

PLEASE READ BEFORE USING YOUR OVEN



For Forno Commercial Style Ranges Models:
FFSGS6282-30 / FFSGS6275-30 / FFSGS6276-30
Useful information for your oven:

- This oven is very powerful, it can reach 350F degree in approximately 7 to 10 minutes.
- To avoid burns, please use oven mitts when manipulation oven racks and be careful not to touch the oven door when in use.
- All knobs may reach 123F when oven is in use – although the standard regulations is max 148F please handle with care.
- This oven is equipped with a highly efficient convection fan accelerating cook time and distributing heat evenly, therefore cooking time could be up to 20% faster than other non-commercial type ovens using 25F less heat.
The convection fan runs continuously except for when using the broil setting.
- For more accurate temperature reading, always refer to the knob temperature setting.
The convection fan creates air movement causing the temperature gauge precision to fluctuate between 10% and 20% a better accuracy is obtained after 70 minutes of operating time.
- This oven has a safety Thermo-cut-off that will shut gas off automatically if flame goes out.
- For better Broil efficiency pre-heat to 500F for 8 Minutes and turn the knob to broil until you see the flame and wait 3 to 4 seconds before releasing.
- To preheat the oven, push and turn the oven knob to the desired temperature (ex: 325F) and hold until the oven burner flames up. Wait 3 to 4 seconds before releasing the knob. When the oven reaches the selected cooking temperature, the flame will automatically diminish in height., This indicates that the oven is ready for cooking. Open the door and place the food in the oven. The oven is designed to maintain the original selected cooking temperature. If a lower cooking temperature, than the original preheating setting is desired, the oven needs to be re-lit manually by repeating the steps above.

Cooking tips:

1- Pizza: Place rack on bottom level at 375F for 16 minutes then broil 2 to 3 minutes on top level. 2- Vegetables: Place rack second from bottom at 350F for 14 to 17 minutes.

3- Place rack on middle level at 350F for:

Fish: 4 to 6 minutes Meats

10oz: 9-14 minutes

Chicken 8oz: 14-19 minutes 4-

Turkey and Braised Meats:

Place rack at bottom level at 350F, no need to rise the cooking temperature above 350F for the first 20 minutes.

forno.ca

1-866-231-8893 extension: 2

info@forno.ca



À LIRE AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR



Pour les modèles de cuisinière Forno de style commercial :

FFSGS6282-30 / FFSGS6275-30 / FFSGS6276-30

Informations utiles pour votre four :

- Ce four est très puissant, il peut atteindre 176,6 °C (350 °F) en 7 à 10 minutes environ.
- Pour éviter les brûlures, veuillez utiliser des gants de cuisine lorsque vous manipulez les grilles du four et faites attention à ne pas toucher la porte du four pendant le fonctionnement.
- Tous les boutons peuvent atteindre 50,5 °C (123 °F) lorsque le four est en marche - bien que la réglementation standard mentionne 64,4 °C (148°F) maximum, veuillez faire preuve de prudence.
- Ce four est équipé d'un ventilateur à convection très efficace qui accélère le temps de cuisson et répartit la chaleur de manière uniforme. Le temps de cuisson pourrait donc être jusqu'à 20 % plus rapide que celui d'autres fours de type non commercial utilisant 3,9 °C (25 °F) de chaleur en moins.
- Le ventilateur de convection fonctionne en continu, sauf lorsque le four est réglé sur le mode de grillage.
- Pour une lecture plus précise de la température, reportez-vous toujours au bouton de réglage de la température.
- Le ventilateur de convection crée un mouvement d'air qui fait fluctuer la précision de l'indicateur de température entre 10 et 20 % ; une meilleure précision est obtenue après 70 minutes de fonctionnement.
- Ce four est équipé d'un dispositif de sécurité à coupure thermique qui ferme automatiquement le gaz si la flamme s'éteint.
- Pour une meilleure efficacité de grillage, préchauffez à 260 °C (500 °F) pendant 8 minutes et tournez le bouton en position « broil » jusqu'à ce qu'une flamme soit visible et attendez 3 à 4 secondes avant de relâcher.
- Pour préchauffer le four, poussez et tournez le bouton de réglage du four à la température souhaitée (ex : 163 °C/ 325 °F) et maintenez-le jusqu'à ce que le brûleur du four s'enflamme. Attendez 3 à 4 secondes avant de relâcher le bouton. Lorsque le four atteint la température de cuisson sélectionnée, la flamme diminue automatiquement de hauteur, ce qui indique que le four est prêt pour la cuisson. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four. Le four est conçu pour maintenir la température de cuisson sélectionnée à l'origine. Si une température de cuisson plus basse que le réglage de préchauffage initial est souhaitée, le four doit être rallumé manuellement en répétant les étapes ci-dessus.

