

PRIMEROS

Pasos

PARA EL USO

DE SU ESTUFA ELÉCTRICA FRIGIDAIRE®

ANTES DE COMENZAR



Instalación del horno

Asegúrese de que las parrillas para horno estén en su lugar antes de poner en funcionamiento la estufa. Consulte la Guía de uso y cuidado.



Configure el reloj

¡Es fácil! Oprima **Set Clock** (ajustar reloj) una vez. Durante los 5 segundos siguientes, oprima y mantenga oprimida la tecla **▲** o **▼** para seleccionar la hora.



Antes de cocinar por primera vez

Para preparar el horno para comenzar a utilizarlo, configúrelo para hornear a 350 °F durante aproximadamente 30 minutos. A medida que la estufa se asienta en su hogar, es normal que haga algunos ruidos y largue humo.

USTED TIENE EL CONTROL



Los controles de su cubierta de cocción

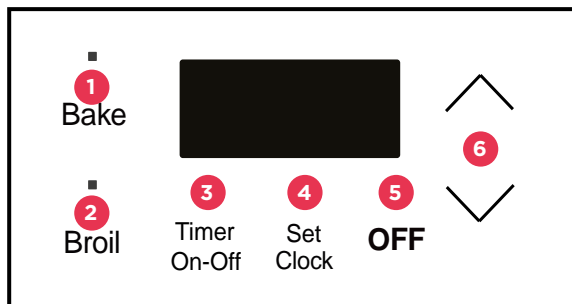
Use las perillas de control para comenzar. Seleccione el elemento de la superficie de cocción que desea utilizar. Para elegir la temperatura que necesita, empuje y gire la perilla y seleccione la configuración.



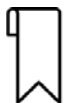
Los controles del horno

El uso del horno comienza con solo oprimir las teclas que se encuentran en el control del horno. La temperatura y los modos de cocción se desplegarán en la pantalla a medida que avanza.

AJUSTE DE LA CUBIERTA DE COCCIÓN	NECESIDAD DE COCCIÓN
High (Alto) (HI - 9)	Para hervir agua, asar en la asadera
Medium High (Medio alto) (7 - 8)	Para mantener un hervor rápido, freír y freír en grasa
Medium (Medio) (5 - 6)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y cocinar a vapor
Medium Low (Medio bajo) (2 - 4)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados
Low (Bajo) (1)	Temperatura de cocción baja
Low (Bajo) (LO)	Para mantener alimentos calientes, derretir



1. **BAKE** (Hornear) es para los alimentos que necesitan que el calor suba y se muevan lentamente en el horno.
2. **BROIL** (Asar a la parrilla) es para asar a la parrilla y grillar alimentos bajo calor directo y alto.
3. **TIMER ON-OFF** (Encendido/apagado del temporizador) se usa para programar o anular el temporizador.
4. **SET CLOCK** (Ajuste del reloj) se usa para programar la hora del día.
5. **OFF** (Apagar) suspende todas las funciones de cocción.
6. **LAS TECLAS DIRECCIONALES HACIA ARRIBA Y HACIA ABAJO** se usan para ajustar la temperatura del horno, el reloj o el temporizador.



RECUERDE

- ¡Tenga cuidado! Los elementos en la superficie pueden estar calientes, aunque parezcan frías.
- Limpie los derrames rápidamente para evitar la acumulación en los elementos de la superficie.
- No utilice papel de aluminio u otros materiales para forrar la cubierta de cocción o cualquier parte del horno.

CUIDADO RÁPIDO

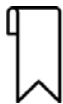


Un pequeño amor que recorre un largo camino

El cuidado continuo y rápido mantiene la estufa funcionando en el futuro. Use una crema para limpiar la cubierta de cocción cerámica antes de cocinar por primera vez para proteger la cubierta de rasguños. Para limpiar derrames después de cocinar, limpie con agua tibia y un detergente suave, o pruebe nuestra línea de limpiadores Frigidaire™ ReadyClean, disponibles en nuestro sitio web. Consulte la Guía de uso y cuidado para obtener más consejos para mantener la superficie de cocción limpia.



Su estufa tiene un horno de limpieza manual. Consulte la Guía de uso y cuidado para obtener instrucciones sobre cómo limpiar de manera segura el interior del horno.



RECUERDE

- ¡Tenga cuidado! La superficie de cocción es duradera, pero está hecha de cerámica. Use con cuidado.
- No rocíe limpiadores en ningún interruptor o control eléctrico.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué la estufa hace ruidos cuando cocino?

Los cambios de temperatura durante el precalentamiento y el enfriamiento pueden hacer que partes de la estufa se expandan y se contraigan. Los controles hacen clic mientras funcionan para crear temperaturas de cocción uniformes en el horno y en las áreas de la superficie de cocción. Diferentes ventiladores funcionan para calentar el horno o para enfriar diferentes partes de la estufa, incluso cuando está apagada. Estos sonidos son normales.

Este horno no funciona como el anterior que tenía. ¿Qué sucede?

Sabemos que no siempre es fácil adaptarse. Mientras se acostumbra a una nueva estufa, es posible que deba probar y ajustar los tiempos y las temperaturas de cocción de las recetas. Consulte la Guía de uso y cuidado para obtener recomendaciones sobre los utensilios y cocción, y para ver instrucciones detalladas sobre cómo ajustar las temperaturas o llamarnos si necesita ayuda.

¿Por qué mi horno larga humo cuando uso el ajuste de asado a la parrilla?

El asado a la parrilla es una cocción que utiliza calor directo y generará algo de humo. Si el humo es excesivo, aleje el alimento del elemento. Ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada y controle el alimento para evitar que se queme.

¿Necesita una asadera, utensilios o algunos nuevos utensilios inteligentes para actualizar su cocción? Lo tenemos cubierto; visite nuestro sitio web Frigidaire.com y vea nuestros accesorios de cocina.



Encuentre más consejos de resolución de problemas en la parte posterior de su Guía de uso y cuidado.

¡HAGÁMOSLO OFICIAL!

Dé el primer paso para empezar a formar parte de la familia de Frigidaire al registrar su nueva estufa.

Busque el icono de PhotoregisterSM en su tarjeta de registro.



ESTAMOS
aquí
PARA USTED



¿Tiene alguna pregunta?



¿Desea ayuda?



¿Necesita servicio?

soporte del propietario
frigidaire.com 1 (800) 374-4432
frigidaire.ca 1 (800) 265-8352

