FRIGIDAIRE

HORNO DE PARED SENCILLO

uso y mantenimiento

Introducción 2
Instrucciones de seguridad importantes. . . . 3
Recomendaciones al cocinar 9
Antes de configurar los controles del horno . . 14
Configuración de los controles del horno . . 20
Mantenimiento y limpieza 47
Antes de llamar 53
Garantía 56

A22383501 (julio de 2021)

2 INTRODUCCIÓN

Bienvenido a nuestra *familia*

¡Gracias por recibir a Frigidaire en su casa! Su compra es para nosotros el comienzo de una larga relación.

Este manual es un recurso para el uso y mantenimiento del producto. Léalo antes de usar el electrodoméstico. Téngalo a mano para poder consultarlo rápidamente cuando lo necesite. Si algo parece no funcionar bien, la sección de resolución de problemas lo ayudará con los problemas frecuentes.

En www.frigidaire.com encontrará preguntas frecuentes, consejos y videos útiles, productos de limpieza y accesorios para la cocina y el hogar.

¡Estamos a su disposición! Visite nuestro sitio web, hable con un representante o llámenos si necesita ayuda. Podemos ayudarle a evitar una visita del servicio de reparación. Si necesita servicio de reparación, podemos iniciarlo nosotros.

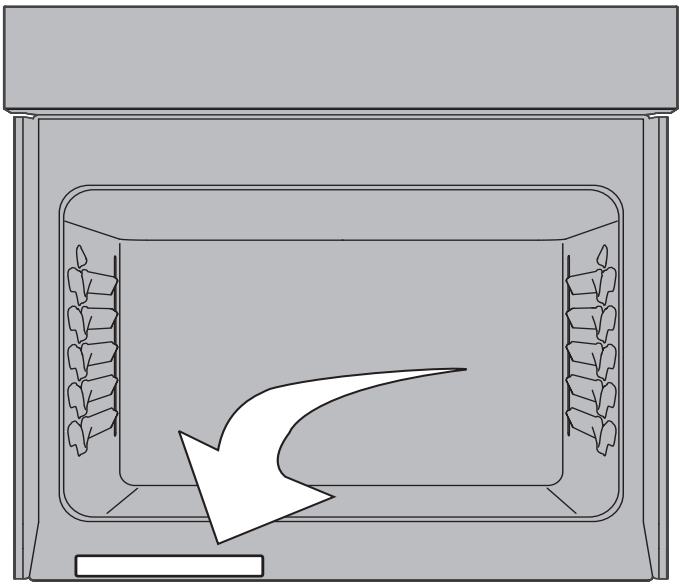
¡Hagámoslo oficial! Asegúrese de registrar su producto.

Conserve la información de su producto aquí, para que sea fácil de encontrar.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____



Ubicación del número de serie

☑ Lista de verificación de la instalación

- ☐ Lea todas las instrucciones de seguridad al frente de su Manual de uso y cuidado.
- ☐ Retire todos los materiales de empaque de su electrodoméstico antes de cocinar.
- ☐ Confirme que la energía eléctrica del electrodoméstico esté encendida.
- ☐ Limpie el interior de la cavidad del horno con un paño húmedo.
- ☐ Aplique una capa delgada de aceite de cocina en los lados de las parrillas del horno para que se deslicen suavemente.
- ☐ Ajuste el reloj. Consulte (página 16) para obtener instrucciones.
- ☐ Antes de cocinar, ajuste el horno a 350 °F (177 °C) durante 30 minutos (página ref.). Son normales algunos ruidos y olores en el primer ciclo de cocción.
- ☐ ¡Recuerde completar el registro de su producto!

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones proporcionadas.

No intente instalar u operar el electrodoméstico hasta que haya leído las precauciones de seguridad de este manual. Las secciones de seguridad de este manual tienen la etiqueta ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN según el tipo de riesgo.

Las advertencias e instrucciones importantes que aparecen en esta guía no pretenden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que puedan ocurrir. Se debe tener sentido común, precaución y cuidado al instalar el electrodoméstico, realizarle un mantenimiento o usarlo.

DEFINICIONES

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre posibles riesgos de lesiones personales. Respete todos los mensajes de seguridad que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación posiblemente peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

⚠ PRECAUCIÓN

Indica una situación posiblemente peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.

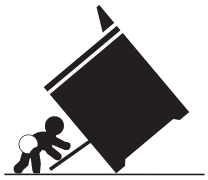
IMPORTANTE

Indica información de instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no está relacionada con peligros.

NOTA

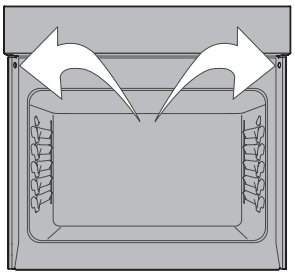
Indica una referencia breve e informal; algo escrito para ayudar a la memoria o para referencia futura.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de volteo

• Un niño o un adulto pueden voltear el horno y morir.
• Instale el dispositivo antivolteo en el horno y/o la estructura de acuerdo a las instrucciones de instalación.
• Asegúrese de que el dispositivo antivolteo se vuelva a conectar cuando se mueva el horno.
• No use le horno sin el dispositivo antivolteo colocado y asegurado.
• No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Consulte las instrucciones de instalación suministradas con el electrodoméstico para instalar correctamente.

Orificios de montaje antivolteo

Verifique la instalación correcta de manera visual y asegúrese de que los tornillos antivolteo estén presentes. Pruebe la instalación con una ligera presión hacia abajo en la puerta abierta del horno. El horno no debe inclinarse hacia adelante.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA DESEMPACAR E INSTALAR

IMPORTANTE

Lea y siga las instrucciones y precauciones a continuación para desempacar, instalar y reparar el electrodoméstico.

Retire toda la cinta y el empaque antes de usar el electrodoméstico. Deseche la caja y las bolsas de plástico después de desempacar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material de empaque. No retire la etiqueta de cableado ni otros documentos adjuntos al electrodoméstico. No retire la placa de número de modelo/serie.

Las bajas temperaturas pueden dañar el control electrónico. Cuando utilice este electrodoméstico por primera vez, o si no se ha utilizado por un período prolongado, asegúrese de que haya estado a temperaturas superiores a 32 °F (0 °C) durante al menos 3 horas antes de encenderlo.

Todos los materiales utilizados en la construcción de los gabinetes, las cajas y los soportes que rodean el producto deben tener una temperatura nominal superior a 194 °F (90 °C).

No haga nada que modifique o altere la construcción del electrodoméstico, como quitar las patas niveladoras, los paneles, las cubiertas de los cables, los soportes/tornillos antivuelco ni ninguna otra pieza.

Asegúrese de tener un extintor de incendios de espuma adecuado, que esté a la vista y sea de fácil acceso, cerca del electrodoméstico.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

ADVERTENCIA

- Evite el peligro de incendio o descarga eléctrica. El incumplimiento de esta advertencia puede causar lesiones graves, incendios o la muerte.
- Evite el peligro de incendio o descarga eléctrica. No utilice un enchufe adaptador o cable de extensión, ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. El incumplimiento de esta advertencia puede causar lesiones graves, incendios o la muerte.

Instalación adecuada: Asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado el electrodoméstico a tierra correctamente. En Estados Unidos, instalar de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NPFA N.º 54, última edición; el Código Eléctrico Nacional, NFPA N.º 70, última edición; y los requisitos del código eléctrico local. En Canadá, instalar de acuerdo con CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2; la norma CSA C22.1; el Código Eléctrico Canadiense, última edición de la Parte 1; y los requisitos del código eléctrico local. Instale solo según las instrucciones de instalación proporcionadas en el paquete de información de este electrodoméstico.

A los fines de su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar correctamente conectado a tierra. Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar conectado de manera segura a un tomacorriente o caja de conexiones eléctricas que tenga el voltaje correcto, debe estar correctamente polarizado y conectado a tierra y debe estar protegido por un disyuntor de acuerdo con los códigos locales.

Es responsabilidad personal del consumidor contar con el tomacorriente o la caja de conexiones adecuados, con el receptáculo de pared correcto y debidamente conectado a tierra instalado por un electricista calificado. Es responsabilidad y obligación del consumidor comunicarse con un instalador calificado para asegurarse de que la

instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales.

Consulte las instrucciones de instalación incluidas con este electrodoméstico para conocer el procedimiento completo de instalación y conexión a tierra.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

- Almacenamiento en o sobre electrodomésticos: no deben guardarse materiales inflamables en un horno o microondas, cerca de los quemadores o elementos de superficie, ni en el cajón de almacenamiento o calentador (si está incluido). Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, utensilios de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos, como latas de aerosol, sobre o cerca del electrodoméstico.
- No deje a los niños solos: los niños no deben permanecer solos ni sin supervisión en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir que se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico, incluido el cajón de almacenamiento, el cajón inferior del asador, el cajón para mantener los alimentos calientes o el horno doble inferior.
- No guarde artículos de interés para niños en gabinetes que se encuentren arriba del electrodoméstico ni en los protectores traseros de los hornos. Si los niños trepan sobre o cerca del electrodoméstico para alcanzar objetos, podrían sufrir lesiones graves.
- No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del electrodoméstico. El peso de un niño sobre una puerta abierta del horno podría hacer que el electrodoméstico se vuelque y provoque quemaduras graves u otras lesiones. Si hay un cajón abierto cuando el electrodoméstico está caliente, podrían sufrirse quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA

- Pisar, inclinarse o sentarse sobre la puerta o los cajones de este electrodoméstico puede tener como consecuencia lesiones graves y también dañar el aparato.
- Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una parrilla completa del horno con materiales como papel de aluminio. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y suponer un peligro de incendio.
- No utilice el horno o el cajón calentador (si está incluido) para almacenamiento.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar o aclimatar una habitación. De lo contrario, puede producirse una intoxicación por monóxido de carbono y el electrodoméstico puede sobrecalentarse.

⚠ PRECAUCIÓN

- Cuando caliente grasa o aceite, cuídelos con atención. El aceite puede prenderse fuego si se calienta demasiado.
- No utilice agua ni harina para apagar incendios de aceite. Extinga el fuego o las llamas, o utilice un extintor químico seco o de espuma. Cubra el fuego con una tapa de sartén o use bicarbonato de sodio.
- Use guantes de cocina secos. El uso de guantes de cocinas húmedos sobre superficies calientes puede provocar quemaduras por vapor. No permita que los guantes tengan contacto con las áreas de cocción calientes. No use toallas ni otros paños de gran tamaño.
- No caliente contenedores de alimentos sin abrir: la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ PRECAUCIÓN

- Use ropa adecuada: nunca use prendas sueltas o que cuelguen mientras use el electrodoméstico. No permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con superficies calientes.
- No toque los quemadores ni los elementos de calentamiento, las áreas cercanas a estos quemadores o elementos de calentamiento, las superficies interiores del horno o el cajón calentador (si está incluido). Los quemadores y los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque parezcan fríos. Las áreas cercanas a los quemadores y los elementos de calentamiento pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que se hayan enfriado. Estas áreas pueden ser la placa de cocción, las superficies orientadas hacia la placa de cocción, las áreas de ventilación del horno, la puerta del horno y la ventana del horno.
- No intente hacer funcionar el electrodoméstico durante un corte de energía. Siempre que falle la energía, apáguelo. Si el electrodoméstico no está apagado y la electricidad se reestablece, los elementos de calentamiento eléctricos pueden volver a encenderse. Una vez restablecida la electricidad, reinicie el reloj y la función del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL HORNO

Revestimientos protectores: no use papel de aluminio, revestimientos para horno ni ningún otro material o dispositivo para revestir el fondo del horno, las parrillas o cualquier otra parte del electrodoméstico. Solo use aluminio para hornear de la forma recomendada, como para revestir fuentes o como tapa sobre los alimentos. Cualquier otro uso de revestimientos protectores o papel de aluminio puede suponer un riesgo de descarga eléctrica, incendio o cortocircuito.

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, la puerta inferior del horno o el cajón calentador (algunos modelos). Cuando abra la puerta de un horno caliente, párese al costado del aparato. Deje escapar el vapor o el aire caliente antes de retirar o reemplazar los alimentos del horno.

Mantenga los conductos de ventilación del horno sin obstrucciones. Tocar las superficies de esta área cuando el horno está encendido puede causar quemaduras graves. No coloque artículos de plástico o sensibles al calor sobre o cerca de la ventilación del horno. Estos pueden derretirse o prenderse fuego.

Colocación de las parrillas del horno: siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, no permita que el guante de cocina entre en contacto con el quemador o elementos de calentamiento caliente del horno. Utilice guantes de cocina y sujete la parrilla con ambas manos para cambiarla de posición. Retire todas las fuentes y utensilios de la parrilla antes de moverla.

No use una grasera de asador sin inserto. Las graseras de asador y los insertos permiten que la grasa que gotea se escurra lejos del fuego alto del asador. No cubra el inserto del asador con papel de aluminio; la grasa y el aceite expuestos podría prenderse fuego.

No cocine alimentos en el fondo del horno. Cocine siempre en los utensilios de cocina adecuados y utilizando las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de limpiar manualmente cualquier parte del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el aparato esté frío. Limpiar un electrodoméstico caliente puede causar quemaduras.

Limpie el electrodoméstico regularmente para mantener todas las piezas sin grasa, ya que esta puede prenderse fuego. No permita que se acumule grasa. Los depósitos de grasa en el ventilador podrían prenderse fuego.

Siempre siga las recomendaciones del fabricante respecto del uso de limpiadores de cocina y aerosoles. Tenga en cuenta que el exceso de residuos de limpiadores y aerosoles puede provocar un incendio, daños y lesiones.

Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitir que se acumule grasa en la campana o el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para limpiar las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA HORNOS DE AUTOLIMPIEZA

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de usar la autolimpieza, retire la asadera, cualquier alimento, utensilio y utensilio de cocina del horno, cajón de almacenamiento o cajón de calentamiento (si está equipado). Retire las parrillas del horno a menos que se indique lo contrario.

No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

No use limpiadores de hornos. No se debe usar ningún limpiador de horno comercial ni revestimiento protector de ningún tipo adentro o alrededor de cualquier parte del electrodoméstico.

Utilice el ciclo de autolimpieza para limpiar solo las piezas que se mencionan en este manual.

Algunas aves son extremadamente sensibles a los vapores que se emiten durante el ciclo de autolimpieza en cualquier horno. Mueva las aves a otra habitación bien ventilada.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL SERVICIO Y MANTENIMIENTO

No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Únicamente un técnico calificado debe realizar las demás tareas de mantenimiento. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños en el electrodoméstico.

Comuníquese siempre con su vendedor, distribuidor, agente de servicio o fabricante para informar problemas o condiciones que no comprenda.

Pida a su vendedor que le recomiende un técnico calificado y un servicio de reparación autorizado. Sepa cómo desconectar la energía del electrodoméstico en el disyuntor o la caja de fusibles en caso de emergencia.

Retire la puerta del horno si se va a almacenar o desechar.

No toque la bombilla del horno con un paño húmedo si está caliente. De lo contrario, la bombilla podría romperse. Manipule las luces halógenas (si están incluidas) con toallas de papel o guantes suaves. Desconecte el electrodoméstico o corte la alimentación antes de retirar y reemplazar la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA

Residentes de California: para obtener información sobre cáncer o daños reproductivos, visite www.P65Warnings.ca.gov

Características especiales

Utilice las características especiales de su horno Frigidaire para obtener los mejores resultados de horneado y rostizado.

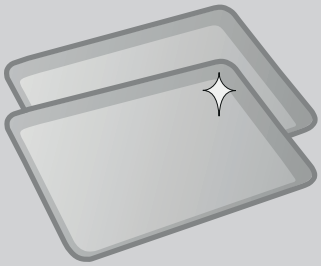
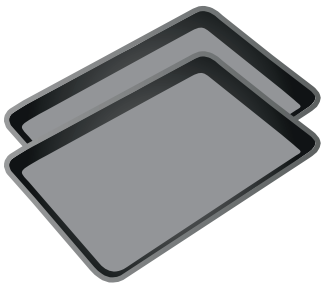
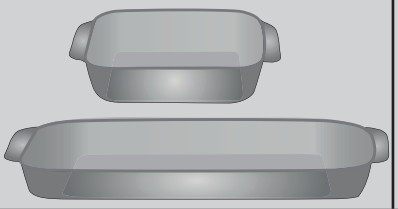
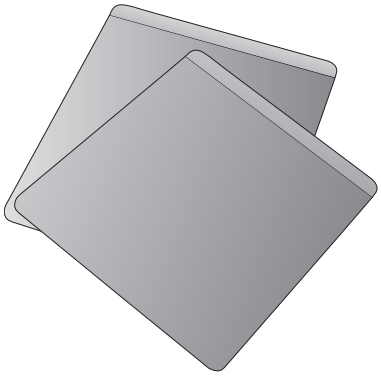
Objetivo	Característica
• Bistecs perfectamente cocinados según su preferencia • Cerdo y aves jugosos • Huevos tan duros o blandos como prefiera • Verduras que permanecen firmes y crujientes	Air Sous Vide (Cocción al vacío) El calor y el flujo de aire controlados con precisión le brindan resultados de cocción al vacío, preservando los sabores naturales y manteniendo la humedad.
• Panes y pasteles que se elevan más alto con una corteza crujiente, dorada y un interior ligero y hojaldrado	Steam Bake (Horneado al vapor) El horneado al vapor disminuye la formación de la corteza, lo que permite que la masa crezca más tiempo antes de que se forme la corteza.
• Carnes húmedas y tiernas con piel dorada y crujiente en el exterior.	Steam Roast (Rostizado al vapor) La humedad del rostizado al vapor evita que las carnes se sequen durante el proceso de cocción.
• Alitas de pollo doradas y crujientes • Trocitos de verduras crujientes • Jugoso pollo a la parmesana • Camarones tempura perfectamente crujientes, samosas y más	Air Fry (Freír al aire) La convección de aire caliente hace que los alimentos fritos sean crujientes y dorados sin salpicar. Para un calentamiento uniforme en todos los lados y de gran capacidad, utilice la bandeja para freír al aire (disponible en Frigidaire.com).
• Panes ligeros y masa equilibrada para pizza	Bread Proof (Levado de pan) El levado de pan mantiene su horno en la mejor temperatura y humedad para que la levadura haga que su masa se eleve.
• Prepare alimentos de conveniencia sin demora	No Preheat (No Precalentamiento) Ponga sus delicias culinarias en la mesa más rápido
• Refrigerios de frutas saludables y sabrosos • Carne magra • Hierbas secas	Dehydrate (Deshidratar) La función para deshidratar mantiene el horno con baja humedad y bajo calor para secar los alimentos sin cocinarlos.
• Productos horneados y perfectamente dorados • Rostizados y estofados cocidos uniformemente	Convección avanzada Incluso sus recetas más difíciles resultan deliciosas con la circulación de aire y calor controlada con precisión de la convección avanzada
• Pavo asado crujiente por fuera y jugoso por dentro.	Opción de pavo Calcula con exactitud su rostizado por convección para el pavo hecho a la perfección.

10 RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

Objetivo	Característica
• Encuentre fácilmente la función que necesita para su tarea de cocción	Controles táctiles a todo color Opere su horno con facilidad con nuestros intuitivos controles táctiles a todo color
• Mueva los alimentos fácilmente dentro y fuera del horno	Parrillas para horno Luxury-Glide® Las parrillas para horno son tan suaves que se extienden sin esfuerzo
• Vea claramente lo que sucede dentro del horno	Iluminación Luxury-Design® Obtenga visibilidad completa del interior del horno con nuestra iluminación de halógeno con aumento escalonado de Luxury-Design®
• Evite la acumulación de alimentos quemados y derramados en el fondo del horno	Una hora de limpieza con vapor Mantenga el mejor aspecto de su horno con el ciclo de limpieza con vapor de una hora que no contiene sustancias químicas ni olores

Utensilios para hornear

El material de los utensilios para hornear afecta cuán rápida y uniformemente se transfiere el calor de la fuente a los alimentos.

Material	Atributos	Recomendación
Utensilios para hornear de metal brillante 	Los utensilios para hornear brillantes, de aluminio y sin recubrimiento son los mejores para un calentamiento uniforme. Son adecuados para hornear todo tipo de productos.	Las temperaturas y los tiempos de cocción recomendados se basan en utensilios para hornear de metal brillante.
Utensilios para hornear de metal oscuro 	Los utensilios para hornear oscuros absorben más temperatura que los brillantes.	Reduzca la temperatura de cocción en 25 °F (13 °C a 14 °C) cuando use utensilios para hornear oscuros.
Utensilios para hornear de vidrio 	Los utensilios para hornear de vidrio absorben más temperatura que los brillantes. El vidrio es conveniente, ya que el mismo utensilio se puede usar para cocinar, servir y almacenar alimentos.	Reduzca la temperatura de cocción en 25 °F (13 °C a 14 °C) cuando use utensilios para hornear de vidrio.
Utensilios para hornear con aislante 	Los utensilios para hornear con aislante absorben menos temperatura que los brillantes. Los utensilios para hornear con aislante están diseñados para hornear en hornos a gas.	Cuando se utilizan utensilios para hornear aislados, el tiempo de horneado de la receta puede ser más largo de lo habitual.

