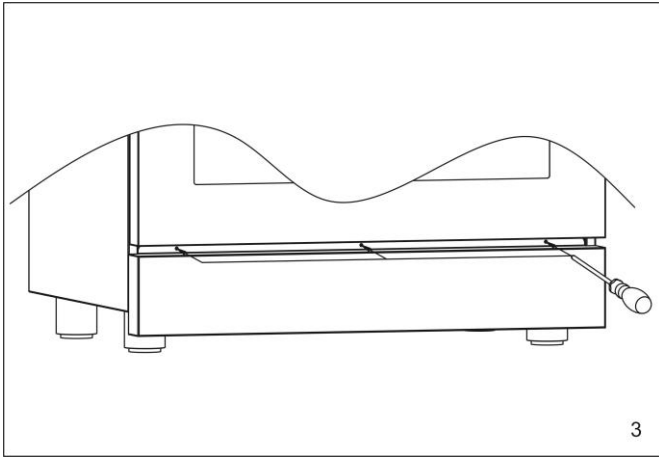
Étape 2. Reportez-vous à l'image 2, poussez le dossieret vers l'avant et laissez les boutons se serrer avec les trous.

Étape 3. Reportez-vous à l'image 3, serrez 2 vis pour fixer le dossieret.

Instructions d'installation du panneau de coup de pied

Retirez le panneau de protection de la boîte de pièces à l'arrière. Suivez les instructions ci-dessous pour installer le panneau de protection.





Étape 1. Reportez-vous à l'image 1, insérez le crochet fixe dans la position de la fente.

Étape 2. Reportez-vous à l'image 2, poussez le panneau de protection vers le haut pour fixer le panneau sur le produit.

Étape 3. Référez-vous à l'image 3, serrez 3 vis entre la porte et le panneau de protection comme l'image pour terminer l'installation.

Indication 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

Alimentation électrique	Mise à la terre, 110/120 V CA, 60Hz
Service	15 A ou circuit dédié de 20 A
Prise	Type de mise à la terre à 3 broches
Cordon d'alimentation	5,5 pi (1,1m)

⚠️ AVERTISSEMENT

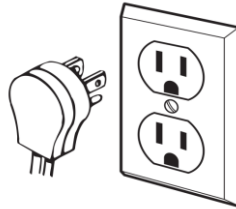
Consignes de mise à la terre électrique : Cette cuisinière est équipée d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branchée directement dans une prise à trois broches correctement mises à la terre. Ne pas couper ou retirer la broche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

⚠️ MISE EN GARDE

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.

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Débranchez l'alimentation électrique au boîtier du disjoncteur ou au boîtier à fusibles avant d'installer l'appareil. Prévoyez une mise à la terre appropriée pour l'appareil. Utilisez uniquement des conducteurs en cuivre. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures graves ou la mort.



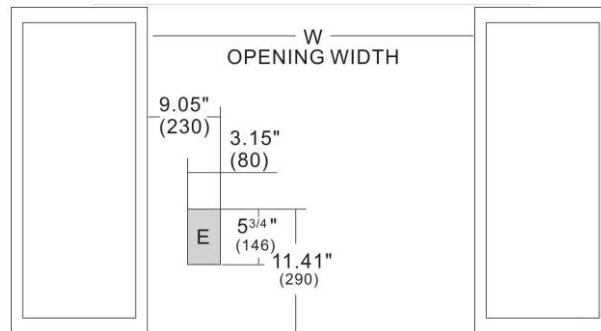
Mise à la terre

Le cordon d'alimentation est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui se branche sur une prise murale standard à trois broches avec mise à la terre pour minimiser les risques d'électrocution.

Tout appareil branché avec un cordon d'alimentation doit inclure des instructions relatives à l'emplacement de la prise murale et un avertissement à l'usage de l'utilisateur l'informant de couper l'alimentation électrique avant de réparer l'appareil.

Il incombe au client de remplacer une prise murale standard à deux broches par une prise murale à trois broches correctement mises à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.

Exigences électrique



Alimentation en gaz

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence des codes locaux, au Code national de gaz combustible, norme ANSI Z223.1 / NFPA 54. Au Canada, l'installation doit être conforme à la norme actuelle d'installation/code de gaz naturel, CAN 1-1.1- M81 et aux codes locaux le cas échéant.

Cette cuisinière a été conçue, homologuée et conforme à la norme CSA/ANSI STD Z21.1-2018 et homologuée à la norme CSA STD 1.1-2018 pour les électroménagers à gaz pour la cuisine.

TYPE DE GAZ:

GAZ NATUREL

Pression d'alimentation

Pression d'alimentation minimale

Pression maximale du régulateur

WC

5 po (12,5 mb)

6 po

14 po (34,9 mb), 0,5 psi (3,5 kPa)

GAZ PL

Pression d'alimentation

Pression d'alimentation minimale

Pression maximale du régulateur

WC

10 po (25 mb)

11 po

14 po (34,9 mb), 0,5 psi (3,5 kPa)

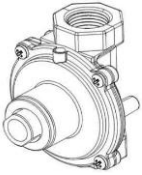
⚠ AVERTISSEMENT N'obstruez pas le flux d'air de combustion dans la cuisinière et l'air de ventilation à la sortie de la cuisinière.

Ventilation: il est recommandé de faire fonctionner l'appareil avec une hotte d'évacuation ventilée de la tête du four de dimensions et capacité suffisantes.

Régulateur de pression

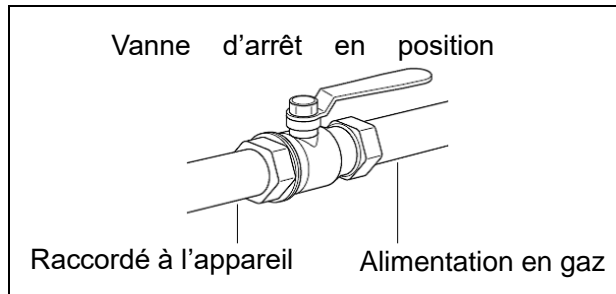
Étant donné que la pression de service peut fluctuer en fonction de la demande locale, chaque cuisinière à gaz doit être équipée d'un régulateur de pression sur la ligne de service entrante pour un fonctionnement sûr et efficace.

Le régulateur de pression fourni avec la cuisinière a des filetages femelles 1/2" NPT pour la gamme 30". Le régulateur est préinstallé sur la cuisinière à gaz.



Le régulateur de pression peut supporter une pression d'entrée maximale de 0,5 psi (3,5 kPa) et est réglé à une pression de sortie de 5" WC lorsqu'il est utilisé avec du GAZ NATUREL et à une pression de sortie de 10" WC lorsqu'il est utilisé avec du PROPANE LIQUIDE

Vanne d'arrêt de gaz (non fournie)



La conduite d'alimentation doit être équipée d'une vanne d'arrêt de gaz externe approuvée, située à proximité de la cuisinière dans un endroit accessible. Ne bloquez pas l'accès à la vanne d'arrêt. Reportez-vous à l'illustration.

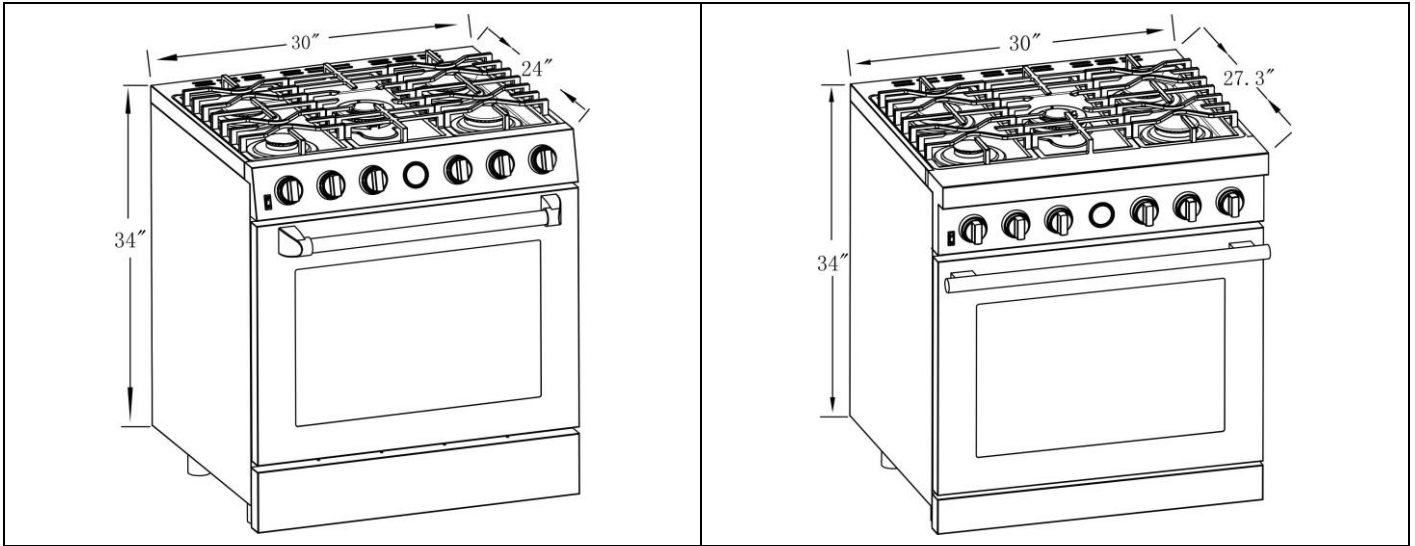
Une conduite d'alimentation en gaz d'un diamètre intérieur de 3/4 po (19 mm) doit être fournie avec la cuisinière. Si les codes locaux le permettent, il est recommandé d'utiliser un connecteur d'appareil flexible en métal homologué de 3 pi (0,9 m) de long, 1/2 po (13 mm) ou 3/4 po (19 mm) de diamètre intérieur, pour brancher l'entrée femelle NPT de 1/2 po ou NPT de 3/4 po de l'appareil à la conduite d'alimentation en gaz. Les composés de joint de tuyau appropriés pour une utilisation avec le gaz naturel ou le gaz PL doivent être utilisés.

