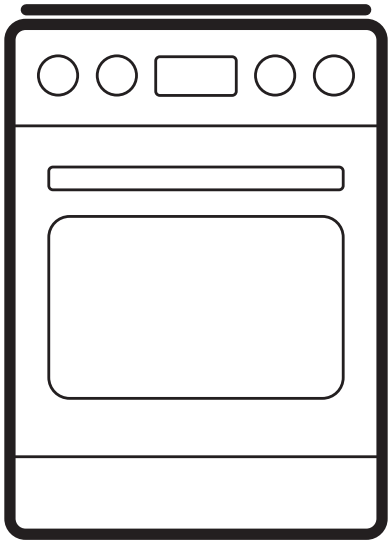
FRIGIDAIRE

frigidaire.com/register

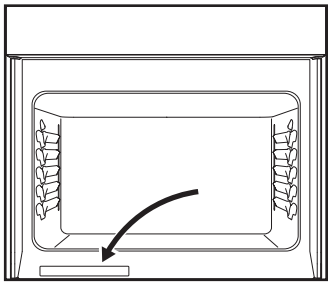


ESPAÑOL
1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE.....**2**
2. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....**5**
3. RECOMENDACIONES DE COCCIÓN.....**9**
4. ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DE SUPERFICIE.....**10**
5. AJUSTE DE LOS CONTROLES DE SUPERFICIE.....**11**
6. ANTES DE USAR EL HORNO.....**12**
7. CONFIGURACIÓN DE LOS CONTROLES DEL HORNO.....**13**
8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....**21**
9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....**24**
10. GARANTÍA LIMITADA.....**25**
11. DERECHO A REPARAR DE QEUBEC.....**26**

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

1.1 Guarde una copia para poder consultarla rápidamente cuando lo necesite

Ubicación del número de serie



Número de modelo .....
Número de serie .....
Fecha de compra .....

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.
Lea las precauciones de seguridad contenidas en este manual antes de instalar o utilizar su electrodoméstico. 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.
Al solicitar repuestos o hacer consultas sobre su horno, asegúrese de incluir el modelo y los números de serie, así como un número o letra de lote, de la placa de serie de su horno.
Su placa de serie también le indica la clasificación en kilovatios (requerimiento de potencia) y las clasificaciones de voltaje.
Conserve este manual del usuario para futuras referencias.

1.2 ✓ Lista de verificación de la instalación

- ❒ Lea todas las instrucciones de seguridad al frente de su manual de uso.
- ❒ 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 bandejas del horno para que se deslicen suavemente.
- ❒ Ajuste el reloj. Consulte el capítulo Configuración de los controles del horno.
- ❒ Pruebe todos los elementos de superficie/quemadores para asegurarse de que funcionen correctamente.
- ❒ Antes de usar el electrodoméstico por primera vez, prográmelo para asar a la parrilla a 288 °C (550 °F) por 15 minutos y luego cambie a la función de hornear a 177 °C (350 °F) durante 45 minutos adicionales. Durante este ciclo inicial de cocción se pueden producir algunos ruidos y olores.
- ❒ Recuerde completar el registro de su producto.

1.3 Definiciones de seguridad

⚠ 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, puede 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, operación o mantenimiento que es importante pero que no está relacionada con peligros.

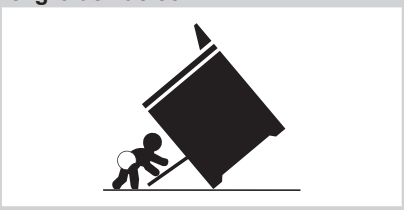
NOTA
Indica una referencia breve e informal, algo escrito para ayudarle a recordar o para referencia futura.

1.4 Instrucciones importantes para desempacar e instalar

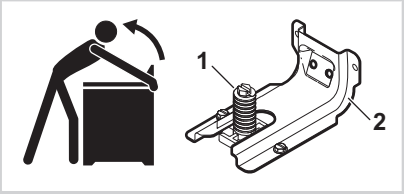
IMPORTANTE
Lea y siga las instrucciones y precauciones a continuación para desempacar, instalar y hacer mantenimiento al electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA!

Peligro de vuelco



Un niño o un adulto podría voltear el electrodoméstico y morir.
Instale el dispositivo antivuelco en el electrodoméstico y/o la estructura, de acuerdo a las instrucciones de instalación.
Cuando mueva el electrodoméstico, asegúrese de que el dispositivo antivuelco vuelva a quedar funcionando.
No use el electrodoméstico sin el dispositivo antivuelco colocado y asegurado.
No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



1. Pata de nivelación del horno / 2. Soporte antivuelco
Para comprobar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, sujete el borde trasero de la parte posterior del horno con ambas manos. Intente inclinar el horno hacia adelante con cuidado. Cuando está bien instalado, el horno no debe inclinarse hacia adelante.
Consulte las instrucciones suministradas con el horno para instalar correctamente el soporte antivuelco.

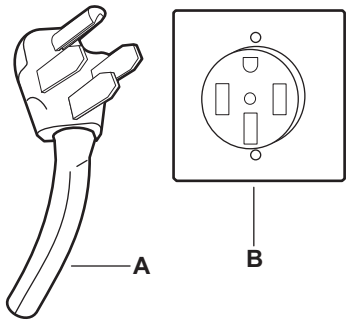
Retire toda la cinta y el empaque antes de usar el electrodoméstico. Recicle el cartón y las bolsas plásticas después de desempacar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material de empaque. No retire la etiqueta de cableado ni otros documentos adjuntos al electrodoméstico. No retire la placa de número de modelo/serie.
Las bajas temperaturas pueden provocar daños en 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, cajones y soportes que rodean el producto, deben tener una clasificación de temperatura superior a 200°F (94°C).
No modifique ni altere la construcción del electrodoméstico; no remueva las patas niveladoras, los paneles, las cubiertas de los cables, los soportes / tornillos antivuelco, ni ninguna otra parte del electrodoméstico.
Asegúrese de tener disponible cerca del electrodoméstico, un extintor de incendios adecuado tipo espuma, que esté a la vista y de fácil acceso.
Evite instalar gabinetes de almacenamiento por encima de los elementos de superficie, para evitar la necesidad de alcanzar cosas de ellos pasando sobre las zonas calientes.

1.5 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 el electrodoméstico haya sido conectado a tierra correctamente por un técnico calificado. 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, se debe instalar de conformidad con los códigos CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2, al estándar CSA C22.1, a la Parte 1 de las ediciones más recientes del Código Eléctrico de Canadá, y a los requisitos del código eléctrico local.
Siga las instrucciones de instalación incluidas con este electrodoméstico para conocer el procedimiento completo de instalación y conexión a tierra.
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. Comuníquese con un instalador calificado para asegurarse de que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales.



Solo para Canadá: Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de cuatro clavijas de conexión a tierra (A) para su protección contra el peligro de descarga eléctrica y debe enchufarse directamente en un receptáculo de pared de 240 V correctamente conectado a tierra (B). No corte ni retire la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

1.6 Instrucciones importantes para el uso del electrodoméstico

⚠ ADVERTENCIA!

- No guardar materiales inflamables en un horno o microondas, cerca de los quemadores o elementos de superficie, ni en el cajón de calentamiento o almacenamiento (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 almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o de ningún otro 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 provocar lesiones graves y también daños en el aparato.
- Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una bandeja completa 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 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, obsérvelas con atención. El aceite puede prenderse fuego si se calienta demasiado.
- No utilice agua ni harina para apagar incendios de grasa. 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.

⚠ 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, ni 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 una falla eléctrica. Siempre que falle la energía, apague el electrodoméstico. Si el electrodoméstico no está apagado y la electricidad se restablece, los elementos de calentamiento eléctricos se pueden volver a encender. Una vez restablecida la electricidad, reinicie el reloj y la función del horno.

1.7 Instrucciones importantes para el uso de placas de cocción radiantes

Conozca qué perilla o llave controla cada elemento de calentamiento de superficie. Ponga los utensilios de cocina con los alimentos en el área de cocción antes de encenderla. Apague el área de cocción antes de retirar los utensilios de cocina.
Las asas de los utensilios de cocina se deben girar hacia adentro y no quedar extendidas sobre los elementos de superficie adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con el utensilio, las asas del utensilio se deben ubicar de manera que queden hacia adentro, sin extenderse sobre otras áreas de cocción.
Utilice ollas o sartenes de tamaño adecuado: este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios de cocina con fondos planos que coincidan con el tamaño de la unidad de superficie. Utilizar utensilios de cocina adecuados para cada área de cocción, mejorará la eficiencia.
Utensilios de cocina vidriados: solo ciertos tipos de utensilios de cocina son adecuados para uso en las placas de cocción y para funcionar correctamente en las zonas de inducción deben ser magnéticos. Verifique las recomendaciones del fabricantes acerca del uso de la placa de cocción, para asegurarse de que los utensilios sean compatibles para cocción por inducción.
Los utensilios de cocina incorrectos pueden romperse debido a los cambios de temperatura repentinos. Consulte las recomendaciones del fabricante sobre los utensilios de cocina, relativas a su uso en la placa de cocción.
Nunca deje las hornallas sin supervisión. Los derrames por ebullición pueden causar humo y derrames de aceite que pueden prenderse fuego. Si una sartén hierve hasta evaporarse toda el agua podría dañarse y causar daños en la placa de cocción.
No use sobre la placa de cocción, parrillas para dorar diseñadas para uso con asadera. La parrilla para dorar no está diseñada para ser utilizada en la placa de cocción. Hacerlo puede provocar un incendio.
Cuando flambee alimentos bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

1.8 Instrucciones importantes para el uso de placas de cocción de vitrocerámica

No limpie ni opere una placa de cocción que esté rota. Si la placa de cocción se llega a romper, los líquidos de limpieza y los derrames de comida podrían penetrar la cubierta rota y suponer un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
Limpie el vidrio de la placa de cocción con precaución. Si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras con vapor. Algunos limpiadores pueden generar vapores dañinos si se aplican sobre superficies calientes.
Evite raspar el vidrio de la placa de cocción con objetos afilados.

1.9 Instrucciones importantes para utilizar su horno

Revestimientos protectores: no use papel de aluminio, revestimientos para horno ni ningún otro material o dispositivo para revestir el fondo del horno, las bandejas o cualquier otra parte del electrodoméstico. Solo use aluminio para hornear de la forma recomendada, como revestimiento de utensilios de cocina o como cubierta 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 electrodoméstico. 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 bandejas del horno: siempre coloque las bandejas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si debe mover la bandeja 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 bandeja con ambas manos para cambiarla de posición. Retire todos los utensilios de cocina y útiles de la bandeja antes de moverla.
No use una asadera sin inserto. Las asadera 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 bandejas del horno.

1.10 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. Al mover el electrodoméstico para su limpieza manual, desconéctelo de la fuente de alimentación. Si no puede acceder a la fuente de alimentación, levante la unidad ligeramente por el frente y tire alejándola de la pared. Tire solo lo necesario para desconectar la fuente de alimentación. Termine de mover la unidad para su mantenimiento y limpieza.

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.
Siga siempre las recomendaciones del fabricante con respecto al 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.

1.11 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 el mismo 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

2. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte las instrucciones de seguridad.

2.1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

➔ IMPORTANTE

La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado.

➔ IMPORTANTE

Antes de la instalación y el uso de este electrodoméstico, lea atentamente las instrucciones suministradas y la información de seguridad importante del manual de usuario. Mantenga siempre las instrucciones en un lugar seguro y accesible para referencia futura.

⚠ ADVERTENCIA!

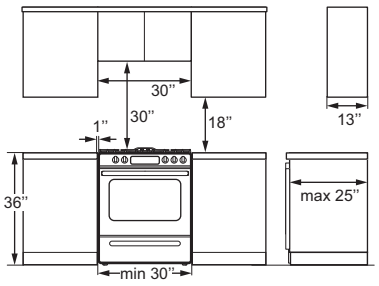
Si la información contenida en este manual no se sigue con exactitud, pueden ocurrir incendios o descargas eléctricas que cause daños materiales, lesiones personales o la muerte.

Notas importantes para el instalador
- Lea todas las instrucciones incluidas en estas instrucciones de instalación antes de instalar el horno.
- Antes de conectar el suministro eléctrico y de gas a la estufa, retire todo el material de empaque de los compartimentos del horno.
- Respete todos los códigos y normas aplicables.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones en manos del consumidor.

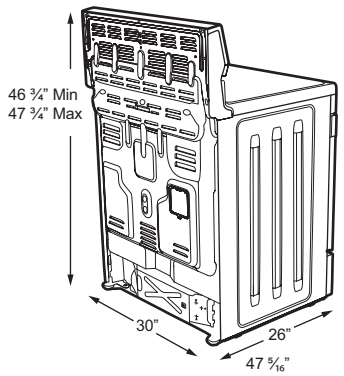
Notas importantes para el consumidor
- Al igual que al utilizar cualquier electrodoméstico que genere calor, existen ciertas precauciones de seguridad que debe seguir. Lea atentamente este manual de uso y mantenimiento.
- Asegúrese de que su estufa sea instalada y conectada a tierra correctamente por un instalador o técnico de servicio calificado.
- Asegúrese de que las superficies de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar el calor generado por ella.
- Para eliminar la necesidad de alcanzar objetos que estén sobre la superficie de la estufa, se debe evitar poner gabinetes con espacios de almacenamiento encima de ella.

2.2 ESPACIOS LIBRES Y DIMENSIONES

1. Deje espacios libres adecuados entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes.
2. Ubicación: compruebe la ubicación en la que se instalará la estufa. Compruebe el suministro eléctrico y de gas adecuados y la estabilidad del piso.
3. Se deben utilizar las dimensiones mostradas. Las dimensiones dadas brindan un espacio libre mínimo. La superficie de contacto debe ser sólida y nivelada.

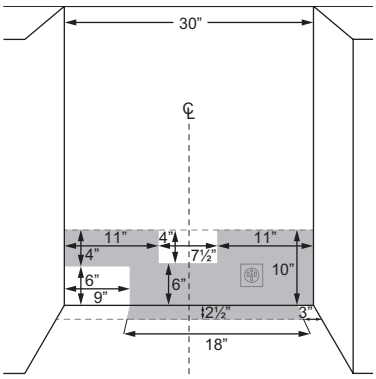


Mantenga un espacio libre mínimo de 30 pulgadas (762 mm) entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal sin protección.



Si la parte inferior del gabinete de madera o metal está protegida por al menos 1/4 pulgadas (6 mm) de cartón retardante de llama cubierto con chapa de acero MSG N.° 28, acero inoxidable de 0.015 pulgadas (0.4 mm), aluminio de 0.024 pulgadas (0.6 mm) o cobre de 0.020 pulgadas (0.5 mm), el espacio libre mínimo se puede reducir a 24 pulgadas (610 mm).

El espacio libre mínimo para la parte trasera de la estufa es de 0 pulgadas (0 mm).



Siga estos requisitos de dimensión para evitar daños materiales, posibles riesgos de incendio y cortes incorrectos en la encimera y el gabinete.

Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al alcanzar las unidades de superficie calentadas, evite el espacio de almacenamiento del gabinete por encima de las unidades de la superficie. Si es necesario almacenar alimentos en gabinetes, reduzca el riesgo instalando una campana extractora que sobresalga horizontalmente al menos 5 pulgadas (127 mm) más allá de la parte inferior de los gabinetes.

2.3 Herramientas

Para patas niveladoras y soporte antivuelco:
- Llave ajustable o alicates de bloqueo de canal.
- Llave para tuercas de 5/16” o destornillador de cabeza plana.
- Taladro eléctrico y broca de 1/8" de diámetro (broca para mampostería si se instala en concreto).
- Nivel y cinta métrica.

