FRIGIDAIRE

Todo sobre el

Uso y cuidado

de su estufa de gas

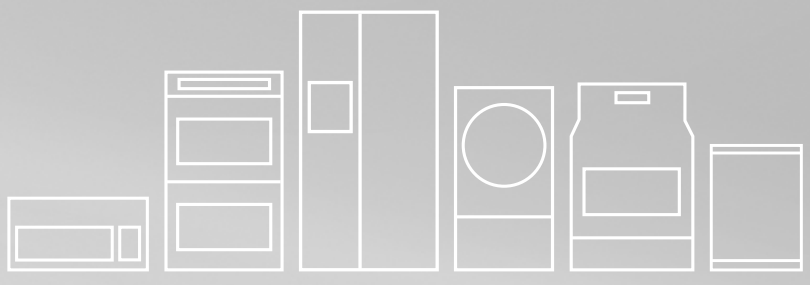


TABLA DE CONTENIDO

Registro del Producto. 2
Instrucciones de Seguridad Importantes . . 3
Recomendaciones de cocción 10
Antes de ajustar los controles superiores. 13
Ajustar los controles superiores 16
Controles de horno 19
Antes de solicitar servicio técnico 29
Warranty 32

808575805 Rev A (Jan 2019)

REGISTRO DEL PRODUCTO

Table of Contents

Registro del Producto. 2

Instrucciones de Seguridad Importantes 3

Recomendaciones de cocción 10

Antes de ajustar los controles superiores. 13

Ajustar los controles superiores 16

Controles de horno 19

Antes de solicitar servicio técnico 29

Warranty 32

Preguntas?

Para obtener asistencia telefónica gratuita en los EE. UU., Llame al **1-800-944-9044**.

Para obtener asistencia en línea e información sobre producción en Internet, visite **http://www.frigidaire.com**.

Gracias por elegir Frigidaire.

Esta Guía de uso y cuidado es parte de nuestro compromiso con la satisfacción del cliente y la calidad del producto a lo largo de la vida útil de su nuevo dispositivo. Vemos su compra como el comienzo de una relación. Para garantizar nuestra capacidad de continuar sirviéndole, utilice esta página para registrar información importante del producto.

¿Necesitas ayuda?

Visite el sitio web de Frigidaire en www.frigidaire.com

Antes de solicitar un servicio, hay algunas cosas que puede hacer para ayudarnos a brindarle un mejor servicio.

Lea esta Guía de uso y cuidado

Este manual contiene instrucciones para ayudarlo a usar y mantener su aparato correctamente.

Si recibió un aparato dañado ...

Comuníquese de inmediato con el distribuidor (o constructor) que le vendió el electrodoméstico.

Ahorre tiempo y dinero

Verifique “Soluciones para problemas comunes” en la página 30. Esta sección lo ayuda a resolver algunos problemas comunes que pueden surgir.

Si necesita servicio, la ayuda está a solo una llamada de distancia. Llame al servicio al cliente de Frigidaire al 1-800-944-9044.

REGISTRO DEL PRODUCTO

El registro de su producto con Frigidaire mejora nuestra capacidad para servirte. Puede registrarse en línea en http://www.frigidaire.com o enviando su tarjeta de registro de producto por correo.

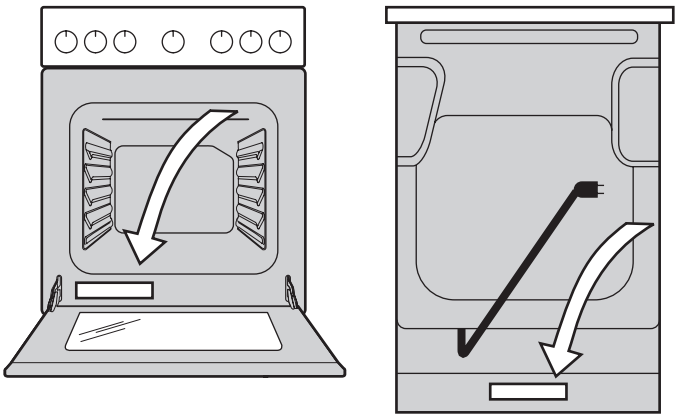
Registro de modelo y números de serie aquí

Fecha de compra: _____

Número de modelo de Frigidaire: _____

Número de serie de Frigidaire: _____

Ubicación de la placa de serie



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.