L'appareil et sa vanne d'arrêt doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout test de pression du système à des pressions de test supérieures à 0,5 psi (3,5 kPa). L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout test de pression du système à des pressions de test égales ou inférieures à 0,5 psi (3,5 kPa)

Dimensions du produit et des armoires

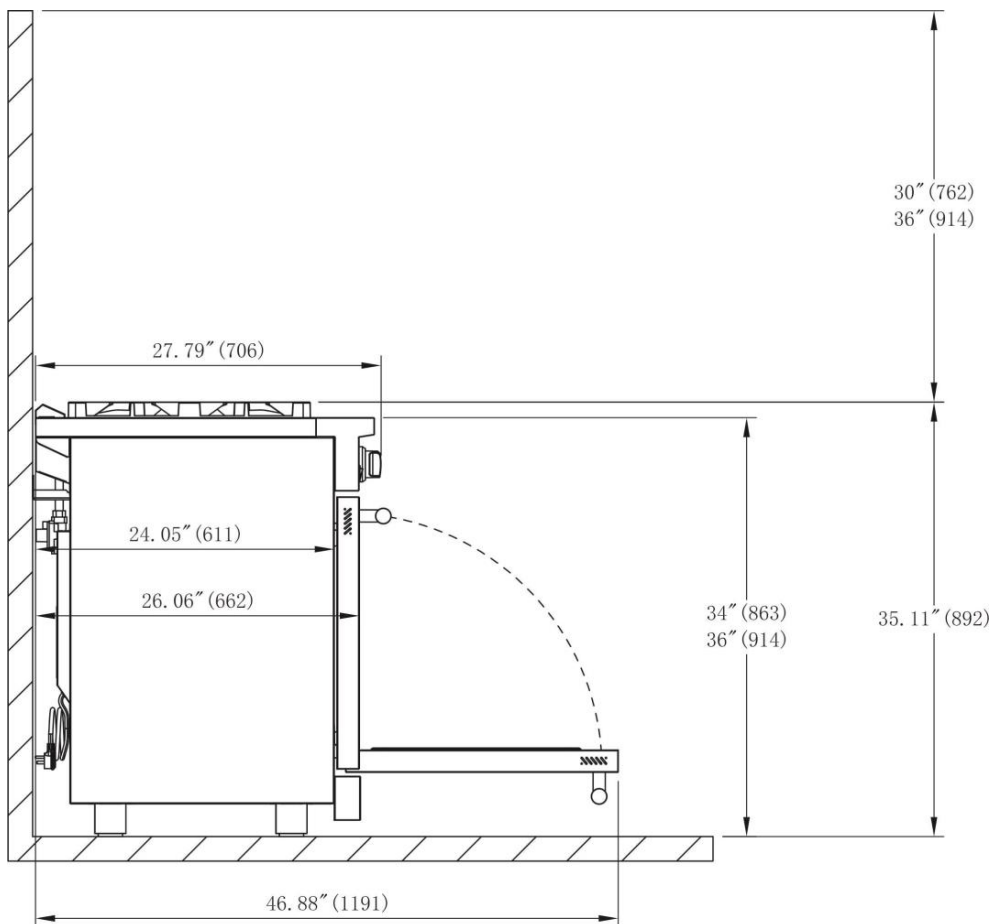
Modèle #: FFSGS6211-30S, FFSGS6259-30S

Modèle #: FFSGS6228-30S, FFSGS6242-30S



Cette cuisinière peut être installée directement à côté des armoires existantes à une hauteur de comptoir (34 - 36 po ou 86 - 91 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.