12 RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

Condiciones de cocción

Las condiciones de su cocina pueden afectar el desempeño del electrodoméstico.

Condición	Atributos	Recomendación
Utensilios de cocina antiguos	Conforme que los utensilios se decoloran, es posible que deba reducir los tiempos de cocción ligeramente.	Si los alimentos están demasiado oscuros o demasiado cocidos, utilice el tiempo de cocción mínimo de la receta o el envase. Si los alimentos están demasiado claros o poco cocidos, utilice el tiempo de cocción medio a máximo de la receta o el envase.
Gran altitud	El aire es más seco y la presión es más baja. El agua hierve a una temperatura menor y los líquidos se evaporan más rápido. Los alimentos pueden tardar más en hornearse. Las masas pueden leudar más rápidamente.	Ajuste la temperatura, el tiempo de cocción o adapte las recetas según sea necesario. Aumente la cantidad de líquido en las recetas de horneado. Aumente el tiempo de cocción en la placa de cocción. Cubra los platos para reducir la evaporación. Aumente el tiempo de horneado o la temperatura del horno. Reduzca la cantidad de bicarbonato de sodio o polvo para hornear de la receta. Reduzca el tiempo de leudado o desgasifique la masa y déjela leudar dos veces.

Resultados de cocción

Los pequeños ajustes pueden ayudar a lograr los mejores resultados.

Resultado	Recomendación
Alimentos demasiado claros	Utilice el tiempo de cocción medio a máximo recomendado del envase o la receta.
Alimentos demasiado oscuros	Utilice el tiempo de cocción mínimo recomendado del envase o la receta.

Consejos de cocción

Aplique estos consejos adicionales para obtener los mejores resultados de su electrodoméstico.

Situación	Recomendación
Horneado	
Colocación de la parrilla	Siga las instrucciones en el modo del horno en particular que comienza en “Conversión de convección” en la página 24.
Precalentamiento	Precaliente completamente el horno antes de hornear productos como galletas, pasteles, panecillos y panes. Coloque el alimento inmediatamente después del pitido.
Control de los alimentos	Use la ventana y la luz del horno para revisar los alimentos. Abrir la puerta puede reducir el rendimiento.
Horneado u horneado por convección	El horneado por convección es la mejor función para hornear en varias parrillas. Para obtener el mejor rendimiento, consulte”Horneado por convección” en la página 24
Steam Bake (Horneado al vapor)	Para obtener instrucciones, consejos y beneficios para el horneado al vapor, consulte “Cocinar con vapor” en la página 36.
Colocación de los alimentos	Deje al menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear para que el aire circule correctamente.

Material	Recomendación
Asado/Rostizado	
Asadera	Para obtener mejores resultados al asar, use una asadera con inserto diseñada escurrir la grasa de los alimentos, evitar salpicaduras y reducir el humo. La grasera de asador retiene los derrames de grasa y el inserto evita las salpicaduras.
Cocción por convección	
Atributos de la convección	La cocción por convección utiliza un ventilador para hacer circular el aire caliente en el horno y alrededor de los alimentos. Dora los alimentos de manera más uniforme y reduce los puntos calientes en el horno. La convección ahorra tiempo cuando se usan varias parrillas o se cocinan varios alimentos a la vez.
Horneado por convección	Reduzca la temperatura de cocción de la receta en 25 °F (13 °C a 14 °C) a menos que esté escrita para hornear por convección. Precaliente el horno para obtener mejores resultados.
Rostizado por convección	El rostizado por convección es mejor para las carnes y no requiere precalentamiento para la mayoría de las carnes y aves. No se recomienda reducir la temperatura de cocción para el rostizado por convección. Siga cuidadosamente las recomendaciones de temperatura y tiempo de su receta, ajustando el tiempo de cocción si la receta no especifica el tiempo de rostizado por convección. Debido a que el rostizado por convección se cocina más rápido, el tiempo de cocción puede reducirse entre 25 % y 40 % según el tipo de alimento. Puede reducir los tiempos de cocción en 25 % con respecto al tiempo recomendado de su receta y controlar los alimentos en este momento. Si es necesario, continúe cocinando hasta obtener el punto de cocción deseado. Use la sonda para carne incluida con su electrodoméstico. También hay sondas para carne disponibles en la mayoría de las tiendas de comestibles y artículos para el hogar. Coloque las parrillas del horno de modo que los cortes grandes de carne y aves estén en la parrilla más baja del horno. No cubra los alimentos al rostizarlos en seco. Cubrirlos evitará que la carne se dore correctamente. Cuando cocine carnes, use la grasera de asador y el inserto o una parrilla para rostizado. La grasera de asador retiene los derrames de grasa y el inserto evita las salpicaduras.

ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

IMPORTANTE

Su horno de pared Frigidaire tiene muchas características que le permiten personalizar la manera en que funciona su horno.

Tómese el tiempo necesario para leer esta sección y obtener información importante sobre seguridad. Familiarizarse con la gran cantidad de configuraciones de opciones de menú que comienzan en la página 16.

Ubicación de la ventilación del horno

El horno se ventila como se muestra a continuación. Cuando el horno está encendido, el aire caliente se libera por la ventilación. Esta ventilación es necesaria para la correcta circulación del aire en el horno y para obtener buenos resultados de horneado. No bloquee la ventilación del horno. Nunca cierre las aberturas con papel de aluminio u otro material. Puede formarse vapor o humedad cerca de la ventilación del horno. Esto es normal.

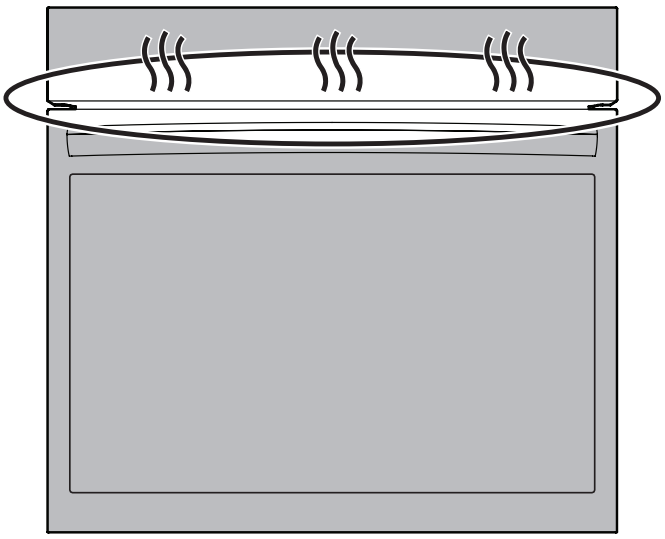


Figura 1: Ventilación del horno

ADVERTENCIA

Revestimientos protectores: No utilice papel de aluminio ni ningún otro material o revestimiento para cubrir la parte inferior del horno, las paredes, las parrillas ni ninguna otra parte. De lo contrario, alterará la distribución del calor, producirá resultados de horneado deficientes y posiblemente provoque daños permanentes en el interior del horno. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede suponer un riesgo de descarga eléctrica o incendio. Durante la autolimpieza, las temperaturas del horno serán lo suficientemente altas como para derretir el papel de aluminio.

PRECAUCIÓN

Siempre tome las ollas por las asas o utilice guantes cuando use el horno. Al cocinar, el interior, el exterior y las parrillas del horno, y la placa de cocción, se calientan mucho y pueden causar quemaduras.

Retire todas las parrillas del horno antes de comenzar un ciclo de autolimpieza. Si deja las parrillas dentro del horno durante un ciclo de limpieza, puede dañarse su capacidad de deslizamiento y perderán su acabado brillante.

Para evitar posibles daños en el horno, no intente cerrar la puerta hasta que todas las parrillas estén completamente colocadas dentro de la cavidad.

Tipos de parrillas del horno

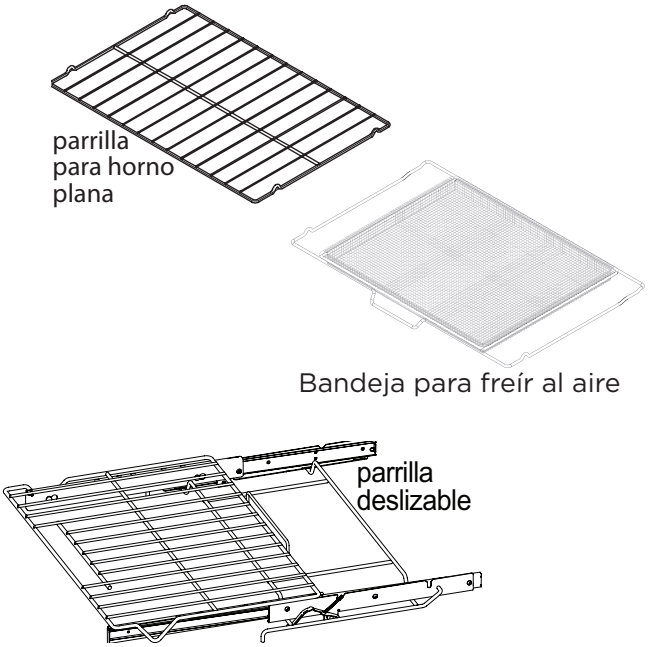


Figura 2: Tipos de parrillas del horno

- Las **parrillas de horno planas** se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción y se pueden colocar en la mayoría de las posiciones dentro del horno.
- La **parrilla deslizable** totalmente extensible facilita la preparación de los alimentos. Esta parrilla del horno tiene guías deslizables que permiten retirar la parrilla del horno sin frotar los lados de la pared del horno. Consulte las instrucciones de la parrilla deslizable en la página siguiente.

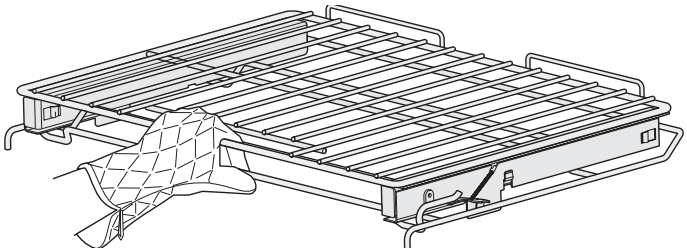
ADVERTENCIA

No cubra las paredes del horno, las parrillas, el fondo ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Hacerlo alterará la distribución del calor, producirá resultados de horneado deficientes y posiblemente provoque daños permanentes en el interior del horno. Durante la autolimpieza, las temperaturas del horno serán lo suficientemente altas como para derretir el papel de aluminio.

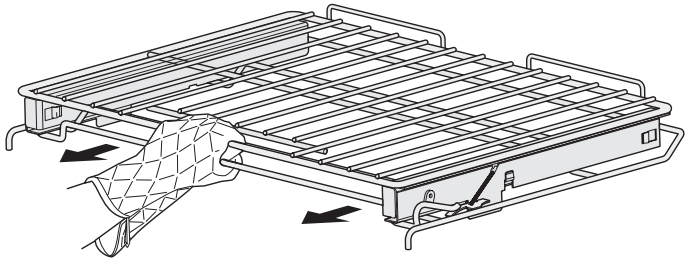
Retiro y reemplazo de las parrillas deslizables

La parrilla deslizable totalmente extensible facilita la preparación de los alimentos. Esta parrilla del horno tiene guías deslizables que permiten retirar la parrilla del horno sin frotar los lados de la pared del horno.

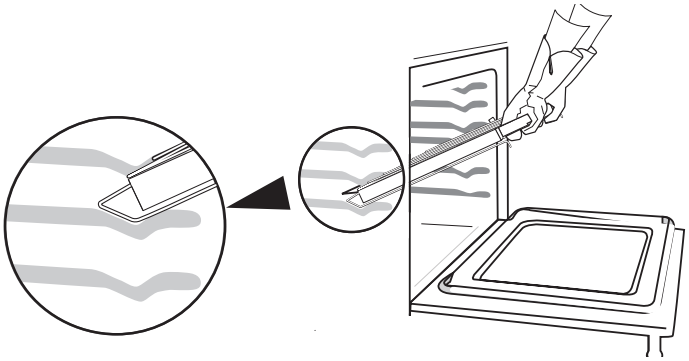
Para retirar: asegúrese de que la parrilla para hornear esté en la posición cerrada. Con una mano, pase por la abertura de la manija y sujete las barras superior e inferior de la parrilla deslizable.



Mientras sostiene ambas secciones, saque la parrilla deslizable del horno hasta alcanzar la posición de paro.



Con ambas manos, levante ligeramente la parte delantera de la parrilla y continúe tirando de ella para separarla del horno. Asegúrese de sujetar las partes superior e inferior de la parrilla al retirar o manipular la parrilla deslizable.



Las porciones de la parrilla se mueven de manera independiente y son difíciles de manejar a menos que se mantengan juntas.

Para remplazar: asegúrese de que la parrilla para hornear esté en la posición cerrada. Tome las partes superior e inferior de la parrilla deslizable. Levante y sostenga la parrilla nivelada entre las paredes de la cavidad del horno. Incline el frente de la parrilla ligeramente hacia arriba y deslícela completamente en su lugar.

Para evitar posibles daños en el horno, no intente cerrar la puerta hasta que todas las parrillas estén completamente colocadas dentro de la cavidad.

IMPORTANTE

Retire todas las parrillas del horno y límpielas de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en la sección Cuidado y limpieza de este manual. Nunca toque las parrillas o piezas calientes del horno.

16 ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

Uso de las opciones del menú para personalizar su experiencia de cocción

Cuando instale su electrodoméstico por primera vez, la pantalla le pedirá que configure sus preferencias. Siempre puede cambiarlas más tarde usando el menú ☰

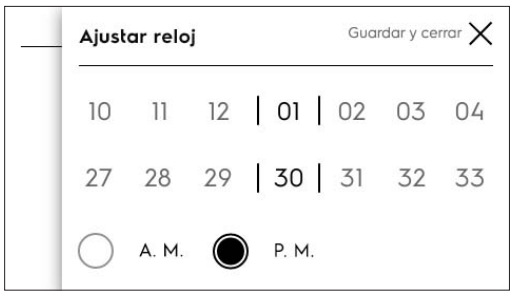
1. Toque las barras de las opciones del menú y desplácese para encontrar la opción deseada.
2. Seleccione la opción y ajuste sus preferencias.
3. Guarde y regrese o **guarde y cierre**.

Puede presionar la **X** para cerrar sin guardar los cambios.

Reloj

Cuando el electrodoméstico se conecta por primera vez o cuando se interrumpe la fuente de alimentación del mismo, la pantalla parpadeará mostrando las 12:00. Se recomienda siempre configurar el reloj en la hora correcta antes de usar el aparato.

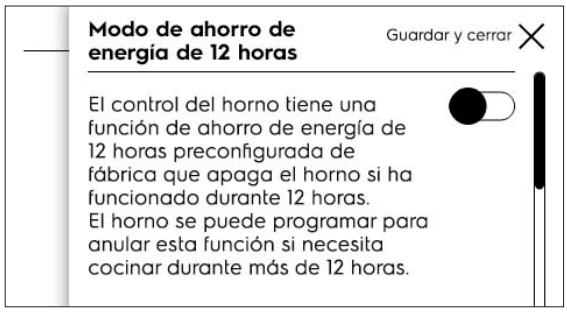
1. Toque las barras de **opciones de menú** y desplácese hasta **Clock (Reloj)**. Verá opciones para apagar la pantalla del reloj cuando el horno esté apagado, cambiar el formato de 12 horas a 24 horas y configurar el reloj.
2. Toque **Set Clock (Ajustar reloj)** y configure la hora utilizando un gráfico.
3. Ajustar en a. m. o p. m.
4. **Guarde y cierre**



Modo de ahorro de energía

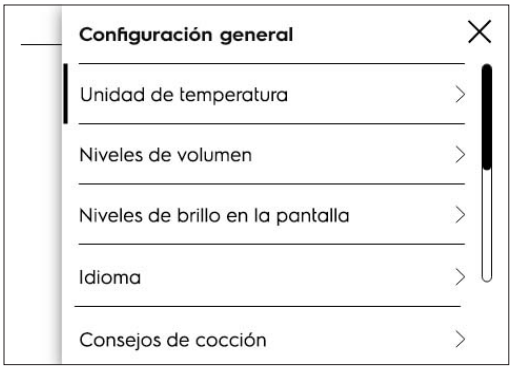
El control del horno tiene una función integrada de ahorro de energía de 12 horas predeterminada de fábrica que apagará el horno si se deja encendido durante más de 12 horas. El control se puede programar para anular esta función para el horneado continuo.

1. Desplácese hasta **Energy Saving Mode (Modo de ahorro de energía)** y tóquelo.
2. Siga la información para anular la función de ahorro de energía si es necesario.
3. **Guarde y cierre**.



Configuración general

1. Desplácese hasta **General Settings (Configuración general)** y tóquelo.
2. Aparecerán diferentes opciones.
3. Seleccione una opción para ver cómo se ajusta y cambie si lo desea.



Pantalla de temperatura

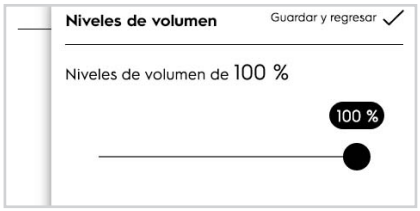
El control electrónico del horno está configurado para mostrar °F cuando se envía de fábrica. La pantalla puede cambiarse para mostrar las temperaturas del horno en °F o °C.

Pantalla de temperatura > o Fahrenheit
o Celsius

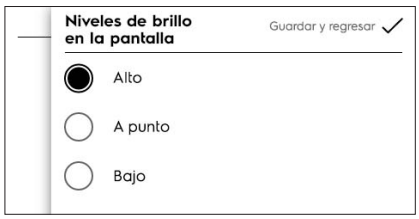
1. Seleccione **Fahrenheit** o **Celsius**.
2. **Guarde y cierre**

Volumen

El volumen permite que el control del horno funcione con tonos fuertes, tonos suaves o sin tonos. Use el deslizador para configurar el volumen.

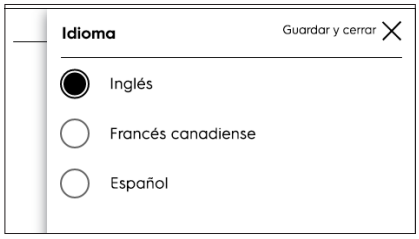


Brillo de la pantalla



1. Elija brillo; guardar y cierre.

Idioma



1. Seleccione el idioma deseado.
2. **Guarde y cierre**.

Favoritos

Desplácese hasta Favorites (Favoritos) y toque.

- **Quick Start Options (Opciones de inicio rápido) >** Oven 350 °F (Horno a 350 °F) (puede cambiar el valor predeterminado cuando se selecciona el inicio rápido)
  1. Cambie la temperatura si lo desea.
  2. **Guarde**.
- **Temperature Options (Opciones de temperatura) >** Adjust Custom Preheat default (Ajustar precalentamiento personalizado predeterminado).
  1. 325 °F/163 °C
  2. 375 °F/191 °C
  3. 400 °F/204 °C

NOTA

Estas opciones de temperatura también están disponibles en el menú Custom Preheat (Precalentamiento personalizado) en la pantalla principal

Consejos de cocción

Puede cambiar si se muestran consejos de cocción o no seleccionando On (Encendido) u Off (Apagado).

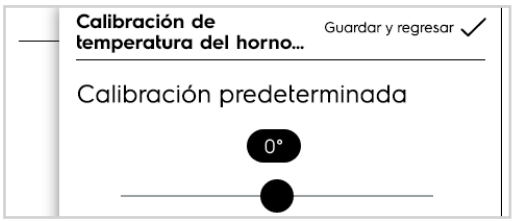
Calibración de la temperatura del horno

Su electrodoméstico ha sido calibrado y probado de fábrica para garantizar temperaturas exactas de horneado. Para los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos de las recetas y las recomendaciones de temperatura. Si piensa que el horno está cocinando demasiado caliente o demasiado frío para los tiempos de sus recetas, puede ajustar el control para que el horno cocine más caliente o más frío que la temperatura indicada.

Importante: No utilice termómetros para hornos como los que se encuentran en las tiendas de comestibles para revisar la configuración de la temperatura dentro del horno. Estos termómetros para horno pueden variar por hasta 20 a 40 grados de las temperaturas reales.

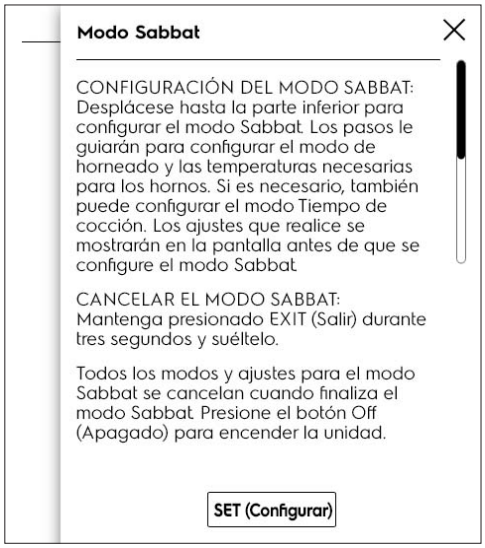
1. Desplácese hasta **Oven Temperature Calibration (Calibración de temperatura del horno)** y tóquelo.
2. Se muestra la opción para ajustar.
3. Use el deslizador para aumentar o disminuir la temperatura predeterminada del horno.
4. Guarde y regrese o **guarde y cierre**.