Para conectar el suministro eléctrico:
- Llave de copas o de tuercas de 1/4" y 3/8".

Materiales suministrados con el electrodoméstico:
- Plantilla antivuelco.
- Soporte antivuelco (incluye 2 tornillos de montaje).

Materiales adicionales:
- Cable de alimentación.
- Cableado eléctrico de cobre y conducto metálico (para cableado directo).

2.4 Instrucciones de instalación del soporte antivuelco

⚠ ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de vuelco del horno, este se debe asegurar al piso mediante la instalación correcta del soporte antivuelco y los tornillos incluidos con el horno. No instalar el soporte antivuelco permitirá que el horno se vuelque si se aplica peso excesivo en la puerta abierta o si un niño se sube a ella. El horno en sí o el derrame de líquidos calientes, podrían causar lesiones graves.

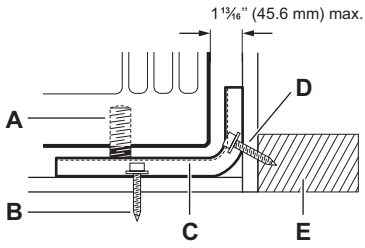
Si el horno se llega a mover a una ubicación diferente, el soporte antivuelco también se debe mover e instalar con el horno.

Las instrucciones para instalación en madera o cemento, con fijación al suelo o a la pared, están incluidas. Al instalar en la pared, asegúrese de que los tornillos penetren completamente en el panel de yeso y que queden asegurados en madera o metal. Al insertar los tornillos al suelo o a la pared, asegúrese de que no perforen cableados eléctricos ni tuberías.

1. Ubique el soporte utilizando la plantilla
   - El soporte puede estar en al lado izquierdo o derecho del horno. Haga una marca en el piso o la pared en donde vaya a quedar el lado del horno.
   - Si la parte trasera del horno está contra la pared o menos de1-13/16" (45.6mm) de la pared, utilice el método de montaje en piso o en pared.
   - Si la moldura de la pared impide que el soporte quede plano, retire la moldura o monte el soporte en el piso.

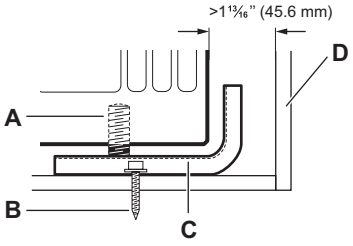
   Para montaje en pared:
   - Ponga el borde posterior de la plantilla contra la pared trasera y el borde lateral sobre la marca lateral del horno. Ponga el soporte sobre la plantilla y marque la ubicación de los agujeros para los tornillos en la pared.
   - Si la parte trasera del horno está a más de 1-13/16" (45.6mm) de la pared, monte el soporte en el piso.

Fije el soporte (montaje en pared o piso)



A. Pata niveladora
B. Montaje en el piso
C. Soporte antivuelco
D. Pared
E. Placa de pared

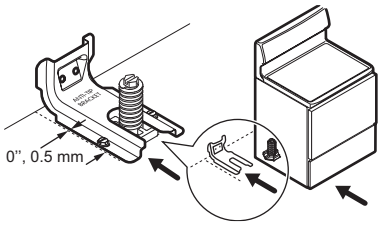
Fije el soporte (solo montaje en el piso)



A. Pata niveladora
B. Montaje en el piso
C. Soporte antivuelco
D. Pared

Para el montaje en piso, ubique el soporte colocando el borde posterior de la plantilla donde se ubicará la parte trasera del horno. Marque la ubicación de los orificios de los tornillos, que se muestran en la plantilla.

2. Perfore orificios de guía y fije el soporte:
   - Perfore un orificio guía de 1/8" (3mm) para los tornillos.
   - Para montaje en pared, perfore en ángulo descendente a 20°.
   - Para pisos de mampostería o cerámica, perfore un orificio guía de 3/16" (4.8mm) de 1-3/4" (44mm) de profundidad.
   - Utilice los tornillos suministrados para madera o concreto.
   - Ajuste el soporte con destornillador para tuercas o uno de cabeza plana de 5/16" (8mm).
3. Ubique y nivele el horno:
   - Ajuste las cuatro patas niveladoras con una llave inglesa hasta que el horno esté nivelado.
   - Deje un espacio libre de al menos 1/8" (3mm) entre la parte inferior del horno y la pata niveladora, para dar espacio al soporte.
   - Compruebe el nivel con un nivel de burbuja.
   - Deslice el horno hasta que quede en su sitio.
   - Confirme que la pata niveladora trasera esté completamente acoplada al soporte antivuelco, quitando el panel inferior o el cajón de almacenamiento.
   - En los modelos con cajón calentador o compartimento para asar, sujete el borde superior trasero del horno y compruebe con cuidado si se inclina hacia adelante.



2.5 Requerimientos para la conexión eléctrica

➲ IMPORTANTE

Siga las Instrucciones de conexión a tierra que hay en las Instrucciones de seguridad importantes.

2.6 Modelos que incluyen cable de alimentación (Canadá)

Enchufe el cable de alimentación de 4 clavijas de la estufa a un tomacorriente de pared de 240 V con conexión a tierra adecuada.

2.7 Instalación de cables de alimentación (Estados Unidos)

⚠ ADVERTENCIA!

Si se utiliza un kit de cables de tamaño incorrecto para la estufa, si no se siguen las instrucciones de instalación, o si se descarta el soporte de alivio de tensión, se pueden presentar riesgos de incendio o descarga eléctrica.

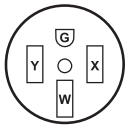
Este electrodoméstico se puede conectar por medio de un cable de alimentación eléctrica. Utilice un kit de cables de alimentación con clasificación mínima para 125/250 voltios, marcado para uso en estufas.

Tabla de tamaños de la abertura para conexión de la estufa

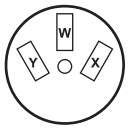
Información de clasificación en amperios del kit de cables de alimentación. Consulte los datos de clasificación de kilovatios en la placa de serie de la estufa.

Consulte la clasificación de kW en la placa de serie de la estufa	Clasificación de amperios del kit de cables	Diámetro (pulgadas) de la abertura de la conexión de la estufa	
120/240 voltios 120/208 voltios		Kit de cables	Cableado permanente
8.8-16.5 kW 7.9-12.5 kW 16.6-22.5 kW 12.6-18.5 kW	40/50 amperios 50 amperios	1-3/8 pulgadas 1-3/8 pulgadas	1-1/8 pulgadas 1-3/8 pulgadas

El cable debe tener tres (3) o cuatro (4) conductores. Los terminales del extremo de los cables deben ser terminales de horquilla de bucle cerrado o de extremo abierto con extremos invertidos.

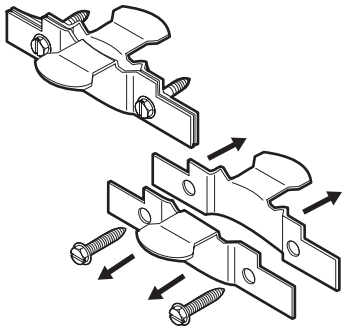


Requerido para instalaciones nuevas y remodeladas
Receptáculo de pared de 4 entradas (14-50R)



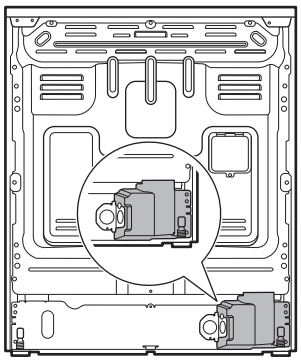
Permitido para instalaciones existentes
Receptáculo de pared de 3 entradas (10-50R)

El cable debe tener el alivio de tensión instalado correctamente.

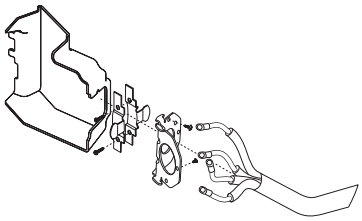


Acceda al bloque de terminales

1. Retire la cubierta de acceso y el soporte de la parte posterior del electrodoméstico. Guarde todas las piezas y tornillos.



2. Pase los terminales del cable a través del orificio correspondiente en el soporte incluido con el electrodoméstico.
3. Conecte los terminales al bloque de terminales según las instrucciones para conexiones de 3 hilos, 4 hilos o permanentes.
4. Ponga el protector de tensión a través del soporte incluido y apriételo contra el cable de alimentación.
5. Vuelva a poner el soporte y la cubierta de acceso en el electrodoméstico.



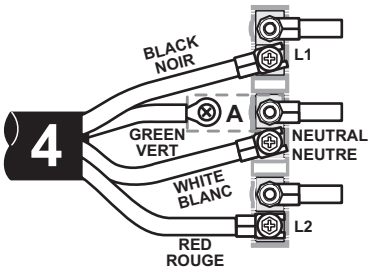
Conexión de cable de alimentación de 4 hilos (para circuito derivado nuevo o casa móvil)

1. Inserte los extremos de los conectores de la Línea 1, la Línea 2 y el Neutro, y asegúrelos con firmeza al bloque de terminales.

➲ IMPORTANTE

No afloje las conexiones con tuercas instaladas de fábrica, que aseguran el cableado del horno al bloque de terminales. Aflojar o retirar estas tuercas puede causar una falla eléctrica o pérdida de conexión eléctrica.

2. Debe desconectar la banda de tierra. Retire el tornillo y la placa de conexión a tierra instalados de fábrica para liberar la banda de tierra de cobre del marco del electrodoméstico. Corte y deseche la banda y la placa de conexión a tierra de cobre. Conserve el tornillo de tierra.
3. Conecte el ojal del cable de tierra VERDE al marco del electrodoméstico con el tornillo de tierra, en el mismo orificio del marco donde estaba instalado el tornillo de tierra originalmente.
4. Siga las instrucciones de instalación del fabricante suministradas con el alivio de tensión e instálelo.
5. Asegúrese de que todos los tornillos estén bien apretados y vuelva a poner la cubierta de acceso trasera.



A. Retire la banda de tierra

🖈 NOTA

El cable blanco interno no está presente en todos los modelos.

Conexión del cable de alimentación de 3 hilos (solo instalaciones existentes)

Este horno tiene instalada una banda de tierra, que conecta el terminal central del bloque de terminales (Neutro) al chasis del horno. La banda de tierra está conectada al horno por el tornillo central. La banda de tierra no debe ser retirada, a menos que los códigos nacionales, estatales o locales no permitan el uso de una banda de tierra.

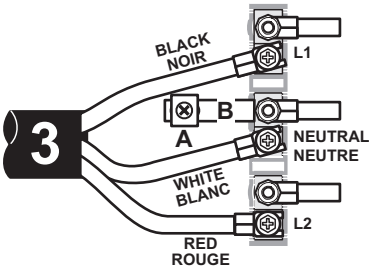
Si la banda de tierra se retira, por cualquier motivo, se debe conectar un otro cable de tierra al otro tornillo de tierra que está unido al chasis del horno y a una fuente adecuada de conexión a tierra.

1. Inserte los extremos de los conectores de la Línea 1, la Línea 2 y el Neutro, y asegúrelos con firmeza al bloque de terminales.

IMPORTANTE

No afloje las conexiones con tuercas instaladas de fábrica, que aseguran el cableado del horno al bloque de terminales. Aflojar o retirar estas 3 tuercas puede causar una falla eléctrica o pérdida de conexión eléctrica.

2. Siga las instrucciones de instalación del fabricante suministradas con el alivio de tensión e instálelo.
3. Asegúrese de que todas las conexiones estén bien ajustadas y vuelva a poner la cubierta de acceso posterior.



A. Tornillo y placa de tierra
B. Banda de tierra

NOTA

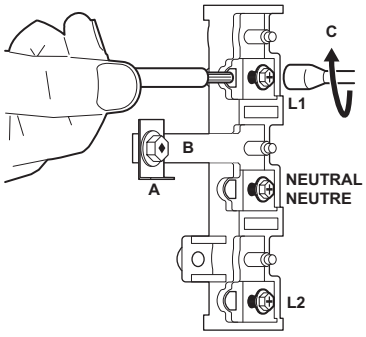
El cable blanco interno no está presente en todos los modelos.

Conexión permanente de 3 y 4 cables

Este electrodoméstico se puede conectar mediante cableado permanente.

Al instalar cableado permanente, no deje exceso de cable en el compartimento del horno. El exceso de cable en el compartimento del horno puede impedir que la cubierta de acceso trasero se vuelva a poner correctamente y podría crear un peligro eléctrico potencial si los cables quedan pinzados. Conecte únicamente de acuerdo a las instrucciones. Al utilizar un conducto flexible o un cable para horno, use un conector flexible o un alivio de tensión para cable de horno.

1. Pele el aislamiento de los extremos del cableado permanente para la línea 1, la línea 2 y el neutro (en las conexiones de 4 cables, pele también el cable de tierra). Asegure todos los extremos de los cables en el bloque terminal.

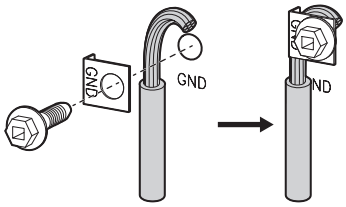


A. Tornillo de tierra y placa de tierra
B. Banda de tierra
C. Asegure todos los cables

IMPORTANTE

No afloje las conexiones con tuercas instaladas de fábrica, que aseguran el cableado del horno al bloque de terminales. Aflojar o retirar estas tuercas puede causar una falla eléctrica o pérdida de conexión eléctrica.

2. Conexión permanente de 4 cables únicamente: Desconecte la banda de conexión a tierra. Quite el tornillo de tierra y la placa de tierra instalados de fábrica, para liberar la banda de tierra de cobre instalada de fábrica del marco del electrodoméstico. Corte y deseche la banda de cobre del bloque de terminales. Conserve el tornillo de tierra y la placa de tierra.
3. Conexión permanente de 4 cables únicamente: Conecte el extremo del cable de tierra (verde) al marco del electrodoméstico, utilizando el tornillo y la placa de tierra. Asegúrese de instalarlo usando el mismo orificio del marco en el que estaba instalado el tornillo de tierra originalmente.



4. Siga las instrucciones de instalación del fabricante suministradas con el alivio de tensión e instálelo.
5. Asegúrese de que todas las conexiones estén bien ajustadas y vuelva a poner la cubierta de acceso posterior.

Las conexiones de compresión de cables de campo no terminados se deben ajustar en 22pulgadas/lb o un valor mayor. Utilice siempre cable calibre 10 o superior.

2.8 Desplazamiento del horno a su ubicación final

Antes de mover el electrodoméstico a su ubicación final, asegúrese de que todos los espacios libres y dimensiones sean los adecuados.

Mueva la estufa con cuidado hacia su posición final, mientras inserta la pata de nivelación trasera en el soporte antivuelco. Asegúrese de que el cable de alimentación se pliegue en el área del suelo abierta que queda detrás de la estufa. Asegúrese de verificar que la estufa quede nivelada.

2.9 Cuidado, limpieza y mantenimiento.

Consulte las instrucciones de limpieza en el capítulo de Cuidado y limpieza.

Si es necesario mover el horno para limpieza o mantenimiento, desconecte la fuente de alimentación eléctrica. Si no puede acceder a la fuente de energía, levante el horno ligeramente por la parte delantera y tire de él para alejarlo de la pared. Muévalo solo lo necesario para desconectar el suministro eléctrico. Termine de mover la unidad para su mantenimiento y limpieza.

3. RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

3.1 Funciones especiales

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

SousVide: el calor y el flujo de aire controlados con precisión le brindan resultados de cocción al vacío sin el baño en agua, preservando los sabores naturales y manteniendo la humedad.

- Filetes cocinados a la perfección de acuerdo a su preferencia.
- Cerdo y aves jugosos.
- Huevos tan duros o blandos como prefiera.
- Verduras que permanecen firmes y crujientes.

Steam Bake: el horneado al vapor disminuye la formación de la corteza, lo que permite que las masas crezcan por más tiempo antes de que ésta se forme.

- Panes y masas que crecen más alto, con una corteza crujiente y dorada, y un interior ligero y hojaldrado.

Steam Roast: la humedad del rostizado al vapor evita que las carnes se sequen durante el proceso de cocción.

- Carnes húmedas y tiernas con un piel dorada y crujiente.

Air Fry: la convección de aire caliente fríe alimentos crujientes y dorados sin salpicaduras. Para un calentamiento uniforme en todos los lados y para gran capacidad, use la bandeja Air Fry.

- Alas de pollo doradas y crujientes.
- Chips de vegetales crujientes.
- Pollo a la parmesana jugoso.
- Camarones tempura, samosas y otras delicias perfectamente crujientes

Stone-Baked Pizza - : la alta temperatura otorgará a su pizza una deliciosa carbonización en aproximadamente 2 minutos.

- Pizza napolitana fresca
- Pizza al estilo neoyorquino

No Preheat: lleve sus delicias culinarias a la mesa más rápido.

- Prepare alimentos de conveniencia sin demora.
- Pizzas congeladas, parcialmente horneadas, de delicatesen o con corteza prefabricada.

Cocción por convección: incluso sus recetas más desafiantes resultan deliciosas con el control preciso de temperatura y circulación de aire.

- Productos horneados dorados a la perfección.
- Rostizados y estofados cocidos uniformemente.

Steam Clean: mantenga el mejor aspecto de su horno con el ciclo Steam Clean, libre de olores y sustancias químicas. Evite la acumulación de alimentos quemados y derramados en el fondo del horno.

3.2 Utensilios para hornear

El tipo de utensilios que utilice para hornear influye en la uniformidad y rapidez con que el calor se transfiere a los alimentos.

- **Utensilios para hornear metálicos brillantes**: aptos para todo tipo de productos horneados. Las temperaturas y los tiempos de cocción recomendados se basan en utensilios para hornear de metal brillante.
- **Utensilios para hornear opacos**: cocinan a mayor temperatura que los utensilios brillantes. Reduzca la temperatura de cocción en25°F /13-14°C .
- **Utensilios para hornear de vidrio**: cocinan a mayor temperatura que los utensilios brillantes. Esto es conveniente, ya que puede utilizar el mismo utensilio para cocinar, servir y almacenar alimentos. Cuando use utensilios para hornear de vidrio, reduzca la temperatura de cocción en 25°F / 13-14°C.
- **Utensilios para hornear con aislamiento**: cocinan a menor temperatura que los utensilios para hornear brillantes y están diseñados para hornear en hornos a gas. El tiempo de horneado puede ser más largo de lo habitual.

3.3 Condiciones de cocción

Las condiciones de su cocina pueden afectar el desempeño del electrodoméstico al cocinar los alimentos.

- **Utensilios de cocina envejecidos:** es posible que necesite modificar un poco los tiempo de cocción a medida que las sartenes envejecen y cambian de color. Si los alimentos quedan demasiado oscuros o cocidos, use el menor tiempo de cocción que aparezca en la receta o el empaque. Si la comida está demasiado clara o faltó cocción, use el tiempo de cocción medio o máximo recomendado en la receta o el empaque.
- **A gran altitud:** el aire es más seco y la presión es menor. Esto puede hacer que:
  - El agua hierva a menor temperatura; aumente el tiempo de cocción en la placa. Cubra los platos para reducir la evaporación.
  - Los líquidos se evaporan más rápido; aumente la cantidad de líquido en las recetas al horno.
  - Los alimentos se cocinen más despacio; aumente el tiempo de horneado o la temperatura del horno.
  - La masas suban más rápido; reduzca la cantidad de bicarbonato de sodio o polvo de hornear. Reduzca el tiempo de levado o golpee la masa y déjela levar dos veces.

3.4 Resultados de cocción

Ajustes pequeños pueden ayudarle a lograr los mejores resultados.

- **Alimentos demasiado pálidos**: use el tiempo de cocción de medio a máximo recomendado en el empaque o la receta.
- **Alimentos demasiado dorados**: use el tiempo de cocción mínimo recomendado en el empaque o la receta.

3.5 Consejos de cocción

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

Horneado

- Colocación de la parrilla: consulte Configuración de los controles del horno.
- Precalentamiento: ponga los alimentos inmediatamente después del pitido. Precaliente el horno por completo antes de hornear productos como galletas, pasteles, bizcochos y panes.
- Comprobación de los alimentos: utilice la ventana y la luz del horno al comprobar los alimentos. Abrir la puerta puede reducir el desempeño del horneado.
- Hornear, u Hornear por convección: la función de horneado por convección es la mejor para hornear en varias parrillas. Para obtener mejores resultados, consulte Configuración de los controles del horno.
- Horneado al vapor: para indicaciones, consejos y beneficios, consulte Configuración de los controles del horno.
- Colocación de alimentos: para una buena circulación de aire, deje un espacio de al menos 2 pulgadas / 5 cm entre los utensilios para hornear.

Asado / Rostizado

- Bandeja para asar: si el accesorio no está incluido con su electrodoméstico, puede comprarlo en el sitio web www.frigidaire.com. Para obtener los mejores resultados, utilice una bandeja para asar con accesorio. El accesorio drena la grasa para reducir las salpicaduras, mientras que la bandeja inferior recoge la grasa para ayudar a minimizar el humo.

Cocción por convección

- Atributos de la convección: la cocción por convección utiliza un ventilador para hacer circular el aire caliente alrededor del horno y los alimentos. Esto dora los alimentos de manera más uniforme y reduce los puntos calientes en el horno. La convección ahorra tiempo cuando se utilizan varias parrillas o se cocinan varios alimentos a la vez.
- Horneado por convección: reduzca la temperatura de cocción de la receta en 25°F / 13-14°C a menos que esté escrita para hornear por convección. Para mejores resultados, precaliente el horno.

- Rostizado por convección: funciona mejor para las carnes y generalmente no requiere precalentamiento. No reduzca la temperatura de cocción. Siga la temperatura y el tiempo recomendados en su receta, ajustando solo el tiempo de cocción si no incluye indicaciones para asar por convección.
  El tiempo de cocción se puede reducir un 25% a 40%, dependiendo del tipo de comida. Usted puede reducir los tiempos de cocción en 25% con respecto al tiempo recomendado en su receta y revisar la cocción de su comida en este momento. De ser necesario, continúe cocinando hasta obtener el punto de cocción deseado. Utilice la sonda para alimentos si está incluida con su electrodoméstico. Si no, puede comprarla en la mayoría de las tiendas de comestibles y de artículos para el hogar. Ponga los cortes grandes de carne o aves en la parrilla más baja del horno.
  No cubra los alimentos al rostizarlos en seco; cubrirlos evitará que la carne se dore correctamente.

4. ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DE SUPERFICIE

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte los Capítulos sobre seguridad.

4.1 Acerca de la placa de cocción de vitrocerámica

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte Mantenimiento y limpieza.

La placa de cocción de vitrocerámica contiene elementos de calefacción bajo una superficie de vidrio lisa. Las marcas en el vidrio indican el tamaño y la ubicación de cada elemento. Utilice siempre utensilios de cocina de fondo plano y elija ollas y sartenes que coincidan con el diámetro del contorno del elemento.

Antes del primer uso, aplique una crema para limpiar placas de cocción de vitrocerámica y pula con una toalla de papel limpia. Esto ayuda a proteger la superficie y facilita la limpieza futura.

Durante el funcionamiento, el calor puede propagarse más allá de las áreas marcadas de los elementos calefactores. Las zonas circundantes se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras.

➔ IMPORTANTE
- La placa de cocción no se debe utilizar como tabla de cortar ni como superficie de trabajo.
- Dejar caer objetos pesado o duros sobre la placa de cocción puede agrietarla o romperla.
- No ponga alimentos directamente sobre la placa de cocción. Esto puede dejar residuos difíciles de eliminar, provocar humo y aumentar el riesgo de incendio.
- Levante siempre las ollas y sartenes, no los deslice sobre la superficie de vidrio. Si el fondo es áspero o está sucio, puede rayar la placa de cocción. Utilice siempre utensilios de cocina limpios.

4.2 Acerca de los elementos con superficies radiantes

El elemento se calienta de forma gradual y uniforme. A medida que se calienta, resplandece en rojo. Para mantener la temperatura programada, el elemento se enciende y se apaga en ciclos. Durante el ciclo de apagado permanece lo suficientemente caliente para proporcionar un calor constante y uniforme.

Para una cocción eficiente, apague el elemento de calentamiento varios minutos antes de que se termine la cocción. Esto permite que el calor residual complete el proceso de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN!
Los elementos de la superficie pueden parecer fríos después de apagarse, pero todavía pueden estar calientes. No toque los elementos antes de que se enfríen, las superficies calientes pueden causar quemaduras.
No ponga materiales inflamables o sensibles al calor (plástico, papel, tela) sobre o cerca de la estufa durante su uso. Estos materiales se pueden derretir o incendiar cuando se exponen a altas temperaturas.

➔ IMPORTANTE
No permita que papel aluminio, ni ningún otro material que se pueda derretir, entre en contacto con el elemento de cocción. Si estos elementos se derriten en la placa de cocción, la dañan.

NOTA
- Los elementos radiantes tienen un limitador que les permite encenderse y apagarse por ciclos, incluso en la configuración **HI** (ALTO).

4.3 Uso de utensilios de cocina adecuados

El tamaño y el tipo de utensilios de cocina utilizados, influirá en la configuración de calor necesaria para lograr mejores resultados de cocción.

Utensilios de cocina correctos:

- Parte inferior plana y lados rectos.
- Tapas herméticas y del tamaño adecuado.
- El peso del asa no inclina la sartén. La olla o sartén debe estar bien equilibrada.
- Hecho de material que conduce bien el calor.
- Fácil de limpiar.
- El tamaño del utensilio de cocina es adecuado para la cantidad de comida a preparar.
- El diámetro del utensilio de cocina coincide con el tamaño de la zona de cocción.

Utensilios de cocina incorrectos:

- Su base es curvada o está deformada.
- Utensilios de cocina más grandes que la zona de cocción por más de 12 mm (0,5 pulgadas).
- Asa pesada que inclina la sartén.
- La sartén es mucho más pequeña que la zona de cocción.

Tipos de materiales de los utensilios de cocina:

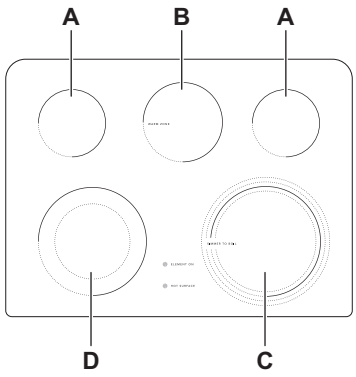
- Aluminio: excelente conductor del calor. Algunos tipos de alimentos hacen que se oscurezca (los utensilios de cocina de aluminio anodizado resisten manchas y picaduras).
- Cobre: excelente conductor del calor, pero se pierde su color fácilmente (ver Aluminio).
- Acero inoxidable: es un conductor del calor lento con resultados de cocción irregulares. Duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.
- Hierro fundido: conduce el calor lentamente, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme cuando alcanza la temperatura de cocción.
- Esmalte de porcelana sobre metal: Las características de calentamiento variarán dependiendo del material de la base.
- Vidrio: conduce el calor lentamente

➔ IMPORTANTE
No coloque utensilios de cocina de aluminio, vidrio o con esmalte de porcelana vacíos sobre el elemento. Los utensilios de cocina fabricados con estos materiales pueden alcanzar rápidamente el punto de fusión, especialmente si se los deja vacíos. Si el utensilio de cocina se derrite, causará daños en la placa de cocción. Siga todas las recomendaciones del fabricante para usar y cuidar los utensilios de cocina.

➔ IMPORTANTE
Nunca ponga utensilios de cocina sobre dos superficies de cocción diferentes al mismo tiempo. El uso incorrecto puede dañar la placa de cocción.

4.4 Tipos de elementos de las placas de cocción de vitrocerámica

Los círculos de la placa de cocción de vitrocerámica señalan el tamaño y el tipo de elemento de calentamiento que hay debajo. Los elementos de calentamiento de su placa de cocción dependen del modelo.



A. Elemento único
B. Zona de calentamiento (algunos modelos)
C. Hervir a fuego lento
D. Elemento dual (algunos modelos)

4.5 ELEMENT ON Indicator y HOT SURFACE Indicator

La luz indicadora ELEMENT ON se enciende cuando cualquier elemento de superficie está en uso. Verifique esta luz después de cocinar para asegurarse de que todos los elementos estén apagados.

La luz indicadora HOT SURFACE se enciende cuando un quemador está lo suficientemente caliente como para causar quemaduras y permanece encendida hasta que la superficie se enfría a una temperatura segura.

4.6 Conservas caseras

Siga las instrucciones a continuación al preparar conservas caseras con su electrodoméstico. Para orientación adicional, consulte la información disponible en el sitio web de la USDA.

- Use una olla para conservas de fondo plano y sin estrías para garantizar una distribución uniforme del calor.
- Asegúrese de que el diámetro de la olla no sobresalga más de 1 pulgada del elemento calefactor.
- Use ollas de diámetro pequeño en placas de cocción de resistencia eléctrica y de vitrocerámica. Ponga la olla en el centro de la rejilla del quemador.
- Use agua caliente del grifo para que el agua hierva más rápido.
- Ponga el fuego al máximo para llevar el agua a ebullición. Cuando hierva, baje el fuego al mínimo necesario para mantener el hervor.
- Utilice recetas comprobadas y siga las instrucciones cuidadosamente. Para conocer la información más reciente sobre envasado de conservas, consulte con su Servicio de Extensión Agropecuaria Cooperativa local, o con un fabricante de frascos de vidrio.
- Es mejor envasar cantidades pequeñas y cargas livianas.

⚠ PRECAUCIÓN!

No deje los utensilios de envasado por baño de agua o a presión, a altas temperaturas durante periodos prolongados.

5. AJUSTE DE LOS CONTROLES DE SUPERFICIE

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los Capítulos sobre seguridad.

5.1 Configuración de elementos radiantes de superficie

Comience la mayoría de las cocciones con un ajuste alto y luego cámbielo a uno más bajo para terminar de cocinar.

Configuración sugerida para elementos radiantes

Configuraciones	Tipo de cocción
Alto (HI - 9)	Para comenzar a cocinar la mayoría de los alimentos, para hervir agua y para asar.
Medio (7 - 8)	Para continuar un hervido rápido, freír, freído profundo.
Medio (5 - 6)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos de carnes, cocinar verduras al vapor.
Medio-bajo (2 - 4)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y guisar.
Bajo (1)	Cocción a baja temperatura.
Bajo (LO)	Para mantener caliente, derretir.

Las configuraciones sugeridas se basan en cocción con ollas y sartenes de aluminio de peso medio con tapas. La configuración puede variar cuando se usan otros tipos de ollas o sartenes.

El tamaño y el tipo de utensilio utilizado, así como la cantidad y el tipo de alimentos que se cocinan, influirán en la configuración necesaria para obtener los mejores resultados de cocción.