Schéma latéral



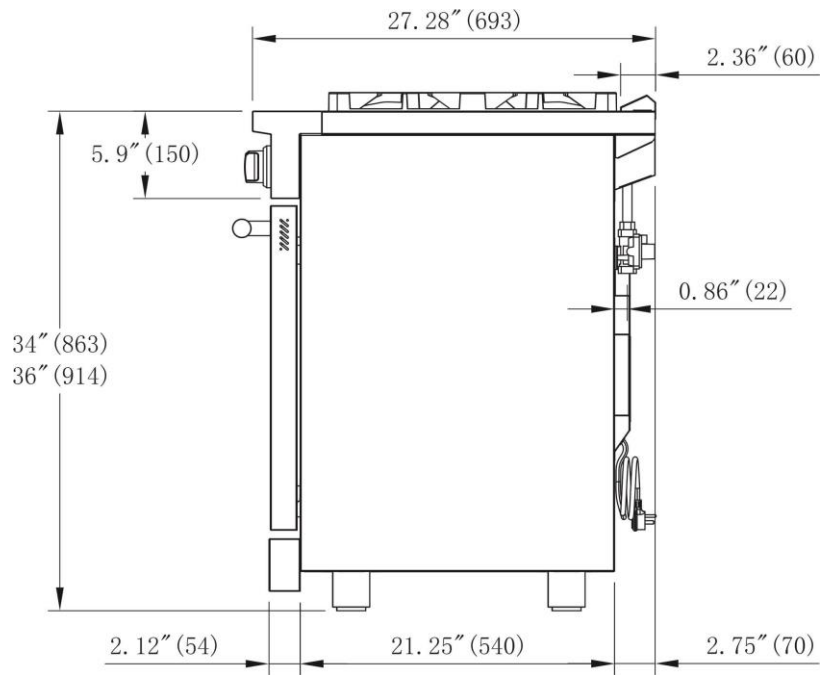
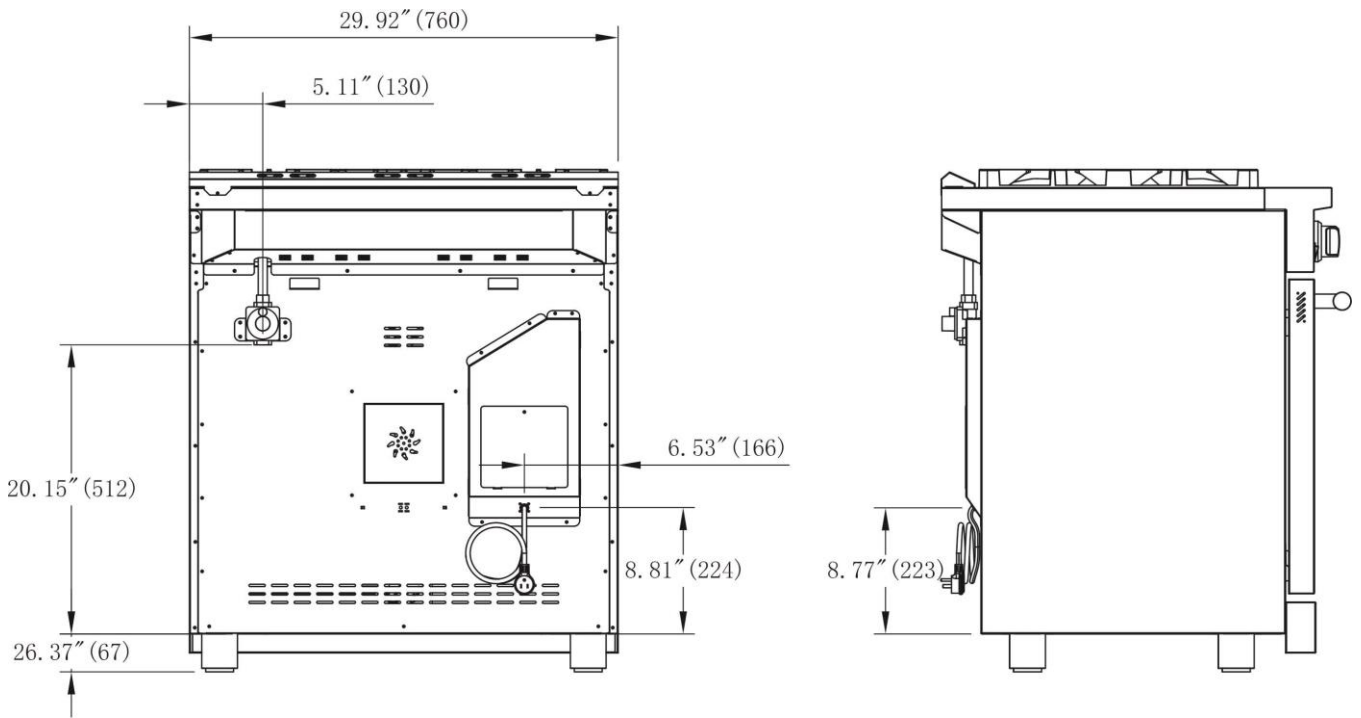
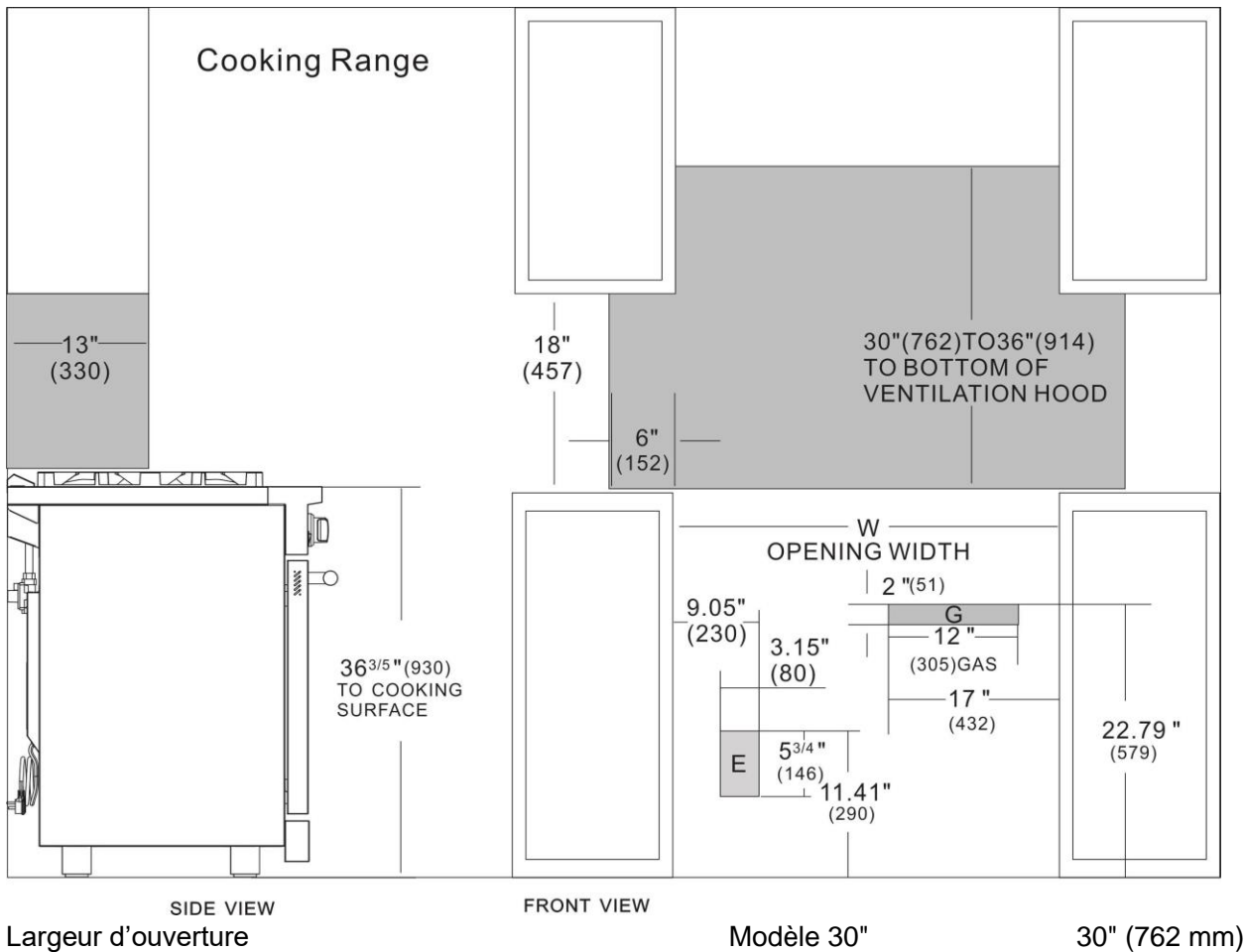


Schéma arrière

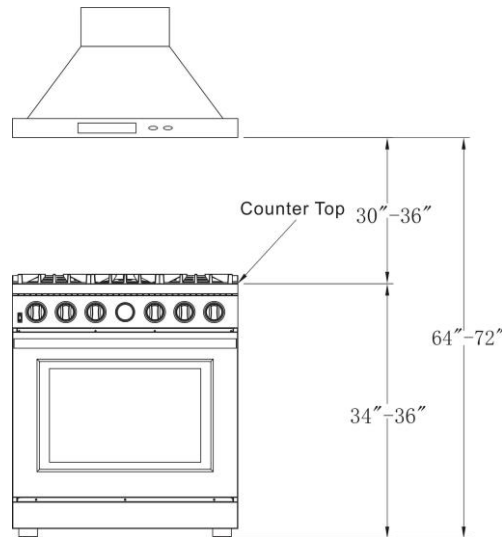




Installation de la hotte d'aspiration

Le bas de la hotte doit se situer entre 76 et 91 cm (30 et 36 po) au-dessus du comptoir. Cela signifiera généralement que le bas de la hotte se situerait entre 167 et 183 cm (66 et 72 po) au-dessus du sol. Ces dimensions permettent un fonctionnement sûr et efficace de la hotte Après l'installation:

1. Vérifiez l'allumage des brûleurs de la table de cuisson.
2. Vérifiez le réglage de l'obturateur d'air - flamme bleue vive, sans flamme jaune sautillante ou dansante.
3. Vérifiez l'allumage du brûleur du four.
4. Vérifiez visuellement le rallumage du brûleur tubulaire (brûleur du four) pour vous assurer que les deux rangées d'orifices du brûleur se rallument à chaque fois.
5. Vérifiez les fuites de gaz au niveau de toutes les connexions de gaz (à l'aide d'un détecteur de gaz, jamais de flamme).
6. Vérifiez la cuisson au four et la fonction de cuisson par convection.



Opération de conversion de gaz

Cette cuisinière peut être utilisée avec du gaz propane liquide et du gaz naturel. Elle est expédiée de l'usine pour une utilisation avec le gaz naturel (NG). Les buses de conversion sont incluses. Pour la conversion de gaz, suivez les instructions ci-dessous.

⚠ AVERTISSEMENT

La conversion du gaz doit être effectuée par un professionnel formé en usine. Appelez le service clientèle à proximité de votre domicile pour identifier un des professionnels formés en usine.

⚠ AVERTISSEMENT

Avant d'effectuer cette opération, débranchez la cuisinière du gaz et de l'électricité. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie ou un risque d'électrocution pouvant causer des blessures ou la mort. Ne retirez pas le régulateur et ne le laissez pas tourner pendant l'entretien.

La procédure de conversion de gaz pour cette cuisinière comprend 7 étapes:

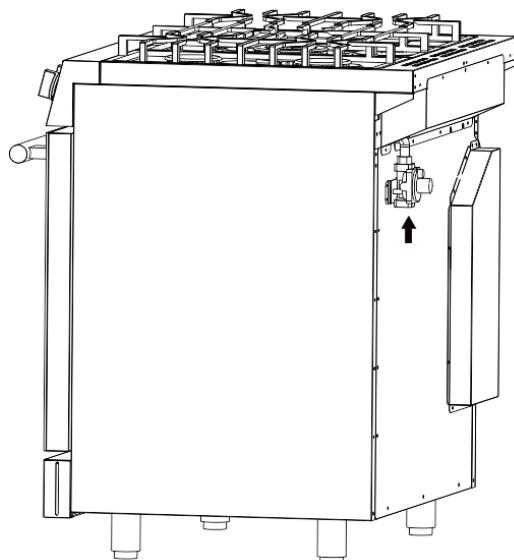
1. Régulateur de pression
2. Brûleurs de table de cuisson
3. Brûleur du four
4. Brûleur du grilloir
5. Vanne de gaz
6. Reconnexion de l'alimentation en gaz et en électricité
7. Installation d'une nouvelle étiquette

La conversion n'est pas terminée si les 7 étapes n'ont pas été correctement effectuées.

Avant d'effectuer la conversion de gaz, identifiez l'emballage contenant les buses de rechange livrées avec chaque cuisinière.

ÉTAPE 1: Régulateur de pression

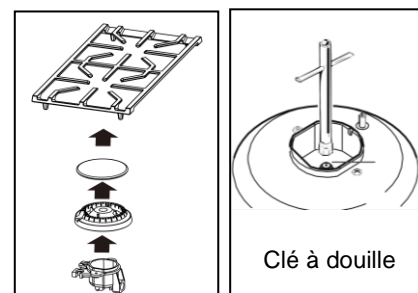
Le régulateur de pression a été préinstallé à l'arrière de la cuisinière au gaz.