La temperatura del horno puede aumentar hasta +35 °F (+19 °C) o disminuir -35 °F (-19 °C) de los ajustes calibrados de fábrica.



Modo Sabbat

1. Desplácese hasta el **modo Sabbat**.
2. Lea y siga todas las instrucciones para configurar y cuando termine cancelar. Consulte “CONFIGURACIÓN DEL MODO SABBAT:” en la página 46 para obtener detalles completos sobre cómo funciona el modo Sabbat con los controles de su horno.



Restablecimiento de fábrica

1. **Desplácese hasta Factory Reset (Restablecimiento de fábrica) y toque**
2. **Siga las indicaciones de la pantalla**

Nota: Su electrodoméstico se configuró con ajustes de control del horno predeterminados. Con el tiempo, es posible que los usuarios hayan realizado cambios en estas configuraciones. Las siguientes opciones podrían haberse modificado desde que el electrodoméstico era nuevo:

- Modo de visualización de 12 horas o 24 horas
- Brillo de la pantalla
- Idioma
- Favoritos
- Mostrar reloj
- Todas las configuraciones de la sonda de alimentos
- Horneado continuo o modo de ahorro de energía de 12 horas
- Control silencioso o audible
- Pantalla de temperatura del horno (Fahrenheit o Celsius)
- Ajustes de temperatura del horno (UPO)

Si se toca Reset (Restablecer), todas las configuraciones volverán a los valores predeterminados.

3. **Are you sure? (¿Está seguro?)**
4. **Reset (Restablecer)**
5. **OKAY**





Food Probe (Sonda de alimentos)

Las opciones de sonda de alimentos se pueden encontrar en el menú de configuraciones y el menú de Modos del horno. Seleccione Sonda de alimentos en el menú Configuraciones para seleccionar si el horno se apaga o permanece encendido cuando se alcanza la temperatura especificada durante la cocción.

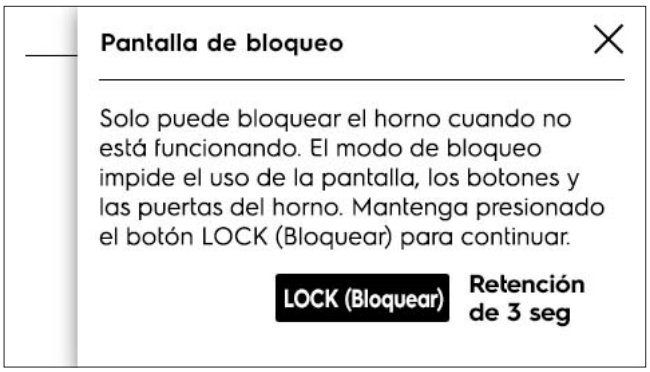
1. Desplácese hasta **Food Probe (Sonda de alimentos)** y toque.
2. Siga las instrucciones en la pantalla.

NOTA

Para configurar el horno y utilizar la sonda de alimentos, consulte “Cocinar con sonda de alimentos” en la página 43.

Pantalla de bloqueo

Como medida de seguridad, las puertas y los controles del horno se pueden bloquear. Siga las instrucciones de la pantalla para bloquear y desbloquear.



En el menú Settings (Configuraciones), seleccione **Lock Screen (Bloquear pantalla)**, luego toque y mantenga presionado **LOCK (Bloquear)** por 3 segundos.

Cuando las puertas y los controles están bloqueados, la pantalla mostrará la hora del día, una nota de que el horno está bloqueado y la tecla **UNLOCK (Desbloquear)**. Cuando los controles y la puerta están bloqueados, no hay acceso a ninguna función de cocción. Esto garantiza que el horno permanezca bloqueado y seguro.

Para desbloquear la puerta del horno, presione la tecla **UNLOCK (Desbloquear)**. Cuando los controles y la puerta estén bloqueados, no habrá acceso a ninguna función de cocción.

Para desbloquear la puerta y el control del horno, presione **UNLOCK (Desbloquear)** y siga las instrucciones de la pantalla. Se mostrará un código para usarlo al desbloquear las puertas y los controles.

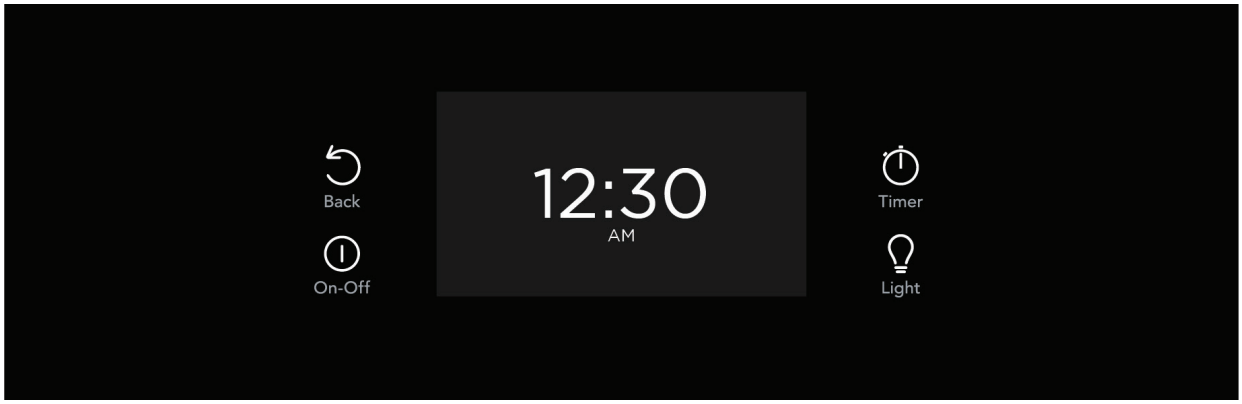


Acerca del electrodoméstico

1. Desplácese hasta **About the Appliance (Acerca del electrodoméstico)** y tóquelo.
2. Toque los encabezados para ver la información.

Aquí se incluye información importante sobre el electrodoméstico como el número de versión del software y la información de contacto para soporte técnico.

CONFIGURACIÓN DE LOS CONTROLES DEL HORNO



ENCENDIDO/APAGADO

Cuando se presiona **ON/OFF (Encendido/Apagado)**, la pantalla se abre en la pantalla Quick Start (Inicio rápido)**.**



NOTA

Además de ENCENDIDO/APAGADO, tocar la pantalla también activará la pantalla.

Si el horno está encendido cuando se presiona **ON/OFF (Encendido/Apagado)** , se apagará por completo cancelando cualquier función que esté se utilice en ese momento.

BACK (Regresar)

Al presionar la tecla Back (Regresar), regresará a la pantalla anterior sin implementar ningún cambio que haya seleccionado.

TIMER (Temporizador)

Al presionar Timer (Temporizador), accederá a la función del temporizador. El temporizador hará un conteo regresivo de la cantidad de tiempo que especifique y se escuchará un tono cuando el temporizador llegue a cero. Puede configurar el temporizador desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

Ingrese la hora deseada y presione **START (Iniciar)**. Mientras funciona el temporizador, puede pausar o cancelar la cuenta regresiva. También puede agregar o restar tiempo presionando + o -.

LIGHT (LUZ)

Presione la tecla Light (Luz) para encender o apagar la luz del horno.

Tabla 1: Configuración de control mínima y máxima

Característica	Modo	Temp/ Tiempo mín.	Temp/ Tiempo máx.
No Precalentamiento		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Bake (Hornear)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Broil (Asar)		400 °F (205 °C)	550 °F (288 °C)
Air Fry (Freír al aire)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Sous Vide (Cocción al vacío)		100 °F (38 °C)	205 °F (94 °C)
Steam Bake (Horneado al vapor)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Steam Roast (Rostizado al vapor)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Conv Bake (Horneado por convección)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Conv Roast (Asado conv.)		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Food Probe (Sonda de alimentos)		140 °F (60 °C)	210 °F (99 °C)
Keep Warm (Mantener caliente)		140 °F (60 °C)	200 °F (93 °C)
Bread Proof (Levado de pan)		100 °F (38 °C)	11:59 Hr./Min.
Dehydrate (Deshidratar)		95 °F (35 °C)	170 °F (77 °C)
Temporizador		0:01 Min	11:59 Hr./Min.
Hora del reloj	12 Hr. 24 Hr	1:00 Hr./Min. 0:00 Min	11:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
DELAY START (Inicio diferido)		0:01 Min.	1:00 Hr./Min.
Cook Time (Tiempo de cocción)	12 Hr. 24 Hr	0:01 Min 0:01 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Self Clean (Autolimpieza)		2 horas	4 horas

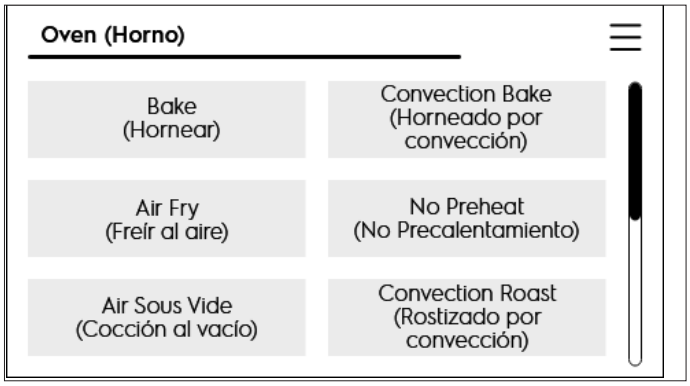
Inicio rápido

Cuando se presiona **ON/OFF (Encendido/Apagado)**, la pantalla se abre en la pantalla Quick Start (Inicio rápido)**.**

Desde la pantalla de Inicio rápido, puede iniciar inmediatamente la función de horneado presionando **START (Iniciar)**. Puede ajustar la temperatura presionando **+** o **-**.



Para seleccionar otras opciones de cocción, toque **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese a la función deseada:



Use la barra de desplazamiento para buscar el modo del horno como se muestra en la tabla de modos del horno a la derecha. Cuando selecciona un modo de cocción, solo siga los consejos para configurar el modo en particular.

Importante: En la pantalla se incluyen consejos valiosos para obtener los mejores resultados y también se pueden encontrar en este Manual de uso y cuidado.

Modos

- Hornear (página 22)
- Horneado por convección (página 24)
- Freír con aire (página 25)
- No Precalentamiento (página 26)
- Cocción lenta
  - Cocción al vacío (página 27)
  - Deshidratar (página 30)
  - Levado de pan (página 30)
  - Cocción lenta (página 31)
- Rostizado por convección (página 31)
- Asar (página 33)
- Varias parrillas (página 35)
- Horneado al vapor (página 36)
- Rostizado al vapor (página 37)
- Mantener caliente (página 37)
- Inicio diferido (página 38)
- Autolimpieza (página 39)
- Limpieza con vapor (página 42)
- Sonda de alimentos (página 43)

CONFIGURACIÓN DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Ajuste de horneado

El horneado utiliza calor que se eleva desde el fondo del horno para obtener mejores resultados de horneado.

Sonará un tono de recordatorio que indica cuándo se alcanza la temperatura de horneado programada y cuando se debe colocar los alimentos en el horno.

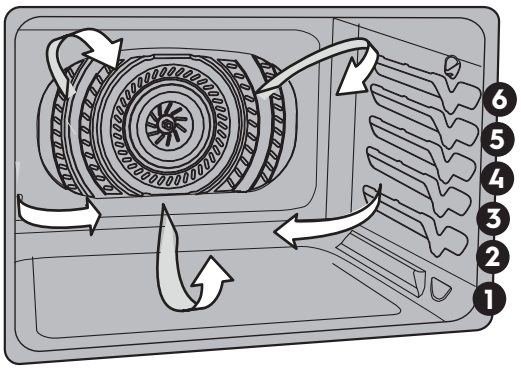
El horneado se puede ajustar a cualquier temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

⚠ PRECAUCIÓN

Siempre tome las ollas por las asas o utilice guantes cuando use el horno. Al cocinar, el interior y las parrillas del horno y la placa de cocción se calientan mucho y pueden causar quemaduras.

Consejos para hornear

- Precaliente completamente el horno antes de hornear productos como galletas, pasteles, panecillos y panes.
- Para todo horneado excepto pasteles en capas, las bandejas deben extraerse hacia la parte delantera de la parrilla. Coloque las bandejas para pasteles en capas como se muestra.
- Use la función de horneado por convección para obtener mejores resultados al hornear galletas o pasteles en varias parrillas.
- Para obtener mejores resultados al hornear capas de pasteles con dos parrillas del horno, colóquelas en las posiciones 2 (plana) y 5 (deslizable), y coloque las bandejas en el centro de cada bandeja.
- Cuando utilice una sola parrilla para hornear galletas, pasteles, panecillos o muffins, utilice la parrilla 3.
- Deje al menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear para que el aire circule correctamente.
- Deje las luces del horno apagadas mientras hornea.



Para ajustar el horneado:

1. Presione la tecla **ON/OFF (Encendido/Apagado)**.



2. Toque **Oven Modes (Modos del horno)** y **Bake (Hornear)**. Aparecerá en la pantalla la temperatura predeterminada de 350 °F (176 °C). También puede utilizar los controles de la pantalla de Inicio rápido.
3. Para ajustar la temperatura a 375 °F (176 °C), utilice las teclas numeradas para programar la temperatura nueva de 375 (176) y toque **START (Iniciar)**.
4. La pantalla muestra la temperatura actual y el botón **Cook Time(Tiempo de cocción) .**
5. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)** para establecer un tiempo de cocción si es necesario.

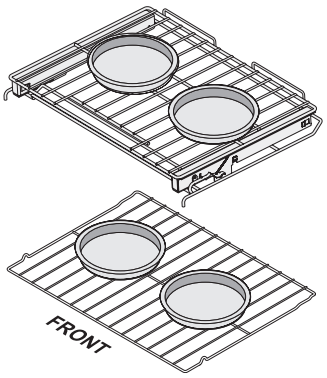
NOTA: Si se establece un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente cuando expire el tiempo.

6. Toque **START (Iniciar)**.
7. Cuando haya finalizado la cocción, aparecerá **Off (Apagado)**.
8. Presione **ON/OFF (Encendido/Apagado)** para regresar a la pantalla y mostrar la hora del día.

Para cancelar la cocción en cualquier momento, toque **CANCEL (Cancelar)**.

Presione **ON/OFF (Encendido/Apagado)** para apagar el horno y mostrar la hora del día en la pantalla.

Para cancelar la cocción en cualquier momento, toque **CANCEL (Cancelar)**.



Configuración del tiempo de cocción

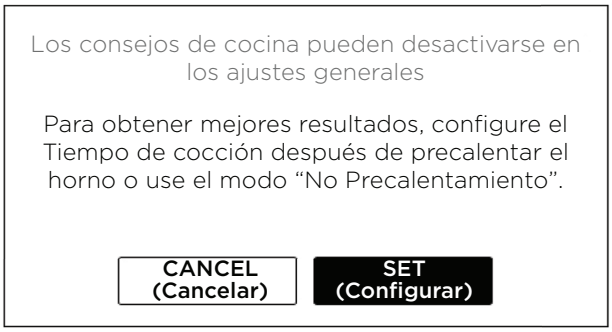
Use el tiempo de cocción para establecer el tiempo necesario para la mayoría de las funciones del horno. El horno se encenderá inmediatamente (o después del tiempo diferido especificado) y se detendrá automáticamente después de que finalice el tiempo de cocción programado.

En la mayoría de los casos, verá una sugerencia de cocción para configurar el tiempo de cocción después de precalentar el horno.

Cuando finaliza el tiempo de cocción programado:

- Aparecerá **Off (Apagado)** en la ventana de visualización
- Sonará una alerta
- El horno se apagará automáticamente

Aparecerá el mensaje **Off (Apagado)** y el botón **OKAY** hasta que **se toque**.



NOTA: El tiempo máximo de cocción es de 11 horas y 59 minutos, a menos que el horno esté configurado para cocción continua.

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de que ha comenzado el horneado:

- Toque **+** o **-** a cualquier lado de la temperatura establecida.
- Toque **TEMP** para acceder al teclado.

Horneado por convección

El horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera uniforme alrededor del horno. Esta distribución mejorada del calor permite obtener resultados de asado y dorado uniformes. El aire caliente circula alrededor de los alimentos en todos los lados.

El horneado por convección se puede ajustar a cualquier temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

Los beneficios de la cocción por convección incluyen:

- Horneado en varias parrillas.

Consejos para el horneado por convección:

- Use el horneado por convección para obtener mejores resultados al hornear galletas y pasteles en 2 parrillas.
- Para obtener mejores resultados, se recomienda precalentar el horno antes de hornear alimentos como galletas, panecillos y panes, y mover las bandejas hacia la parte delantera de las parrillas.
- Si su receta no está hecha para el horneado por convección, reduzca la temperatura del horno 25° o utilice la opción Convection Convert (Conversión de convección).
- No se requieren sartenes ni utensilios especiales para horno.
- Para galletas, utilice las siguientes parrillas:
- Para hornear en una sola parrilla, utilice la número 3 (parrilla plana).
- El horneado con dos rejillas utiliza los números 2 (plana) y 5 (deslizable).
- Para hornear pasteles, use las siguientes posiciones de parrillas y coloque los utensilios para horno como se muestra en la Figura 4. En la parrilla superior, use la posición 4 (deslizable) o 5 (plana).
- Las galletas y los panecillos deben hornearse en bandejas sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en sartenes con un acabado oscuro se cocinarán más rápido.
- Deje las luces del horno apagadas mientras hornea.

Conversión de convección

La conversión de convección reduce automáticamente la temperatura del horno de lo que se especifica en la mayoría de las recetas de horneado para compensar el aumento de la eficiencia de cocción del horneado por convección.

Para ajustar el horneado por convección a una temperatura predeterminada del horno de 325°F (163°C):

1. Seleccione **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese hasta **Convection Bake (Horneado por convección)**.
2. Toque **Convection Bake (Horneado por convección)**: Aparece la temperatura predeterminada del horno de 325° (163 °C).
3. En la pantalla se encuentra disponible una opción para **Convection Convert (Conversión de convección)**. Usarlo reducirá la temperatura del horno 25° para tener en cuenta la mayor eficiencia de la convección. Si se utiliza, se debe seleccionar Convection Convert (Conversión de convección) antes de presionar Iniciar.
4. Toque **START (Iniciar)**:
5. Opción para configurar **Cook Time (Tiempo de cocción)**.
6. Toque **START (Iniciar).**
7. El horno se apagará cuando **Cook Time (Tiempo de cocción)** se complete.
8. Cuando haya finalizado la cocción, aparecerá **Off (Apagado)**.
9. Presione **ON/OFF (Encendido/Apagado)** para regresar a la pantalla y mostrar la hora del día.



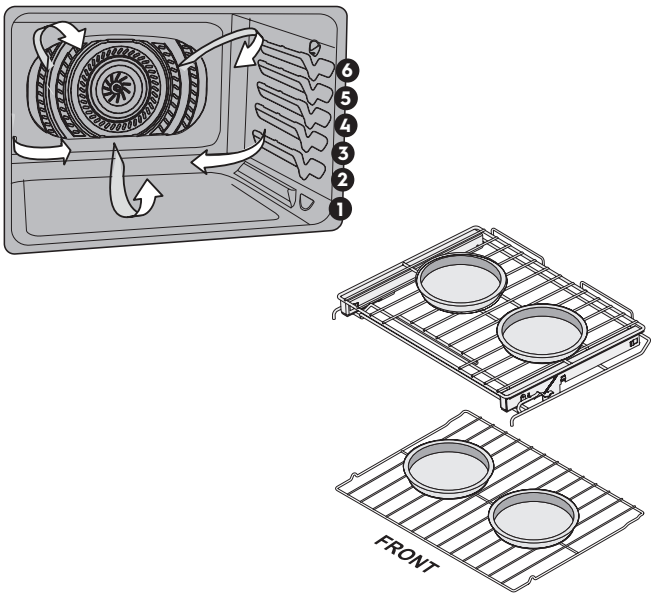


Figura 3: Posiciones de bandeja para obtener mejores resultados al hornear pasteles en dos parrillas.

Air Fry (Freír al aire)

La función Air Fry (Freír al aire) funciona mejor para hornear en una sola parrilla con alimentos envasados y de conveniencia. Funciona bien con la mayoría de las recetas y se puede programar para temperaturas entre 170 °F y 550 °F (76 °C y 288 °C). Siga las instrucciones de la receta o del paquete para la cantidad, el tiempo y la temperatura de preparación de los alimentos.

Importante:

- Los alimentos deben colocarse en capas individuales en la bandeja para freír con aire y colocarse en la posición 3 de la parrilla para obtener mejores resultados.
- Cuando utilice la bandeja para freír al aire, coloque una parrilla grande para galletas en la posición 1 para recoger cualquier miga o goteo.
- Deje la luz del horno apagada al hornear.
- Es posible que los alimentos deban retirarse antes y deban revisarse en el tiempo de horneado mínimo recomendado. Sin embargo, los alimentos densos congelados y los artículos con tiempos de cocción de menos de 15 minutos pueden requerir tiempo adicional.