➔ IMPORTANTE

No ponga utensilios de cocina cubriendo dos áreas de cocción, a menos que la placa de cocción tenga un elemento puente y los utensilios de cocina estén hechos para ello. El uso incorrecto puede provocar la fractura de la placa de cocción de vitrocerámica.

Configuración de un solo elemento radiante de superficie

Para operar elementos radiantes individuales (incluyendo elementos para Hervir a fuego lento):

1. Ponga utensilios de cocina del tamaño correcto en el elemento de superficie.
2. Presione y gire la perilla de control de la superficie en cualquier dirección hasta la configuración deseada (consulte la tabla “Configuraciones sugeridas para elementos radiantes”).
3. Cuando haya terminado de cocinar, apague (OFF) el elemento radiante de superficie antes de retirar el utensilio de cocina.

Elemento para Hervir a fuego lento (algunos modelos)

El elemento para hervir a fuego lento está diseñado para calentar y cocinar rápidamente grandes cantidades de alimentos en ollas grandes.

Configuración de elemento radiante de superficie doble (algunos modelos)

Los símbolos que aparecen encima de la perilla indican qué parte del elemento doble se activar.

Para operar un elemento radiante doble:

1. Ponga utensilios de cocina del tamaño correcto en el elemento de superficie.
2. Presione y gire la perilla de control de la superficie en sentido antihorario para activar tanto los elementos internos como los externos. Si solo se necesita el elemento interno (para utensilios de cocina más pequeños), presione y gire la perilla en sentido horario.
3. Cuando haya terminado de cocinar, gire la perilla a la posición de apagado (OFF) antes de retirar los utensilios de cocina.

Configuración de Warm Zone (algunos modelos)

Use la zona de calentamiento (Warm Zone) para mantener calientes los alimentos ya cocinados.

Comience siempre con alimentos calientes. No caliente alimentos fríos en la zona de calentamiento. Mantenga todos los alimentos cubiertos para mantener su calidad.

Al calentar pasteles o panes, deje una pequeña abertura en la tapa para permitir que la humedad escape. No utilice papel film para cubrir los alimentos, ya que puede derretirse en la superficie. Use

únicamente utensilios de cocina y platos homologados para su uso en horno y placas de cocción.

Para utilizar un elemento de zona de calor:

1. Presione el botón **Warm Zone** en el control y espere a que la luz LED parpadee.
2. Presione de nuevo el botón **Warm Zone** para activar el elemento. La luz LED dejará de parpadear para indicar que la zona de calentamiento ya está activa.

Para cancelar la zona de calentamiento en cualquier momento, presione el botón **Warm Zone**.

NOTA

El elemento de la zona caliente no se resplandecerá en rojo cuando esté caliente. Para evitar quemaduras, utilice siempre agarraderas o guantes para horno al retirar la comida de la placa de cocción.

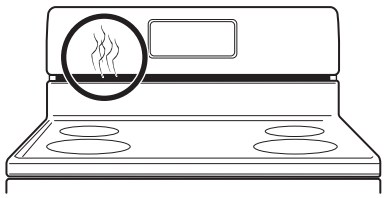
6. ANTES DE USAR EL HORNO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los Capítulos sobre seguridad.

6.1 Ubicación de la ventilación del horno

Las rejillas de ventilación del horno están ubicadas en la parte trasera de la placa de cocción.



Cuando el horno está encendido expulsa aire caliente por la rejilla de ventilación. Esto ayuda a que el aire circule adecuadamente y garantiza mejores resultados al hornear. Cerca de la rejilla de ventilación del horno puede aparecer vapor o humedad.

Esto es normal.

➲ IMPORTANTE

No bloquee la rejilla de ventilación del horno ni cubra los orificios con papel aluminio ni con ningún otro material.

⚠ ADVERTENCIA!

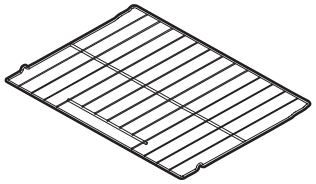
Revestimientos protectores: no utilice papel aluminio (ni ningún otro material) ni revestimientos para cubrir la parte inferior, las paredes, las parrillas ni ninguna otra parte del horno ni de la estufa. Hacerlo alterará la distribución del calor, causará resultados de horneado deficientes y es posible que provoque daños permanentes al interior del horno. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede suponer un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

⚠ PRECAUCIÓN!

Siempre tome las ollas por las asas o utilice guantes cuando use el horno. Durante la cocción, la mayoría de las partes del electrodoméstico pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas y causar quemaduras.

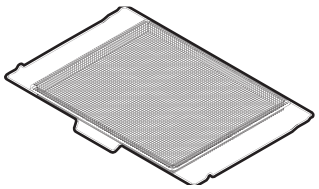
6.2 Tipos de parrillas para horno

Parrilla para horno plana



Las parrillas de horno planas se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción y se pueden ubicar en la mayoría de las posiciones dentro del horno.

Bandeja para freír con aire



La bandeja para freír con aire está optimizada para aprovechar al máximo el espacio interior de su horno, garantizando un uso eficiente y una cocción uniforme. Cabe fácilmente en un lavavajillas estándar para una limpieza rápida y es totalmente compatible con los hornos por convección. Si su estufa no incluye una bandeja para freír con aire, está disponible para compra en www.frigidaire.com.

➲ IMPORTANTE

Limpie los accesorios antes del primer uso. Consulte Mantenimiento y limpieza.

6.3 Cómo retirar y acomodar las parrillas del horno

➲ IMPORTANTE

Siempre acomode las parrillas cuando el horno esté frío.

Para retirar las rejillas del horno

1. Tire de la parrilla hacia adelante hasta que llegue al tope.
2. Levante un poco el frente de la parrilla y deslícela hasta sacarla del horno.

Para volver a poner las parrillas del horno

1. Ubique la parrilla del horno en las guías de ambos lados de las paredes del horno.
2. Levante un poco el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro a su posición en el horno.

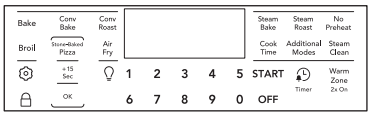
Asegúrese de que la parrilla del horno esté nivelada antes de usarla.

7. CONFIGURACIÓN DE LOS CONTROLES DEL HORNO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los Capítulos sobre seguridad.

7.1 Controles del horno



- **Air Fry**: para preparar alimentos empacados y precocidos con poco o nada de aceite.
- **Bake**: para alimentos delicados que necesitan calor para crecer y suavemente.
- **Broil**: para asar alimentos a fuego alto y directo.
- **Steam Clean**: inicia un ciclo de limpieza con vapor para aflojar la suciedad ligera.
- **Conv Bake**: hace circular el calor del horno de forma continua para hornear.
- **Conv Roast**: combina un ciclo de cocción con el ventilador de convección y los elementos para rostizar rápidamente carnes y aves.
- **Cook Time**: configura el horno para que funcione durante un tiempo específico y luego se apague.
- **Pantalla**: muestra el tiempo de cuenta regresiva.
- **Lock**: desactiva el panel de control para evitar la operación accidental del electrodoméstico.
- **OFF**: apaga todas las funciones de cocción.
- **Oven Light**: encender y apagar la luz interior.
- **No Preheat**: para hornear en una sola bandeja con alimentos empacados y precocidos.
- **Settings**: establece las preferencias del usuario para diversas funciones de control, que incluyen:
  - **"CLOCK":** configurar el reloj en modo de 12 o 24 horas.
  - **"HOUR":** cambia entre la funcionalidad de ahorro de energía de 12 horas o el horneado continuo.
  - **"AUDIO":** configura el volumen de las teclas de control o para operar en modo silencioso.
  - **"F-C":** muestra las temperaturas en grados Fahrenheit o Celsius.
  - **FACTORY:** reinicia todas las preferencias de usuario a las configuraciones originales de fábrica.
  - **UPO:** ajusta la configuración de temperatura del horno.
  - **E-S:** activa o desactiva la función de ahorro de energía de 12 horas.
- **Modos adicionales:** muestra una lista de funciones y características adicionales disponibles en su electrodoméstico
  - **SousVide**: para cocinar lentamente a baja temperatura con aire en circulación.
  - **Cocción lenta:** para cocinar a baja temperatura durante periodos prolongados.
  - **Delay Start**: pospone el inicio de la cocción en el horno.
  - **Keep Warm**: mantener los alimentos cocidos en el horno a temperatura para servir.
- **START**: comienza las funciones de cocción e inicia el reloj.
- **Steam Bake**: crea las mejores condiciones para hornear pan en una sola parrilla.
- **Steam Roast**: crea las mejores condiciones para asar proteínas.
- **Stone-Baked Pizza**: hornea pizza fresca en el kit de accesorios para pizza incluido con su electrodoméstico
  - **+15 sec**: si necesita extender el tiempo de cocción de la pizza
  - **OK**: confirma la configuración
- **Timer On/Off**: configura o cancelar el temporizador de minutos.
- **Warm Zone**: enciende o apaga la zona de calentamiento de la superficie.

Configuraciones de control de mínimos y máximos

Característica	Modo	Temp. / Tiempo mín.	Temp. / Tiempo máx.
Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Broil		400°F (204°C)	550°F (288°C)
Air Fry		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conv Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conv Roast		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Keep Warm		140°F (60°C)	200°F (93°C)
Cook Time	12 h	0:01 min	11:59 h/min
	24 h	0:01 min	11:59 h/min
Clock	12 h	1:00 h./min	11:59 h/min
	24 h	0:00 min	23:59 h/min
Delay Start (Inicio diferido)		0:01 min	1 h/min
No Preheat		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Steam Clean		30 min	30 min
Cocción lenta	Bajo A punto Alto	4 h 4 h 2 h	12 h 10 h 6 h
SousVide		100°F (38°C)	205°F (94°C)
Steam Bake		215°F (102°C)	550°F (288°C)
Steam Roast		215°F (102°C)	550°F (288°C)
Timer On/Off		0:01 min	11:59 h/min

NOTA

Cuando se presiona una tecla suena un solo pitido (la tecla de bloqueo del horno responde después de 3 segundos). Si la temperatura o el tiempo ingresados están fuera del rango permitido, suenan tres pitidos cortos.

7.2 Configuración del reloj

Configure el reloj en la hora correcta del día antes de usar el electrodoméstico.

Cuando el electrodoméstico se conecta por primera vez, o si se interrumpe el suministro de energía, la pantalla quedará parpadeando en las 12:00. En este caso, salte al paso 4 en las instrucciones a continuación.

Para configurar el reloj:

1. Presione hasta que en la pantalla aparezca **CLOCK**.
2. Presione **START**.
3. Ingrese la hora correcta utilizando las **teclas numéricas**.
4. Presione **START**.

La pantalla volverá al menú de configuraciones. Después de unos segundos, volverá a la hora del día.
El reloj no se puede cambiar cuando el horno está programado para cocinar ni cuando el modo de limpieza está activo.

7.3 Configuración del modo de visualización en 12 o 24 horas ("Hour")

El modo de visualización del reloj permite seleccionar entre 12 o 24 horas. El modo de visualización predeterminado de fábrica del reloj es de 12 horas.

Para configurar el modo de visualización:

1. Presione hasta que en la pantalla aparezca **"Hour"**.
2. Presione **START**.

3. Presione ⚙ para alternar entre la configuración de 12 y la de 24 horas.
4. Presione **START** para confirmar la configuración deseada de reloj.

La pantalla volverá al menú de configuraciones. Después de unos segundos, volverá a mostrar la hora del día.

7.4 Configuración del panel de control en modo silencioso ("Audio")

Cada vez que usted presiona una tecla en el panel de control, el dispositivo emite un tono audible. Si necesita, puede configurar el control para operación silenciosa.

1. Presione ⚙ hasta que en la pantalla aparezca **"Audio"**.
2. Presione **START**.
3. Presione ⚙ para alternar entre **"oFF"** y **"on"**.
4. Presione **START** para confirmar la configuración deseada.

La pantalla volverá al menú de configuraciones. Después de unos segundos, volverá a la hora del día.

7.5 Configuración de la de visualización de temperatura ("F-C")

Puede cambiar la unidad de Fahrenheit °F (predeterminado) a Celsius °C.

1. Presione ⚙ hasta que en la pantalla aparezca **"F-C"**.
2. Presione **START**.
3. Presione ⚙ para alternar entre **"F"** y **"C"**.
4. Presione **START** para confirmar la configuración deseada.

La pantalla volverá al menú de configuraciones. Después de unos segundos, volverá a la hora del día.

7.6 Ajuste de la temperatura del horno ("UPO")

Su electrodoméstico ha sido calibrado y probado de fábrica para garantizar temperaturas de horneado precisas. Para los primeros usos, siga cuidadosamente las recomendaciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si considera 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 horno como los que venden en las tiendas de comestibles, para revisar la configuración de temperatura interna de su horno. Estos termómetros para horno pueden variar entre 20 y 40 grados con respecto a las temperaturas reales.

Para aumentar o disminuir la temperatura del horno en 20 °F:

1. Presione ⚙ hasta que en la pantalla aparezca **"UPO"**.
2. Presione **START**.
3. Ingrese el ajuste deseado usando las **teclas numéricas**.
   La temperatura del horno se puede modificar en +/- 35 °F con respecto a la configuración de fábrica. También puede ajustar la temperatura si el control está configurado para mostrar temperaturas en grados Celsius (+/- 19 °C).
   El ajuste de temperatura del horno se puede realizar si el control del horno está configurado para mostrar las temperaturas en °C (Celsius). El rango de configuración de máximos y mínimos para grados Celsius está entre +19 °C y -19 °C.
4. Presione **START** para confirmar la configuración deseada.

NOTA

Los ajustes de temperatura del horno no cambiarán para las funciones: Broil, Steam Clean ni Keep Warm.

7.7 Restablecer configuración de fábrica ("FACTORY")

Su electrodoméstico se ensambló con configuraciones de control del horno predeterminadas. Con el paso del tiempo, usted puede cambiar las siguientes configuraciones mientras utiliza el electrodoméstico:

- Modo de visualización de 12 o 24 horas
- Horneado continuo o modo de ahorro de energía de 12 horas
- Controles silenciosos o audibles
- Visualización de temperatura del horno (Fahrenheit o Celsius)
- Ajustes de temperatura del horno ("UPO")

Para restaurar los controles del horno a la configuración predeterminada de fábrica:

1. Presione ⚙ hasta que en la pantalla aparezca **FACTORY**.
2. Mantenga presionado **START** durante 3 segundos. El control se ha restablecido con las configuraciones predeterminadas.

7.8 Configuración de horneado continuo o función de ahorro de energía de 12 horas ("E-S")

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

Para cambiar la configuración de horneado continuo:

1. Presione ⚙ hasta que en la pantalla aparezca **("E-S")**.
2. Presione **START**.
3. Presione ⚙ para alternar entre **"oFF"** y **"on"**.
4. Presione **START** para confirmar la configuración deseada.

La pantalla volverá al menú de configuraciones. Después de unos segundos, volverá a mostrar la hora del día.

7.9 Configuración del temporizador de minutos

El temporizador se puede configurar en cualquier cantidad de tiempo, desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos. El temporizador de minutos se puede utilizar solo o mientras se usa cualquiera de las demás funciones del horno. Si hay otra función activa cuando el temporizador de minutos está activo, el temporizador de minutos aparecerá en la pantalla. Para ver información de otras funciones activas, presione la tecla de esas otras funciones.

NOTA

El temporizador de minutos no inicia ni detiene el proceso de cocción.

Para configurar el temporizador de minutos:

1. Presione Timer.
2. Use las **teclas numéricas** para ingresar el tiempo deseado en horas y minutos.
3. Presione Timer. El temporizador comenzará la cuenta regresiva. Al finalizar el tiempo programado, la pantalla mostrará **"End"**.