	<p>Sens de l'injecteur pour le gaz naturel</p>	<p>Sens de l'injecteur pour le GPL</p>	
<p>1.4) Dévissez le bouchon avec l'injecteur du régulateur</p>	<p>1.5) Dévissez l'injecteur du capuchon, l'injecteur préinstallé pour le gaz naturel. Inversez l'injecteur et revissez-le sur le bouchon du bidon pour GPL.</p>		<p>1.6) Revissez le bouchon avec l'injecteur sur le régulateur</p>

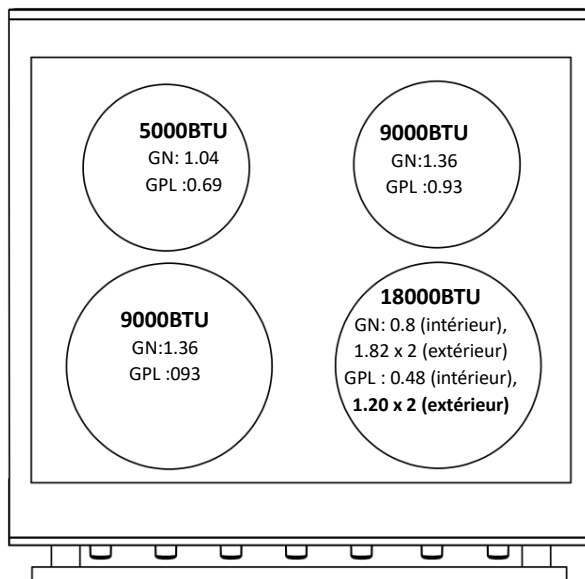
ÉTAPE 2: Brûleurs de la table de cuisson

- 2.1) Retirez les grilles de cuisson et les capuchons de brûleur.
- 2.2) Soulevez le diffuseur de brûleur.
- 2.3) Retirez l'injecteur de gaz naturel installé en usine des supports de buse à l'aide d'une clé à douille de 7 mm.
- 2.4) Remplacez l'injecteur GPL dans chaque porte-buse. Serrez correctement chaque injecteur. **Ne serrez pas excessivement l'injecteur.**
- 2.5) Remplacez le diffuseur de brûleur et les capuchons dans la bonne position. Remettez les grilles de cuisson.

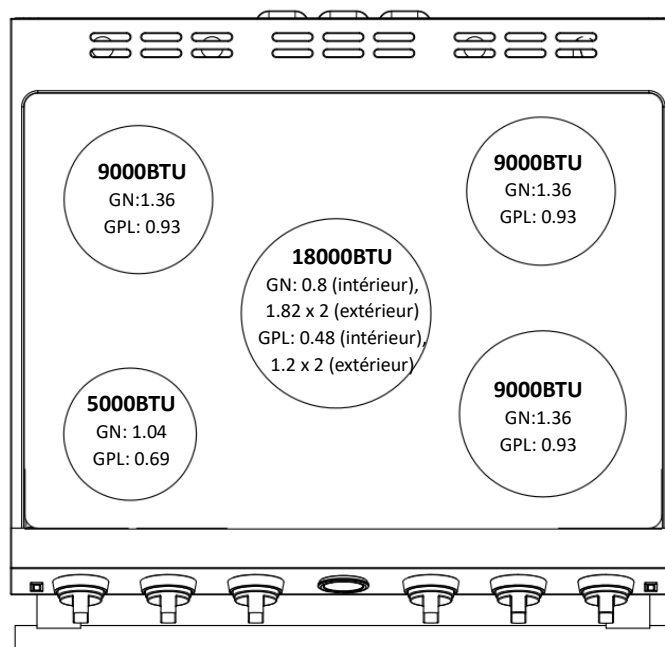


⚠ MISE EN GARDE Des précautions doivent être prises lors du retrait et du remplacement des composants du gaz. Utilisez un support approprié pour éviter des dommages aux composants.

IMPORTANT: Chaque injecteur a un numéro indiquant son diamètre de débit imprimé sur le corps. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les buses et les brûleurs correspondants.



Modèle #: FFSGS6211-30S, FFSGS6228-30S

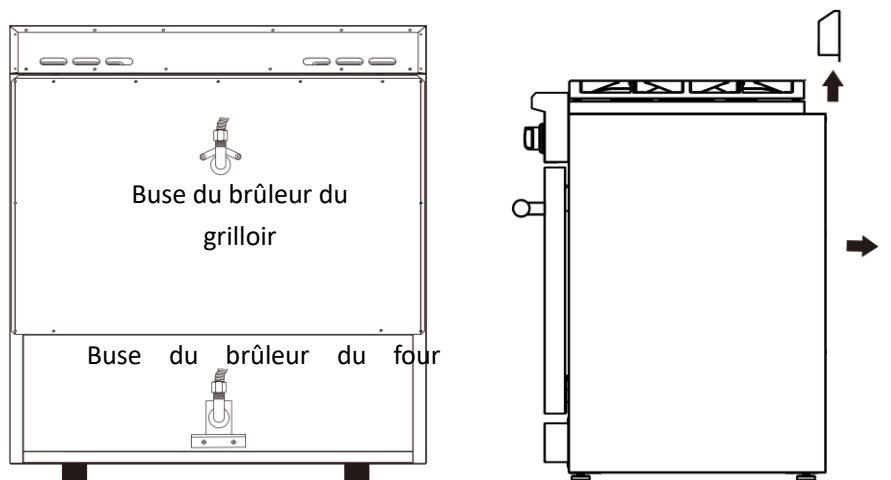


Modèle #: FFSGS6259-30S, FFSGS6242-30S

IMPORTANT: CONSERVEZ LES BUSES QUE VOUS AVEZ RETIRÉES DE LA CUISINIÈRE POUR UNE UTILISATION FUTURE.

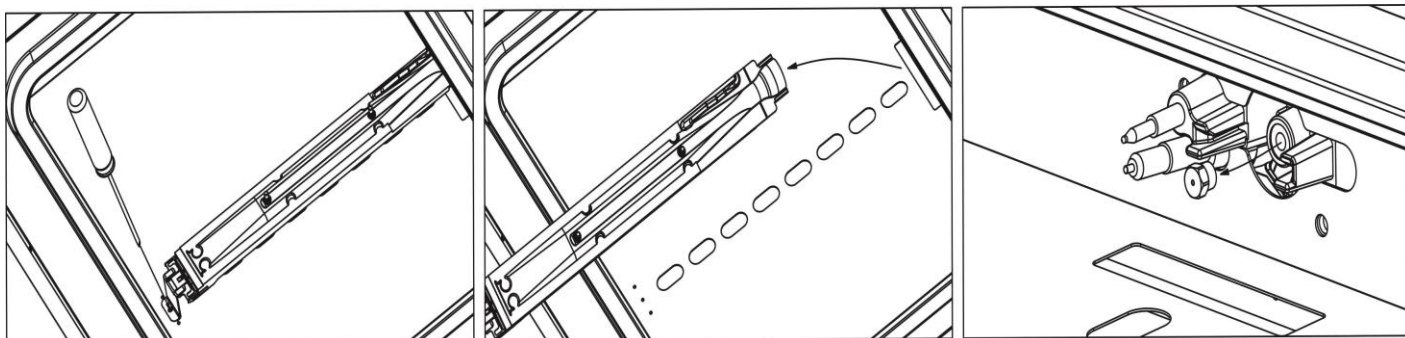
ÉTAPE 3 : Brûleur du four

La buse du brûleur du four se situe en bas à l'arrière de la cuisinière.



3.1) Tirez l'appareil hors de son emplacement.

3.2) Ouvrez la porte du four et retirez la plaque inférieure du four, vous pouvez voir le brûleur inférieur du four.



3.3) Retirez une vis, retirez le brûleur inférieur. Remplacez l'injecteur et serrez.

3.4) Remettez le brûleur inférieur du four en place.

Diamètre de l'injecteur pour les brûleurs du bas du four :

Modèle #	FFSGS6211-30S	FFSGS6228-30S	FFSGS6259-30S	FFSGS6242-30S
GN	1,85	1,85	1,85	1,85
GPL	1,15	1,15	1,15	1,15

ÉTAPE 4 : Brûleur du grilloir (brûleur du haut du four)

La buse du brûleur du grilloir se situe au milieu du haut de la cuisinière. Tirez l'appareil hors de son emplacement. Retirez l'évent du four et la plaque arrière.