Para configurar la función de freír al aire:

1. Coloque los alimentos en la parrilla como se sugiere.
2. Seleccione **Air Fry (Freír al aire)** de los modos del horno.
3. Ingrese la temperatura sugerida para un alimento en particular. Toque **START (Iniciar)**.
4. Presione **START (INICIAR)**. Cuando suene el tono de precalentamiento, coloque la bandeja en la posición 3 de la parrilla. Para evitar humo, coloque una bandeja para hornear en la posición 1 de la parrilla, debajo de la bandeja para freír con aire.
5. Si configura un tiempo de cocción, configúrelo después de precalentar el horno. El tiempo de cocción apaga la freidora de aire cuando termina el tiempo. **NOTA:** Configurar el temporizador para el tiempo mínimo sugerido después del precalentamiento es una buena opción para verificar que los alimentos estén listos.
6. Cuando finalice el tiempo de cocción aparecerá, **Off (Apagado)**en pantalla.
7. Presione **ON/OFF (Encendido/Apagado)** para regresar a la pantalla y mostrar la hora del día.

Freír con aire está diseñado específicamente para ofrecer un rendimiento superior.

Algunos beneficios de la bandeja para freír con aire:

- Bandeja optimizada para el espacio en el horno y gran capacidad para freír al aire.
- Cabe en el lavavajillas para facilitar la limpieza.
- Mayor rendimiento que los modelos para encimera.
- Libera espacio en la encimera.

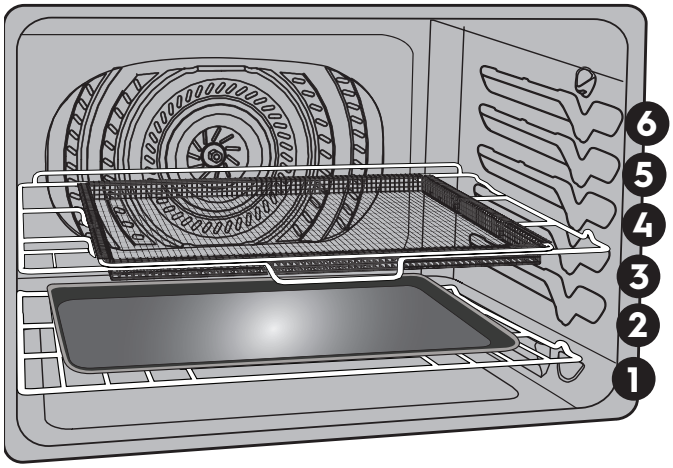


Figura 4: Bandeja para freír al aire

NOTA

Si no tiene una bandeja para freír al aire, puede comprar una en frigidaire.com.

Tabla 2: Mesa de freír al aire

Tipo de alimento	Cantidad (oz)	Temperatura	Tiempo de cocción (minutos)
Tater Tots congelados	48	450 °F - 232 °C	29 - 33
Papas fritas congeladas	48	425 °F - 218 °C	25 - 35
Nuggets de pollo congelados	48	400 °F - 205 °C	13 - 15
Tiras de pollo crujientes congeladas	48	400 °F - 205 °C	20 - 22
Alitas con hueso congeladas	48	450 °F - 232 °C	25 - 28
Alitas de pollo congeladas	48	375 °F - 190 °C	60 - 65
Alitas de pollo frescas	48	450 °F - 232 °C	30 - 40

No Preheat (No Precalentamiento)

No hay precalentamiento disponible para hornear en una sola parrilla con alimentos envasados ni de conveniencia; también se puede usar con recetas regulares. No se puede usar el precalentamiento con temperaturas entre 170 °F y 550 °F (76 °C y 288 °C). Siga las instrucciones de la receta o del paquete para conocer el tiempo y la temperatura de preparación de los alimentos.

Durante la función No Preheat (No Precalentamiento), los elementos del horno se encenderán y apagarán. El ventilador de convección se encenderá y permanecerá encendido hasta que se cancele el No Precalentamiento.

⚠ PRECAUCIÓN

Siempre tome las ollas por las asas o utilice guantes cuando use el horno. Al cocinar, el interior y las parrillas del horno y la placa de cocción se calientan mucho y pueden causar quemaduras.

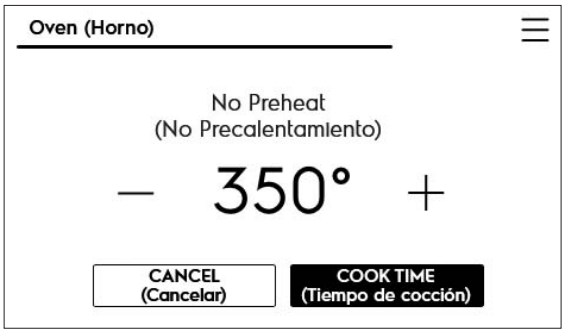
Dependiendo de su preferencia, los tiempos de cocción pueden variar. Vigile los alimentos de cerca.

Importante:

- Siempre coloque los alimentos en la posición 3 de la parrilla.
- Coloque los alimentos con la bandeja o el utensilio para horno en la parte frontal de la parrilla del horno.
- Cuando use la función No Precalentamiento, use utensilios para horno con lados bajos o sin lados. Esto permite que el aire circule alrededor de los alimentos de manera uniforme.
- Deje la luz del horno apagada al hornear.
- Los alimentos que vienen en tiras, como brochetas de pescado y tiras de pollo, deben colocarse en la bandeja con los extremos apuntando hacia los lados del horno. Siga las instrucciones del paquete para el tiempo y la temperatura de preparación de los alimentos.
- Es posible que los alimentos deban retirarse antes y deban revisarse en el tiempo de cocción mínimo recomendado.
- No Precalentamiento funciona mejor cuando se cocinan alimentos durante más de 10 minutos. Si las instrucciones requieren un tiempo de cocción más corto, es posible que se requieran unos minutos más para obtener resultados de cocción óptimos.
- No abra la puerta del horno con frecuencia. El abrir la puerta disminuirá la temperatura del horno y podría aumentar el tiempo de cocción.
- Deje las luces del horno apagadas mientras cocina.

Para ajustar la temperatura sin precalentamiento a 350 °F (176 °C):

1. Coloque las parrillas del horno interiores.
2. Presione la tecla **ON/OFF (Encendido/Apagado)**.
3. Toque **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese hasta **No Preheat (No Precalentamiento)**.
4. Siga los consejos de la función sin precalentamiento y ajuste la temperatura o use 350 °F (176 °C) (predeterminado).
5. Toque **START (Iniciar)**.

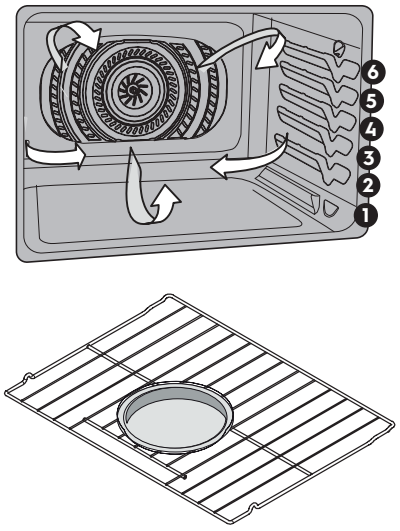


6. Ajuste el **tiempo de cocción** si es necesario.
7. Toque **START (Iniciar)**.

NOTA: Si se establece un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente cuando expire el tiempo. Los alimentos con un tiempo de cocción inferior a 10 minutos pueden necesitar tiempo adicional.

8. Cuando haya finalizado la cocción, aparecerá **Off (Apagado)**.
9. Presione **ON/OFF (Encendido/Apagado)** para regresar a la pantalla y mostrar la hora del día.

Para cancelar la cocción en cualquier momento, toque **CANCEL (Cancelar)**.



Air Sous Vide (Cocción al vacío)

Air Sous Vide (Cocción al vacío) es ideal para cocinar carnes y lograr sensibilidad sin cocinar demasiado.

Cómo funciona Sous Vide (Cocción al vacío)

Sous vide (Cocción al vacío) es una frase francesa que significa “bajo vacío”. En la cocción al vacío, los alimentos se sellan al vacío en bolsas de plástico, que después se colocan en un medio de cocción de agua o aire caliente.

El aparato utiliza aire caliente que circula alrededor de bolsas selladas para cocinar los alimentos lentamente a temperaturas relativamente bajas: 100 °F a 205 °F (38 °C a 94 °C). La cocción al vacío no es rápida pero, con un poco de planificación, puede ser muy senillo.

Ventajas de la cocción al vacío

- Los alimentos no pierden sabor ni aroma debido a la evaporación.
- Las vitaminas y los minerales no se escapan durante la cocción.
- La baja temperatura de cocción deja la carne y el pescado más tiernos.
- Se necesita menos especias ya que los alimentos conservan más de su sabor natural.
- La baja temperatura de cocción reduce en gran medida el riesgo de cocción excesiva. Los alimentos nunca se calientan más que la temperatura de servicio prevista.
- El tiempo es menos crítico. Si diferentes platos se terminan en diferentes momentos, los alimentos que han alcanzado la temperatura de servicio pueden esperar ya que permanecen a la temperatura de servicio en el medio de cocción.

Seguridad alimentaria

Debido a que la cocción al vacío utiliza temperaturas relativamente bajas, es especialmente importante la manipulación segura de los alimentos:

- Siempre mantenga los alimentos crudos en condiciones seguras antes de comenzar a cocinar.
- Limpie los alimentos crudos antes de comenzar a cocinar.
- Use la Tabla 1, “Ajuste recomendado de cocción al vacío”, para encontrar el tiempo de cocción y la temperatura recomendados para los alimentos.
- Utilice únicamente temperaturas inferiores a 140 °F (60 °C) para cocinar alimentos que se puedan comer crudos de manera segura.
- Los alimentos deben estar entre 34 °F y 37 °F (1 °C y 3 °C) (temperaturas normales del refrigerador) cuando se preparen para colocar los alimentos en la bolsa para cocción al vacío.
- Los platillos de cocción al vacío se sirven mejor inmediatamente después de cocinarlos. Si los alimentos no se sirven de inmediato, use un baño de hielo para enfriarlos rápidamente y después manténgalos refrigerados por un máximo de 3 días.
- No use la cocción al vacío para recalentar las sobras.
- No permita que los alimentos crudos entren en contacto con alimentos cocidos durante la preparación. No use las mismas herramientas en diferentes alimentos sin lavarlos.
- Si la receta incluye huevos crudos, evite que las claras y las yemas toquen el exterior de las cáscaras.
- Blanquear en agua hirviendo o sellar en una sartén antes de cocinar al vacío puede destruir las bacterias superficiales para mejorar la seguridad alimentaria.
- No utilice Inicio diferido de inicio con la función de cocción al vacío.
- No utilice una sonda para carne con la función de cocción al vacío. Los alimentos deben sellarse herméticamente en una bolsa para cocinar al vacío.

Sellado al vacío

La cocción al vacío en el horno requiere un sellador al vacío y bolsas de vacío. La bolsa debe estar sellada para que no pueda salir aire ni líquidos. Una bolsa que tiene fugas producirá resultados de cocción deficientes. Puede producir humo y residuos que pueden quemarse durante la cocción futura o cuando se usa la autolimpieza. Siga las instrucciones que vienen con el sellador y las bolsas.

- Use bolsas que estén especificadas para su sellador y para la cocción al vacío.
- No reutilice las bolsas de vacío.
- Coloque los alimentos en una capa de la bolsa para cocinarlos uniformemente.
- Se recomienda usar una porción de alimento por bolsa de vacío.
- Para la mayor parte de la cocción al vacío, utilice el ajuste de vacío más alto para obtener mejores resultados de cocción.
- Asegúrese de que el cierre de la bolsa esté limpio para conseguir un buen sellado. Si cocina a temperaturas más altas (arriba de 160 °F/71 °C), selle la bolsa dos veces.
- Las bolsas de vacío son únicamente para la cocción al vacío y no deben usarse para el horneado o asado regular.

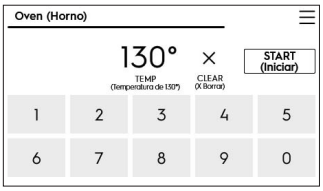
Cocción al vacío

1. Preparación
- Comience con los alimentos más frescos y de la más alta calidad posible.
- Limpie y corte los ingredientes.

2. Paquete
- Coloque los ingredientes en la bolsa de plástico para sellar al vacío. Agregue los condimentos para cocinar.
- Nota: Si cocina varios artículos a la vez, puede escribir el contenido en el exterior de las bolsas antes de llenarlos y sellarlos.
- Selle la bolsa al vacío eliminando la mayor cantidad de aire posible. Verifique que haya logrado un sello hermético.
- Si no se cocina inmediatamente, guarde la bolsa en el refrigerador hasta que esté lista para cocinar.

Para cocinar con Sous Vide (Cocción al vacío):

1. Toque **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese hacia **Slow Cook (Cocción lenta)** y después seleccione **Air Sous Vide (Cocción al vacío)** en el submenú.
2. Toque **Air Sous Vide (Cocción al vacío)**: la pantalla muestra el ajuste predeterminado de 130 °F (54 °C).



3. Ajuste a la temperatura deseada.
4. Toque **START (Iniciar).**

   IMPORTANTE: Debido a que la cocción al vacío permite un tiempo de cocción mínimo sugerido y un tiempo objetivo, se recomienda configurar el temporizador por lo menos en el tiempo mínimo o en cualquier momento hasta llegar al tiempo objetivo sugerido. Con la cocción al vacío, existe un tiempo de cocción máximo que permite al usuario tener más flexibilidad al cocinar sin un tiempo de finalización específico.

   Nota: Utilice la configuración recomendada para el tipo de alimento en la Tabla 3 de la página 29.

5. Acabar
- Abra la bolsa de plástico y retire los alimentos.
- Puede terminar los alimentos con un dorado o parrillado final para lograr una buena corteza y sabor tostado.
- Agregue los condimentos o salsas finales si es necesario.
- Sirva.

⚠ PRECAUCIÓN

Aunque la cocción al vacío utiliza temperaturas relativamente bajas, tenga cuidado al manipular la bolsa y su contenido ya que estarán calientes al tacto.

Utilice únicamente temperaturas inferiores a 140 °F (60 °C) para cocinar alimentos que se puedan comer crudos de manera segura.

IMPORTANTE

El Departamento de Agricultura de los EE. UU. afirma que “la carne de res jugosa y fresca es popular, pero debe saber que cocinarla a tan solo 140 °F (60 °C) significa que algunos organismos de intoxicación alimentaria pueden sobrevivir.” (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA). La temperatura más baja recomendada por el USDA es de 145 °F (63 °C) para la carne de res fresca entre jugosa y a punto. Para carnes de res a punto medio a 160 °F (71 °C); bien cocida, a 170 °F (77 °C). Visite el sitio web de Seguridad e Inspección de USDA en www.fsis.usda.gov.

Tabla 3: Tabla de cocción al vacío

Alimento	Punto de cocción	Temperatura	Tiempo de cocción		
			Mínimo	Destino	Máximo
Carne de res					
Bistec	Jugoso	130 °F/54° a 55 °C	2 horas	3 horas	4 horas
Bistec	Jugoso a punto	135 °F/57° a 58 °C	2 horas	3 horas	4 horas
Bistec	A punto	145 °F/62° a 63 °C	2 horas	3 horas	4 horas
Bistec	En su punto	150 °F/65° a 66 °C	2 horas	3 horas	4 horas
Bistec	Bien cocido	160 °F/71° a 72 °C	2 horas	3 horas	4 horas
Rostizado	Jugoso	135 °F/57° a 58 °C	6 horas	7 horas	16 horas
Rostizado	Jugoso a punto	140 °F/60 °C	6 horas	7 horas	16 horas
Rostizado	A punto	150 °F/65° a 66 °C	6 horas	7 horas	16 horas
Rostizado	En su punto	155º F/68º a 69 ºC	6 horas	7 horas	16 horas
Rostizado	Bien cocido	160 °F/71° a 72 °C	6 horas	7 horas	16 horas
Espaldilla/Falda	Jugoso	140 °F/60 °C	20 horas	24 horas	48 horas
Espaldilla/Falda	Jugoso a punto	150 °F/65° a 66 °C	20 horas	24 horas	48 horas
Espaldilla/Falda	Bien cocido	180º F/82º a 83 ºC	20 horas	24 horas	48 horas
Cerdo					
Chuleta	A punto	150 °F/65° a 66 °C	2 horas	3 horas	4 horas
Chuleta	Bien cocido	160 °F/71° a 72 °C	2 horas	3 horas	4 horas
Rostizado	A punto	150 °F/65° a 66 °C	2 horas	3 horas	4 horas
Rostizado	Bien cocido	180º F/82º a 83 ºC	2 horas	3 horas	4 horas
Hombro/Panceta	A punto	150 °F/65° a 66 °C	10 horas	24 horas	48 horas
Hombro/Panceta	Bien cocido	180º F/82º a 83 ºC	10 horas	24 horas	48 horas
Pollo					
Piezas	Tierno	170 °F/76° a 77 °C	2 horas	2-1/2 horas	4 horas
Pescado					
Bistec	Tierno	105 °F/40° a 41 °C	1 hora	1-1 1/2 horas	2 horas
Bistec	Escamoso	125 °F/51° a 52 °C	1 hora	1-1 1/2 horas	2 horas
Bistec	Bien cocido	145 °F/62° a 63 °C	1 hora	2 horas	2 horas
Filete	Tierno	105 °F/40° a 41 °C	45 minutos	1 hora	1 1/2 horas
Filete	Escamoso	125 °F/51° a 52 °C	45 minutos	1 hora	1 1/2 horas
Filete	Bien cocido	145 °F/62° a 63 °C	45 minutos	1 hora	1 1/2 horas
Verduras					
Calabacín	Cubos	180º F/82º a 83 ºC	1 hora	1 1/2 horas	4 horas
Tubérculos (Vegetales de Raíces)	Rebanadas/Cubos	180º F/82º a 83 ºC	1 hora	1 1/2 horas	4 horas
Papas	Rebanadas/Cubos	200 ºF/93º a 94 ºC	1 hora	1 1/2 horas	4 horas
Frutas					
Caliente/Maduro	Rebanadas/Cubos	155º F/68º a 69 ºC	45 minutos	105 minutos	2 1/2 horas
Suave	Purés	180º F/82º a 83 ºC	15 minutos	30 minutos	90 minutos
Grosor bistec basado en 1.5” (3.8 cm). Los cortes más gruesos pueden requerir más tiempo.					

Dehydrate (Deshidratar)

Para obtener mejores resultados al deshidratar alimentos, use la bandeja para freír con aire que permite que el aire circule alrededor de los alimentos para una conservación más rápida.

Consejos

- Utilice siempre equipos y utensilios limpios.
- Mantenga la carne y las aves refrigeradas (40°F [4°C] o ligeramente abajo) antes de deshidratar.
- Corte los alimentos en trozos de tamaño uniforme. Las rebanadas deben ser uniformes y de ¼ a ½ pulgada de espesor. Esto garantizará que todas las piezas se deshidraten al mismo tiempo.
- Use frutas, verduras y carnes de buena calidad. Las frutas y verduras demasiado maduras o magulladas pueden volverse negras mientras se deshidratan.
- Use cortes magros de carne o quite el exceso de grasa.
- Use una toalla de papel para secar la carne antes de deshidratarla.
- Almacene los alimentos deshidratados en recipientes herméticos. Si aparece humedad en los recipientes, los alimentos no se deshidrataron correctamente.
- Siga las recomendaciones de USDA al deshidratar.

Para ajustar la deshidratación:

1. Acomode los alimentos en una sola capa en la bandeja para freír al aire.
2. Toque **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese hacia **Slow Cook (Cocción lenta)** y después seleccione **Dehydrate (Deshidratar)** en el submenú.
3. Ajuste la temperatura de deshidratación (entre 95 °F y 170 °F [34 °C y 76 °C).
4. Toque **START (Iniciar)**.
5. Presione **ON/OFF (Encendido/Apagado)** para terminar la cocción y regresar a la pantalla para mostrar la hora del día.

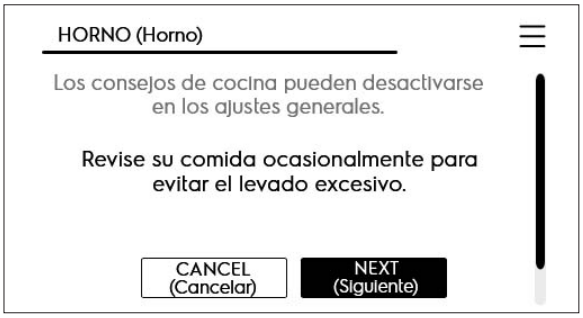
NOTA

Verifique que los alimentos estén listos. Si hay humedad, deje que los alimentos se deshidraten por más tiempo.

Bread Proof (Levado de pan)

El levado de pan crea las mejores condiciones para que la levadura se multiplique y haga que la masa se eleve.

1. Toque **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese hacia **Slow Cook (Cocción lenta)** y después seleccione **Bread Proof (Levado de pan)** en el submenú.
2. Toque **Bread Proof (Levado de pan)**: Muestra **Bread Proof (Levado de pan) a 100 °F** (38 °C).
3. Toque **START (Iniciar).**



NOTA

Revise con frecuencia para evitar el levado en exceso.