Para cancelar el temporizador en cualquier momento, presione Timer.

7.10 Funcionamiento de la luz del horno

La luz interior del horno se encenderá automáticamente al abrir la puerta del horno.

Presione 💡 para encender y apagar la luz interior del horno cuando la puerta del horno esté cerrada.

Para obtener mejores resultados de horneado, no deje encendida la luz del horno mientras hornea.

Para cambiar la luz interior del horno, consulte Mantenimiento y limpieza.

7.11 Bloqueo del horno

El electrodoméstico se puede programar para bloquear: superficie de la placa de cocción, las teclas de control del horno y .

Para activar la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga presionada la tecla 🔒 durante 3 segundos.
2. Una vez que los controles estén bloqueados, aparecerá 🔒 en la pantalla.

Para cancelar la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga presionada la tecla 🔒 durante 3 segundos.

2. Una vez que el icono de bloqueo haya desaparecido, podrá utilizar el teclado de control del horno.

NOTA

Todas las teclas emitirán tres pitidos para indicar que la acción no se puede realizar, excepto las teclas OFF y Lock .

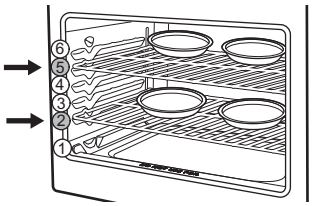
7.12 Configuración de Bake

El horneado cocina con calor que sube desde el fondo del horno. El calor y el aire circulan en el horno de forma natural. El ventilador de convección se encenderá en el precalentamiento y luego se encenderá y apagará según sea necesario durante el horneado.

El horno horneará durante máximo de 12 horas h. Si desea consultar la información detallara para hornear durante más tiempo, consulte “Configuración de horneado continuo o Función de ahorro de energía de 12 horas (E-S).

Consejos para hornear:

- Precaliente el horno por completo antes de hornear productos como galletas, pasteles, bizcochos y panes.
- Use la función de horneado por convección para obtener mejores resultados al hornear galletas en varias parrillas.
- Para mejores resultados al hornear pasteles de varias capas utilizando dos parrillas del horno, ponga las parrillas como se muestra en la siguiente imagen.



- Cuando utilice una sola parrilla para hornear galletas, pasteles, panecillos o bizcochos, utilice la parrilla 3.
- Deje al menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear para que el aire circule correctamente.
- Se recomienda el uso de moldes oscuros para hornear tartas. Para hornear pasteles, galletas y muffins se recomienda el uso de moldes brillantes.

⚠ PRECAUCIÓN!

Cuando use el horno, siempre tome los utensilios por las asas o utilice guantes para horno. Al cocinar, el interior del horno, las parrillas y la placa de cocción, se calentarán mucho. ¡Existe el riesgo de quemaduras!

Para ajustar la temperatura del horno para el horneado (predeterminada) de 350 °F:

1. Presione **Bake**. **"Bake"** y en la pantalla aparecerá **350°**.
2. Presione **START**.
3. Cuando el horno alcance la temperatura de horneado programada, sonará un pitido. Ponga los alimentos en el horno.

Para cancelar el horneado en cualquier momento, presione **OFF**.

Para cambiar la temperatura del horno a 425 °F cuando el horno esté horneando:

1. Use las **teclas numéricas** para ingresar una nueva temperatura de 4 2 5.
2. Presione **START**. Si no presiona el botón **START**, la temperatura volverá a la configuración anterior.

Para cancelar el horneado en cualquier momento, presione **OFF**.

7.13 Configuración de Conv Bake

El horneado por convección (Convection Bake) utiliza un ventilador para hacer circular el calor de manera uniforme en todo el horno, permitiendo una cocción y un dorado uniformes gracias al aire caliente que rodea los alimentos desde todos los lados. El ventilador de convección se encenderá y apagará según sea necesario durante el proceso de cocción.

Los beneficios de la cocción por convección incluyen:

- Horneado en múltiples parrillas.
- Los alimentos se pueden cocinar más rápido, ahorrando tiempo y energía.

Consejos para hornear:

- Precaliente el horno por completo antes de hornear productos como galletas, pasteles, bizcochos y panes.
- Cuando utilice dos parrillas para hornear, utilice la posición 2 y 5 de la parrilla.
- Cuando utilice una sola parrilla para hornear galletas, pasteles, panecillos o bizcochos, utilice la posición 3 de la parrilla.
- A menos que la receta esté escrita para cocción por convección, use la conversión a convección (Conv Convert) para reducir la temperatura del horno con respecto a la temperatura recomendada de la receta.

⚠ PRECAUCIÓN!

Cuando use el horno, siempre tome los utensilios por las asas o utilice guantes para horno. Al cocinar, el interior del horno, las parrillas y la placa de cocción, se calentarán mucho. ¡Existe el riesgo de quemaduras!

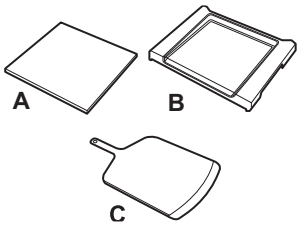
Para ajustar el horneado por convección a la temperatura predeterminada del horno de 325 °F:

1. Presione **Conv Bake**.
2. En la pantalla aparecerá **"Conv Bake"** y **325°**.
3. Presione **START**. El ventilador de convección se encenderá y apagará según sea necesario durante el proceso de cocción.

Para cancelar el horneado por convección en cualquier momento, presione **OFF**.

7.14 Configuración de Stone-Baked Pizza

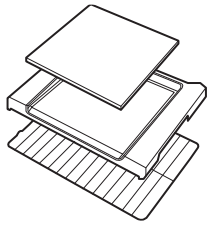
Su horno está equipado con los siguientes accesorios necesarios para hornear a la piedra (Stone Bake):



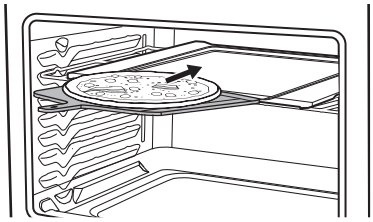
A. Piedra para pizza
B. Escudo para pizza
C. Pala para pizza

Para iniciar la función de pizza horneada a la piedra:

1. Presione **Stone-Baked Pizza**.
2. Ponga el escudo para pizza (B) con la piedra para pizza (A) en la parrilla del horno en la posición 7. Verifique el número de posición de la parrilla en el lado izquierdo del marco frontal del horno.



3. Presione **START** para precalentar el horno.
   El precalentamiento tardará aproximadamente 30 minutos. Precaliente con la puerta cerrada para evitar extender el tiempo de precalentamiento.
4. Ponga la pizza fresca en la pala para pizza (C) espolvoreada con harina de maíz. Esto evitará que la pizza se pegue a la pala.
5. Cuando la pantalla muestre un mensaje para **INSERTAR LA PIZZA**, deslícela de la pala a la piedra para pizza, con un movimiento suave y rápido.



6. Cierre la puerta del horno y presione **OK** para iniciar el proceso de cocción.

Si no confirma el inicio del proceso de horneado, es posible que su pizza no se hornee adecuadamente.

El proceso de horneado solo durará 2 minutos.

7. Revise si la comida está lista. Si no lo está, presione **+15s** para extender el tiempo de cocción.

Recuerde mantener la puerta cerrada.

8. Cuando la comida esté lista, retírela deslizando la pala debajo de la comida hasta que toque el tope del escudo para pizza. Retire la pala con su pizza del horno. Presione **OK**.
9. Si desea preparar otra pizza, presione **OK** en la pantalla para recalentar la piedra para pizza. La recarga tardará aproximadamente 3 minutos.
10. Si terminó de cocinar, presione **OFF** para detener la función.

Antes de usar la piedra para pizza del horno:

- Limpie con un paño suave y seco, el escudo para pizza, la piedra y la pala, para eliminar los residuos. No use agua en el escudo de pizza.
- Para escuchar alertas de tiempo durante el proceso de cocción, consulte Configuración de los controles del horno, Configuración del modo de silencioso del Panel de control.

Preparación y ensamble:

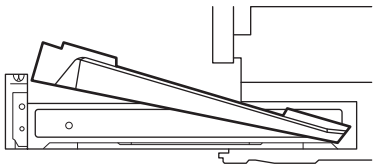
- Seleccione **Stone-Baked Pizza** en el panel de control y luego siga las instrucciones en pantalla para elegir su tipo de pizza preferido. El horno se precalentará durante aproximadamente 30 min.
- Prepare sus pizzas mientras el horno se precalienta. Estire su masa fresca a temperatura ambiente sobre una superficie plana y enharinada, puede ser una tabla de cortar o el mesón de la cocina.
- No estire ni extienda su masa sobre la pala.
- Una vez que haya extendido su masa y antes de colocar la masa en la pala, espolvoree ½ cucharada de harina de maíz sobre la pala, asegurándose de que se mantenga dentro de las marcas circulares de 14 pulgada.
- Ponga la masa sobre en la pala espolvoreada con harina de maíz y agregue su salsa, el queso y los demás ingredientes. Todas las proteínas deben estar precocidas.
- Antes de meter la pizza al horno, agite suavemente la pala para asegurarse de que la pizza no se esté pegando. Si es necesario, levante los bordes y añada más harina de maíz.

Consejos profesionales para hacer pizzas:

- La masa de pizza fresca comprada en la tienda suele ser de 16 oz (450 g), suficiente para dos pizzas.
- Deja que la masa refrigerada repose a temperatura ambiente durante al menos 1 h antes de hornearla. La masa congelada puede variar, siga las instrucciones del empaque.
- Para darle forma a mano presione desde el centro hacia afuera evitando los bordes, para obtener una corteza más ligera y esponjosa.
- Si la masa continúa encogiéndose, déjala reposar de 5 a 10 minutos.
- Si la masa se rasga, cierre el agujero con un pellizco o déjala reposar por unos minutos.
- Un rodillo para pizza crea una forma más uniforme, pero puede resultar en una corteza menos esponjosa.
- Demasiados ingredientes o demasiada salsa pueden hacer que la corteza se empape y sea difícil de cocinar de manera uniforme.
- Para obtener el mejor sabor de los ingredientes frescos como la albahaca y la rúcula, añádalos después de hornear la pizza.
- La mozzarella fresca y de alta humedad funciona mejor que el queso mozzarella rallado.

Almacenamiento del juego para pizza horneada a la piedra:

Una vez que el escudo para pizza y la piedra de pizza se hayan enfriado, recuerde retirarlos del horno antes de comenzar cualquier otra función de cocción. Levante el escudo y la piedra juntos, usando las asas incorporadas al lado, ya que la piedra no está unida. Una vez retirada, la piedra se puede manipular y poner en el cajón de almacenamiento. También puede guardar el escudo de pizza dentro del cajón inferior de su electrodoméstico, cuando no lo esté usando.



Voltee el escudo boca abajo e insértelo en el cajón, con la parte trasera del escudo hacia el frente del cajón.

⚠ PRECAUCIÓN!

La piedra para pizza se calienta mucho, ¡puede causar quemaduras graves! Espere al menos una hora antes de retirarla del horno. Use siempre use guantes o manoplas protectoras.

Para limpiar la piedra para pizza, ejecute la función de pizza horneada a la piedra solo con el escudo y la piedra en su lugar. Una vez que la piedra y el escudo se hayan enfriado, barra las cenizas y deséchelas.

⚠ ADVERTENCIA!

- Retire y deseche todos los materiales de empaque del kit de pizza.
- Use el kit de pizza únicamente con el electrodoméstico original, no lo use en otros dispositivos de cocina.
- No deje la pala para pizza sobre la piedra para cocinar pizza.
- No guarde la pala para pizza en el cajón de almacenamiento.
- No use las manos para empujar la pizza sobre la piedra.
- No toque la piedra caliente con las manos desnudas.
- No sumerja la piedra en agua ni la lave en el lavavajillas.
- No cocine otras comidas con el escudo y la piedra para pizza en la cavidad del horno.
- Es posible que algunos ingredientes deban estar precocidos si no se cocinan en 2 minutos.
- No use este sistema de horneado a la piedra en otros hornos.
- No saque la piedra para pizza ni el escudo mientras estén calientes.
- No use el modo de pizza horneada a la piedra para pizza congelada. Solo está diseñado para pizza fresca. Colocar una pizza congelada sobre la piedra para pizza puede hacer que la piedra se agriete.

➲ IMPORTANTE

El escudo de pizza y la piedra para pizza pueden perder color con el tiempo, debido a la cocción. Esto no afecta el uso del sistema de horneado a la piedra.

7.15 Configuración de Air Fry

La función para freír con aire (Air Fry) funciona mejor para hornear en una sola parrilla con alimentos empacados y precocidos. Siga las instrucciones que hay en el empaque comida con respecto a la cantidad, el tiempo y la temperatura de cocción.

Consejos para freír con aire:

- Para obtener mejores resultados, ponga los alimentos en capas individuales en la bandeja para freír con aire o en la bandeja para galletas oscuras y ubíquelos en la posición 3 de la parrilla.
- Cuando utilice la bandeja para freír con aire, ponga una parrilla para galletas grande en la posición 1 para recoger cualquier miga o goteo.
- Revise los alimentos una vez transcurrido el tiempo de horneado mínimo recomendado, para evitar que se quemen.

Para configurar la función de freír con aire:

1. Ponga los alimentos en la bandeja / lámina como se sugiere.
2. Presione **Air Fry**.
3. Use las **teclas numeradas** para seleccionar la temperatura para un alimento en particular.
4. Presione **START**.
5. Cuando suene el tono de precalentamiento, ponga la bandeja para freír con aire o la lámina para galletas oscuras en la posición 3 de

la parrilla. Si utiliza una bandeja para freír con aire, ponga una bandeja de lámina de cocción grande en la posición 1 de la parrilla.

6. Presione **OFF** para volver a la pantalla y mostrar la hora del día.

Tipo de alimento	Cantidad (oz)	Temperature (Temperatura)	Tiempo de cocción (min)
Croquetas de papa congeladas	36	450°F (232°C)	29-33
Papas fritas congeladas	26	425°F (218°C)	25-35
Nuggets de pollo congelados	32	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

7.16 Configuración de Broil

El asado es la cocción a calor directo y producirá algo de humo. Si el humo es excesivo, coloque los alimentos lejos del elemento de calentamiento. Vigile la comida para evitar quemaduras. Ponga la parrilla del horno en el nivel más alto.

⚠ ADVERTENCIA!

En caso de que se produzca un incendio en el horno, deje la puerta del horno cerrada 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!

Cuando use el horno, siempre tome los utensilios por las asas o utilice guantes para horno. Al cocinar, el interior del horno, las parrillas y la placa de cocción, se calentarán mucho. ¡Existe el riesgo de quemaduras!

➲ IMPORTANTE

Las bandejas para asar y sus accesorios, permiten que la grasa escurra lejos del fuego alto del asador. No utilice la bandeja para asar sin su accesorio. No cubra el accesorio con papel aluminio; la grasa expuesta se podría incendiar.

APAGADO DEL ASADOR POR PUERTA ABIERTA: Si la puerta del horno permanece abierta durante más de 3 minutos, sonará una alarma. Si la puerta del horno no se cierra en 30 segundos, el horno se apagará.

Consejos para asar:

- Ase con la puerta del horno cerrada. Si la puerta se abre, sonará la alarma y se cancelará la función de asado.
- Para obtener mejores resultados, use una bandeja para asar con su accesorio.
- Tire siempre por completo de la parrilla del horno hacia afuera, antes de girar o retirar los alimentos.
- Si este electrodoméstico no incluye bandeja para asar ni accesorio, puede adquirirlos en www.frigidaire.com.

