FRIGIDAIRE

PROFESSIONAL®

GUÍA *de inicio* CON SU ESTUFA DE INDUCCIÓN



ANTES DE COMENZAR

AJUSTE SU HORNO
Retire todo el material de embalaje y la cinta adhesiva y asegúrese de que las rejillas del horno estén en su lugar antes de poner en funcionamiento la estufa. Consulte su Manual de uso y cuidado para obtener consejos sobre el cuidado de su estufa.

AJUSTE EL RELOJ
Presione el pomo OVEN TEMP/TIMER (temperatura/temporizador del horno). Gire el pomo a la derecha o a la izquierda para ajustar la hora correcta. Presione el pomo para confirmar la selección.

ANTES DE COCINAR POR PRIMERA VEZ
Configure el horno para hornear a 350 °F (175 °C) durante unos 30 minutos. Al instalar la estufa en su casa, es normal experimentar algunos ruidos y humo.

ASPECTOS FUNDAMENTALES DE LA INDUCCIÓN

Consume menos energía mientras cocina. La tecnología de inducción calienta el recipiente directamente para evitar la pérdida de calor.

ELIJA LOS RECIPIENTES DE COCINA CORRECTOS
Para que funcione el calentamiento por inducción, los recipientes de cocina deben ser compatibles con las zonas de cocción. El fondo de los recipientes debe ser plano y estar nivelado y limpio.

Busque el símbolo de inducción en la parte inferior de ollas y sartenes.

ELIJA LA ZONA DE COCCIÓN CORRECTA
Las marcas que aparecen en la zona de cocción muestran el tamaño mínimo y máximo del recipiente.

Una señal visual intermitente indica que la zona no está detectando el recipiente. Asegúrese de que el recipiente está centrado en la zona de cocción y de que no es demasiado pequeño para la zona que está utilizando.

EMPEZAR A COCINAR
Elija la zona de cocción. Presione el **pomo de la zona de cocción de la placa** y gire el pomo para comenzar.

Los **pomos de la zona de cocción de la placa** mostrarán:

- **Niveles de potencia de la placa de cocción** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P
  - P se utiliza para la potencia máxima
- **Bridge (puente) y Heating Accelerator (acelerador de calentamiento)** A-B y A*
  - Utilice dos zonas de cocción simultáneamente mediante la función **Bridge** (puente)
  - Utilice la función **Heating Accelerator** (acelerador de calentamiento) para calentar la zona de cocción más rápidamente hasta el nivel de potencia deseado

* A indica Heating Accelerator (acelerador de calentamiento) solo para el pomo de la zona de cocción central.

CONSEJOS DE COCINA



Para obtener los mejores resultados, utilice recipientes de cocina cuyas dimensiones coincidan con las zonas de cocción

RECUERDE

- Pruebe la función **Bridge** (puente) cuando vaya a utilizar una plancha que ocupe dos quemadores para crear una zona de cocción más extensa.
- Utilice las funciones MELT WARM SIM cuando necesite menor potencia de cocción
- - **MELT** (derretir) se emplea para derretir alimentos como el chocolate
- - **WARM** (calientaplatos) sirve para mantener los platos calientes
- - **SIM** (hervir) puede utilizarse para mantener agua hirviendo
- Para conocer más consejos e instrucciones de cocina, consulte su Manual de uso y cuidado.

913531553 Rev. A 09/21

USTED TIENE EL CONTROL

LOS CONTROLES DE SU HORNO

El uso de su horno comienza con el encendido de los pomos de modo del horno y temperatura del horno. La temperatura aparecerá en la pantalla a medida que avanza.

Modalidades del horno

DELAY
BROIL
STEAM CONV.
BAKE
ROAST
PROOF
CLEAN
WARM

DELAY permite retrasar el encendido del horno solo para las funciones Hornear, Horneado por convección, Asado por convección y Limpieza por vapor.

BROIL sirve para asar y utilizar el «grill» de manera que los alimentos sean sometidos de forma directa a una elevada temperatura.

STEAM CLEAN es un método para limpiar el horno sin productos químicos. Verter 13,5 fl. oz.(120 ml) de agua en la parte inferior del horno para ablandar los residuos.

BAKE envuelve los alimentos en un calor suave que va incrementándose para cocinar platos delicados.

CONV BAKE utiliza un ventilador para que el calor circule durante la cocción con el fin de que esta sea rápida y uniforme; lo ideal es utilizarla cuando se están horneando alimentos en varias rejillas.

CONV ROAST se recomienda para dorar suavemente la carne y sellar los jugos.