Tabla 4: Sugerencias de tiempo y temperatura de deshidratación

Alimento	Temperatura	Horas	Alimento	Temperatura	Horas
Hierbas, flores	95°F - 35 °C	6 - 10	Pelado de cítricos 8 a 15 horas	135 °F - 57 °C	8 - 15
Verduras Tomates Pimientos Hongos	125 °F - 52 °C	 8 - 20 6 - 12 6 - 12	Fruta Manzanas Bananas Fresas Duraznos	145 °F - 63 °C	 5 - 7 8 - 20 8 - 20 12 - 18
Carne	165 °F - 74 °C	6 - 18	Pescado	145 °F - 63 °C	8 - 12
Verduras de raíces Zanahorias Papas	165 °F - 74 °C	 6 - 10 10 - 15	Rollos de frutas/piel	165 °F - 74 °C	8 - 18
			Frutos secos y semillas	150 °F - 66 °C	8 - 20

Cocción lenta

Use Slow Cook (Cocción lenta) para alimentos que se cocinarán o guisarán a baja temperatura durante un largo tiempo.

Para obtener mejores resultados cuando se usa la cocción lenta:

- Descongele completamente todos los alimentos antes de cocinarlos.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela en la posición 2 o 3 de la parrilla. Coloque las parrillas para que se adapten al tamaño de varios utensilios para horno cuando cocine varios alimentos.
- No abra la puerta del horno con frecuencia ni la deje abierta al revisar los alimentos. Si el calor del horno se escapa con frecuencia, es posible que sea necesario extender el tiempo de cocción lenta.
- Cubra para mantener los alimentos húmedos o use una cubierta suelta o ventilada para permitir que los alimentos se vuelvan crujientes o dorados.
- Los rostizados pueden dejarse descubiertos para que se doren. Los tiempos de cocción variarán según el peso, el contenido de grasa, el hueso y la forma del asado. No será necesario precalentar el horno cuando se utilice la función de cocción lenta.
- Agregue salsas de crema o queso durante la última hora.

La cocción lenta de las carnes puede hacer que el exterior de estas se oscurezcan, lo cual es normal.

Para configurar la cocción lenta:

1. Toque **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese hacia **Slow Cook (Cocción lenta)** y después seleccione **Slow Cook (Cocción lenta)** en el submenú.
2. La pantalla muestra la configuración predeterminada de 175 °F (79 °C). Utilice las teclas numeradas para programar una temperatura diferente si así lo desea. Toque **START (Iniciar)**.
3. La pantalla muestra la temperatura actual y el botón **Cook Time (Tiempo de cocción)**.
4. Toque **Cook Time (Tiempo de cocción)** para establecer un tiempo de cocción si es necesario.

   NOTA: Si se establece un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente cuando expire el tiempo.
5. Toque **START (Iniciar)**.
6. Cuando haya finalizado la cocción, aparecerá **Off (Apagado)**. Presione **OK** para regresar a la pantalla de inicio.

Presione **ON/OFF (Encendido/Apagado)** para apagar el horno y mostrar la hora del día en la pantalla.

Para cancelar la cocción en cualquier momento, toque **CANCEL (Cancelar)**.

Rostizado por convección

El rostizado por convección combina un ciclo de cocción con el ventilador de convección y los elementos para rostizar rápidamente carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de la carne en todos los lados; sella los jugos y los sabores. Las carnes cocidas con esta función quedan crujientes y doradas por fuera mientras permanecen húmedas por dentro.

⚠ ADVERTENCIA

En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, use un extintor de incendios. No arroje agua ni harina al fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede hacer que un incendio de grasa se propague y cause lesiones personales.

⚠ PRECAUCIÓN

Siempre tome las ollas por las asas o utilice guantes cuando use el horno. Al cocinar, el interior del horno, las parrillas y la placa de cocción se calientan mucho y pueden causar quemaduras.

Para usar el rostizado por convección a una temperatura de 350 °F (177 °C):

1. Toque **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese hasta **Convection Roast (Rostizado por convección).**
2. Toque **Convection Roast (Rostizado por convección).**
3. **Establezca la temperatura** deseada o utilice el valor predeterminado de **350°.**
4. Toque **START (Iniciar)**.
5. Opción para configurar **Cook Time (Tiempo de cocción)**.
6. Toque **START (Iniciar)**.No es necesario precalentar el horno.
7. Cuando la cocción esté completa o para cancelar el rostizado por convección, presione **ON/OFF (Encendido/Apagado)**.

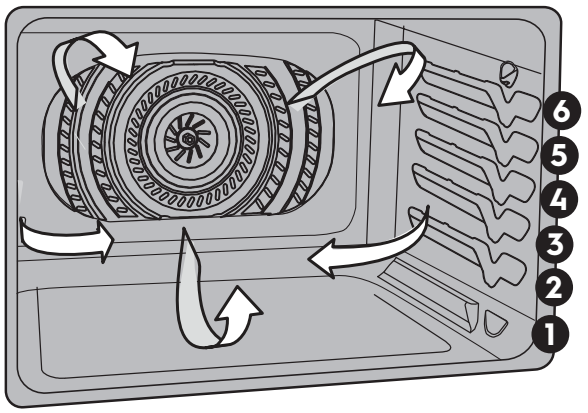


Figura 6: Asado por convección en las parrillas del horno inferiores

Consejos de asado por convección:

- El precalentamiento para el rostizado por convección no es necesario para la mayoría de las carnes ni aves.
- Coloque las parrillas del horno de modo que las carnes y aves estén en la parrilla más baja del horno.
- Debido a que el asado por convección se cocina más rápido, puede reducir los tiempos de cocción hasta 25 % del tiempo recomendado de su receta (verifique los alimentos en este momento). Si es necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el punto de cocción deseado.
- No cubra los alimentos al rostizarlos en seco. Cubrirlos evitará que la carne se dore correctamente.
- Cuando cocine carnes, use la grasera de asador y el inserto. La grasera de asador retiene los derrames de grasa y el inserto evita las salpicaduras.

Tabla 5: Recomendaciones de rostizado por convección

Carne		**Peso**	**Temperatura de horno**	**Temperatura interna**	**Mins. por libra**
Carne de res	Costillas para asar*	4 a 6 libras	350 °F (177 ºC)	*160 ºF (71 ºC)	25 - 30
	Rib Eye asado*	4 a 6 libras	350 °F (177 ºC)	*160 ºF (71 ºC)	25 - 30
	Solomillo asado	2 a 3 libras	400 °F (204 ºC)	*160 ºF (71 ºC)	15 - 25
Aves	Pavo entero**	12 a 16 libras	325 °F (163 ºC)	180 °F (82 ºC)	8 - 10
	Pavo entero**	16 a 20 libras	325 °F (163 ºC)	180 °F (82 ºC)	10 - 15
	Pavo entero**	20 a 24 libras	325 °F (163 ºC)	180 °F (82 ºC)	12 - 16
	Pollo	3 a 4 libras	350 °F - 375 °F (177 ºC - 191 ºC)*	180 °F (82 ºC)	12 - 16
Cerdo	Jamón asado, fresco	4 a 6 libras	325 °F (163 ºC)	160 °F (71 ºC)	30 - 40
	Espaldilla asada	4 a 6 libras	325 °F (163 ºC)	160 °F (71 ºC)	20 - 30
	Lomo	3 a 4 libras	325 °F (163 ºC)	160 °F (71 ºC)	20 - 25
	Jamón precocido	5 a 7 libras	325 °F (163 ºC)	160 °F (71 ºC)	30 - 40

*El Departamento de Agricultura de los EE. UU. afirma que “la carne de res jugosa y fresca es popular, pero debe saber que cocinarla a tan solo 140 °F (60 °C) significa que algunos organismos de intoxicación alimentaria pueden sobrevivir”. (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide).
La temperatura más baja recomendada por el USDA es de 145 °F (63 °C) para la carne de res fresca entre jugosa y a punto. Para bien cocido a 170 °F (77 °C)** El pavo relleno requiere de tiempo de tostado adicional. Proteja las piernas y la pechuga con papel de aluminio para evitar que la piel se dore y se seque en exceso.

Cómo ajustar el asador

Use la función de asado para cocinar alimentos que requieren una exposición directa al calor radiante a fin de obtener óptimos resultados de dorado. El asado puede producir humo. Si el humo es excesivo, coloque los alimentos lejos del elemento de calentamiento.

La función de asado se preajusta en 550 °F (228 °C). El asado se puede ajustar a cualquier temperatura entre 400 °F (205 °C) y 550 °F (288 °C).

ADVERTENCIA

En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, use un extintor de incendios. No arroje agua ni harina al fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede hacer que un incendio de grasa se propague y cause lesiones personales.

PRECAUCIÓN

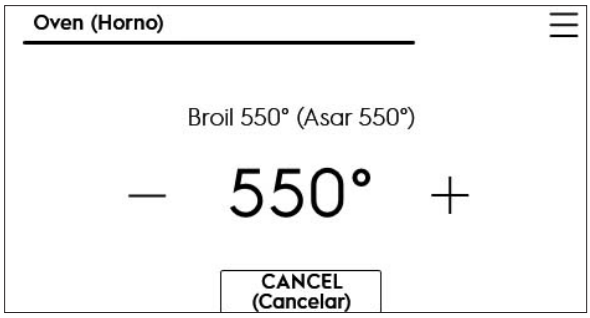
Siempre tome las ollas por las asas o utilice guantes cuando use el horno. Al cocinar, el interior del horno, las parrillas y la placa de cocción se calientan mucho y pueden causar quemaduras.

IMPORTANTE

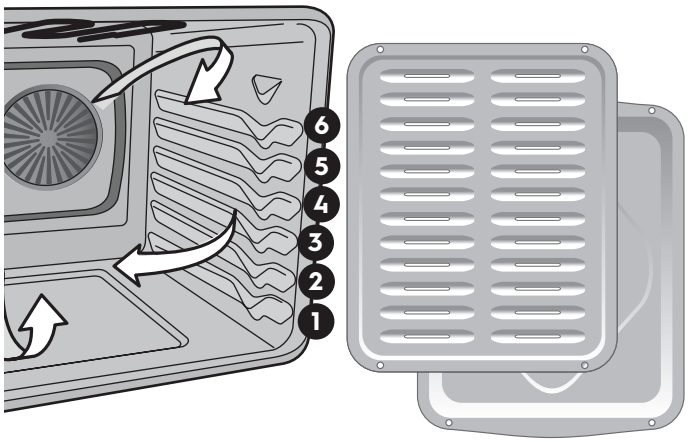
Las graseras de asador y los insertos permiten que la grasa se escurra lejos del fuego alto del asador. No utilice la grasera de asador sin el inserto. No cubra el inserto con papel de aluminio; la grasa expuesta podría prenderse fuego.

Para ajustar el asado con la temperatura de asado predeterminada del horno de 550 °F (288 °C):

1. Coloque las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno por 2 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Seleccione **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese hasta **Broil (Asar).**
3. Aparece el valor predeterminado de 550°.
4. Si se necesita una temperatura de asado más baja, utilice el teclado para seleccionar entre 400° y 550° (204° y 288°).



5. Presione **START (INICIAR)**. Ase con la puerta del horno cerrada.
6. Ase de un lado hasta que la comida esté dorada. Dé vuelta y ase del otro lado hasta que esté lista.
7. Cuando haya terminado de asar, presione **ON/OFF (Encendido/Apagado)**.



CONFIGURACIÓN DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Notas importantes:

- Siempre acomode las parrillas cuando el horno esté frío.
- Para obtener mejores resultados al asar, use una grasera de asador con inserto, cuya función es escurrir la grasa de los alimentos, evitar salpicaduras y reducir el humo.
- Siempre jale la parrilla del horno hacia afuera hasta que haga tope antes de girar o retirar los alimentos.

Tabla 6: Recomendaciones para asar

Alimento	Posición de la parrilla	Tecla Temp	Tiempo de cocción en minutos		Temperatura interna	Punto de cocción
			1.er lado	2.º lado		
Bistec de 1” de espesor	5	550 °F (288 °C)	4:00	4:00	140 ºF (60 ºC)	Jugoso**
Bistec de 1” de espesor	5	550 °F (288 °C)	6:00	4:00	145 °F (63 °C)	A punto
Bistec de 1” de espesor	5	550 °F (288 °C)	7:00	5:00	160 ºF (71 ºC)	En su punto
Bistec de 1” de espesor	5	550 °F (288 °C)	8:00	6:00	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4” de espesor	5	550 °F (288 °C)	12:00	10:00	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Pollo con hueso	5	450 °F (232 °C)	20:00	10:00	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Pollo sin hueso	5	450 °F (232 °C)	8:00	6:00	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Pescado	5	550 °F (288 °C)	según las indicaciones		170 °F (77 ºC)	Bien cocido
Camarones	5	550 °F (288 °C)	según las indicaciones		170 °F (77 ºC)	Bien cocido
Hamburguesa de 1” de espesor	5	550 °F (288 °C)	9:00	7:00	145 ºF (63 ºC)	A punto
Hamburguesa de 1” de espesor	5	550 °F (288 °C)	10:00	8:00	170 °F (77 °C)	Bien cocido

El Departamento de Agricultura de los EE. UU. afirma que “la carne de res jugosa y fresca es popular, pero debe saber que cocinarla a tan solo 140 °F (60 °C) significa que algunos organismos de intoxicación alimentaria pueden sobrevivir”. (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. junio de 1985). La temperatura más baja recomendada por USDA es de 145 °F (63 °C) para la carne de res jugosa y fresca a punto. Bien cocido a 170 °F (77 °C). Todos los tiempos de cocción que se muestran se consideran después de 2 minutos de precalentamiento.

Multi-Racks (Varias parrillas)

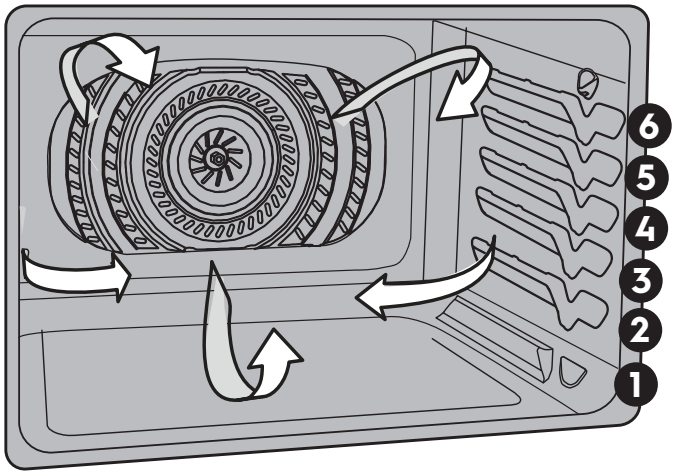
Multi-Rack (Varias parrillas) es para hornear hasta en dos parrillas mientras se siguen el tiempo y la temperatura recomendados. El horno hará ajustes para obtener mejores resultados.

IMPORTANTE: Asegúrese de usar las posiciones sugeridas para las parrillas antes de ajustar el horno.

- Siga el tiempo y la temperatura de la receta; el horno hará los ajustes necesarios para un mejor rendimiento.
- Precaliente el horno por completo para obtener mejores resultados.
- Las bandejas y las pizzas deben extraerse hacia el frente de la parrilla.
- Deje al menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear para que el aire circule correctamente.
- Deje las luces del horno apagadas mientras hornea.
- Utilice una parrilla plana en la posición 1 y deslícela en la posición 4.

Para usar varias parrillas:

1. Coloque las parrillas del horno cuando estén frías.
2. Seleccione **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese hasta **Multi-Rack (Varias parrillas).**
3. Toque **Multi-Rack (Varias parrillas).**
4. Aparece el valor predeterminado de **350°**. Ajuste otra temperatura si lo desea.
5. Toque **START (Iniciar).**
6. Ajuste el **tiempo de cocción** si es necesario.
7. Presione **START (INICIAR)**.
8. Cuando finaliza el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.
9. Cuando haya finalizado la cocción, aparecerá Off (Apagado).
10. Presione **ON/OFF (Encendido/Apagado)** para regresar a la pantalla y mostrar la hora del día.



Cocinar con vapor

Nota: Habrá más humedad presente que durante el horneado o rostizado convencional. La humedad podría condensarse en la manija o en la puerta y, dependiendo de las condiciones de su cocina, posiblemente gotee sobre el piso.

Consejos para cocinar al vapor:

Posicionamiento del horno

- Use una parrilla plana en la posición del horno para la mayoría de los alimentos para el rostizado al vapor.
- Posición más baja para aves.

Preparación

- Use 2-$^{1}/_{2}$ tazas de agua para hornear al vapor y rostizar al vapor. Si utiliza funciones de vapor con frecuencia, use agua destilada.
- Con un contenedor de agua, vierta el agua lentamente en la parte inferior de la cavidad del horno mientras aún está fría.
- Nunca agregue agua si el horno está caliente.
- Nunca agregue agua durante un ciclo de horneado al vapor o rostizado al vapor.

Mientras está en uso

- Cuando utilice vapor, siga la receta para precalentar, el tiempo de cocción y la temperatura de cocción. Si la receta original no utiliza vapor, reduzca la temperatura en 25 °F (14 °C) pero no por debajo de 325 °F (163 °C).
- Siempre comience con el horno frío.
- No es necesario precalentar cuando se utiliza el rostizado al vapor.

Limpieza

- Con una toalla de papel ligeramente empapada en vinagre blanco destilado, limpie la parte inferior de la cavidad del horno después de enfriarlo o antes de cada uso.
- Utilice la función de autolimpieza para limpiar áreas muy sucias.
- Si quedan residuos después de la autolimpieza, vierta una capa delgada de vinagre blanco destilado en la parte inferior de la cavidad del horno. Deje reposar durante 30 minutos. Limpie el vinagre.

Steam Bake (Horneado al vapor)

El vapor crea las mejores condiciones para hornear pan en una sola parrilla. Los alimentos horneados tendrán un mejor dorado y textura, y se recomienda para hornear panes y pasteles húmedos y sabrosos, como baguettes y croissants.

Use una parrilla plana en la posición 3 para obtener los mejores resultados al hornear al vapor. Las bandejas deben extraerse hacia el frente de la parrilla.

Para configurar el horneado al vapor:

1. Seleccione **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese hacia **Steam Bake (Horneado al vapor).**
2. Agregue 2-$^{1}/_{2}$ tazas de agua en el fondo del horno de acuerdo con las instrucciones.
3. Toque **NEXT (Siguiente)** y siga las instrucciones de horneado al vapor para ajustar la temperatura.
4. Toque **START (Iniciar)**.
5. Establezca el **tiempo de cocción**. (Sugiere esperar para configurar el tiempo de cocción hasta que el horno se precaliente).
6. Cuando finaliza **Cook Time (Tiempo de cocción)**, el horno se apaga automáticamente.
7. Cuando haya **finalizado la cocción**, aparecerá **Off (Apagado)**.
8. Presione **ON/OFF (Encendido/Apagado)** para regresar a mostrar la hora del día.

PRECAUCIÓN

No utilice el horneado al vapor para cocinar a temperaturas inferiores a 325 °F (163 °C).

IMPORTANTE

Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que escape el vapor.

NOTA

El ventilador de enfriamiento funcionará a temperatura alta durante la cocción al vapor.

Steam Roast (Rostizado al vapor)

El vapor crea las mejores condiciones para asar proteínas. Las carnes estarán crujientes en el exterior y jugosas en el interior.

Se recomienda el rostizado al vapor para carnes rojas o aves. Use una parrilla plana en la posición 1 para obtener los mejores resultados al hornear al vapor.

Para configurar el rostizado al vapor:

1. Seleccione **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese hacia **Steam Roast (Rostizado al vapor).**
2. Agregue 2-$^{1}/_{2}$ tazas de agua en el fondo del horno de acuerdo con las instrucciones.
3. Toque **NEXT (Siguiente)** y siga las instrucciones de rostizado al vapor para ajustar la temperatura.
4. Toque **START (Iniciar)**.
5. Cuando finaliza **Cook Time (Tiempo de cocción)**, el horno se apaga automáticamente.
6. **Cuando haya finalizado la cocción**, aparecerá **Off (Apagado)**.
7. Presione **ON/OFF (Encendido/Apagado)** para regresar a la pantalla y mostrar la hora del día.



PRECAUCIÓN

No use el rostizado al vapor para cocinar a temperaturas inferiores a 325 °F (163 °C).

IMPORTANTE

Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que escape el vapor.

NOTA

El ventilador de enfriamiento funcionará a temperatura alta durante la cocción al vapor.

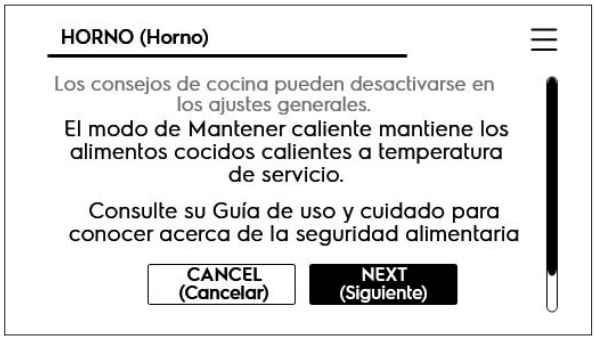
Keep Warm (Mantener caliente)

Keep Warm (Mantener caliente) solo debe usarse con alimentos que ya estén a temperaturas de servicio. Mantener caliente mantendrá los alimentos cocidos calientes y listos para servir después de que la cocción haya terminado.