Para ajustar la temperatura de asado predeterminada del horno de 550 °F:

1. Mueva las parrillas en el horno mientras aún estén frías.
2. Para resultados de dorado óptimos, precaliente el horno antes de introducir la comida. Ase con la puerta del horno cerrada.
3. Ponga los utensilios para hornear en el horno.
4. Presione **Broil**.
5. Utilice las **teclas numéricas** para ingresar una nueva temperatura entre 400 °F (204 °C) y 550 °F (260 °C).
6. Presione **START**.
7. Ase de un lado hasta que la comida esté dorada, luego dele vuelta y ásela del otro lado hasta que esté lista.
8. Cuando haya terminado de asar, presione **OFF**.

Para cancelar el asado en cualquier momento, presione **OFF**.

7.17 No Preheat

La función está disponible para hornear en una sola rejilla con alimentos empacados y precocidos. También la puede usar con recetas normales. Siga las instrucciones de la receta o el empaque en cuanto a tiempo y la temperatura de preparación de los alimentos. Durante la función, el ventilador de convección se enciende y permanece encendido hasta que usted cancela la función.

⚠ PRECAUCIÓN!

Siempre tome las ollas por las asas o utilice guantes cuando use el horno. El interior del horno, las rejillas y la placa de cocina, se calientan mucho durante la cocción. Estas superficies calientes pueden causar quemaduras.

Importante:

- Ponga siempre los alimentos en la parrilla 3.
- Ponga los alimentos con la bandeja o el utensilio para horno en la parte frontal de la parrilla del horno.
- Al usar la función, usa utensilios para hornear con lados bajos o sin lados. Esto permite que el aire circule alrededor de los alimentos de manera uniforme.
- Ponga los alimentos en tiras en la bandeja con los extremos apuntando hacia los lados del horno. Siga las instrucciones del empaque en cuanto a tiempo y la temperatura de preparación de los alimentos.
- Compruebe la comida tras el tiempo de cocción mínimo, ya que puede ser necesario retirarla antes.
- Esta función tiene mejores resultados para alimentos que se cocinan por más de 10 minutos; los tiempos de cocción más cortos pueden requerir unos minutos adicionales.
- No abra la puerta del horno frecuentemente. Abrir la puerta bajará la temperatura del horno y puede aumentar el tiempo de cocción.
- Deje las luces del horno apagadas mientras cocina.

Para configurar la temperatura de la función para 350°F:

1. Ponga las parrillas interiores del horno.
2. Ubique los utensilios para hornear en el horno.
3. Presione **No Preheat**.
4. Ajuste la temperatura o use la configuración predeterminada: 350°F.
5. Presione **START**.
6. Configure **Cook Time** si es necesario.
7. Presione **START**.

NOTA

Si configura Cook Time, el horno se apagará automáticamente al terminar ese tiempo. Es posible que los alimentos con Cook Time de menos de 10 necesiten tiempo adicional.

8. Al terminar la cocción, en la pantalla aparece **"End"**.
9. Presione **OFF** para volver a la pantalla y mostrar la hora del día.

Para cancelar la cocción en cualquier momento, presione **OFF**.

7.18 Consejos para SousVide

La cocción al vacío (Sous Vide) es ideal para cocinar carnes y lograr que queden tiernas sin cocinarlas en exceso.

Beneficios 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 necesitan menos condimentos, ya que los alimentos conservan más su sabor natural.
- Gracias a que la cocción al vacío utiliza temperaturas bajas y controladas con precisión, los alimentos nunca superan la temperatura ideal para servirlos ni se cocinan en exceso, lo que permite que los platos permanezcan en el medio de cocción hasta que usted esté listo(a) para servirlos.

Seguridad de los alimentos:

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

- Mantenga los alimentos crudos almacenados de forma segura y limpia antes de cocinarlos.
- Utilice la tabla de cocción al vacío para seleccionar el tiempo y la temperatura correctos.
- Asegúrese de que los alimentos estén refrigerados a 34 -37°F antes de sellarlos en una bolsa de vacío.
- No use la cocción al vacío para recalentar sobras de comida.
- Mantenga separados los alimentos crudos de los cocinados y lave los utensilios después de cada uso.
- Si la receta incluye huevos crudos, evite que las claras y las yemas toquen el exterior de las cáscaras.
- Blanquear o sellar los alimentos antes de cocinarlos al vacío puede mejorar la seguridad al reducir las bacterias superficiales.
- No utilice el inicio diferido con la función de cocción al vacío.
- No utilice termómetros para carnes. Los alimentos deben estar sellados herméticamente en una bolsa.

Tabla de cocción al vacío:

Alimento	Término de cocción	Temperature (Temperatura)	Tiempo de cocción		
			Mínimo	Objetivo	Máximo
Carne de res					
Bistec	Jugoso[1)]	130°F (54°C-55°C)	2 h	3 h	4h
Bistec	Jugoso a punto +[1)]	135°F (57°C-58°C)	2 h	3 h	4 h
Bistec	A punto	145°F (62°C-63°C)	2 h	3h	4h
Bistec	En su punto	150°F (65°C-66°C)	2 h	3 h	4 h
Bistec	Bien cocido	160°F (71°C-72°C)	2 h	3h	4 h
Rostizado	Jugoso[1)]	135°F (57°C-58°C)	6 h	7h	16 h
Rostizado	Jugoso a punto +[1)]	140°F (60°C)	6 h	7h	16 h
Rostizado	A punto	150°F (65°C-66°C)	6 h	7h	16 h
Rostizado	En su punto	155°F (68°C-69°C)	6 h	7h	16 h
Rostizado	Bien cocido	160°F (71°C-72°C)	6 h	7 h	16 h
Espaldilla / Falda	Jugoso[1)]	140°F (60°C)	20 h	24h	48 h
Espaldilla / Falda	Jugoso a punto	150°F (65°C-66°C)	20 h	24h	48 h
Espaldilla / Falda	Bien cocido	180°F (82°C-83°C)	20 h	24 h	48 h
Cerdo					
Chuleta	A punto	150°F (65°C-66°C)	2 h	3h	4 h
Chuleta	Bien cocido	160°F (71°C-72°C)	2 h	3 h	4 h
Rostizado	A punto	150°F (65°C-66°C)	2 h	3h	4 h
Rostizado	Bien cocido	180°F (82°C-83°C)	2 h	3h	4 h
Hombro / Panceta	A punto	150°F (65°C-66°C)	10 h	24h	48 h
Hombro / Panceta	Bien cocido	180°F (82°C-83°C)	10 h	24h	48h
Pollo					
Partes	Tierno	170°F (76°C-77°C)	2 h	2.5 h	4h
Pescado					
Bistec	Tierno	105°F (40°C-41°C)	1 h	1-1.5h	2h
Bistec	Escamoso	125°F (51°C-52°C)	1 h	1-1.5h	2 h
Bistec	Bien cocido	145°F (62°C-63°C)	1 h	2 h	2 h
Filete	Tierno	105°F (40°C-41°C)	45 min	1h	1-1.5h
Filete	Escamoso	125°F (51°C-52°C)	45 min	1 h	1-1.5 h
Filete	Bien cocido	145°F (62°C-63°C)	45 min	1h	1-1.5 h
Vegetales					
Calabacín	Cubos	180°F (82°C-83°C)	1 h	1-1.5h	4 h
Tubérculos (vegetales de raíces)	Rebanadas / cubos	180°F (82°C-83°C)	1 h	1-1.5 h	4 h
Papas	Rebanadas / cubos	200°F (93°C-94°C)	1 h	1-1.5 h	4 h
Frutas					
Calentar / madurar	Rebanadas / cubos	155°F (68°C-69°C)	45 h	105min	2.5 h
Suave	Purés	180°F (82°C-83°C)	15 min	30 min	90 min

Grosor bistec con base en 1.5”. Los cortes más gruesos pueden requerir más tiempo.

Las recomendaciones son sugerencias y se deben utilizar como una guía. Cocine todos los alimentos a las temperaturas internas mínimas seguras establecidas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), que se pueden consultar directamente en el sitio web del USDA: www.usda.gov.

[1)] En Estados Unidos l Departamento de Agricultura establece que “la carne de res jugosa y fresca es popular, pero debe saber que cocinarla a tan solo 140 °F (60 °C) implica que pueden sobrevivir algunos organismos que pueden causar intoxicación alimentaria”. (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) Visite el sitio web de Seguridad e Inspección Alimentaria de la USDA en www.fsis.usda.gov.

7.19 Sellado al vacío para cocción al vacío (Sous Vide)

La cocción al vacío requiere un sellador al vacío y bolsas aptas para este método. Selle bien las bolsas para que no se filtre aire ni líquido. Las fugas pueden afectar la cocción y dejar residuos que podrían quemarse después. Siga las instrucciones de su sellador y las de las bolsas.

- Use bolsas que estén especificadas para su sellador y para la cocción al vacío.
- No reutilice las bolsas de vacío.
- Para resultados uniformes, ponga los alimentos en una sola capa y use una sola porción por bolsa.
- Para la mayoría de las recetas al vacío, utilice la máxima configuración de vacío.
- Mantenga limpio el cierre de la bolsa para asegurar un buen sellado; use doble sellado cuando cocine a temperaturas superiores a 160°F / (71°C).
- No utilice las bolsas de vacío para hornear ni para asar normalmente.

7.20 Cocción al vacío (Sous Vide)

Cuando cocine varios alimentos, escriba el contenido en la bolsa antes de llenarla y sellarla.

1. Prepare la comida y corte todos los ingredientes.
2. Ponga los ingredientes en la bolsa plástica para su sellador al vacío. Agregue los condimentos para cocinar.
3. Selle la bolsa al vacío, asegurándose de que se elimine todo el aire y el cierre sea hermético. Si no va a poner la bolsa a cocinar de inmediato, guárdela en el refrigerador hasta que esté lista para cocinar.

Configuración de la cocción al vacío

Configure la duración del temporizador entre el tiempo mínimo recomendado y hasta el tiempo objetivo sugerido. La amplia ventana de cocción que ofrece la cocción al vacío le ofrece flexibilidad cuando no necesita un tiempo de finalización preciso.

Consulte las configuraciones recomendadas para diferentes tipos de alimentos, en la tabla para cocción al vacío.

⚠ PRECAUCIÓN!

Tenga cuidado al manipular la bolsa y su contenido, podrían estar calientes. Use temperaturas inferiores a 140°F (60°C) únicamente para cocinar alimentos que se pueden consumir crudos de forma segura.

Para configurar Sous Vide:

1. Presione **Additional Modes** hasta que en la pantalla aparezca **SOUS VIDE**.
2. Presione **START**. Use las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción deseado. Vuelva a presionar **START**.

La pantalla volverá al menú de configuraciones. Después de unos segundos, volverá a la hora del día.

3. Cuando termine la cocción, abra la bolsa plástica, retire la comida y dele el toque final asándola o dorándola para una costra crujiente y un delicioso sabor a asado; añada los condimentos o salsas finales si es necesario y sirva.
4. Para cancelar la cocción en cualquier momento, presione **OFF**.

7.21 Cocción lenta

Use la cocción lenta (Slow Cooker) para alimentos que se cocinarán a baja temperatura durante periodos prolongados.

Para obtener mejores resultados al usar la cocción lenta:

- Descongele completamente todos los alimentos antes de cocinarlos.
- Cuando utilice una sola parrilla del horno, colóquela en la posición 2 o 3. Cuando cocine varios alimentos, ajuste las posiciones de las parrillas para que se adapten al tamaño de sus utensilios para horno.
- Evite abrir la puerta del horno con frecuencia. La pérdida de calor puede extender el tiempo de cocción lenta.
- Cubra los alimentos para conservar su humedad.
- Los tiempos de cocción variarán según el peso, el contenido de grasa, el hueso y la forma de lo que esté asando. No es necesario precalentar el horno.
- Agregue salsas de crema o queso durante la última hora.

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

Para configurar la cocción lenta:

1. Presione **Additional Modes** hasta que en la pantalla aparezca **SLOW COOKER**.
2. Presione **START**.
3. Presione **Additional Modes** para elegir el nivel 1, 2 o 3.
4. Presione **START**.

7.22 Configuración de Conv Roast

El rostizado por convección utiliza el ventilador y los elementos calefactores para asar carnes rápidamente, circulando el aire caliente para un exterior crujiente y dorado, y un interior húmedo.

⚠ ADVERTENCIA!

Si ocurre un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa, use un extintor de incendios. Nunca use agua ni harina, ya que pueden propagar el fuego o explotar.

⚠ PRECAUCIÓN!

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

Consejos para el rostizado por convección:

- La mayoría de carnes y aves rostizadas por convección no necesitan precalentamiento.
- Ponga las carnes y aves en la rejilla más baja del horno.
- El rostizado por convección cocina más rápido. Comience reduciendo el tiempo de cocción hasta en un 25%, verifique la cocción y agregue más tiempo si es necesario.
- No cubra los alimentos durante el asado en seco, ya que esto impide un dorado adecuado.
- Utilice la bandeja para asar y el accesorio para recoger la grasa y reducir las salpicaduras al cocinar carnes.

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

1. Presione Conv Roast.
2. Configure la temperatura deseada usando las **teclas numéricas**, o use la predeterminada de 350°F.
3. Presione **START**.
4. Defina el Cook Time, si lo desea.
5. Presione **START**. No es necesario precalentar el horno.
6. Presione **OFF** cuando finalice la cocción, o para cancelar el rostizado por convección en cualquier momento.

7.23 Consejos para cocinar con vapor

Al utilizar las funciones con vapor se produce más humedad que al hornear o asar de manera convencional. Esta humedad se puede condensar en la puerta o la manija y, dependiendo de las condiciones de la cocina, puede gotear al suelo.

Posicionamiento del horno

- Cuando use la función de rostizar al vapor, utilice la parrilla plana en la posición correcta dentro del horno para la mayoría de alimentos.
- Use una posición más baja para aves.

Preparación

- Use 2.5 tazas de agua para hornear y rostizar al vapor. Si utiliza con frecuencia las funciones de vapor, use agua destilada.
- Vierta el agua lentamente en el fondo de la cavidad del horno mientras aún esté frío.
- Nunca añada agua si el horno está caliente.
- Nunca agregue agua durante un ciclo de horneado o rostizado al vapor.

Mientras está en uso

- Cuando utilice vapor, siga el precalentamiento, el tiempo de cocción y la temperatura de cocción de la receta. Si la receta original no utiliza vapor, reduzca la temperatura en 25°F (14°C), pero no por debajo de 215°F (101°C).
- Comience siempre con el horno frío.
- No es necesario precalentar cuando se utiliza el rostizado al vapor.

Limpieza

- Limpie el fondo de la cavidad del horno con una toalla de papel ligeramente humedecida con vinagre blanco destilado, después de que el horno se haya enfriado o antes de cada uso.

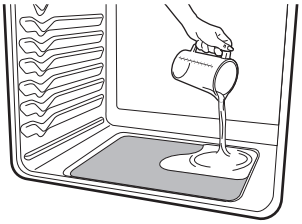
Configuración de Steam Bake

El vapor realza el dorado y la textura, lo que lo hace ideal para panes y pasteles húmedos y deliciosos, como baguettes y croissants.

Para obtener los mejores resultados con el horneado al vapor, utilice la parrilla plana en la posición3. Las bandejas se deben extraer hacia el frente de la parrilla.