Este manual contiene instrucciones y símbolos de seguridad importantes. No pase por alto estos símbolos y siga todas las instrucciones incluidas.

No trate de instalar ni utilizar el electrodoméstico hasta que haya leído todas las medidas de seguridad que recoge este manual. En este manual, los elementos de seguridad se etiquetan con los términos «ADVERTENCIA» o «PRECAUCIÓN» en función del tipo de riesgo.

Las advertencias y las instrucciones importantes que se recojan en este manual no abarcan todas las posibles situaciones o condiciones que se puedan dar. Es necesario utilizar el sentido común, ser precavido y tener cuidado al instalar, mantener o utilizar el electrodoméstico.

DEFINICIONES

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para avisarle de posibles peligros de lesiones personales. Respete todos los mensajes de seguridad que llevan este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

⚠ **ADVERTENCIA** - Indica una posible situación de peligro que, si no se evita, puede resultar en una lesión grave o la muerte.

⚠ **PRECAUCIÓN** - Indica una posible situación de peligro que, si no se evita, puede resultar en una lesión leve o moderada

IMPORTANTE - este término hace referencia a la instalación, el uso, el mantenimiento o información valiosa que no está relacionada con ningún peligro.

NOTA - este término hace referencia a una observación breve e informal, algo escrito que ayuda a recordar algo o que se puede utilizar como referencia en el futuro.

⚠ **ADVERTENCIA** - Si no se sigue con precisión la información proporcionada en este manual, se puede provocar una explosión o un incendio que cause daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

POR SU SEGURIDAD: no almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en las proximidades ni ningún otro electrodoméstico

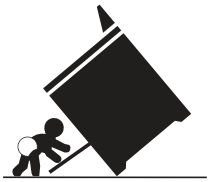
QUÉ SE DEBE HACER EN CASO DE QUE HUELA A GAS:

- No encienda ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice ningún teléfono en el edificio.
- Llame de inmediato a su proveedor de servicios de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones que le proporcione el proveedor de servicios de gas.
- Si no puede ponerse en contacto con su proveedor de servicios de gas, llame a los bomberos.

La instalación y el servicio los deben realizar una persona cualificada, ya sea un especialista en instalaciones, servicios o un proveedor de servicios de gas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

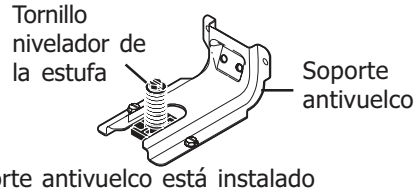
⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de volcamiento

- Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar muerto.
- Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el piso o en la pared.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacoplado cuando mueva la estufa sobre el piso o a la pared.
- No utilice la estufa sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado.
- Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.





Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa usando ambos brazos. Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. Si está instalada correctamente, la estufa no debería inclinarse hacia adelante.

Consulte las instrucciones de instalación del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL DESEMPAQUETADO Y LA INSTALACIÓN

IMPORTANTE - Lea y siga las siguientes instrucciones y medidas a la hora de desempaquetar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaquetado antes de utilizar el electrodoméstico. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempaquetar el electrodoméstico. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaquetado. No retire la etiqueta del cableado ni otras indicaciones escritas adheridas al electrodoméstico. No retire la placa de número de modelo/serie.

Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando utilice el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté a temperaturas superiores a los 32°F (0°C) durante al menos 3 horas antes de encender el electrodoméstico.

No modifique ni altere la construcción del electrodoméstico a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o los soportes antivuelco u otra pieza del electrodoméstico.

Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

⚠ **ADVERTENCIA** - No se debe utilizar ninguna campana ni ventilador (que funcione mediante el suministro de un flujo de aire hacia la encimera o la placa) junto con placas de gas o encimeras, salvo que la placa y la campana se hayan diseñado, sometido a pruebas y un laboratorio de pruebas independiente haya confirmado el uso combinado de ambos.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ **ADVERTENCIA** - Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

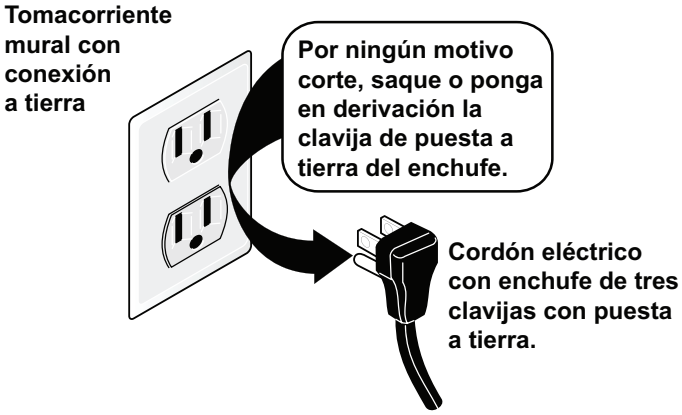
⚠ **ADVERTENCIA** - Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No utilice un enchufe adaptador. En cambio, debe utilizar un cable de extensión o quitar la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Instalación correcta. Debe asegurarse de que un técnico cualificado ha instalado y conectado a tierra correctamente el electrodoméstico. En Estados Unidos, se debe instalar conforme a la norma National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA n.º 54 (última edición), la norma National Electrical Code NFPA n.º 70 (última edición) y los requisitos de las normas locales en materia de electricidad. En Canadá, se debe instalar conforme a la norma CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2 y estándar CSA C22.1, el Código Canadiense de Electricidad (parte 1, últimas ediciones) y los requisitos de las normas locales en materia de electricidad. Realice la instalación siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este electrodoméstico.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra. Para la máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar conectado de forma segura a una caja de conexiones o a un enchufe eléctrico con el voltaje correcto, los cuales deben estar correctamente polarizados, debidamente puestos a tierra y protegidos por un cortacircuitos de acuerdo con las normas locales.

El consumidor tiene la responsabilidad personal de asegurarse de que un electricista calificado instala la caja de conexiones o la toma adecuada con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Es obligación y responsabilidad del consumidor comunicarse con un instalador calificado para garantizar que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y reglamentos locales.

Este electrodoméstico tiene un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra para garantizar su protección contra riesgos eléctricos. Además, debe enchufarse directamente en una toma eléctrica adecuada con conexión a tierra. No corte ni quite la clavija de conexión a tierra de este enchufe.



Para su seguridad personal, el electrodoméstico debe estar debidamente conectado a tierra. Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar enchufado a una toma de corriente correctamente polarizada y debidamente puesta a tierra.

Si solo cuenta con una toma de pared de dos clavijas, es responsabilidad personal del consumidor hacer que un técnico calificado la reemplace por una de tres clavijas con la conexión a tierra correspondiente.

Consulte las instrucciones de instalación incluidas con este dispositivo para obtener instrucciones completas de instalación y conexión a tierra..

Conversión a gas de petróleo licuado o «PL»

Este electrodoméstico permite la conversión a gas de petróleo licuado o «PL».

⚠ **ADVERTENCIA** - Se pueden producir lesiones personales o incluso la muerte debido a una descarga eléctrica si la conversión a gas PL no la realiza un electricista o un profesional de instalación. Es necesario que un técnico cualificado realice todas las adiciones, cambios o conversiones que se estimen necesarios para que este electrodoméstico cumpla satisfactoriamente los requisitos que sean aplicables.

Si se necesita realizar una conversión PL, debe ponerse en contacto con su proveedor de gas de PL local para obtener ayuda.

Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener la información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO

⚠ **ADVERTENCIA** - Almacenamiento en el electrodoméstico—No deben almacenarse materiales inflamables dentro de un horno o un microondas, cerca de los elementos o quemadores de la superficie o en el cajón de almacenamiento o el cajón de calentar (en su caso). Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y paños, así como líquidos inflamables. No guarde explosivos, como latas de productos en aerosol, sobre o cerca del electrodoméstico.

⚠ **ADVERTENCIA** - No deje a los niños solos y desatendidos - Los niños deben estar siempre acompañados y atendidos por un adulto cuando haya un electrodoméstico en uso. Nunca permita que los niños se sienten o se pongan sobre ninguna parte del electrodoméstico, como el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón de calentar o el horno doble inferior.