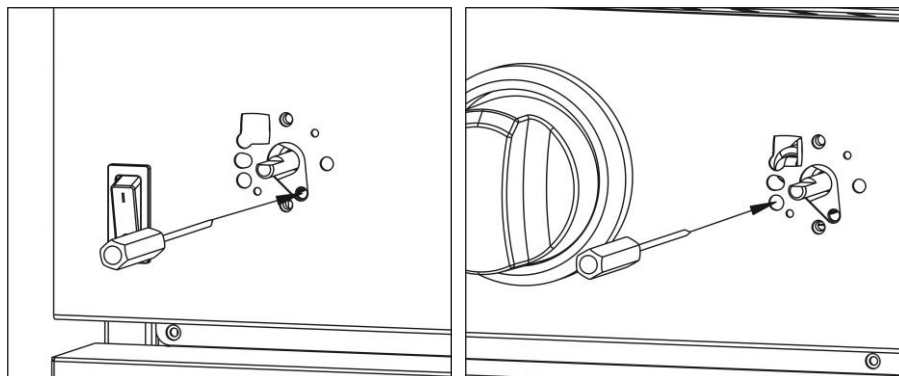
Répétez l'opération comme pour le brûleur du four ÉTAPE 3 pour remplacer la buse du brûleur du gril.

Diamètre de l'injecteur pour les brûleurs du grilloir :

Modèle #	FFSGS6211-30S	FFSGS6228-30S	FFSGS6259-30S	FFSGS6242-30S
GN	1,50	1,50	1,50	1,50
GPL	0,97	0,97	0,97	0,97

IMPORTANT : Conservez les injecteurs que vous avez retirés pour une utilisation future.

ÉTAPE 5 : Vanne à gaz (réglage de l'orifice d'entrée de gaz pour le brûleur de surface)



Après avoir converti la buse pour différents types de gaz, le trou d'entrée de gaz du brûleur de surface doit être ajusté.

5.1) Retirez les boutons de commande et la base du bouton.

5.2) Pour le brûleur 9000BTU ou le brûleur 5000BTU (reportez-vous à l'image de gauche), utilisez un tournevis dont la taille est de 2,0 * 50 mm pour régler la vis de dérivation du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse, jusqu'à ce que la flamme soit normale.

5.2) Pour le brûleur 18000BTU ou le brûleur pour la cuisson (reportez-vous à l'image à droite), utilisez un tournevis dont la taille est de 2,0 * 50 mm pour régler la vis de dérivation du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la flamme soit normale.

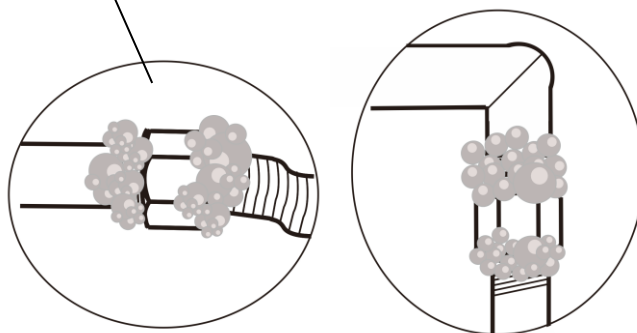
5.3) Remettez les boutons et la base des boutons dans la bonne position.

ÉTAPE 6: Reconnectez l'alimentation en gaz et en électricité

Les tests d'étanchéité de la cuisinière doivent être effectués conformément aux consignes d'installation fournies avec la cuisinière.

Avant d'utiliser la cuisinière après la conversion de gaz, vérifiez toujours les fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou une autre méthode acceptable sur les raccords de gaz installés entre le tuyau d'entrée de gaz de la cuisinière, le régulateur de gaz et la vanne d'arrêt manuelle.

Utilisez une solution savonneuse pour vérifier les fuites sur tous les joints.



⚠ AVERTISSEMENT N'UTILISEZ PAS de flamme pour vérifier les fuites de gaz .

ÉTAPE 7: Installation d'une étiquette de conversion au GPL

Inscrivez le modèle et le numéro de série sur l'étiquette de conversion PL/Propane fournie dans cette trousse. L'information peut être obtenue à partir de la plaque signalétique existante. Placez l'étiquette de conversion GPL aussi près que possible de la plaque signalétique existante de la cuisinière.

Préparation

Avant de déplacer la cuisinière, protégez le fini du revêtement de sol et fermez-la ou les portes du four pour éviter tout dommage. La porte du four peut être retirée pour alléger la charge ou pour passer l'unité à travers l'embrasure d'une porte. Ne la retirez que si nécessaire. Ne retirez pas la plaque chauffante ni aucun autre composant. Le retrait de la porte ne doit être effectué que par un installateur ou un technicien d'entretien agréé.

Placement

Ne soulevez ou ne transportez pas la porte du four par la poignée de la porte. Utilisez un chariot pour les électroménagers afin de déplacer la cuisinière près de l'ouverture. Retirez et recyclez le matériel d'emballage. Ne jetez pas le support anti-basculement fourni avec la cuisinière.

Nivellement

Élevez la cuisinière à la hauteur souhaitée en ajustant les pieds. Les pieds peuvent être ajustés en tournant dans le sens horaire pour monter et dans le sens inverse pour descendre.

Support anti-basculement

Pour empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant, vous devez installer la fixation anti-basculement. Reportez-vous à la section Dispositif anti-basculement.

Raccord à l'alimentation en gaz

Tous les raccords à la tuyauterie de gaz doivent être serrés à la clé. Ne serrez pas trop et ne laissez pas les tuyaux tourner lors du serrage.

Une fois tous les raccords effectués, vérifiez si toutes les commandes de la cuisinière sont en position « OFF » et mettez en marche la vanne principale d'alimentation en gaz.

Si un connecteur métallique flexible est utilisé, vérifiez s'il n'est pas plié, puis raccordez la conduite d'alimentation en gaz au régulateur de la cuisinière. Ouvrez la vanne et vérifiez s'il y a des fuites en plaçant une solution de détergent liquide sur tous les raccords de gaz. Les bulles autour des raccords sont des signes indiquant une fuite de gaz. Si une fuite apparaît, fermez la vanne d'arrêt et ajustez les raccords.

Les tests de fuite de l'appareil doivent être effectués conformément aux consignes du fabricant. Utilisez de l'eau savonneuse (50 % d'eau et 50 % de savon) ou un détecteur de fuite au niveau de tous les joints et raccords pour vérifier l'étanchéité du système. N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.

L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz du bâtiment en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à une pression de test égale ou inférieure à 0,5 psi (3,5 kPa).

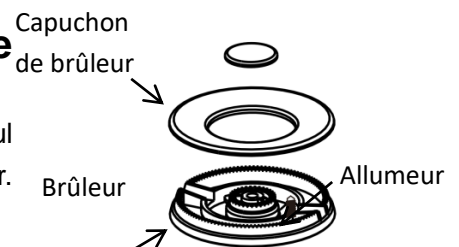
Avant l'utilisation

Avant de commencer à cuisiner, veuillez suivre les étapes suivantes.

- Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
- Retirez la pellicule de protection sur les pièces en acier et en aluminium.
- Nettoyez la cuisinière à fond avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et asséchez avec un chiffon doux pour éliminer les résidus d'huile et de graisse provenant du processus de fabrication.
- Vérifiez que les composants du brûleur de surface sont assemblés correctement.
- Aménagez l'intérieur du four en insérant les grilles et le plateau.

Fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson

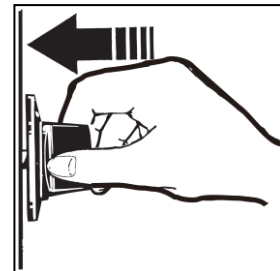
La conception du brûleur rassemble toutes les pièces du brûleur en un seul assemblage. Le capuchon du brûleur doit être assis à plat sur le brûleur. Reportez-vous à l'illustration.



Allumage

Pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, enfoncez le bouton de commande approprié et tournez dans le sens antihoraire jusqu'à la position « Max ». Vous entendrez un cliquetis - le son des étincelles de la broche d'allumage.

Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande du brûleur pour ajuster l'intensité de la flamme. Si le bouton reste à « Max », il continuera à cliqueter.



Réglage de la chaleur :

Max	Allumage des brûleurs.
Mijoter	Faire fondre de petites quantités, cuire du riz à la vapeur, réchauffer des aliments, faire fondre du chocolat ou du beurre.
Min	Faire fondre de grandes quantités.
Min-Moyen	Friture à basse température, mijoter de grandes quantités, chauffer le lait, les sauces à la crème, les sauces.
Moyen	Faire sauter et dorer, braiser, frire à la poêle, maintenir une ébullition lente sur de grandes quantités.
Moyen-Max	Friture à haute température, cuisson à la poêle, maintenir une ébullition lente sur de grandes quantités.
Max	Faire bouillir rapidement du liquide, friture.

Ne laissez jamais les casseroles sur un réglage élevé sans surveillance. Vous devez être prudent lorsque vous cuisinez des aliments dans l'huile ou la graisse; ils peuvent devenir assez chauds pour s'enflammer. Les flammes du brûleur non couvertes par les ustensiles de cuisine présentent un risque d'incendie ou d'inflammation des vêtements. Ne laissez jamais les flammes s'étendre au-delà des côtés de la casserole. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves.