Para configurar la función:

1. Presione **Steam Bake**.
2. Añada 2.5 tazas de agua en el fondo del horno como se indica.



3. Configure la temperatura deseada usando las teclas numéricas o use la predeterminada de 350 °F.
4. Presione **START**.
5. Configure un tiempo de cocción si lo desea. Antes de configurar el tiempo de cocción se recomienda esperar a que el horno se precaliente.
6. Al finalizar el tiempo de cocción el horno se apaga automáticamente y en la pantalla aparece **"End"**.
7. Presione **OFF** para volver a la visualización de la hora del día.

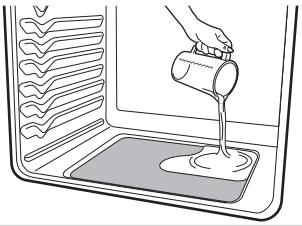
Configuración de Steam Roast

El vapor crea las mejores condiciones para asar proteínas y por eso la carne queda crujiente por fuera y jugosa por dentro. El Steam Roast se recomienda para carnes o aves.

Para obtener los mejores resultados con Steam Roast utilice la parrilla plana en la posición 1.

Para configurar la función:

1. Presione **Steam Roast**.
2. Añada 2.5 tazas de agua en el fondo del horno como se indica.



3. Configure la temperatura deseada usando las teclas numéricas o use la predeterminada de 350 °F.
4. Presione **START**.
5. Configure un tiempo de cocción si lo desea. Antes de configurar el tiempo de cocción se recomienda esperar a que el horno se precaliente.
6. Al finalizar el tiempo de cocción el horno se apaga automáticamente y en la pantalla aparece **"End"**.
7. Presione **OFF** para volver a la visualización de la hora del día.

⚠ PRECAUCIÓN!

No configure la cocción al vapor ni el asado al vapor para cocinar a temperaturas inferiores a 215 °F (102 °C).

➔ IMPORTANTE

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

7.24 Cook Time

Use la opción Cook Time (tiempo de cocción) para programar el tiempo necesario para cocinar. Esta función se puede configurar para la mayoría de funciones del horno. El horno se encenderá inmediatamente (o después de un tiempo de retraso especificado) y se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo de cocción programado.

Para configurar Cook Time:

1. Seleccione una función de cocción y configure la temperatura.
2. Presione **Cook Time**. La pantalla mostrará 0:00 (0 horas y 00 minutos).
3. Use las **teclas numéricas** para ingresar el tiempo de cocción que desee
4. Presione **START**.

El temporizador comenzará la cuenta regresiva.

5. Al terminar el conteo la pantalla mostrará "End" y el horno se apagará.

Para apagar el horno antes de que se acabe el tiempo, presione **OFF**.

7.25 Delay Start

La función Delay Start (inicio diferido) le permite retrasar el inicio de la cocción por el tiempo que desee. Se puede utilizar con: Bake, Conv Bake. Antes de configurar un inicio diferido, asegúrese de que la hora del día esté configurada correctamente. El máximo retraso del inicio diferido es de una hora.

Para configurar el inicio diferido:

1. Seleccione la función Bake y ajuste la temperatura.
2. Configure un tiempo de cocción si lo desea.
3. Presione **Additional Modes** hasta que en la pantalla aparezca **DELAY START** .
4. Presione **START**.
5. Use las **teclas numéricas** para ingresar el tiempo de retraso que desee.

Máximo 1h.

6. Presione **START**.
7. La función de cocción elegida comenzará cuando termine el conteo. Si se estableció un tiempo de cocción, el tiempo de cocción restante aparecerá en la pantalla.

Para detener el inicio diferido en cualquier momento, presione **OFF**.

7.26 Keep Warm

Keep Warm (mantener caliente) solo se debe utilizar para alimentos que ya estén completamente cocinados y a temperatura para servir. La función Keep Warm mantendrá los alimentos calientes y listos para servir, a una temperatura predeterminada de 170 °F (77 °C). De ser necesario, acomode las parrillas del horno y ponga los alimentos cocinados dentro del horno.

Para configurar Keep Warm:

1. Presione **Additional Modes** hasta que en la pantalla aparezca **KEEP WARM**.
2. Presione **START**.
3. Use las **teclas numéricas** para configurar la temperatura deseada entre 140 °F (60 °C) y 200 °F (93 °C). La temperatura predeterminada es de 140 °F (60 °C).
4. Presione **START**.

Keep Warm permanecerá activa durante 1 hora o hasta que se cancele.

Para apagar Keep Warm en cualquier momento, presione **OFF**.

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

Para asistencia adicional, indicaciones sobre el uso adecuado y una lista completa de modelos con la función Sabbat, visite la página web www.star-k.org.

La función Sabbat ofrece configuraciones especiales para uso durante el Sabbat y las fiestas judías. Cuando está activada, deshabilita todos los tonos sonoros y evita cualquier cambio en la pantalla del panel de control del horno. Cuando la función Sabbath está activada, solo funcionarán las teclas Bake, OFF y las numéricas. No intente utilizar ninguna otra función ni tecla del horno.

El modo Sabbat anula el apagado automático de ahorro de energía programado de fábrica tras 12 horas, por lo que el electrodoméstico permanece encendido hasta que se cancele la cocción; la cancelación no genera ninguna confirmación sonora ni visual.

El horno se apagará automáticamente después de completar un tiempo de horneado y por lo tanto solo se podrá utilizar una vez durante el Sabbat / festividades judías.

Si necesita las luces del horno, enciéndalas antes de activar la función Sabbat, ya que permanecerán encendidas hasta que se desactive el modo Sabbat y no se apagarán al abrir o cerrar la puerta.

Para ajustar la temperatura del horno durante la función de Sabbat, utilice las teclas numéricas y presione START. El horno aceptará el cambio automáticamente.

Para activar el modo Sabbat:

1. Seleccione Bake y ajuste la temperatura.
2. Establezca un tiempo de cocción y presione **START**.
3. Presione **Conv Bake** y **Conv Roast** al mismo tiempo.
4. Al finalizar el tiempo de cocción el horno se apagará automáticamente. En la pantalla aparecerá **"SAb"**.
5. Presione **Conv Bake** y **Conv Roast** al mismo tiempo para salir del modo Sabbath y ver la hora.

⚠ ADVERTENCIA!

Para evitar una intoxicación alimentaria, no deje la comida a temperatura ambiente por más de 1 hora, ni antes ni después de cocinarla. Los alimentos perecederos deben ser los primeros en refrigerarse, no deben permanecer en el horno por más de una hora antes de su cocción, y se deben sacar del horno lo más pronto posible una vez finalizada su cocción.

7.28 Steam Clean

La función Steam Clean (limpieza con vapor) ofrece un método libre de químicos y que ahorra tiempo, para ayudar en la rutina de limpieza de suciedades pequeñas y ligeras.

Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno esté frío y nivelado. Si la temperatura interna del horno está por encima de la temperatura ambiente, el horno emitirá tres pitidos y la función no iniciará.

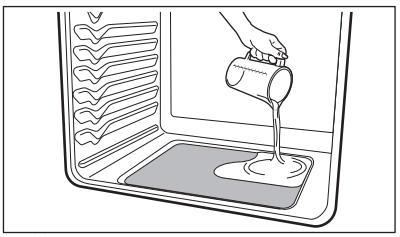
⚠ PRECAUCIÓN!

No agregue blanqueador, amoniaco, limpiador para hornos, ni ningún otro limpiador abrasivo para el hogar, al agua utilizada por la limpieza con vapor.

Para configurar un ciclo de limpieza con vapor:

1. Retire todas las parrillas y accesorios del horno, luego raspe o limpie los residuos sueltos y la grasa del fondo del horno.
2. Presione **Steam Clean**.

La pantalla mostrará **Add Water**. Vierta 1 taza de agua del grifo en el fondo del horno y cierre la puerta.



3. Presione **START**.

En la pantalla aparecerá un tiempo de limpieza de 30 minutos. No abra la puerta durante ese tiempo.

4. Presione **START**.
5. Al completarse el ciclo de limpieza con vapor sonará una alerta y en la pantalla aparecerá el mensaje "End". Presione **OFF** para regresar al menú de configuraciones. Después de unos segundos, la pantalla volverá a mostrar la hora.
6. Abra la puerta con cuidado cuando termine la limpieza con vapor. Párese a un lado del horno, pues saldrá aire caliente de su interior.
7. 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.

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 finalice el ciclo. La limpieza con vapor funciona mejor para la suciedad del fondo del horno.
- Para las manchas difíciles, utilice una almohadilla no abrasiva, una esponja de acero inoxidable, una espátula plástica o una esponja para borrar humedecida con agua.
- Ponga una toalla de papel o un paño frente al horno, para que absorba el agua que se pueda derramar mientras lo limpia.
- No deje el agua residual en el horno.
- Es normal que se forme algo de condensación cerca de la rejilla de ventilación o del cristal de la puerta. La junta del horno se puede humedecer, no la seque.
- Si aparecen depósitos de agua dura, límpielos con una mezcla 50/50 de agua y vinagre o una mezcla 50/50 de agua y jugo de limón.
- La limpieza con vapor no se puede programar con la función Delay Start.

8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los Capítulos sobre seguridad.

8.1 Información general

Elimine derrames y suciedad abundante lo antes posible. Una limpieza regular reduce 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 electrodoméstico esté frío.
Si utiliza limpiadores con amoníaco o para electrodomésticos, retírelos y enjuáguelos por completo del aparato antes de ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione la ventilación adecuada.

⚠ ADVERTENCIA!

No utilice lejía para limpiar el electrodoméstico.

⚠ PRECAUCIÓN!

Use con especial precaución estropajos, limpiadores para hornos, limpiadores abrasivos y amoníaco al limpiar el electrodoméstico.

Recomendaciones de limpieza
Aluminio y vinilo

- Limpie con agua y un detergente suave para vajillas. Enjuague y seque con un paño suave.

Partes pintadas del cuerpo del electrodoméstico, molduras decorativas pintadas / Perillas de control pintadas y plásticas

- Limpie con detergente para vajillas y agua, o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague y seque con un paño suave. No aplique limpiadores de vidrio directamente a la superficie, rocíe sobre el paño y limpie.

Pantalla táctil

- Use un paño suave y limpie con agua y detergente suave para vajillas, o con una solución 50/50 de vinagre y agua. No rocíe líquidos directamente en el panel de visualización. No use grandes cantidades de agua en el panel de visualización, el exceso de agua puede dañar el electrodoméstico. No use otros limpiadores líquidos, ni limpiadores abrasivos, ni esponjas o toallas de papel para fregar, ya que podrían dañar el acabado.

Panel de control

- Use un paño suave y limpie con agua y detergente suave para vajillas, o con una solución 50/50 de vinagre y agua. No rocíe líquidos directamente sobre el control del horno ni en el panel de visualización. No use grandes cantidades de agua en el panel de control. El exceso de agua en el área de control puede dañar el electrodoméstico. No use otros limpiadores líquidos, ni limpiadores abrasivos, ni esponjas o toallas de papel para fregar, ya que estos dañan el acabado.

Perillas de control

- Use un paño suave y limpie con agua y detergente suave para vajillas, o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Para retirar las perillas de control, gírelas a la posición de apagado (**OFF**), sujételas firmemente y tire del eje. Para volverlas a poner después de la limpieza, alinee las marcas de apagado (**OFF**) y presione la perilla en su lugar.

Acero inoxidable

- Use un paño suave y limpie con agua y detergente suave para vajillas, 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 abrasivos, como los que contienen cloro o amoniaco.

Acero inoxidable Smudge Proof™ Acero inoxidable negro

- Use un paño suave y limpie con agua y detergente suave para vajillas, 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, para acero inoxidable o que contengan abrasivos, cloro o amoniaco. Estos pueden dañar el acabado.

Bandeja para asar esmaltada en porcelana y accesorio / Revestimiento para puerta en porcelana / Partes del cuerpo del electrodoméstico en porcelana

- Enjuague con agua limpia y un paño húmedo. Frote suavemente con jabón y una esponja no abrasiva para eliminar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 50/50 de agua limpia y amoniaco. De ser necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel empapada en amoniaco entre 30 y 40 minutos. Enjuague y seque con un paño limpio. Remueva bien cualquier limpiador aplicado, para evitar daños a la porcelana causados por el calentamiento. No deje derrames de comidas con alto contenido ácido o azucarado, como leche, tomates, chucrut, jugos de frutas o relleno de tartas, en las superficies de porcelana por mucho tiempo. Estos pueden dejar manchas opacas incluso después de la limpieza.

Limpieza manual del interior del horno

- El interior del horno está recubierto de porcelana y es seguro limpiarlo con limpiador para hornos. Siga siempre las instrucciones del fabricante en cuanto a estos limpiadores. Después de limpiar, remueva bien cualquier limpiador aplicado, para evitar daños a la porcelana causados por el calentamiento. No rocíe limpiador para hornos sobre ningún control o interruptor eléctrico. No rocíe limpiador sobre la moldura ni la junta de la puerta, en las bandejas deslizantes de plástico, en las manijas, ni en ninguna superficie exterior del electrodoméstico.

Puerta del horno

- Use agua y detergente suave para vajillas o una solución 50/50 de vinagre y agua, para limpiar la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno, y enjuague bien. Puede usar un limpiador para vidrios en el vidrio exterior de la puerta. Para el vidrio interior de la puerta puede utilizar limpiador para superficies lisas de cerámica o abrillantador. No sumerja la puerta en agua. No rocíe agua ni limpiadores en las rejillas de ventilación de la puerta, ni permita que ingresen allí. No utilice limpiadores para hornos, polvos para limpiar, ni ningún material de limpieza abrasivo en 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 la junta de la puerta del horno.

Placas de cocción de vitrocerámica

- Consulte **Limpieza de la placa de cocción**.

Piedra para pizza

- Los residuos menores no requieren limpieza especial y se pueden quitar con un cepillo. Para suciedad más acumulada, permita que la piedra para pizza se enfríe a temperatura ambiente y luego sumérjala en agua limpia. Después de un tiempo, raspe los residuos suavizados con un utensilio plástico. Para secar la piedra, póngala en una parrilla central del horno (sin la cubierta) y caliente el horno a 200°F (93°C) hasta que deje de ver vapor en el horno. No cure la piedra para pizza con aceite. No use productos químicos para limpiar la piedra, ya que esta los absorbe y puede liberarlos al calentarse. No lave la piedra en el lavavajillas.

8.2 Mantenimiento de la placa de cocción

NOTA

La limpieza consistente y adecuada es esencial para el mantenimiento de su placa de cocción de vitrocerámica.

NOTA

Deslizar sartenes sobre la placa de cocción puede dejar marcas de metal en la superficie. Las marcas de metal pueden quedar permanentes si no se quitan antes del siguiente uso.

⚠ PRECAUCIÓN!

Los utensilios de cocina de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio, que tengan fondo áspero, pueden dejar marcas o rayar la superficie de la placa de cocción.

Cosas que no se deben hacer con / en la placa de cocción:

- Deslizar objetos de metal o vidrio sobre la placa de cocción.
- Usar utensilios de cocina cuya base esté sucia o con suciedad acumulada. Utilice siempre utensilios de cocina limpios.
- Usar la placa de cocción como tabla de cortar o superficie de trabajo en la cocina.
- Cocinar los alimentos directamente sobre la superficie de la placa de cocción sin una olla o sartén.
- Dejar caer objetos pesados o duros sobre la placa de cocción de vitrocerámica, ya que pueden agrietarla.

8.3 Limpieza de la placa de cocción

⚠ PRECAUCIÓN!

Antes de limpiar la placa de cocción, asegúrese de que los controles estén en la posición **OFF** y que la placa esté fría. La superficie de vidrio puede estar caliente por el contacto con utensilios de cocina calientes, lo que podrían ocasionar quemaduras si toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ ADVERTENCIA!

