FRIGIDAIRE

PROFESSIONAL®

GUÍA *de inicio* CON SU ESTUFA DE COMBUSTIBLE DUAL



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 PLACA DE COCINA DE GAS

POSICIONES DEL POMO DE LOS QUEMADORES

Posición **OFF**

MAX — MIN Ajuste de la llama del anillo exterior del quemador

MAX — MIN Ajuste de la llama del anillo interior del quemador

AJUSTE DEL TAMAÑO DE LA LLAMA

El color de la llama es la clave para el ajuste correcto del quemador.

Una buena llama es clara, azul y apenas visible. Ajuste o limpie el quemador si la llama es de color amarillo-naranja.

Comience en la posición de ajuste más alta y disminuya la llama según las necesidades generales de cocción.



Utilice una llama media o baja para espesar salsas o para mantener un hervor lento.

RECUERDE

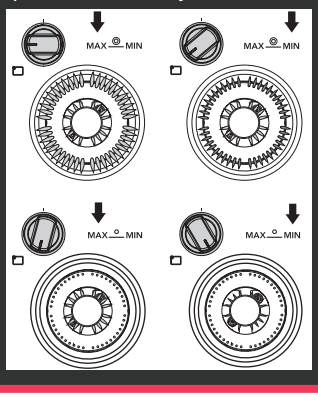
Se escuchará un clic en todos los quemadores cuando se presiona un pomo de control.

FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES

1. Coloque su recipiente de cocina sobre el quemador.
2. Empuje el pomo de la placa de cocción para encender el quemador.
3. Siga empujando el pomo y gírelo a la izquierda hasta la primera posición **MÁX** hasta que se encienda el quemador.
4. Una vez que el quemador esté encendido, mantenga presionado el pomo durante unos segundos. Si el quemador se apaga, espere un momento y vuelva a intentarlo.
5. Cuando el quemador tenga una llama constante, gire el pomo del quemador para ajustar el tamaño de la llama.

USO DE LOS ANILLOS INTERIOR Y EXTERIOR

Cuando el quemador acaba de encenderse, estará en la posición de ajuste más alta.



Para bajar la llama del anillo exterior, gire el pomo hacia la izquierda.

Para apagar el anillo exterior, siga girando el pomo hacia la izquierda.

Para controlar solamente el anillo interior, presione el pomo de la placa de cocción y gírelo hacia la izquierda.

Continúe girando el pomo hacia la izquierda para disminuir la llama del anillo interior.

913531558 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 (hornear) envuelve los alimentos en un calor suave que va incrementándose para cocinar platos delicados.

CONV BAKE (horneado por convección) 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.

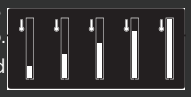
WARM se usa para mantener los alimentos cocinados a la temperatura de servicio (160 °F/70 °C a 200 °F/90 °C) en el interior del horno.

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.

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