⚠ MISE EN GARDE

Mijoter et bouillir

Une flamme plus petite offrira de meilleurs résultats pour mijoter. Les petites flammes offrent des performances de cuisson précises pour des aliments délicats, gardent les aliments au chaud, font fondre le chocolat ou le beurre, et permettent une cuisson à feu doux pendant une longue période. Le réglage pour flammes plus élevées (plus grandes) fournit la chaleur maximale disponible sur votre cuisinière. Ce réglage doit être utilisé pour les cuissons difficiles comme bouillir de l'eau et cuire des pâtes.

Intensité de la flamme

- Lorsque vous ajustez l'intensité de la flamme, il faut l'observer lorsque vous tournez le bouton.
- Toute flamme dépassant le fond de la casserole ne chauffera pas plus rapidement et peut être dangereuse.
- La flamme doit être stable et de couleur bleue. Des impuretés dans la conduite de gaz peuvent provoquer une flamme orange lors de la première utilisation.



Panne de courant

- Si le gaz ne s'enflamme pas dans les quatre secondes, fermez la vanne et attendez au moins cinq minutes pour que tout le gaz se dissipe. Répétez la procédure d'allumage.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de la table de cuisson peuvent être allumés manuellement. Tenez une allumette enflammée près d'un brûleur et tournez le bouton dans le sens antihoraire pour atteindre la position « Hi ». Une fois que le brûleur est allumé, tournez le bouton sur le réglage souhaité.

Grilles de brûleur

1. Avant la cuisson, les grilles doivent être correctement positionnées. Une installation incorrecte des grilles peut égratigner la table de cuisson et/ou provoquer une mauvaise combustion.
2. Ne faites pas fonctionner les brûleurs sans casserole ni ustensile sur les grilles.

Instruction sur le choix du diamètre de la casserole en fonction de la puissance du brûleur

1. Veuillez utiliser une casserole d'un diamètre minimum de 12 po (30,5 cm) sur le brûleur de 18 000 BTU (brûleur avant gauche du modèle # FFSGS6211-30S, FFSGS6228-30S et brûleur central du modèle # FFSGS6259-30S, FFSGS6242-30S).
2. Veuillez utiliser une casserole d'un diamètre minimum de 10 po (25,4 cm) sur le brûleur de 15 000 BTU (brûleur avant droit du modèle # FFSGS6211-30S, FFSGS6228-30S, FFSGS6259-30S, FFSGS6242-30S).
3. Veuillez utiliser une casserole d'un diamètre minimum de 9 po (22,8 cm) sur l'autre brûleur.

⚠ MISE EN GARDE La surface de la grille est chaude après utilisation. Veuillez allouer suffisamment de temps pour qu'elle se refroidisse avant de la nettoyer.

Conseils de nettoyage de la table de cuisson

- Pour éviter que la table de cuisson ne se décolore ou ne se tache, nettoyez-la après chaque utilisation et essuyez les éclaboussures acides ou sucrées dès le refroidissement de la table de cuisson.
- Les brûleurs scellés de votre cuisinière ne sont pas fixés à la table de cuisson et sont conçus pour être enlevés. Les excès d'ébullition ou les débordements ne s'infiltreront pas sous la table de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Lumière du four

La lumière 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 25 watts. Réinstallez correctement le couvercle de la lampe.

Fonctionnement du four

Jauge de température

1. La jauge indique la température du four en degrés CELSIUS et FAHRENHEIT.
2. Une lecture adéquate peut être obtenue lorsque la température à l'intérieur du four est stable.
3. Le thermostat mécanique est réglable en continu et l'opération de réglage de la température peut ne pas correspondre exactement au cadran. Pour la température, veuillez vous référer à la température indiquée sur le bouton de commande. Pour la température, veuillez vous référer à la température indiquée sur le bouton.

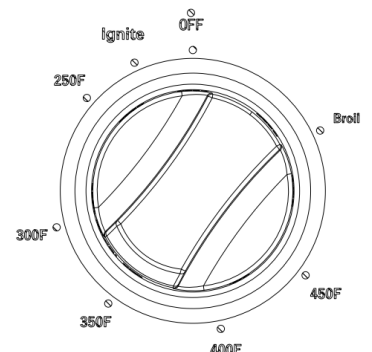


Allumage du four

Le four est équipé d'un système d'allumage qui contient une fonction de flamme pilote et un dispositif de sécurité. Pour allumer le brûleur du four, poussez et tournez le bouton de commande du four dans le sens antihoraire pour atteindre la position « IGNITE » et maintenez-le. Vous entendrez un cliquetis - le son des étincelles de la broche d'allumage. Maintenez le bouton jusqu'à ce que vous puissiez voir la flamme pilote allumée.

Pour allumer le brûleur du grilloir, poussez et tournez le bouton de commande du four dans le sens horaire jusqu'à la position « Broil » et maintenez-le. Vous entendrez un cliquetis - le son des étincelles de la broche d'allumage. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que vous puissiez voir le brûleur allumé.

NE RELÂCHEZ PAS le bouton avant de voir la flamme monter. Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur du four dans les 10 secondes, remettez le bouton de commande du four sur la position « OFF », répétez les opérations ci-dessus jusqu'à ce que le brûleur du four soit correctement allumé.



IMPORTANT Le dispositif de sécurité est monté sur le brûleur du four. Lorsque la flamme s'éteint accidentellement, l'alimentation en gaz est coupée automatiquement. Vous devez tourner le bouton de réglage à la position « OFF » et le rallumer.

AVERTISSEMENT

Si le brûleur du four ne s'allume pas après 3 allumages consécutifs, le four risque de se remplir de gaz. Il faut alors ouvrir la porte du four pour permettre au gaz de se dissiper avant de procéder à un nouvel allumage. Dans le cas contraire, le four pourrait exploser et l'utilisateur serait blessé.

Conseils de cuisson au four

Pour évacuer rapidement les odeurs de « brûlé » ou d'« huile » produites par un nouveau four, tournez le bouton du four sur « Broil » et laissez fonctionner pendant 30 minutes avant la première utilisation.

1. Ne couvrez jamais les fentes, orifices ou ouvertures se trouvant au fond du four et ne couvrez pas la grille entière par des matériaux tels que du papier aluminium. Cette action bloque la circulation de l'air dans le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Le revêtement en aluminium peut également piéger la chaleur et cela présente un risque d'incendie. N'utilisez pas de papier d'aluminium sur une surface en porcelaine. Cela endommagerait la porcelaine et affecterait sa durabilité.

2. Positionnez les grilles avant de préchauffer le four.

Préchauffage

Laissez le four préchauffer avant de mettre les aliments au four. Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, biscuits, pâtisseries et pains.


Retirez la lèchefrite avant de préchauffer avec le grilloir infrarouge. Les aliments colleront sur le métal chaud.

Pour préchauffer, tournez le bouton de commande du four sur la position « Broil ». Attendez que le brûleur devienne chaud, soit environ en 2 minutes.

Note : La condensation ou la buée à l'intérieur de la vitre de la porte du four est normale pendant le préchauffage et s'évapore à la fin du préchauffage

Fonctionnement du four

La cuisson avec circulation d'air naturelle se produit lorsque la chaleur est transférée dans le four à partir des brûleurs situés au fond de la cavité du four. La chaleur circule ensuite par un flux d'air naturel, c'est un mode de cuisson traditionnel.

Cuisson par convection  (Pour certains modèles ont un ventilateur de convection.)

La chaleur est transférée des brûleurs de cuisson dans le fond de la cavité du four à la cavité du four elle-même. Le ventilateur de convection à l'arrière du four le fait alors circuler. Ce processus de convection fournit une distribution de chaleur plus uniforme dans toute la cavité du four.

L'utilisation de plusieurs grilles est possible pour la cuisson en grandes quantités. La cuisson par convection est plus rapide, peut être effectuée à des températures plus basses et offre des températures plus uniformes que la cuisson ordinaire.

Rôtir par convection (Pour certains modèles ont un ventilateur de convection.)

Le ventilateur de convection fait circuler l'air chaud uniformément au-dessus et autour des aliments. À l'aide du couvercle et de la lèchefrite (non fournis), de l'air chaud circule autour des aliments à rôtir. L'air chauffé scelle rapidement les jus pour un produit moelleux et tendre, tout en créant un extérieur brun doré. Lors du rôtissage par convection, il est important d'utiliser la lèchefrite pour obtenir les meilleurs résultats de rôtissage par convection. La lèchefrite est utilisée pour recueillir les déversements de graisse et possède un couvercle pour éviter les éclaboussures de graisse.

Fonctionnement du grilloir (broil)

Note : La porte doit être fermée pendant l'opération du grilloir.

Le brûleur du grilloir est situé dans le haut du four. Ce brûleur chauffe l'écran métallique jusqu'à ce qu'il brille. L'écran lumineux produit de la chaleur, saisissant l'extérieur des aliments grillés et scellant les jus. La cuisson au grilloir est une méthode de cuisson de coupes de viande tendres directement sous le grilloir du four.

Comme le grillage se fait avec la porte du four fermée, il est normal que cela ajoute une saveur fumée à l'aliment.