⚠ **ADVERTENCIA** - No guarde artículos que puedan captar la atención de los niños en los armarios que estén por encima del electrodoméstico o en el protector trasero. Podrían subirse en o cerca del electrodoméstico para intentar alcanzarlos, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones graves.

⚠ **ADVERTENCIA** - No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del electrodoméstico. El peso de un niño sobre la puerta abierta del horno puede volcar el electrodoméstico, lo que podría resultar en quemaduras graves u otro tipo de lesiones. La puerta del cajón abierta mientras está caliente puede provocar quemaduras.

⚠ **ADVERTENCIA** - Pararse, apoyarse o sentarse sobre la puerta o los cajones del electrodoméstico puede causar lesiones graves y, además, dañar el electrodoméstico.

⚠ **ADVERTENCIA** - Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto obstruirá el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas con papel de aluminio pueden también absorber el calor y causar un riesgo de incendio.

⚠ **ADVERTENCIA** - No utilice el horno ni el cajón de calentar (en su caso) como medio de almacenamiento.

⚠ **ADVERTENCIA** - Nunca utilice su electrodoméstico como un calefactor para calentar la habitación, ya que esto puede derivar en una posible intoxicación por

monóxido de carbono y en el sobrecalentamiento del electrodoméstico.

⚠ **PRECAUCIÓN** - No se descuide cuando caliente aceite o grasa. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

⚠ **PRECAUCIÓN** - No utilice agua ni harina en incendios provocados por grasa. Apague el incendio o las llamas o use un extintor de producto químico seco o de espuma. Extinga las llamas con la tapa de una sartén o use bicarbonato de sodio.

⚠ **PRECAUCIÓN** - Utilice agarraderas secas. Las agarraderas mojadas o húmedas en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que las agarraderas toquen las áreas calientes de cocción. No use paños ni ningún otro tipo de paño grueso.

⚠ **PRECAUCIÓN** - No caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que la acumulación de presión podría hacer que el recipiente explote. Esto podría causar lesiones.

⚠ **PRECAUCIÓN** - Utilice la vestimenta apropiada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice el electrodoméstico. No deje que la ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

⚠ **PRECAUCIÓN**- No toque los elementos o quemadores de la superficie, las zonas próximas a estos quemadores o elementos, las superficies dentro del horno ni el cajón de calentar (en su caso). Es posible que estos elementos y quemadores de la superficie estén calientes, aunque parezca que ya se han enfriado. Las áreas cercanas a estos elementos y quemadores de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que paños de cocina u otros materiales inflamables entren en contacto con estas zonas hasta que se hayan enfriado. Estas zonas pueden corresponderse con la placa, las superficies que dan a la placa, las áreas de ventilación del horno, la puerta del horno y la ventana del horno.

⚠ **PRECAUCIÓN** - No intente utilizar el electrodoméstico durante un corte de-electricidad. Apague el electrodoméstico siempre que se interrumpa la energía eléctrica. Si no se apaga el electrodoméstico y se restaura la energía eléctrica, puede que los elementos eléctricos también se pongan en funcionamiento. Una vez que la electricidad se restablezca, vuelva a programar el reloj y el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR LA PLACA DE GAS

⚠ **PRECAUCIÓN** - Utilice el tamaño correcto de la llama. Ajuste el tamaño de la llama para que se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios de tamaño excesivamente pequeño expondrá una parte de la llama del quemador al contacto directo y puede quemar la ropa. Una relación adecuada del utensilio con la llama también mejorará la eficiencia.

Debe saber qué perilla o tecla controla cada área de calentamiento superior. Coloque el utensilio con el alimento en el área de cocción antes de encenderlo. Apague el área de cocción antes de retirar el utensilio.

Use el tamaño de utensilio adecuado. Este electrodoméstico viene equipado con una o más unidades superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos para que coincidan con la unidad de calentamiento superior. El uso de utensilios de tamaño excesivamente pequeño expondrá una parte de la llama al contacto directo y puede quemar la ropa u otros

objetos. El uso de utensilios adecuados en las zonas de cocción mejorará la eficiencia.