No use limpiadores para placas de cocción si la placa está caliente. Los vapores pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vitrocerámica.

Para suciedad leve a moderada:

1. Use una toalla de papel limpia para limpiar toda la superficie de la placa de cocción. No use la toalla que utiliza para limpiar la placa de cocción para ningún otro propósito.
2. Asegúrese de limpiar a fondo, no deje ningún residuo.

8.4 Limpieza general

Consulte los métodos aprobados para cada parte del horno, en las Recomendaciones de limpieza que hay al principio de este capítulo.

Precauciones de limpieza

- Permita que el horno se enfríe antes de limpiarlo.
- Use guantes de goma durante la limpieza manual.

Limpie los derrames de comidas con alto contenido ácido o azucarado, como leche, tomates, chucrut, jugos de frutas o relleno de tartas, tan pronto sea posible. Estos derrames pueden causar manchas opacas permanentes. Limpie el horno con regularidad para reducir el esfuerzo necesario al realizar limpiezas profundas.

⚠ PRECAUCIÓN!

Antes de limpiar el horno, asegúrese de que todos los controles estén en **OFF** y de que el horno esté frío. Un horno caliente puede causar quemaduras. Retire todas las parrillas y accesorios antes de limpiarlo. Limpie bien todo el amoniaco antes de utilizar el horno. Asegúrese de que la ventilación sea adecuada.

Limpieza del horno esmaltado en porcelana

El interior del horno es de acero recubierto con porcelana. Limpiarlo con limpiadores comerciales para hornos es seguro.

Para remover suciedad pesada:

1. Ponga un plato con amoniaco en el horno. Cierre la puerta. Déjelo allí durante la noche o por varias horas. Retire la suciedad ablandada con agua caliente con jabón. Enjuáguelo con agua limpia.
2. Si queda suciedad, use una esponja para fregar no abrasiva o un limpiador no abrasivo. Si es necesario, use un limpiador para hornos. Siga las instrucciones del fabricante. No mezcle amoniaco con otros limpiadores.
3. Limpie el marco del horno, el revestimiento de la puerta externo a la junta de la puerta del horno y la parte central y frontal del fondo del horno, con agua caliente con jabón. Enjuague bien.

Papel aluminio, utensilios de aluminio y revestimientos para horno

⚠ ADVERTENCIA!

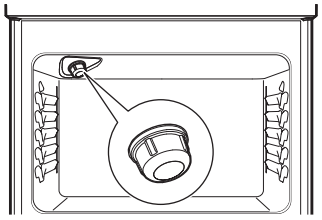
Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una bandeja completa del horno con materiales como papel de aluminio. De lo contrario, podría bloquearse el flujo de aire del horno y causar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio pueden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

- Revestimientos protectores: No recubra el fondo del horno con papel aluminio ni con revestimientos. El calor intenso puede derretir los revestimientos puestos en la cavidad y dañar el horno. Una instalación inadecuada puede causar incendios o descargas eléctricas. Utilice papel aluminio solo de acuerdo a lo indicado en este manual.
- Utensilios de aluminio: El aluminio se derrite a temperaturas más bajas que otros metales. Tenga cuidado al cocinar con sartenes de aluminio.
- Parrillas del horno: No cubra las parrillas del horno con papel aluminio. Los revestimientos obstaculizan el calor y el flujo de aire, lo que reduce el desempeño de la cocción.

8.5 Reemplazo de la luz del horno

⚠ PRECAUCIÓN!

Desconecte la alimentación y permita que todas las partes del horno se enfríen antes de remplazar la bombilla.



La luz del horno está en la parte de atrás de la cavidad del horno. Una pantalla de cristal cubre la luz y siempre debe estar instalada cuando el horno esté en funcionamiento.

NOTA

Utilice un guante de algodón o una toalla de papel al instalar la bombilla. No toque la bombilla con los dedos desnudos. Las huellas dactilares reducen la vida útil de las bombillas.

Para remplazar la bombilla de la 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 en sentido antihorario.
3. Remplace la bombilla con una nueva bombilla halógena tipo T-4 de 25 vatios para electrodomésticos.
4. Vuelva a poner el protector de vidrio de la luz del horno, girándolo en sentido horario.
5. Conecte de nuevo el electrodoméstico a la fuente principal (o vuelva a enchufarlo).

Asegúrese de restablecer la hora en el reloj.

8.6 Cómo retirar y volver a poner la puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN!

La puerta es pesada. Para guardar la puerta de forma segura y temporal, póngala en posición horizontal con la parte interna hacia abajo.

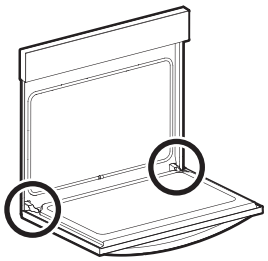
➔ IMPORTANTE

La mayoría de las puertas de horno contienen vidrio que se puede romper. No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto. Rayar, golpear, sacudir o estresar el vidrio, puede debilitar su estructura y causar un mayor riesgo de ruptura en el futuro. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas del horno estén completamente en su lugar.

Para retirar la puerta del horno

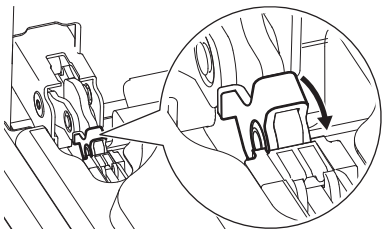
1. Abra la puerta del horno por completo, hasta que quede horizontal al piso.

Figura A



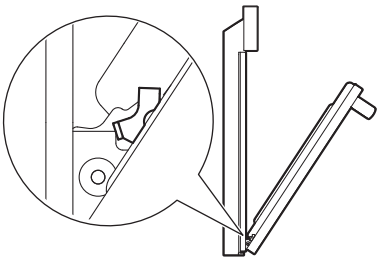
2. Tire del seguro ubicado en cada soporte de bisagra, hacia arriba y hacia la parte delantera del horno, hasta que el seguro se detenga. Es posible que necesite aplicar un poco de presión hacia arriba al seguro para tirar de él.

Figura B



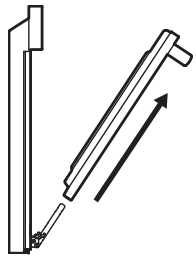
3. Sujete la puerta por los lados y ciérrela hasta que el marco de la puerta haga contacto con las bisagras desbloqueadas.

Figura C



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 la bisagra.

Figura D



Para volver a poner la puerta del horno

1. Sujete con firmeza ambos lados verticales de la puerta del horno. No utilice la manija de la puerta del horno (Figura D).
2. Sostenga la puerta del horno en el mismo ángulo de la posición que usó para retirarla (Figura C). Inserte con cuidado las palancas de las bisagras en el marco del horno, hasta que sienta que las palancas se acoplen a las muescas de la bisagra. Los brazos de las bisagras deben estar completamente asentados en las muescas de la bisagra antes de que la puerta del horno se pueda abrir por completo.
3. Abra completamente la puerta del horno, en posición horizontal al piso (Figura A).
4. Empuje los seguros de las bisagras de la puerta hacia arriba y hacia adentro del marco del horno, en la bisagra izquierda y en la derecha, hasta la posición de asegurada (Figura B).
5. Cierre la puerta del horno.

9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los Capítulos sobre seguridad.

9.1 Hornear 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.

El tiempo y la temperatura de cocción necesarios para hornear un producto pueden variar con respecto su electrodoméstico anterior.

Galletas quemadas por debajo

- El horno no se precalentó, bandeja demasiado cerca de la fuente de calor: Precaliente completamente, use una bandeja con al menos 2" / 5.1cm de espacio a su alrededor.

Pasteles demasiado oscuros (arriba / abajo)

- El horno no se precalentó, parrilla demasiado alta / baja, temperatura del horno demasiado alta: Precaliente, ajuste la posición de la parrilla, baje la temperatura 25°F / 13°C.

Pasteles poco cocinados en el centro

- Horno demasiado caliente, tamaño incorrecto de molde, molde no centrado, molde de vidrio que se calienta lentamente: Baje la temperatura en 25°F / 13°C, utilice un molde apropiado; centre el molde con un espacio de 2" / 5.1cm, prolongue el tiempo de horneado o utilice moldes brillantes.

Los pasteles no quedan nivelados

- Horno desnivelado, bandeja demasiado cerca de la pared o parrilla sobrecargada, molde deformado, luz del horno encendida: Nivele el horno, asegúrese de dejar un espacio de 2" / 5.1cm alrededor del molde, use moldes planos y mantenga la luz del horno apagada.

La comida no se cocina a tiempo

- Horno demasiado frío, horno sobrecargado, la puerta se abre con demasiada frecuencia: Aumente la temperatura en 25°F / 13°C, evite sobrecargar el horno y abra la puerta lo menos posible durante el tiempo de horneado.

9.2 Antes de llamar (Soluciones a problemas comunes)

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.

Frigidaire.com (Estados Unidos)

1-800-374-4432

Frigidaire.ca (Canadá)

1-800-265-8352

El electrodoméstico no funciona
El electrodoméstico no funciona en absoluto

- El cable de alimentación no está conectado: Revise el enchufe, la caja de fusibles o el disyuntor.
- Corte de energía: Revise si en su casa hay electricidad, comuníquese con su empresa de electricidad local.

Problemas del horno
Llamas o humo dentro del horno

- Derrames excesivos o grasa: Limpie cualquier derrame antes de encender el horno.
- Humo o llamas al asar: Consulte Configuración de los controles del horno.

Sale humo del horno al gratinar asar

- Configuración incorrecta: Consulte Configuración de los controles del horno.
- La carne está demasiado cerca del elemento de asado: Baje la parrilla, retire el exceso de grasa y corte los bordes grasos restantes para evitar que se enrollen; no corte la parte magra.
- Acumulación de grasa: Limpie el horno con regularidad, sobre todo después de asar.

El panel de control emite un pitido o muestra el código de error F o E

- Se detectó una falla del sistema: Presione **OFF** para borrarla.
- Si los códigos de error se repiten: Apague el dispositivo por 5 minutos, vuelva a encenderlo, reinicie el reloj e intente de nuevo.
- Si la falla continúa: Presione **OFF** para borrarla.

El horno no funciona

- El regulador de gas está **OFF**: Gire el regulador hacia **ON**; consulte las instrucciones de instalación.
- El reloj está desconfigurado: Configure la hora del día; consulte Configuración de los controles del horno y esta lista de verificación.
- Función no seleccionada: Asegúrese de que el modo de horno seleccionado sea el correcto; consulte Configuración de los controles del horno y esta lista de verificación.

El ventilador de convección no gira

- Puerta abierta: Cierre la puerta, el ventilador se detiene cuando la puerta está abierta.
- Modelos de gas: El ventilador inicia cerca de 6 minutos después del inicio del precalentamiento.

Problemas de la placa de cocción
El elemento de superficie está demasiado caliente o no lo suficiente

- Nivel de potencia incorrecto: Ajuste la configuración del control.

El elemento de superficie no calienta o calienta de forma desigual

- Perilla de control incorrecta: Utilice la perilla adecuada.
- Utensilios de cocina livianos o deformados: Use utensilios de cocina planos, de peso medio o pesado.

Partes de la superficie de la placa de cocción han perdido color y tienen un brillo metálico

- Esto es causado por depósitos minerales del agua y los alimentos: Consulte Mantenimiento y limpieza.

La superficie de la placa de cocción presenta rasguños o abrasiones

- Las partículas gruesas (como sal o los restos de comida endurecidos) que quedan entre la placa de cocción y los utensilios, pueden provocar estos rasguños: Antes de utilizar la placa de

cocción, asegúrese de que la superficie y la parte inferior de los utensilios estén limpias. Los pequeños rasguños no afectan a la cocción y con el tiempo serán menos visibles.
- Se utilizaron productos de limpieza no recomendados para placas de vitrocerámica: Consulte Mantenimiento y limpieza.
- Se utilizó un utensilio de cocina con fondo áspero: Use utensilios de cocina con fondo plano y liso.

Marcas metálicas en la placa de cocción

- Deslizamiento de utensilios metálicos: Consulte Mantenimiento y limpieza.

Manchas o puntos marrones

- Restos de comida quemados: Cuando la placa de cocina se haya enfriado, use un raspador de cuchilla afilada para retirar la suciedad. Consulte Mantenimiento y limpieza.

Otros problemas

El electrodoméstico no está nivelado

- Instalación incorrecta: Ubique la parrilla del horno en el centro del horno. Ponga un nivel en la parrilla del horno. Ajuste las patas niveladoras de la base del electrodoméstico hasta que la parrilla esté nivelada.
- Gabinetes desalineados: Asegúrese de que los gabinetes estén a medida, en ángulo recto y con suficiente espacio de separación para el electrodoméstico.
- Piso hundido o inclinado: Nivele el piso o refuércelo; contrate a un carpintero para solucionar el problema.

El electrodoméstico es difícil de mover / Es indispensable poder acceder al electrodoméstico para mantenimiento

- Muebles o alfombra muy ajustados: Comuníquese con el constructor o el instalador para que el electrodoméstico quede con acceso y se disponga de espacio suficiente para poder levantarlo y pasarlo por encima de la alfombra. No se recomienda la instalación sobre alfombras. Consulte las instrucciones de instalación para conocer las indicaciones específicas de su electrodoméstico.

La luz del horno no funciona

- La luz del horno no está bien asegurada en su sitio: Asegúrese de que la luz del horno esté bien asegurada en su conector. Consulte Mantenimiento y limpieza.

10. GARANTÍA LIMITADA

El electrodoméstico tiene la cobertura de una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha de entrega original, Electrolux pagará todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que resulte defectuosa en cuanto a materiales o mano de obra, siempre y cuando dicho electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. Si su producto no se puede reparar ni remplazar se le reembolsará el precio de compra, menos cualquier depreciación, impuesto u otros costos.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. 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.
2. Producto que se haya transferido de su propietario original a un tercero, o que se haya transportado fuera de . UU., Puerto Rico y Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados “tal como están” no tienen cobertura de esta garantía.
5. Pérdida de alimentos debido a una falla en el refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados en un entorno comercial.
7. 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.
8. Solicitudes de servicio para corregir la instalación del electrodoméstico o para indicarle cómo usar el electrodoméstico.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar producidos durante la instalación, lo que incluye, entre otros elementos, pisos, gabinetes, paredes, etc.
13. 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, fuente de alimentación inadecuada, 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

En caso de necesitar servicio, deberá proporcionar el número de serie del electrodoméstico y su recibo, comprobante de entrega u otro registro de pago adecuado, para determinar el período de garantía. 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 es válida en los EE. UU., Puerto Rico y Canadá. En los Estados Unidos y Puerto Rico, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Consumer Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona para cambiar ni para hacer adiciones a ninguna de las obligaciones cubiertas por 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.

1-800-374-4432

Electrolux Consumer Products, Inc.

10200 David Taylor Drive

Charlotte, NC 28262

Canadá

1-800-265-8352

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canadá L5V 3E4

11. DERECHO A REPARAR DE QEUBEC

Aunque Frigidaire hace todo lo posible para que las piezas de repuesto, los servicios de reparación y la información necesaria para el mantenimiento o la reparación de nuestros productos, estén disponibles para los consumidores, los repuestos, el servicio y la información no están garantizados, de conformidad con la sección 39 de la Ley de Protección al Consumidor, la Compilación de Leyes y Reglamentos de Quebec (CQLR),c. P- 40.1, y las secciones79.18 a79.20 del Reglamento relativo a la aplicación de la Ley de Protección del Consumidor, CQLR, c P-40.1, r. 3.