Réglage du grilloir (Broil)

Tournez le bouton de réglage du four dans le sens horaire pour sélectionner la fonction « Broil ». Lors du grillage, la chaleur rayonne vers le bas à partir du grilloir du four. La température de la fonction « Broil » est 260°C (500°F). Utilisés ensemble, la lèchefrite et l'insert (non inclus) permettent à la graisse de s'égoutter et d'être tenus à l'écart

de la chaleur élevée du grilloir du four. N'UTILISEZ PAS la lèchefrite sans l'insert. NE PAS couvrir la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse exposée pourrait prendre feu. Pour régler le four sur grilloir:

1. Placez l'insert sur la lèchefrite. Ensuite, placez les aliments sur l'insert de la lèchefrite.
2. Réglez la grille intérieure du four à la position désirée et placez la lèchefrite sur la grille. Assurez-vous de centrer la lèchefrite et de la positionner directement sous le brûleur du grilloir. (Si un préchauffage est nécessaire, insérez la lèchefrite une fois que le brûleur du grilloir a atteint la température.)
3. Tournez le bouton de commande sur la position « Broil ».

L'indicateur du four reste allumé jusqu'à ce que le bouton de commande soit mis en position OFF ou que le contrôle de la température s'arrête. Positionnez la grille à la hauteur. Plus la nourriture est éloignée du grilloir, plus elle sera bien cuite à l'intérieur. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire. Poussez et tournez le bouton sur BROIL. Retournez les aliments à mi-temps. Tirez toujours la grille en position « d'arrêt » avant de tourner ou de retirer les aliments.

Conseils de nettoyage du four

1. Après chaque utilisation et une fois le four refroidi, nettoyez immédiatement les éclaboussures et les déversements.
2. Ne laissez pas les aliments riches en sucre ou en acide sur la surface de la cavité du four.
3. Utilisez un nettoyant destiné au four pour nettoyer sa cavité.

Fonction de nettoyage à la vapeur du four :

1. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires du four.
2. Grattez ou essuyez les débris et la graisse du fond du four.
3. Versez 1 tasse d'eau du robinet au fond du four. Fermez la porte du four.
4. Utilisez la fonction de cuisson au four, tournez le bouton à 150 °C (300 °F)
5. Attendez environ 5 minutes, puis éteignez le brûleur du four et laissez la vapeur en pleine puissance pour aider à nettoyer la cavité.

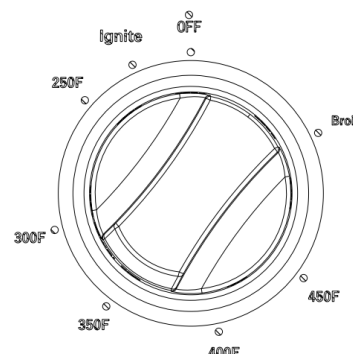


Thermostat du four et indicateur de température

Les chiffres imprimés sur le panneau de commande indiquent l'augmentation de la température du four (°F). Pour régler la température, définissez le chiffre souhaité sur l'indicateur du bouton de commande.

Remarque : La fonction BROIL sert uniquement à allumer le brûleur du grilloir.

La durée de cuisson peut varier en fonction du type d'aliment, de sa densité et de sa quantité. Au cours de la première cuisson, il est recommandé de surveiller et de vérifier les résultats car les résultats similaires sont obtenus lors de la préparation de mêmes plats dans les mêmes conditions. Utilisez le thermostat pour contrôler les températures et contrôler le temps de cuisson selon les guides de cuisson.



Le thermostat se trouve à l'intérieur du four. Lorsque la température du four atteint le réglage sélectionné, la température du four restera relativement stable. La température réelle du four peut être lue à partir de la jauge sur le panneau de commande.




Recommandations d'entretien et de nettoyage

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable non abrasif et appliquez une petite quantité sur un chiffon doux. Essuyez légèrement l'acier inoxydable avec le chiffon suivi d'un chiffon sec. Suivez toujours le grain de l'acier inoxydable.
Grilles du brûleur Guides des grilles du four	Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux ou un mélange de bicarbonate de soude et d'eau. Ne pas immerger dans l'eau. Asséchez avec une serviette.
Plateau de brûleur	Enlevez les débris de surface avant le nettoyage pour accélérer le processus et réduire les risques d'égratigner la surface pendant le nettoyage. En utilisant des nettoyants abrasifs doux ou des dégraissants en aérosol, nettoyez et rincez la surface et séchez immédiatement. Pour nettoyer les taches d'eau calcaire, utilisez du vinaigre blanc et de l'eau. Rincez et asséchez

	immédiatement.
Brûleurs de la table de cuisson	Laissez-les se refroidir. Utilisez un détergent doux ou un dégraissant en aérosol pour les nettoyer. Rincez à l'eau et asséchez à l'aide d'une serviette.
Boutons de commande	À l'aide d'un chiffon humide, essuyez en utilisant un détergent doux ou un dégraissant en aérosol; rincez et asséchez. Ne pas les placer au lave-vaisselle.
Intérieur du four	Utilisez des nettoyeurs abrasifs doux et des dégraissants en aérosol. Utilisez une lame de rasoir pour soulever délicatement les aliments cuits de la cavité du four et de la fenêtre. Pour les taches tenaces, vaporisez-les d'un nettoyant abrasif doux ou d'un dégraissant en aérosol. Lavez toute la cavité du four en utilisant du savon et de l'eau.
Lèchefrite	Pour nettoyer la lèchefrite, enlevez la graisse et lavez à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et asséchez.