Mantener caliente mantendrá la temperatura del horno a 140 °F - 200 °F (60 °C - 93 °C).

Para ajustar Mantener caliente:

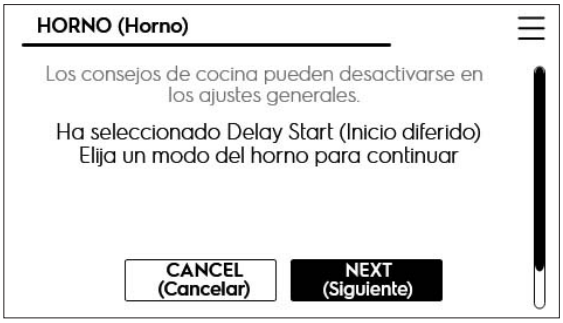
1. Si es necesario, acomode las parrillas del horno y coloque los alimentos cocidos en el horno.
2. Presione **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese hasta **Keep Warm (Mantener caliente)**.
3. Toque **Keep Warm (Mantener caliente)**.
4. Ajuste a la temperatura deseada.
5. Presione **START (INICIAR)**.
6. **Mantener caliente** se apagará cuando se cancele.



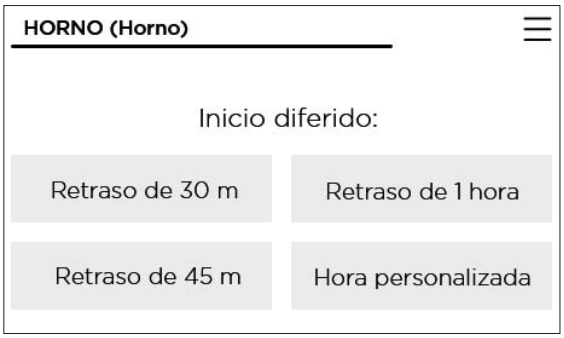
Ajuste de inicio demorado

El Inicio diferido permite un tiempo de inicio retardado solo para el horneado, horneado por convección, sin precalentamiento, rostizado por convección, rostizado al vapor, limpieza con vapor y autolimpieza. Antes de configurar un inicio demorado, asegúrese de que la hora esté configurada correctamente. El retraso máximo para un Inicio diferido es de una hora (12 horas para autolimpieza o limpieza con vapor).

1. Presione el botón **ON/OFF (Encendido/Apagado)** y toque **Oven Modes (Modos del horno)**.



2. Desplácese a **Delay Start (Inicio diferido)** y tóquelo.
3. Siga la información en la pantalla para configurar el tiempo diferido, la temperatura y el tiempo de cocción.



El horno se encenderá y comenzara la cocción cuando llegue la hora de inicio diferido. La pantalla mostrará la temperatura del horno.

Cuando finalice el tiempo de cocción (si se utiliza), la **cocción terminará**, **Off** y **OKAY** aparecerán en la ventana de visualización, y el horno se apagará automáticamente.

El control del horno emitirá tonos como recordatorio hasta que se presione **OKAY**.

ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria. No permita que los alimentos permanezcan más de una hora antes o después de la cocción. Hacerlo puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedades.

Self Clean (Autolimpieza)

Un horno con autolimpieza se limpia a sí mismo con altas temperaturas (muy por encima de las temperaturas normales de cocción), lo que vaporiza la suciedad o la reduce a una ceniza fina en polvo que puede limpiar después con un paño húmedo. Esta función se puede programar para tiempos de limpieza de entre 2 y 4 horas.

Importante: Antes de comenzar la autolimpieza, lea todas las siguientes precauciones y declaraciones importantes antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje a los niños pequeños desatendidos cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior del horno puede calentarse mucho y causar quemaduras si se toca.
- No cubra las paredes del horno, las parrillas, el fondo del horno ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto causará daños permanentes en el interior del horno, destruirá la distribución de calor y se derretirá en el interior del horno.
- No fuerce la apertura de la puerta del horno. Esto dañará el sistema de bloqueo automático de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después de que finalice el ciclo de autolimpieza. El horno todavía puede estar muy caliente y provocar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, párese a un lado del horno al abrir la puerta para permitir que escape vapor o aire caliente.
- La salud de algunas aves es extremadamente sensibles a los vapores que se emiten durante el ciclo de autolimpieza en cualquier horno. Mueva las aves a una habitación bien ventilada.

Notas importantes:

- Retire por completo todas las parrillas del horno y cualquier accesorio de la cavidad del horno para evitar dañar las parrillas del horno. Si no se retiran las parrillas del horno, pueden decolorarse.
- Retire todos los artículos del horno y la placa de cocción, incluyendo los utensilios de cocina, utensilios y cualquier papel de aluminio. El papel de aluminio no resistirá las altas temperaturas de un ciclo de autolimpieza y se derretirá.
- No rocíe limpiadores para hornos ni recubrimientos protectores para hornos dentro o alrededor de cualquier parte interior del horno. Limpie la suciedad del marco del horno, el revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y del área pequeña en el centro delantero de la parte inferior del horno (página 39). Estas áreas se calientan lo suficiente para quemar el suelo. Limpie con agua y jabón antes de comenzar la autolimpieza.
- Elimine cualquier derrame excesivo. Cualquier derrame en el fondo del horno debe limpiarse y eliminarse antes de comenzar un ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente, jabón y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo o fuego intensos cuando se los somete a altas temperaturas.
- No permita que los derrames de alimentos con alto contenido de azúcar o ácido (como leche, tomates, chucrut, jugos de frutas o rellenos de tartas) permanezcan en la superficie ya que pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- No limpie la junta de la puerta del horno. El material tejido en la junta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o retirar la junta de la puerta del horno. Hacerlo podría dañar la junta de la puerta y comprometer el rendimiento del horno.
- El área de la cocina debe estar bien ventilada con una ventana abierta, un ventilador o una campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto eliminará los olores normales.

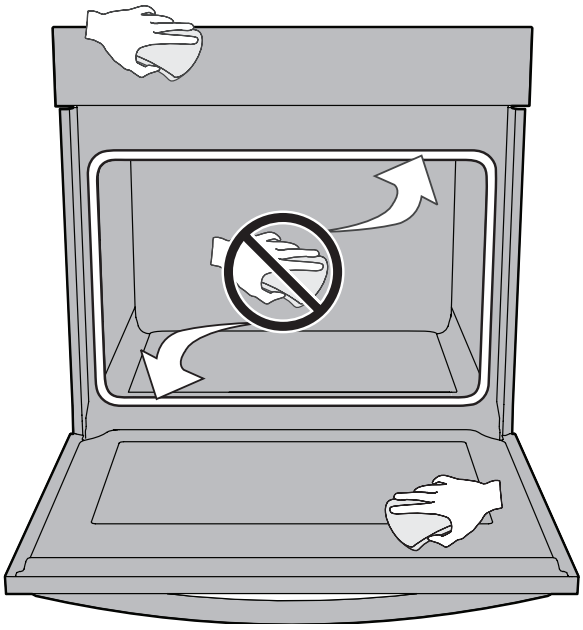


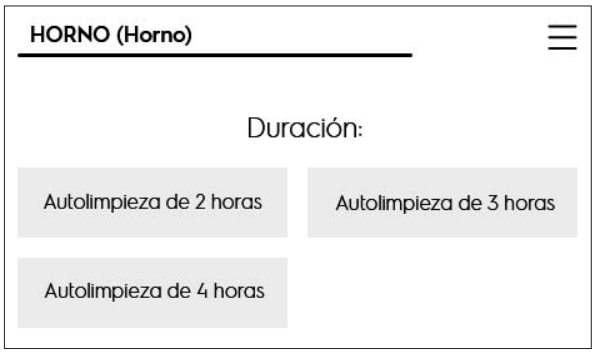
Figura 7: Limpie alrededor de la junta de puerta del horno

- No intente abrir la puerta del horno cuando la luz indicadora OVEN LOCK (BLOQUEO DEL HORNO) esté parpadeando. Espere unos 15 segundos para que el mecanismo de cierre de la puerta motorizada bloquee o desbloquee completamente la puerta del horno.
- Cuando finalice el tiempo de limpieza, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar alrededor de 1 hora más para que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.

CONFIGURACIÓN DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Para configurar un ciclo de autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y que todas las parrillas del horno se hayan retirado. Retire todos los artículos del horno. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Toque **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese hasta **Self Clean (Autolimpieza)**.
3. Toque **Self Clean (Autolimpieza)** y seleccione el tiempo de limpieza de 2 horas, 3 horas o 4 horas.
4. Presione **TIMER (Temporizador)** para iniciar el ciclo de autolimpieza.





Cuando el horno está configurado para ejecutar un ciclo de autolimpieza, el bloqueo de la puerta del motor comenzará a bloquear la puerta del horno. No abra la puerta del horno mientras el motor de bloqueo esté funcionando o cuando se muestren indicadores o pantallas de bloqueo. La puerta del horno está completamente bloqueada en aproximadamente 15 segundos. Una vez bloqueada la puerta del horno, aparecerá CLEAN (Limpiar) en la pantalla indicando que se ha iniciado la autolimpieza.

No fuerce la apertura de la puerta del horno cuando la autolimpieza esté activa. Esto puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta después de completar el ciclo de autolimpieza ya que el horno aún puede estar muy caliente.

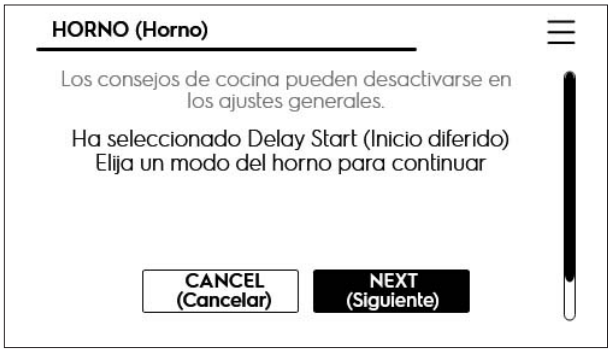
Cuando se haya completado el ciclo de autolimpieza:

1. El mensaje **CLEAN (LIMPIAR)** se apagará y Hot (Caliente) aparecerá en la ventana de visualización. La puerta del horno permanecerá cerrada mientras el horno se enfría.
2. Una vez que el horno se haya enfriado (alrededor de 1 hora) y que **Hot (Caliente)** ya no esté en la pantalla, se puede abrir la puerta del horno.
3. Cuando el interior del horno esté completamente frío, limpie cualquier residuo o ceniza con un paño húmedo o una toalla de papel.

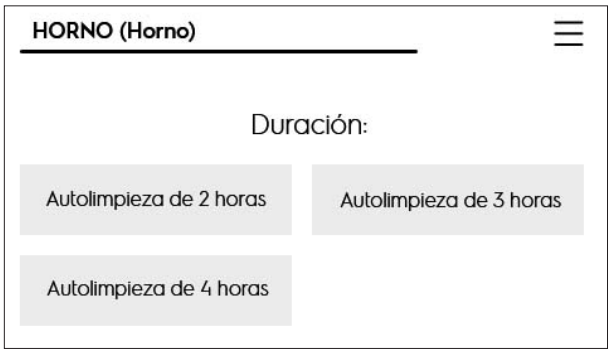
Configuración del inicio diferido de autolimpieza

Para iniciar una autolimpieza retardada con un tiempo de limpieza predeterminado de 3 horas.

1. Presione el botón **ON/OFF (Encendido/Apagado)** y toque **Oven Modes (Modos del horno)**.
2. Desplázate y toque **Delay Start (Inicio diferido).**



3. Toque **NEXT (Siguiente)** y desplácese hasta Oven Modes (Modos del horno) y **Self Clean (Autolimpieza)**. Siga la información en la pantalla para configurar el tiempo de diferido y el tiempo de autolimpieza.





Si es necesario detener la autolimpieza cuando está activa:

- Presione **OFF (APAGAR)**.
- Si la autolimpieza ha calentado el horno a alta temperatura, espere el tiempo suficiente para que se enfríe el horno.
- Antes de reiniciar la autolimpieza, asegúrese de leer las notas importantes a continuación.

Notas importantes

- Si la autolimpieza estaba activa y después se interrumpió por un corte de energía o se canceló antes de que el horno se limpiara completamente, puede ser necesario ejecutar otro ciclo de autolimpieza.
- Si la temperatura del horno era lo suficientemente alta cuando se interrumpió la autolimpieza, es posible que el control del horno no permita que se programe otro ciclo de autolimpieza en 4 horas.

Limpieza con vapor

La función de limpieza a vapor ofrece un método libre de químicos y que ahorra tiempo para ayudar en la rutina de limpieza de suciedades pequeñas y ligeras. Para suciedad horneada más pesada, utilice la función Self Clean (Autolimpieza).

⚠ PRECAUCIÓN

No agregue lejía, amoníaco, limpiador de hornos ni ningún otro limpiador abrasivo para el hogar al agua que se utiliza en la limpieza con vapor.

Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno esté frío. El horno puede estar caliente y provocar quemaduras.

Asegúrese de que el horno esté nivelado y frío antes de comenzar la limpieza con vapor. Si la temperatura del horno es superior a la temperatura ambiente, se escuchará un sonido tres veces y la función no se iniciará. La limpieza con vapor produce mejores resultados cuando se inicia en un horno frío.

Para configurar un ciclo de limpieza con vapor:

1. Retire todas las parrillas y los accesorios del horno.
2. Raspe o limpie los residuos sueltos y la grasa del fondo del horno.
3. Vierta 1 taza de agua del grifo en el fondo del horno. Cierre la puerta del horno.

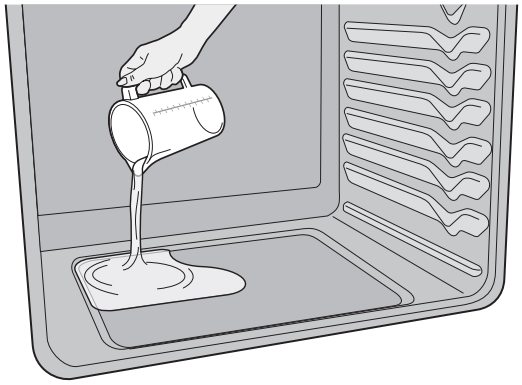


Figura 8: Agregue 1 taza de agua del grifo

4. Toque **Oven Modes (Modos del horno)**, desplácese y toque **Steam Clean (Limpieza con vapor).**
5. Toque **START (Iniciar)**.
6. El tiempo del ciclo de limpieza con vapor se muestra en la pantalla. No abra la puerta durante este tiempo. Si la puerta está abierta mientras está en limpieza con vapor, (d-O) aparecerá en la pantalla.
7. Cuando el ciclo de limpieza con vapor esté completo, sonará una alerta y aparecerá el mensaje Off (Apagado) en la pantalla. Presione OFF (APAGADO) para regresar al reloj.
8. Tenga cuidado al abrir la puerta cuando termine la limpieza con vapor. Párese a un lado del horno fuera del camino del vapor que escapa.
9. Limpie la cavidad del horno y el fondo. No limpie la junta de la puerta del horno. Evite inclinarse o apoyarse sobre el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad.



Figura 9: Limpie alrededor de la junta de puerta del horno

Notas:

- Abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza con vapor evita que el agua alcance la temperatura necesaria para la limpieza.
- Para obtener mejores resultados, limpie el horno inmediatamente después de que el ciclo esté completo. La limpieza a vapor funciona mejor para la suciedad en el fondo del horno.
- Para suciedades difíciles, se puede utilizar una esponja no abrasiva, una esponja de acero inoxidable, un raspador de plástico o una almohadilla de limpieza de estilo borrador (sin limpiador). Humedezca las almohadillas con agua antes de usarlas.
- Coloque una toalla de papel o un paño delante del horno para absorber el agua que pueda derramarse mientras limpia.
- No deje el agua residual en el horno en ningún momento.
- Puede aparecer algo de condensación o vapor de agua cerca de la ventilación del horno y el vidrio de la puerta del horno. Esto es normal. La junta del horno puede humedecerse; no la seque.
- Las fuentes locales de agua a menudo contienen minerales (agua dura). Si se producen depósitos de agua dura, limpie la cavidad con una solución 50/50 de agua y vinagre o una solución 50/50 de jugo de limón y agua.
- La limpieza con vapor no se puede programar con un inicio diferido.
- Si los resultados de la limpieza con vapor no son satisfactorios, realice una autolimpieza. Consulte “Self Clean (Autolimpieza)” en la página 39.

Cocinar con sonda de alimentos

Use la función de sonda para obtener mejores resultados al cocinar alimentos como asados, jamón o aves.

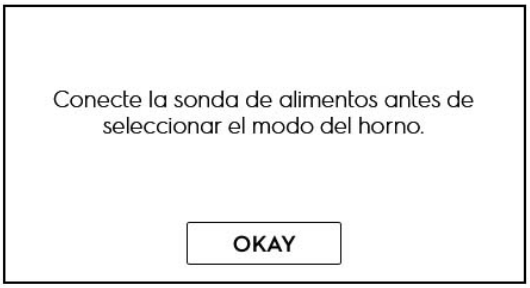
La Sonda de alimentos funciona con los siguientes modos del horno: Horneado, horneado por convección, freír al aire, rostizado por convección, rostizado al vapor y pavo.

La función de sonda, cuando se configura correctamente, emitirá una señal de alerta cuando la temperatura interna de los alimentos alcance la temperatura objetivo establecida deseada. La configuración de la sonda para el comportamiento del horno debe establecerse primero en el menú del horno.

Cuando está activa, la sonda muestra la temperatura interna de los alimentos, que es visible en la pantalla durante el proceso de cocción. Esto elimina especulaciones o la necesidad de abrir la puerta del horno para verificar el termómetro.

Para carnes como las de ave y asados, usar una sonda para verificar la temperatura interna es el método más seguro para garantizar que los alimentos estén bien cocidos.

Para configurar la sonda de alimentos: Toque **Oven Modes (Modos del horno),** desplácese hasta **Food Probe (Sonda de alimentos)** y siga las instrucciones en la pantalla.



⚠ PRECAUCIÓN

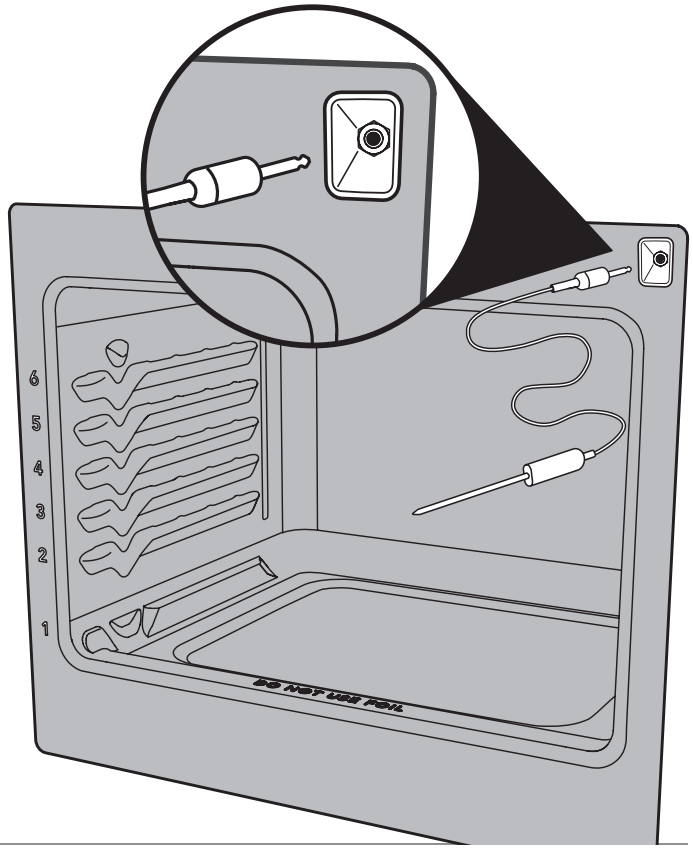
No use utensilios de cocina para jalar el cable de la sonda o de las manijas. Siempre inserte y retire la sonda utilizando las asas proporcionadas, como se muestra y siempre utilice un soporte de ollas para proteger las manos de posibles quemaduras.

Colocación correcta de la sonda en los alimentos.

Inserte la sonda de manera que la punta de la sonda quede dentro del centro de la parte más gruesa de la carne o los alimentos. Para obtener mejores resultados, no permita que el sensor de temperatura de la sonda entre en contacto con el hueso, la grasa, el cartílago o el utensilio de cocina.



- Para el jamón o cordero con hueso, inserte la sonda en el centro del músculo o articulación más grande y más bajo.
- Para el pastel de carne o las cazuelas, inserte la sonda en el centro del alimento.
- Cuando cocine pescado, inserte la sonda para carne justo por encima de la branquia.
- Para carne de ave o pavo entera, inserte completamente el sensor de sonda en la parte más gruesa de la pechuga.



