

# 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

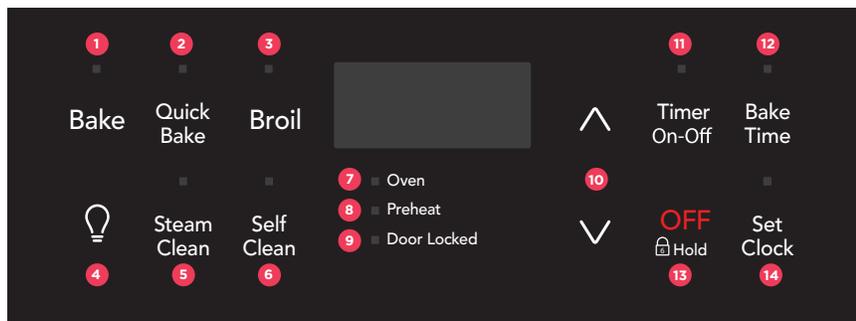
Para preparar el horno para comenzar a utilizarlo, configúrelo para hornear a 350 °F durante aproximadamente 30 minutos. A medida que la estufa se asienta en su hogar, es normal que haga algunos ruidos y largue humo.

### USTED TIENE EL CONTROL



#### Tu horno controla

El uso del horno comienza con solo presionar las teclas del control del horno. Los modos de temperatura y cocción aparecerán en la pantalla a medida que avanza.



1. BAKE (horneado) es para alimentos que necesitan calor para subir y moverse suavemente en el horno.
2. QUICK BAKE utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera uniforme y continua alrededor del horno.
3. BROIL (asado a la parrilla) se usa para programar la función de asar a la parrilla.
4. OVEN LIGHT (luz del horno) se usa para encender y apagar la luz del horno.
5. STEAM CLEAN (limpieza con vapor) ofrece un método de ahorro de tiempo para ayudar en la limpieza de rutina de suelos pequeños y ligeros.
6. SELF CLEAN (autolimpieza) establece un ciclo de autolimpieza.
7. OVEN ON INDICATOR LIGHT (horno de luz indicadora) se ilumina cada vez que el horno se enciende para mantener la temperatura establecida.
8. PREHEAT LIGHT (luz de precalentamiento) se ilumina cuando el horno se está precalentando o si la temperatura deseada se restablece por encima de la temperatura real del horno.
9. DOOR LOCKED (puerta bloqueada) parpadeará cuando el horno se bloquee y desbloquee
10. UP AND DOWN ARROWS (flechas arriba y abajo) utilícelas con las teclas de función o función para configurar la temperatura del horno, el tiempo de horneado, la hora de inicio, la hora de limpieza y la configuración o el ajuste del reloj y el temporizador de minutos.
11. TIMER ON AND OFF (temporizador encendido-apagado) se usa para configurar o cancelar el temporizador de minutos.
12. BAKE TIME (tiempo de horneado) ingresa el tiempo de horneado deseado.
13. OFF (apagado) apaga todas las funciones de cocción.
14. SET CLOCK (reloj) se usa con las teclas numéricas para ajustar la hora del día.

### RECUERDE

- No use papel de aluminio ni ningún otro material para revestir ninguna parte del horno.
- Todas las parrillas del horno deben retirarse antes de una operación de autolimpieza.
- No agregue lejía, amoníaco, limpiadores de hornos ni ningún otro limpiador doméstico abrasivo al agua utilizada para Steam Clean.

## CUIDADO RÁPIDO



### Un pequeño amor que recorre un largo camino

¡La atención rápida y continua mantiene su rango funcionando muy bien en los años venideros! Limpie con agua tibia y jabón suave, o pruebe nuestra línea de limpiadores Frigidaire™ ReadyClean, disponibles en nuestro sitio web. Consulte su Guía de uso y cuidado para obtener instrucciones detalladas sobre cómo limpiar su estufa de cerámica.



### Establecer un ciclo de autolimpieza es fácil

1. Retire las parrillas de su horno y límpielas a mano. Asegúrese de cerrar la puerta del horno.
2. Presione SELF CLEAN (autolimpieza).
3. Presione **▲** hasta las 3:00 aparece en la pantalla para un proceso de autolimpieza de 3 horas, o presione **▼** hasta las 2:00 aparece en la pantalla para un proceso de autolimpieza de 2 horas.
4. Después de unos segundos escuchará la cerradura de la puerta. Tenga cuidado alrededor del horno durante y después de la limpieza, ¡las cosas pueden calentarse!

## 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.



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 Photoregister<sup>SM</sup> 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