Conseils culinaires :

1-Pizza : Placez la grille au niveau inférieur à 190,5 °C (375 °F) pendant 16 minutes, puis faites-la griller 2 à 3 minutes au niveau supérieur.

2-Légumes : Placer la grille au deuxième niveau en partant du bas à 176,6 °C (350 °F) pendant 14 à 17 minutes.

3-Placez la grille au niveau du milieu à 176,6 °C (350 °F) pendant

Poisson : 4 à 6 minutes

Viandes 10 oz : 9 à 14 minutes

Poulet 8 oz : 14 à 19 minutes

4- Dinde et viandes braisées :

Placez la grille au niveau inférieur à 176,6 °C (350 °F), il n'est pas nécessaire d'augmenter la température de cuisson au-dessus de 176,6 °C (350 °F) pendant les 20 premières minutes.

forno.ca

1-866-231-8893 poste: 2

info@forno.ca



LEA ESTAS INDICACIONES ANTES DE UTILIZAR SU HORNO

Para Modelos de Cocinas de Estilo Comercial Forno:
FFSGS6282-30 / FFSGS6275-30 / FFSGS6276-30
Información útil para su horno:



- Este horno es muy potente, puede alcanzar 350°F en aproximadamente 7 a 10 minutos.
- Para evitar quemaduras, use guantes de cocina cuando manipule las parrillas del horno y tenga cuidado de no tocar la puerta del horno cuando esté en uso.
- Todas las perillas pueden alcanzar los 123°F cuando el horno está en uso, aunque la normativa estándar es de 148°F como máximo, manipúlelas con cuidado.
- Este horno está equipado con un ventilador de convección altamente eficaz que acelera el tiempo de cocción y distribuye el calor de manera uniforme, por lo que el tiempo de cocción podría ser hasta un 20% más rápido que otros hornos de tipo no comercial que usan 25°F menos de calor.
- El ventilador de convección funciona continuamente, excepto cuando se usa la configuración de asar.
- Para una lectura de temperatura más precisa, siempre consulte el ajuste de temperatura de la perilla.
- El ventilador de convección crea movimiento de aire haciendo que la precisión del medidor de temperatura fluctúe entre un 10% y un 20%. Se obtiene una mejor precisión después de 70 minutos de tiempo de funcionamiento.
- Este horno tiene un termostato de seguridad que corta automáticamente el gas si la llama se apaga.
- Para lograr un asado más eficiente, precaliente a 500°F durante 8 minutos y gire la perilla para asar hasta que vea la llama y espere de 3 a 4 segundos antes de soltar.
- Para precalentar el horno, presione y gire la perilla del horno a la temperatura deseada (por ejemplo: 325°F) y manténgala presionada hasta que el quemador del horno se encienda. Espere de 3 a 4 segundos antes de soltar la perilla. Cuando el horno alcance la temperatura de cocción seleccionada, la llama disminuirá automáticamente su altura. Esto indica que el horno está listo para cocinar. Abra la puerta y coloque la comida en el horno. El horno está diseñado para mantener la temperatura de cocción seleccionada originalmente. Si se desea una temperatura de cocción más baja que la configuración de precalentamiento original, es necesario volver a encender el horno manualmente, repitiendo los pasos anteriores.

Consejos de cocción:

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

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

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

Pescado: de 4 a 6 minutos

Carnes 10 oz.: entre 9-14 minutos

Pollo 8 oz.: entre 14-19 minutos

4-Pavo y Carnes Estofadas:

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

forno.ca

1-866-231-8893 extensión: 2

info@forno.ca