Uso de la sonda de alimentos para pavo

1. Seleccione **Oven Modes (Modos del horno)** y desplácese hasta **Food Probe (Sonda de alimentos)**.
2. La pantalla le recordará que inserte la sonda en el pavo y la coloque en el horno en la posición 1 de la parrilla.
3. La pantalla le recuerda que debe conectar la sonda de alimentos al receptáculo antes de configurar el modo del horno:
4. Toque **NEXT (Siguiente)**.
5. Toque **Turkey (Pavo)** en los modos del horno.
6. Establezca la temperatura objetivo de los alimentos después de presionar **NEXT (Siguiente)**.
7. Ajuste la temperatura del horno y presione **START (Iniciar)**.
8. Cuando se alcance la temperatura objetivo del pavo (temperatura interna), el horno se apagará si está configurado para que la cocción se detenga en los ajustes del menú del horno.

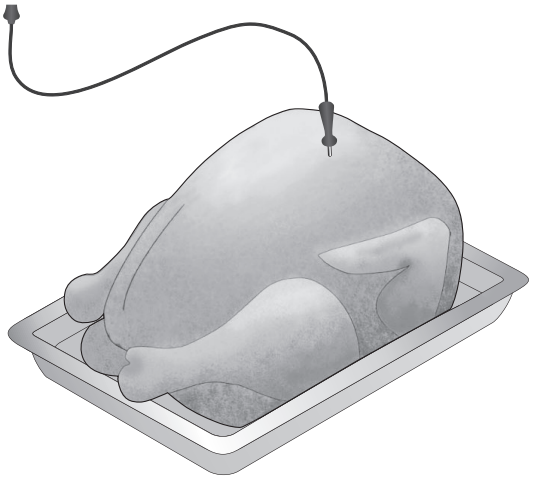


Tabla 7: Temperaturas de cocción internas mínimas recomendadas por USDA

Tipo de alimento	Temperatura interna
Carne molida y mezclas de carne	
Carne de res, cerdo, ternera, cordero	160 °F (71 °C)
Pavo, pollo	165 °F (74 °C)
Carne de res fresca, ternera, cordero	
Jugoso a punto +	145 °F (63 °C)
A punto	160 °F (71 °C)
Bien cocido	170 °F (77 °C)
Pollo y pavo, entero	165 °F (74 °C)
Pechugas de ave, rostizados	165 °F (74 °C)
Muslos de aves, alitas	165 °F (74 °C)
Relleno (cocido solo o en ave)	165 °F (74 °C)
Jamón fresco (crudo)	160 °F (71 °C)
Jamón precocido (para recalentar)	140 °F (60 °C)
Platillos con huevos	160 °F (71 °C)
Sobras y cazuelas	165 °F (74 °C)
El Departamento de Agricultura de los EE. UU. afirma que “la carne de res jugosa y fresca es popular, pero debe saber que cocinarla a tan solo 140 °F (60 °C) significa que algunos organismos de intoxicación alimentaria pueden sobrevivir.” (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) Visite el sitio web de Seguridad e Inspección Alimentaria de USDA en www.fsis.usda.gov	

NOTA

Durante la cocción, la temperatura interna de los alimentos se mostrará en el centro de la pantalla. La temperatura del horno se mostrará en la parte inferior de la pantalla junto a la tecla Cancel (Cancelar). Para asegurar exactitud, no retire la sonda de los alimentos o del receptáculo hasta que se alcance la temperatura interna deseada.

Si solo se retira la sonda del receptáculo, la función de la sonda se cancelará y el horno se apagará. Si solo la sonda se retira de los alimentos, la función de la sonda permanecerá activa y con el tiempo puede generar un mensaje de demasiado caliente.

Para cambiar la temperatura objetivo (interior del alimento) o la temperatura del horno establecida, toque la que desea cambiar y use **+** o **-** para ajustar la temperatura.

IMPORTANTE

No guarde la sonda dentro del horno. Utilice solo la sonda original que se proporciona. Conectar cualquier otra sonda o dispositivo podría dañar el control del horno, los componentes electrónicos y el receptáculo.

Antes de comenzar la autolimpieza, verifique que la sonda se retire del interior del horno. Descongele completamente los alimentos antes de insertar la sonda.

Configuración de la función Sabbat para el Sabbat y las fiestas judías (algunos modelos)

Para obtener asistencia, pautas para el uso adecuado y una lista completa de modelos con la función Sabbat, visite la página web en www.star-k.org.

Este electrodoméstico proporciona configuraciones especiales para usar cuando se observa el Sabbat/fiestas judías. El modo Sabbat desactiva todos los tonos audibles o los cambios de visualización en el control del horno. El horneado es la única función de cocción disponible en el modo Sabbat. La mayoría de los controles del horno están bloqueados durante el modo Sabbat.

Para iniciar el modo Sabbat, primero seleccione Sabbat del menú de configuración. Después, seleccione Delay (Demora) (si lo desea), Bake Temperature (Temperatura de horneado) y Cook Time (Tiempo de cocción) (si lo desea) y configure. La cocción comenzará después de cualquier retraso especificado.

Si se estableció el tiempo de cocción, una vez transcurrido el tiempo, la cocción finalizará y la pantalla se mostrará Inactiva para indicar que el tiempo de cocción ha finalizado.

Importante: El modo Sabbat anulará el modo de ahorro de energía de 12 horas preestablecido de fábrica, y el electrodoméstico permanecerá encendido hasta que se cancelen las funciones de cocción. Si se cancela la cocción cuando el electrodoméstico esté en modo Sabbat, no habrá indicadores audibles o visuales disponibles para verificar la cancelación.

Si se necesitan las luces interiores del horno, asegúrese de activarlas antes de configurar el modo Sabbat. Una vez que se encienda la luz del horno y se active el modo Sabbat, la luz del horno permanecerá encendida hasta que se apague el modo Sabbat y se apaguen las luces del horno. La puerta del horno no activará las luces interiores cuando la puerta del horno esté abierta o cerrada.

Se recomienda que cualquier modificación de la temperatura del horno realizada dentro de un modo Sabbat activo se siga presionando la tecla + o -.

La temperatura aumentará o disminuirá cada vez que presione en 5 °F o 1 °C y el cambio se aceptará automáticamente.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria. No permita que los alimentos permanezcan más de una hora antes o después de la cocción. Hacerlo puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedades. Los alimentos que se pueden echar a perder fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne o aves, deben enfriarse primero en el refrigerador. Incluso cuando se enfrían, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción y deben retirarse rápidamente cuando termine de cocinar.

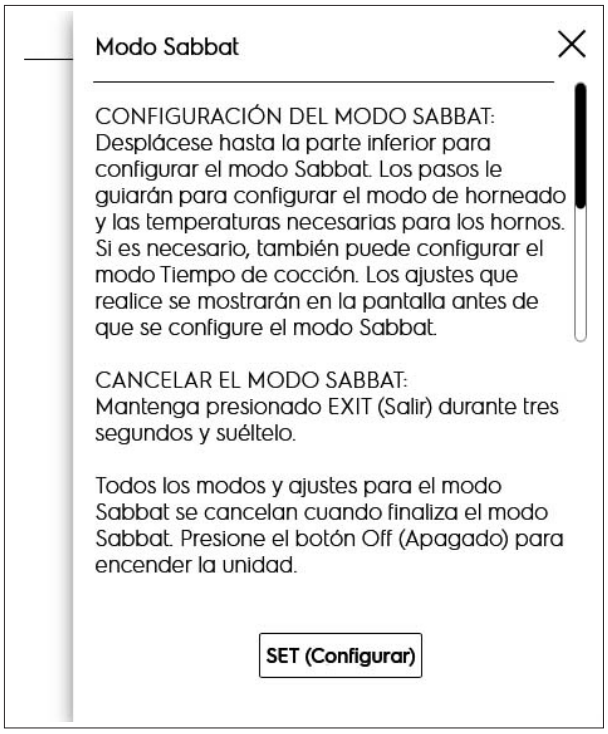
Importante:

- No intente activar ninguna otra función del horno excepto Bake (Hornear) mientras la función Sabbat esté activa. Cuando la función Sabbat está activa, solo funcionarán las teclas +, - y OFF (Apagado). No se deben utilizar LAS DEMÁS TECLAS una vez que la función Sabbat esté activa.
- Puede cambiar la temperatura del horno cuando haya comenzado el horneado. Use las teclas + y - para subir o bajar la temperatura del horno. Cada vez que presione una tecla de flecha, se elevará o reducirá la temperatura en 5 °F (1 °C).
- Recuerde que el control del horno ya no emitirá tonos audibles ni mostrará más cambios cuando la función Sabbat esté activa.
- El horno se apagará automáticamente después de completar un período completar un tiempo de horneado y, por lo tanto, solo puede usarse una vez durante el Sabbat/días festivos judíos.

CONFIGURACIÓN DEL MODO SABBAT:

El modo Sabbat se establece usando **las opciones del menú.**

1. Toque las barras de las opciones del menú.
2. Desplácese hasta el **modo Sabbat.**
3. Toque **modo Sabbat** y siga todas las instrucciones en pantalla.



Para salir del modo Sabbat, mantenga presionado **EXIT (Salir)** durante tres segundos.

Elimine derrames y suciedad abundante lo antes posible. Una limpieza regular reducirá la dificultad de una limpieza más profunda en el futuro.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de limpiar cualquier parte del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el aparato esté frío.

Si se utilizan limpiadores con amoníaco o para electrodomésticos, deben enjuagarse por completo del aparato antes de operarlo. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione la ventilación adecuada.

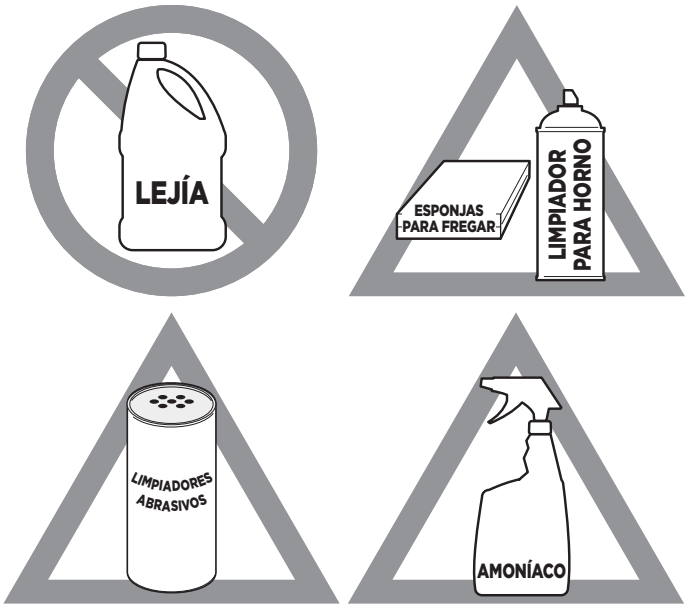


Figura 10: Utilice los limpiadores con precaución

Superficie o área	Recomendación de limpieza
Aluminio y vinilo	Con un paño suave, limpie con agua y detergente para vajilla suave. Enjuague con agua limpia, seque y pula con un paño suave y limpio.
Partes pintadas del cuerpo Molduras decorativas pintadas	Con un paño suave, limpie con agua y detergente para vajilla suave o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, seque y pula con un paño suave y limpio. Puede usar limpiador para vidrio, pero no lo aplique directamente sobre la superficie. Rocíe sobre el paño y limpie.
Pantalla táctil	Con un paño suave, limpie con agua y detergente para vajilla suave o con una solución 50/50 de vinagre y agua. No rocíe líquidos directamente en el área de visualización. No use grandes cantidades de agua en el panel de visualización, ya que el agua en exceso puede dañar el electrodoméstico. No use otros limpiadores líquidos, abrasivos, esponjas para fregar o toallas de papel ya que dañarán el acabado.
Panel de control	Con un paño suave, limpie con agua y detergente para vajilla suave o con una solución 50/50 de vinagre y agua. No rocíe líquidos directamente sobre el control del horno ni el área de visualización. No use grandes cantidades de agua en el panel de control, ya que puede dañar el electrodoméstico. No use otros limpiadores líquidos, abrasivos, esponjas para fregar o toallas de papel ya que dañarán el acabado.
Perillas de control	Con un paño suave, limpie con agua y detergente para vajilla suave o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Para retirar las perillas de control: gírelas a la posición OFF (APAGAR), sujételas firmemente y jale del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee las marcas de OFF (APAGAR) y presione las perillas en su lugar.
Acero inoxidable	Con un paño suave, limpie con agua y detergente para vajilla suave o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. No use limpiadores que contengan abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco.
Acero inoxidable recubierto	Con un paño suave, limpie con agua y detergente para vajilla suave o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. No utilice limpiadores para electrodomésticos, acero inoxidable o que contengan abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco. Estos pueden dañar el acabado.

Superficie o área	Recomendación de limpieza
Asadera e inserto esmaltados en porcelana Revestimiento de porcelana de puerta Partes del cuerpo de porcelana	Enjuague con agua limpia y un paño húmedo. Frote suavemente con una esponja no abrasiva y con jabón para eliminar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 50/50 de agua limpia y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel empapada en amoníaco durante 30 a 40 minutos. Enjuague y seque con un paño limpio. Enjuague todos los limpiadores o la porcelana podría dañarse cuando vuelva a calentar el horno. No permita que los derrames de alimentos con alto contenido de azúcar o ácido (leche, tomates, chucrut, jugos de frutas o relleno de tartas) permanezcan en las superficies de porcelana. Estos derrames pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
Autolimpieza del interior del horno	Antes de configurar un ciclo de autolimpieza, limpie la suciedad del marco del horno, las áreas fuera de la junta de la puerta y el área pequeña en el centro delantero de la parte inferior del horno. Consulte “Cocción lenta” en la página 31.
Puerta del horno	Use agua y detergente suave para vajilla o una solución 50/50 de vinagre y agua para limpiar la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiador para vidrios en el vidrio exterior de la puerta. Se puede usar limpiador de superficies lisas de cerámica o pulidor sobre el vidrio interior de la puerta. No sumerja la puerta en agua. No rocíe agua ni limpiadores en las ventilaciones de las puertas, ni permita que ingresen allí. No utilice limpiadores para hornos, polvos de limpieza ni ningún material abrasivo sobre el exterior de la puerta del horno. No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno es de un material tejido que es esencial para un buen sellado. No frote, dañe ni retire esta junta.

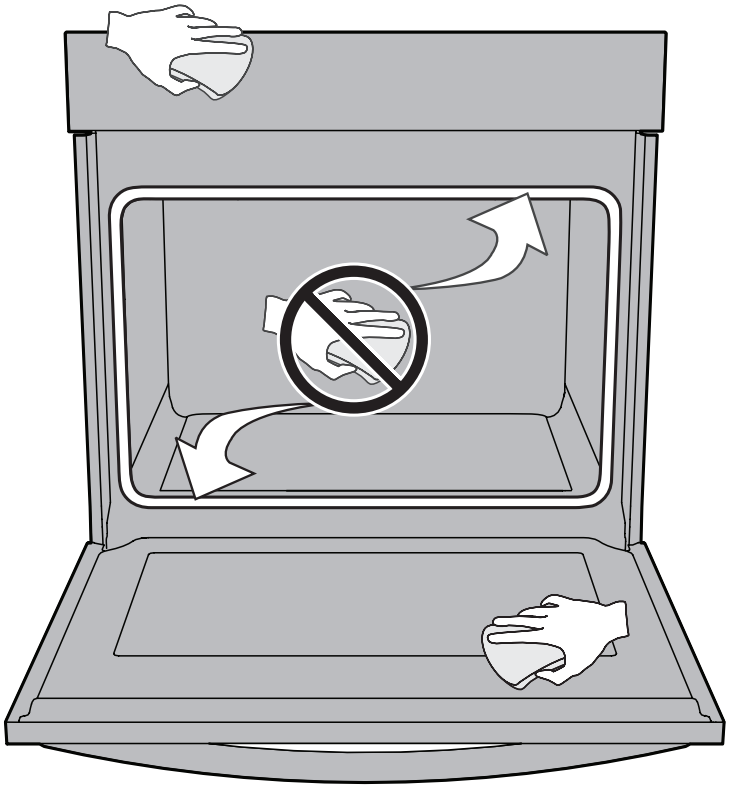


Figura 11: No limpie la junta de la puerta del horno

Limpieza general

Consulte la tabla al inicio de este capítulo para obtener más información sobre la limpieza de partes específicas del horno.

Siga estas precauciones de limpieza:

- Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo.
- Use guantes de goma cuando limpie el electrodoméstico manualmente.

Elimine la suciedad con agua caliente y jabón. No permita que los derrames de alimentos con alto contenido de azúcar o ácido (como leche, tomates, chucrut, jugos de frutas o rellenos de tartas) permanezcan en la superficie ya que pueden causar una mancha opaca incluso después de la limpieza. Elimine derrames y suciedad pesada lo antes posible. Una limpieza regular reducirá el esfuerzo que se requiere para una limpieza más profunda en el futuro.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de limpiar manualmente cualquier parte del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno esté frío. El horno puede estar caliente y provocar quemaduras.

Retire todas las parrillas y accesorios del horno antes de limpiarlos.

El amoníaco se debe enjuagar antes de hacer funcionar el horno. Proporcione la ventilación adecuada.

Limpieza del horno de esmalte de porcelana

El interior del horno es de porcelana sobre el acero y puede limpiarse con limpiadores para hornos.

Para eliminar suciedad pesada:

1. Deje reposar un plato con amoníaco en el horno durante la noche o durante varias horas con la puerta del horno cerrada. Limpie las manchas de suciedad blandas con agua caliente y jabón. Enjuague bien con agua y un paño limpio.
2. Si queda suciedad, use una almohadilla para fregar no abrasiva o un limpiador no abrasivo. Si es necesario, utilice un limpiador de horno siguiendo las instrucciones del fabricante. No mezcle el amoníaco con otros limpiadores.
3. Limpie la suciedad del marco del horno, el revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y del área pequeña en el centro delantero de la parte inferior del horno. Limpie con agua caliente y jabón. Enjuague bien utilizando agua y un paño limpio.

Consejos de limpieza de la grasera

Para evitar que la grasa se hornee, retire la grasera del horno tan pronto como se complete la cocción. Use guantes para horno ya que la grasera está extremadamente caliente. Vierta la grasa. Sumerja la sartén en agua caliente y con jabón.

Limpie la grasera lo antes posible después de cada uso. Si es necesario, use almohadillas de lana de acero llenas de jabón. Un fregado pesado puede rayar la rejilla.

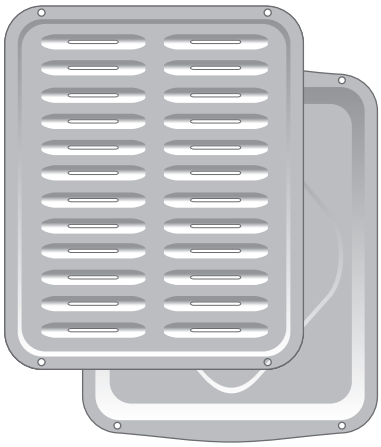


Figura 12: Asadera con inserto

Papel de aluminio, utensilios de aluminio y revestimientos para horno

ADVERTENCIA

Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una parrilla completa del horno con materiales como papel de aluminio. De lo contrario, podría bloquearse el flujo de aire del horno y causar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio pueden atrapar el calor y causar un incendio.

- Revestimientos de protección: no use papel de aluminio para revestir el fondo del horno. El alto calor del horno puede derretir estos materiales en la cavidad del horno y arruinarlo. Estos tipos de materiales también pueden reducir la efectividad de la circulación de aire en el horno y producir malos resultados de horneado. Utilice únicamente papel de aluminio como se recomienda en este manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede suponer un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usan ollas o sartenes de aluminio.
- Parrillas del horno: no use papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno. El uso de un revestimiento en el horno restringe el flujo de calor y aire necesario para obtener los mejores resultados de cocción en cualquier horno.

Reemplazo de la luz del horno

PRECAUCIÓN

Asegúrese de que el horno esté desconectado y que todas las piezas estén frías antes de cambiar la luz.

La luz interior del horno se encuentra en la parte posterior de la cavidad del horno y está cubierta con un protector de vidrio. El protector de vidrio debe estar colocado siempre que el horno esté en uso.

Para remplazar la bombilla de luz interior del horno:

1. Desconecte la alimentación eléctrica de la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
2. Retire el protector de la luz interior del horno girándolo un cuarto de vuelta a la izquierda.
3. Reemplace la bombilla por una nueva de halógena tipo T-4 de 25 vatios.

NOTA

Use un guante de algodón o una toalla de papel para instalar la bombilla nueva. Al colocar la bombilla nueva, no la toque con los dedos, ya que esto acortará su vida útil.

4. Vuelva a colocar el protector de luz de vidrio del horno girándolo a la derecha.
5. Vuelva a conectar el electrodoméstico a la fuente principal (o vuelva a enchufarlo).
6. Asegúrese de restablecer la hora en el reloj.