PROOF crea el entorno perfecto para activar la levadura cuando se hornea pan o masa de pizza caseros.

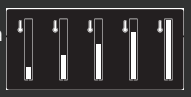
WARM se usa para mantener los alimentos cocinados a la temperatura de servicio (160 °F/70 °C a 200 °F/90 °C) en el interior del horno.

TEMP PROBE controla la temperatura interna de cortes grandes de carne mediante una sonda. Se escuchará una alerta sonora una vez que se alcance la temperatura configurada.

Comenzar

1. Presione el pomo OVEN MODE (modalidad del horno) y gírelo para seleccionar la modalidad del horno. Aparecerá la pantalla por defecto.
2. Presione el pomo OVEN TEMP/TIMER (temperatura/temporizador del horno) y gírelo para seleccionar la temperatura a la que desea ajustar su horno.

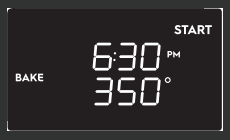
   La barra de temperatura situada en el lado derecho de la pantalla del horno parpadeará hasta que el precalentamiento se haya completado.



3. Presione el pomo OVEN MODE (modalidad del horno) para empezar a cocinar.

Cada función del horno tiene sus propias sugerencias automáticas de temperatura (predeterminadas).

- Hornear: 350°F / 175°C.
- Horneado por convección: 325°F / 165°C.
- Asado a la parrilla: 550°F / 280°C.
- Asado por convección: 350°F / 175°C.
- Calientaplatos: 170°F / 75°C.
- Modo sabático: 350°F / 175°C.



START (inicio) parpadea en la esquina superior derecha de la pantalla para indicar que puede empezar a utilizar la modalidad de horno seleccionada.

Una vez iniciada la función o al programar las funciones de la temperatura y las temporales, la palabra START desaparecerá.

CUIDADO RÁPIDO

Un poco de amor hace mucho

Limpie cualquier derrame en el momento en que se produzca. Limpie con un paño suave, detergente suave y agua o con el limpiador de hornos y microondas Frigidaire ReadyClean™ y el limpiador de placas de cocción de vidrio y cerámica ReadyClean™.

Evite pulverizar grandes cantidades de agua o productos de limpieza directamente sobre la zona de control y visualización del horno. Un exceso de humedad en la zona de control puede deteriorarla. Evite el uso de estropajos o toallitas de papel, ya que pueden dañar el acabado.

Preguntas frecuentes

¿Por qué hace ruido mi placa de inducción mientras estoy cocinando?

En las placas de inducción, los recipientes de cocina a veces pueden vibrar ligeramente, causando un ligero zumbido. Estos ruidos son normales.

¿Por qué mi estufa hace ruido mientras estoy cocinando?

Los cambios de temperatura durante el precalentamiento y el enfriamiento pueden provocar que partes de la cocina se expandan o contraigan. Los controles hacen clic mientras están funcionando para conseguir una temperatura de cocción uniforme. Hay diferentes ventiladores destinados a calentar el horno o a enfriar diferentes partes del mismo, incluso cuando está apagado. Estos ruidos son normales.

¿Por qué se desprende humo del horno cuando utilizo la configuración de asar a la parrilla?

El asado es una cocción de calor directo y producirá algo de humo. Si el humo es excesivo, coloque los alimentos más alejados del elemento de calentamiento. Para asar a la parrilla, mantenga la puerta del horno cerrada y vigile los alimentos para evitar que se quemen.

Este horno no funciona como mi antiguo horno. ¿Qué sucede?

Sabemos que la adaptación no siempre es fácil. A medida que se acostumbre a su nueva cocina, puede que tenga que probar y ajustar los tiempos y las temperaturas de cocción de sus recetas. En su manual de uso y cuidado encontrará recomendaciones relativas a la posición de la rejilla y a los utensilios para el horno con el fin de ayudarle a obtener los mejores resultados de cocción. Para obtener instrucciones sobre cómo ajustar la compensación de temperatura, consulte su Manual de uso y cuidado o llame a la Asistencia al Propietario de Frigidaire si necesita ayuda.

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

¡HAGÁMOSLO OFICIAL!

Dé el primer paso para formar parte de la familia Frigidaire registrando su nueva estufa y descubrirá más ventajas.

Busque su tarjeta de registro para obtener instrucciones sobre cómo registrar su estufa.

ESTAMOS *aquí* PARA USTED

¿Tiene alguna duda?

¿Necesita ayuda?

¿Necesita asistencia?

asistencia al propietario

frigidaire.com 1 (800) 374-4432

frigidaire.ca 1 (800) 265-8352