Conseils de dépannage

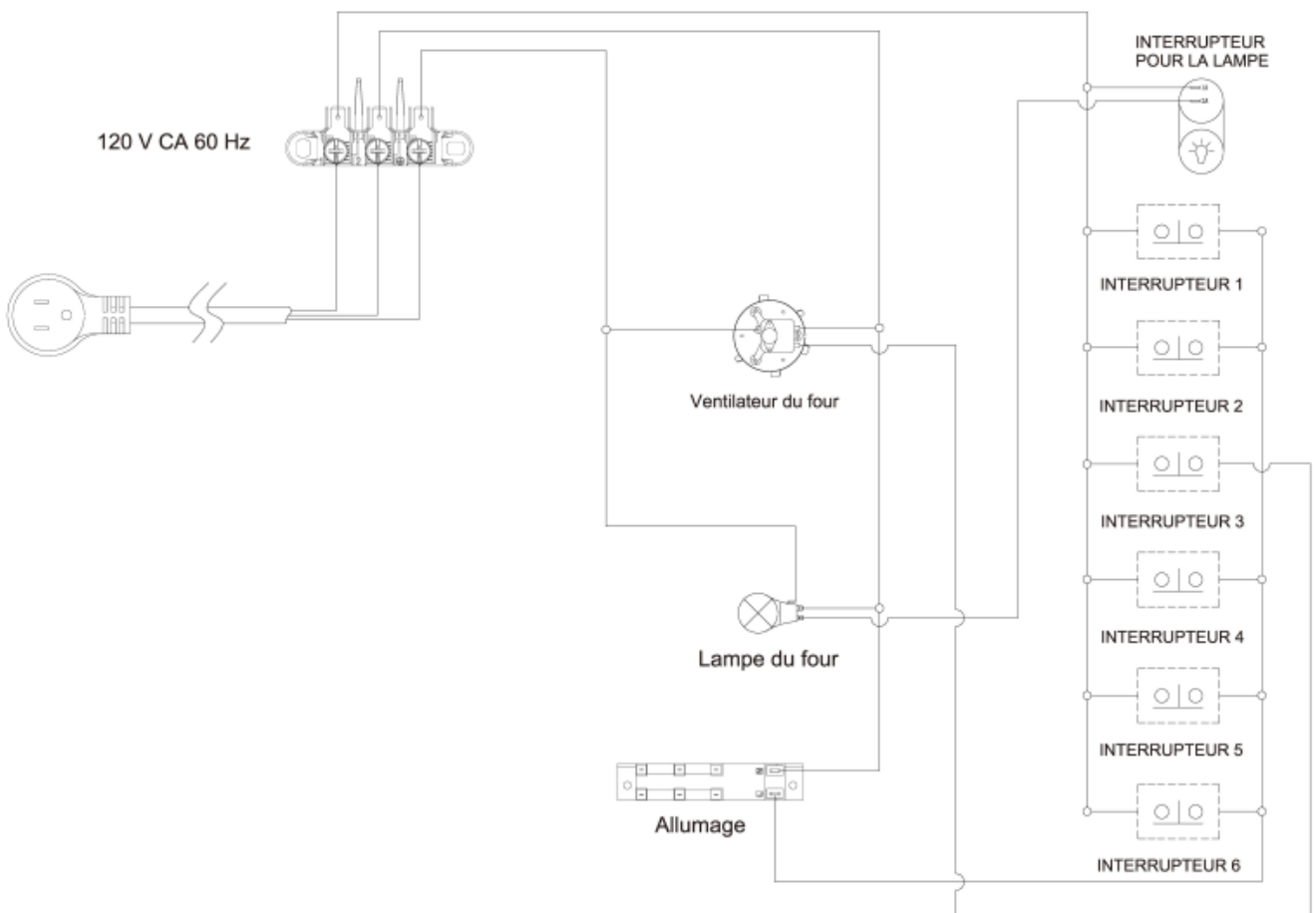
Avant d'appeler le service d'assistance

La cuisinière ne fonctionne pas	Vérifiez si la cuisinière est mise sous tension. Vérifiez que l'alimentation électrique de la cuisinière et du disjoncteur domestique est activée.
Les brûleurs ne s'allument pas ou ne produisent pas d'étincelles de manière aléatoire	La prise électrique n'est pas correctement branchée sur une prise de courant sous tension. L'alimentation en gaz n'est pas activée. Les pièces du brûleur ne sont pas replacées correctement. Les orifices dans les anneaux de cuisson ou les fentes des brûleurs sont obstrués. Buses obstruées, brûleurs ou électrodes humides. Un fusible dans votre maison peut avoir sauté ou un disjoncteur peut s'être déclenché.
Les brûleurs ont des flammes jaunes ou sautillantes	Les pièces du brûleur ne sont pas correctement remplacées. A. Flammes jaunes: Appelez le service. B. Extrémités jaunes sur les cônes extérieurs: normal pour le gaz propane (PL). C. Flammes bleues douces: normal pour le gaz naturel. Si les flammes du brûleur ressemblent à  (A), contactez le service d'assistance. Les flammes normales des brûleurs doivent ressembler à  (B) ou à  (C), selon le type de gaz.
Les flammes des brûleurs sont très grandes ou jaunes	La cuisinière peut être connectée au mauvais type de carburant. Contactez la personne qui l'a installée ou qui a effectué sa conversion.
Les flammes des brûleurs contiennent des scintillements orangés	Poussière en suspension dans l'air; humidificateur à vapeur froide; débris sur ou à l'intérieur du brûleur
Les lampes du four ne fonctionnent pas	L'ampoule est défectueuse. Remplacez l'ampoule.
Les grilles du four glissent difficilement	Ne vaporisez pas d'aérosol de cuisson ou d'autres lubrifiants en aérosol pour les rendre plus glissantes. Reportez-vous à la section Nettoyage des grilles du four dans les Recommandations d'entretien et de nettoyage.

La nourriture n'est pas correctement cuite ou rôtie	<p>Les commandes du four sont mal réglées. Reportez-vous à la section Cuire et rôtir. Le four n'est pas préchauffé suffisamment longtemps. Utilisation d'ustensiles de cuisson inadéquats ou de mauvaise taille.</p> <p>Les grilles de cuisson ne sont pas dans la bonne position. Reportez-vous à la section Cuire et rôtir.</p> <p>Utilisez une tente en papier d'aluminium pour ralentir le brunissage pendant la cuisson.</p> <p>Le thermostat du four doit être ajusté : Veuillez contacter un technicien qualifié de votre région.</p>
La nourriture ne grille pas correctement	<p>Ce modèle est destiné au grillage à porte fermée uniquement. Grillez toujours la porte fermée.</p> <p>Le bouton de commande du four n'est pas réglé sur la position « BROIL ».</p> <p>Mauvaise position de la grille de cuisson.</p> <p>Les ustensiles de cuisine ne conviennent pas au grillage.</p> <p>Le papier d'aluminium utilisé sur la plaque à griller et la grille n'a pas été ajusté et coupé correctement comme recommandé.</p>
La température du four est trop haute ou trop basse	Le thermostat du four doit être ajusté. Voir la section Veuillez contacter un technicien qualifié de votre région.
Vapeur provenant de l'évent	Lorsque vous utilisez le mode convection, il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent du four. Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments cuits augmente, plus la quantité de vapeur visible augmente.
Odeur de brûlé ou d'huile émise par l'évent	Ceci est normal dans un nouveau four et disparaîtra avec le temps.
Odeur forte	Ceci est temporaire. Au cours des premières utilisations du four, une odeur causée par l'isolation autour de l'intérieur du four est normale.
Ventilateur de convection pas toujours activé	Veuillez contacter un technicien qualifié de votre région.
Condensation ou buée à l'intérieur de la vitre de la porte	Pendant le préchauffage du four, la condensation ou la formation de buée à l'intérieur de la vitre de la porte du four est normale et elle s'évaporera généralement à la fin du cycle de préchauffage.
Son de craquement ou d'éclatement pendant le nettoyage	Il s'agit d'un bruit normal de dilatation et de contraction du métal causé par le chauffage et le refroidissement.
Une fumée excessive se produit pendant le nettoyage	Le four est très sale. Tournez le sélecteur de mode du four et les boutons de température sur OFF. Ouvrez les fenêtres pour débarrasser la pièce de la fumée. Attendez que le four soit complètement refroidi et essuyez l'excès de saleté et nettoyez à nouveau.

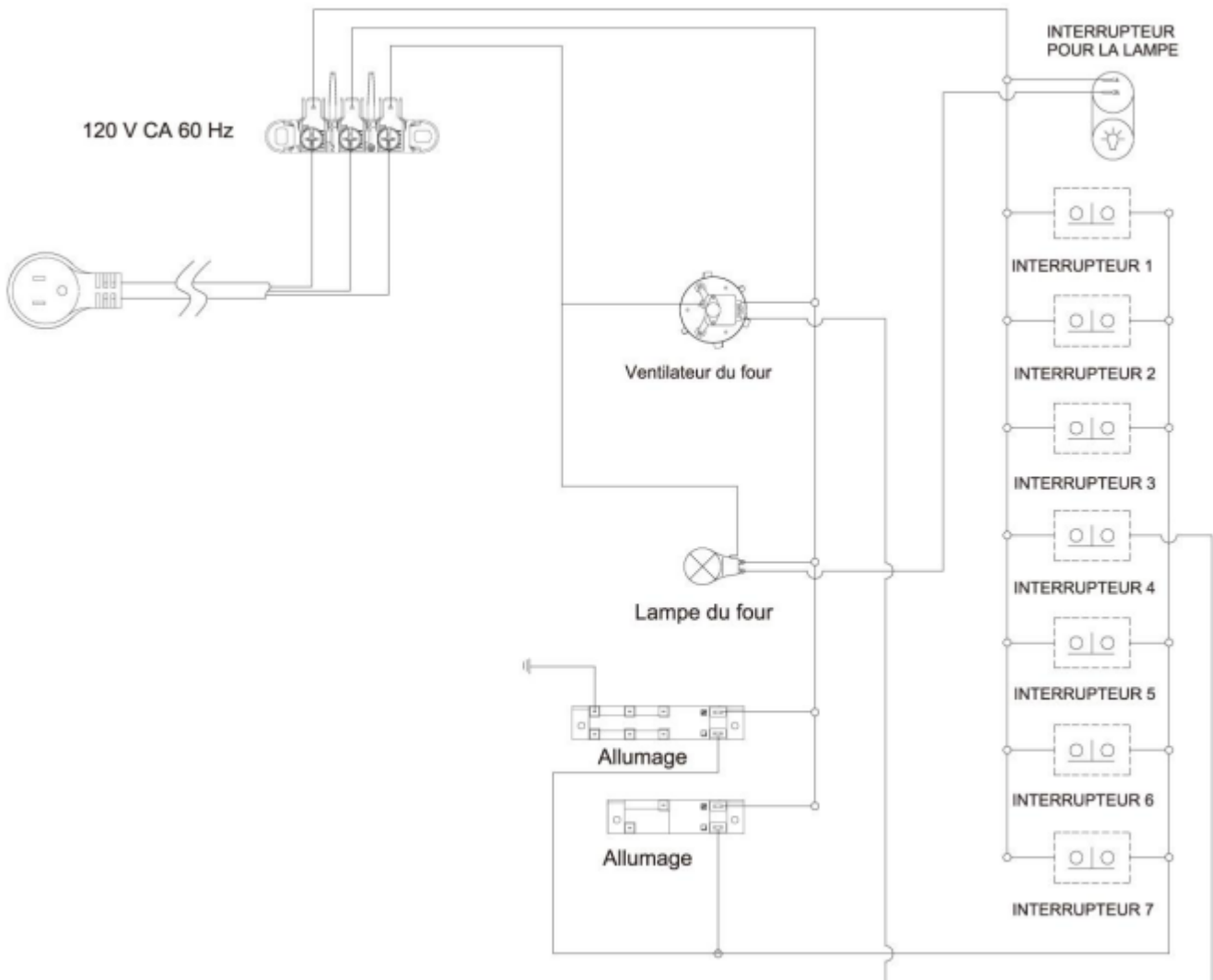
DIAGRAMMES DE CÂBLAGE

FFSGS6228-30S,FFSGS6211-30S



MISE EN GARDE : Étiquetez tous les fils avant de les débrancher lors d'un service d'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.

FFSGS6242-30S, FSGS6259-30S



MISE EN GARDE : Étiquetez tous les fils avant de les débrancher lors d'un service d'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifiez le bon fonctionnement après l'entretien.