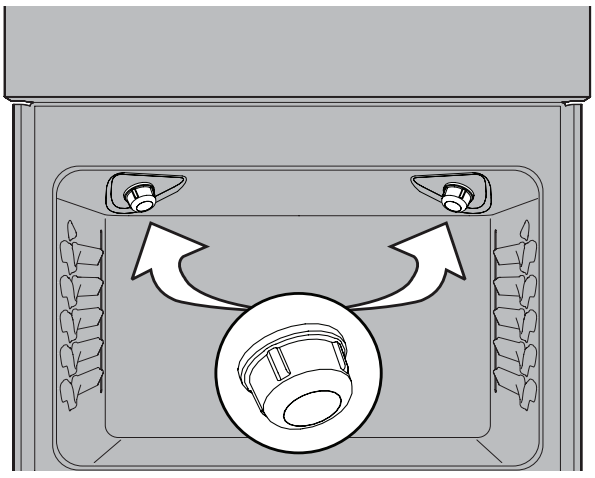


Figura 13: Luz halógena del horno de pared

Cuidado de sus parrillas deslizables

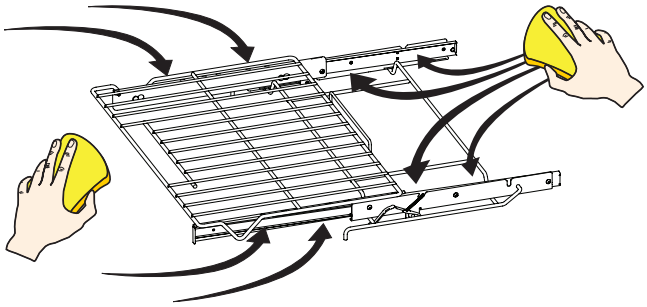
Precaución: Manipule las parrillas del horno solo cuando estén frías. Después de cocinar o después del ciclo de limpieza fresca, las parrillas estarán muy calientes y pueden provocar quemaduras.

Notas importantes:

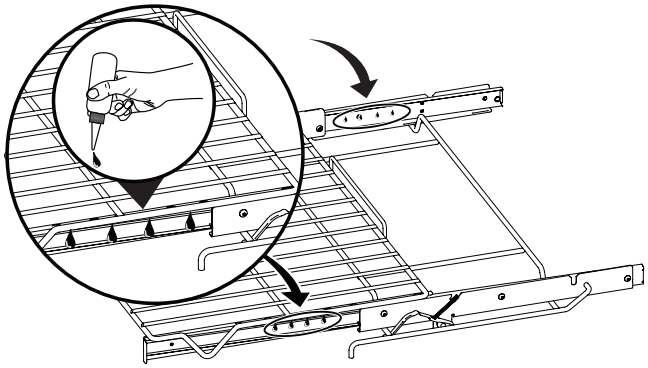
- Retire todas las parrillas del horno antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.
- No utilice aceite de cocina, espray de cocina u otros productos de lubricación a base de aceite en las guías de extensión de la parrilla deslizable. Utilice únicamente la lubricación de grafito en esta área. Para solicitar lubricación con grafito, comuníquese con su instalador, encargado de mantenimiento o distribuidor.
- Es importante que las partes de la parrilla que entren en contacto con los lados del horno siempre tengan una capa ligera de aceite vegetal. Aplique una capa delgada de aceite vegetal a los lados de la parrilla después de cada ciclo de limpieza fresca y cuando la parrilla se vuelva difícil de reposicionar en el horno.

Para lubricar la parrilla deslizable:

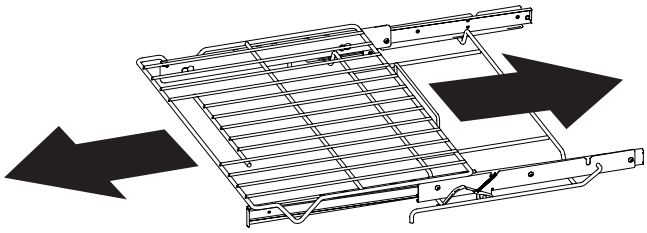
1. Retire la parrilla del horno y colóquela sobre una superficie plana grande cubierta con papel periódico o un paño desechable. Extienda completamente la parrilla.
2. Limpie los residuos y las migajas del riel de deslizamiento con un paño o esponja.



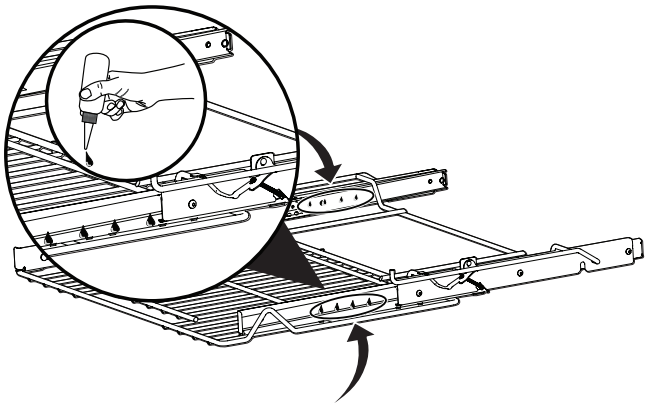
3. Agite muy bien la lubricación de grafito antes de aplicar. Aplique a las guías de carga y al pasador de rotación. Repita en ambos lados de la parrilla de deslizamiento.



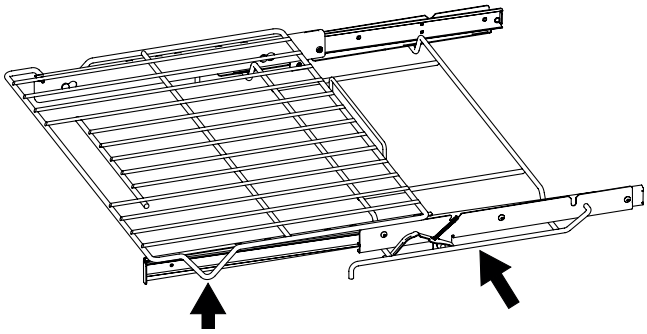
4. Extienda y la parrilla deslizable varias veces a lo largo del recorrido para distribuir la lubricación.



5. Voltee la parrilla y aplique lubricación de grafito en el interior de las guías de carga.



6. Extienda y la parrilla deslizable varias veces a lo largo del recorrido para distribuir la lubricación.
7. Aplique una capa delgada de aceite de cocina en la parte inferior de la “V” y los canales de deslizamiento. Mantener los lados de la parrilla ligeramente lubricados permite que toda la parrilla se deslice fácilmente al cambiar las posiciones de la parrilla.
8. Vuelva a colocar la parrilla en el horno con el lado derecho hacia arriba.



Retiro y reemplazo de la puerta del horno

PRECAUCIÓN

La puerta es pesada. Para un almacenamiento seguro y temporal, coloque la puerta plana con la parte interna hacia abajo.

IMPORTANTE

Instrucciones especiales para el cuidado de la puerta: para un almacenamiento seguro y temporal, coloque la puerta plana con la parte interna hacia abajo.

La mayoría de las puertas de horno contienen vidrio que puede romperse. No golpee el vidrio con ollas, sartenes o algún otro objeto. Rascar, golpear, sacudir o estresar el vidrio puede debilitar su estructura y causar un mayor riesgo de quiebre en un momento posterior. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas del horno estén completamente en su lugar.

Para retirar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno, en posición horizontal al piso (Figura 14).
2. Tire el bloqueo ubicado en cada soporte de bisagra hacia arriba y hacia la parte delantera del horno hasta que el bloqueo se detenga. Es posible que deba aplicar un poco de presión hacia arriba sobre el bloqueo para jalar (Figura 15).
3. Sujete la puerta por los lados y ciérrela hasta que el marco de la puerta haga contacto con las bisagras desbloqueadas (Figura 16).
4. Sujete y tire de la parte inferior de la puerta hacia usted mientras gira la parte superior de la puerta hacia el electrodoméstico para desenganchar completamente las palancas de bisagra (Figura 17).

Para reemplazar la puerta del horno:

1. Sujete ambos lados de la puerta del horno firmemente por los lados de la puerta. No utilice la manija de la puerta del horno (Figura 17).
2. Mantenga la puerta del horno en el mismo ángulo que la posición de extracción (Figura 16) Inserte con cuidado las palancas de bisagra en el marco del horno hasta que sienta que las palancas estén asentadas en las muescas de la bisagra. Los brazos de la bisagra deben estar completamente asentados en las muescas de la bisagra antes de que la puerta del horno pueda abrirse por completo.
3. Abra completamente la puerta del horno, en posición horizontal al piso (Figura 14).
4. Empuje los bloqueos de las bisagras de la puerta hacia arriba y hacia adentro del marco del horno en las bisagras izquierda y derecha hasta la posición de bloqueo (Figura 15).
5. Cierre la puerta del horno.

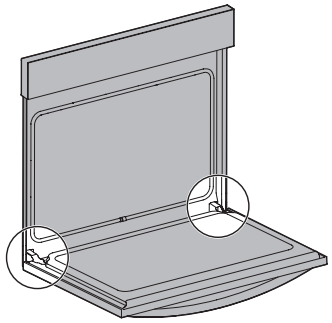


Figura 14: Ubicación de la bisagra de la puerta

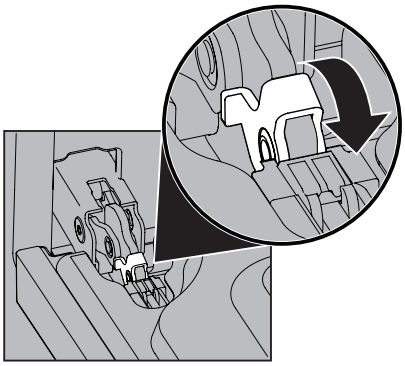


Figura 15: Bloqueo de la bisagra de la puerta

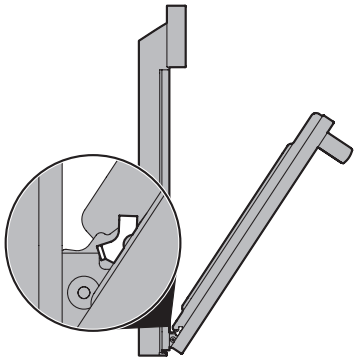


Figura 16: Posición de extracción

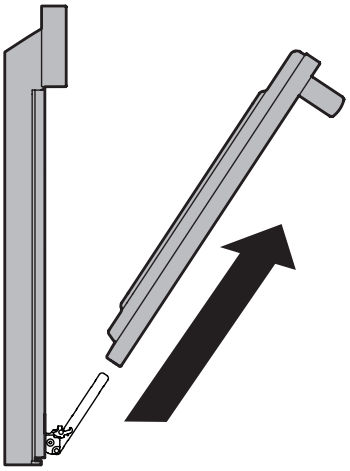
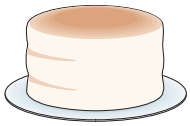


Figura 17: Retire la puerta

Horneado en el horno

Para obtener mejores resultados de cocción, precaliente el horno antes de hornear galletas, panes, pasteles, tartas, hojaldres, etc. No hay necesidad de precalentar el horno para rostizar carne u hornear guisados. Los tiempos de cocción y las temperaturas necesarias para hornear un producto pueden variar ligeramente con respecto al electrodoméstico que tenía anteriormente.

Problemas de horneado y soluciones		
Problemas de horneado	**Causas**	**Correcciones**
Las galletas y los panecillos se queman en la parte inferior. 	Las galletas y los panecillos se colocan en el horno antes de precalentarlo.	Deje que el horno se precaliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos. Elija tamaños de asaderas que permitan un espacio de al menos 2” entre los alimentos.
Los pasteles quedan demasiado oscuros en la parte superior o inferior. 	Los pasteles se ponen en el horno antes de precalentar. La parrilla está colocada en una posición demasiado alta o demasiado baja. El horno está demasiado caliente.	Deje que el horno se precaliente a la temperatura seleccionada antes de colocar los alimentos. Use la posición adecuada de la parrilla para las necesidades de horneado. Ajuste el horno a 25 °F (13 °C) por debajo de la temperatura recomendada.
Los pasteles quedan crudos en el centro. 	El horno está demasiado caliente. Tamaño incorrecto de molde. El molde no está en el centro del horno. El utensilio de cocina de vidrio es un conductor del calor lento.	Ajuste el horno a 25 °F (13 °C) por debajo de la temperatura recomendada. Utilice el tamaño de molde sugerido en la receta. Use la posición adecuada de la parrilla y coloque el molde de modo que queden al menos 2” (5.1 cm) de espacio en todos los lados del molde. Baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción o use utensilios para horno brillantes.
Los pasteles no quedan nivelados. 	El horno no está nivelado. El molde está demasiado cerca de la pared del horno o la parrilla está saturada. El molde está deformado. La luz del horno quedó encendida durante el horneado.	Coloque una taza medidora de vidrio llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el nivel de agua no es uniforme, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. Use la posición adecuada de la parrilla y coloque el molde de modo que queden al menos 2” (5.1 cm) de espacio en todos los lados del molde. No use moldes abollados o deformados. No deje la luz del horno encendida mientras hornea.
Los alimentos no quedan completamente cocidos una vez terminado el tiempo de cocción. 	El horno está demasiado frío. El horno está muy saturado. Se abre la puerta del horno con demasiada frecuencia.	Ajuste el horno a 25 °F (13 °C) por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. Asegúrese de retirar todas las asaderas del horno excepto las que se utilizarán para hornear. Abra la puerta del horno solo después del tiempo de horneado más corto recomendado.

ANTES DE LLAMAR

Permítanos ayudarle a resolver su inquietud. Esta sección le ayudará con los problemas comunes. Si nos necesita, visite nuestro sitio web, hable con un representante o llámenos. Podemos ayudarle a evitar una visita del servicio de reparación. Si necesita servicio de reparación, podemos iniciarlo nosotros.

1-800-374-4432 (Estados Unidos)
Frigidaire.com

1-800-265-8352 (Canadá)
Frigidaire.ca

Problema	**Causa/Solución**
El electrodoméstico no funciona.	El electrodoméstico no está conectado. Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado correctamente en el tomacorriente. Revise la caja de fusibles o la caja de disyuntores para asegurarse de que el circuito esté activo. Se produjo un corte de energía eléctrica. Revise las luces de la casa para estar seguro. Llame a su compañía de electricidad local para obtener información sobre cortes de servicio.

Problemas con el horno	
Problema	**Causa/Solución**
Los resultados de horneado son deficientes.	Muchos factores afectan los resultados del horneado. Utilice la posición adecuada de la parrilla en el horno. Centre los alimentos en el horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Precaliente el horno a la temperatura determinada antes de colocar los alimentos. Regule la temperatura o el tiempo de horneado recomendados de la receta. Consulte “Calibración de la temperatura del horno” en la página 17 si piensa que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
Hay llamas dentro del horno o sale humo por los orificios de ventilación.	Se produjeron derrames excesivos en el horno. Se derramó grasa o alimento en el fondo o en la cavidad del horno. Limpie los derrames antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo al utilizar el asador, consulte”Cómo ajustar el asador” en la página 33.
El horno despide demasiado humo al asar.	El ajuste es incorrecto. Siga la sección “Cómo ajustar el asador” en la página 33. La carne está demasiado cerca del asador o quemador. Vuelva a colocar la grasera de asador de modo que quede una separación adecuada entre la carne y el asador o quemador. Retire el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasosos restantes para evitar que se enrosquen pero no los corte en su totalidad. Se acumula grasa en las superficies del horno. Cuando se asa con frecuencia, es necesario limpiar regularmente. Las manchas de grasa o las salpicaduras de alimentos provocarán humo en exceso.
El ventilador de convección no gira.	La puerta del horno está abierta. El ventilador de convección se apagará si la puerta del horno se abre cuando la convección está activa. Cierre la puerta del horno.

Problemas de autolimpieza	
Problema	**Causa/Solución**
La autolimpieza no funciona.	El control del horno no está configurado correctamente. Consulte “Self Clean (Autolimpieza)” en la página 39.
Las parrillas del horno están descoloridas o no se deslizan fácilmente.	Las parrillas del horno se dejan en la cavidad del horno durante la autolimpieza. Retire las parrillas del horno de la cavidad antes de comenzar un ciclo de autolimpieza. Límpielas con un limpiador suave y abrasivo siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia, seque y reemplace en el horno.
La suciedad no se eliminó por completo después de la autolimpieza.	Se interrumpió la autolimpieza. Revise las instrucciones de “Self Clean (Autolimpieza)” en la página 39. Derrames excesivos en el fondo del horno. Elimine los derrames excesivos antes de comenzar la autolimpieza. No se limpió la suciedad del marco del horno, el revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y del área pequeña en el centro delantero de la parte inferior del horno. Estas áreas no están en el área de autolimpieza pero se calientan lo suficiente como para quemar residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Los residuos quemados se pueden limpiar con un cepillo de nailon rígido y agua o con una raspadora de nailon. Tenga cuidado de no dañar la junta del horno.

Otros problemas	
Problema	**Causa/Solución**
El electrodoméstico no está nivelado.	Mala instalación. Coloque la parrilla del horno en el centro del horno. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste las patas niveladoras en la base del aparato hasta que el bastidor esté nivelado. La alineación del gabinete de cocina puede hacer que el horno parezca no nivelado. Asegúrese de que los gabinetes estén en escuadra y que tengan espacio suficiente para la separación del aparato.
No se puede mover el aparato fácilmente. El aparato debe estar accesible para el servicio.	Los gabinetes no están en escuadra o están incorporados demasiado ajustados. Póngase en contacto con el constructor o instalador para que el electrodoméstico esté accesible.
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté firme en el enchufe. Consulte “Reemplazo de la luz del horno” en la página 50.

56 GARANTÍA

El electrodoméstico tiene la cobertura de una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux pagará todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico con defectos comprobados de materiales o mano de obra, siempre y cuando el equipo se instale, use y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

Productos en los que se haya quitado o alterado el número de serie original, o en los que el número de serie no pueda leerse fácilmente.

Producto que se haya transferido de su propietario original a un tercero, o que se haya transportado fuera de EE. UU. o Canadá.

Óxido en el interior o exterior de la unidad.

Los productos comprados “tal como están” no tienen cobertura de esta garantía.

Pérdida de alimentos debido a una falla en el refrigerador o congelador.

Productos utilizados en un entorno comercial.

Solicitudes de servicio que no sean por fallas o defectos en los materiales o mano de obra, o que sean por electrodomésticos no utilizados en un entorno doméstico común o que no se usen de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Solicitudes de servicio para corregir la instalación del electrodoméstico o para indicarle cómo usar el electrodoméstico.

Gastos relacionados con el acceso al electrodoméstico para las tareas de servicio, como la remoción de molduras, armarios, estantes, etc., que no sean parte del electrodoméstico tal como se envía desde fábrica.

Solicitudes de servicio para reparar o reemplazar bombillas de luz, filtros de aire, filtros de agua, otros insumos, o perillas, manijas u otras piezas estéticas del electrodoméstico.

Recargos que incluyen, entre otros, cualquier solicitud de servicio después del horario de atención, durante los fines de semana o en días festivos, peajes, cargos de traslado en ferry o gastos de kilometraje por solicitudes de servicio en áreas remotas, incluido el estado de Alaska.

Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar producidos durante la instalación, lo que incluye, entre otros elementos, pisos, gabinetes, paredes, etc.

Daños causados por servicios prestados por compañías de servicio no autorizadas; uso de repuestos que no sean originales de Electrolux u obtenidos de personas que no sean compañías de servicio autorizadas; o causas externas, tales como abuso, uso indebido, suministro de energía inadecuado, accidentes, incendios o fuerza mayor.

EXENCIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL RECURSO ÚNICO Y EXCLUSIVO DEL CLIENTE EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO, TAL COMO SE ESTIPULA EN EL PRESENTE. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR, SE LIMITAN A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS BREVE PERMITIDO POR LA LEY, PERO NO MENOR A UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES, TALES COMO DAÑOS MATERIALES Y GASTOS INCIDENTALES, QUE SEAN EL RESULTADO DE UN INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, NI LAS LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, POR LO QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PODRÍAN NO SER APLICABLES A SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN SEGÚN EL ESTADO.

Si necesita servicio

Conserve su recibo, comprobante de entrega u otro registro de pago correspondiente para establecer el período de garantía, en caso de que necesite servicio. Si se suministra el servicio, le recomendamos solicitar y conservar todos los recibos. El servicio en virtud de esta garantía se debe obtener a través del contacto con Electrolux en las direcciones o los números de teléfono que se indican a continuación.

Esta garantía solo rige en EE. UU. y Canadá. En EE. UU., el electrodoméstico cuenta con la garantía de Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico cuenta con la garantía de Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar obligaciones en virtud de esta garantía. Las tareas de servicio y repuestos en virtud de esta garantía deben estar a cargo de Electrolux o una compañía de servicio autorizada. Las características o especificaciones del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambios sin previo aviso.

EE. UU.
1-877-435-3827
Electrolux Major Appliances NA
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262
ElectroluxAppliances.com

Canadá
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canadá
L5V 3E4
ElectroluxAppliances.ca

FRIGIDAIRE

A22383501 A (EN), julio de 2021

bienvenido *a casa*

Nuestra casa es su casa. Visítenos si necesita ayuda con lo siguiente:

- soporte para propietarios
- accesorios
- servicio
- registro

(Consulte su tarjeta de registro para obtener más información).

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352