Siempre se debe girar completamente la perilla hasta la posición de encendido cuando se prenden los quemadores superiores. Debe comprobar visualmente que el quemador se ha encendido. A continuación, debe ajustar la llama de forma que no se extienda más allá del borde del utensilio.

Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, las manijas de los utensilios deben estar colocadas de tal manera que queden orientadas hacia dentro y que no se extiendan sobre los quemadores adyacentes.

Nunca deje los quemadores superiores encendidos sin vigilancia en los ajustes altos. Al hervir puede derramarse el contenido, produciendo humo o salpicaduras de grasa que se pueden encender, o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya evaporado.

Utensilios de cocina: solo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la placa sin que se quiebren por el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones de uso de la placa del fabricante.

Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL HORNO

Cubiertas protectoras. No utilice papel de aluminio, cubiertas para hornos ni ningún otro material o dispositivo para cubrir la parte inferior del horno, la parrilla del horno o cualquier otra parte del electrodoméstico. Solo debe utilizar aluminio de la forma recomendada para hornear, como para cubrir los utensilios o los alimentos. Cualquier otro uso de láminas protectoras o papel de aluminio puede ser la causa de descarga eléctrica, fuego o cortocircuito.

Utilice con cuidado la puerta del horno, la puerta inferior del horno inferior o el cajón calentador (en algunos modelos). Manténgase a un lado cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.

Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.

Colocación de las parrillas del horno. Siempre debe colocar las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno esté caliente, no permita que las agarraderas toquen los elementos o quemadores calientes del horno. Use agarraderas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. Quite todos los utensilios y accesorios antes de desplazar la parrilla.

No use una asadera sin su rejilla interna. Las asaderas y las rejillas permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del gran calor del asador. No cubra la rejilla de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.

No cocine alimentos en la parte inferior del horno. Siempre cocine con los utensilios adecuados y siempre use las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO

⚠ **PRECAUCIÓN** - Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico se haya enfriado. La limpieza del electrodoméstico en caliente puede causar quemaduras.

Limpie regularmente el electrodoméstico para mantener sin grasa todas las piezas que puedan provocar fuego. No deje que se acumule grasa. La acumulación de grasa en el ventilador puede provocar fuego.

Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA REPARACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

No repare ni cambie ninguna pieza del electrodoméstico que no esté específicamente indicada en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico cualificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al electrodoméstico.

Siempre debe ponerse en contacto con su distribuidor, comerciante, agente de servicios o fabricante para consultar problemas o condiciones que no comprenda.

Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico cualificado y un centro de servicio de reparaciones autorizado. Debe saber cómo desconectar la energía eléctrica del electrodoméstico en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.

Saque la puerta del horno de cualquier horno que no se utilice, si se va a almacenar o tirar.

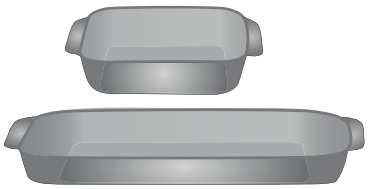
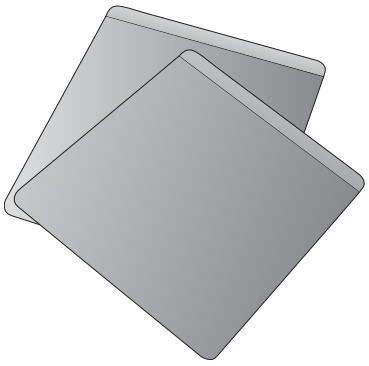
No toque la bombilla caliente de un horno con un paño húmedo. Esto puede hacer que la bombilla se rompa. Utilice toallitas de papel o guantes suaves para tratar con las luces halógenas (en su caso). Desconecte o apague el electrodoméstico antes de sacar y sustituir la bombilla.

⚠ **ADVERTENCIA** - Residentes de California: para obtener información sobre el cáncer y el daño reproductivo, visite www.P65Warnings.ca.gov

RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

Utensilios de horneado

El material de los utensilios de horneado afecta la uniformidad y la velocidad en la que transfiere el calor de la asadera a la comida.

Material	Attributes	Recommendation
Utensilios de horneado metálicos brillantes 	Los utensilios de horneado de aluminio brillantes no revestidos son los mejores para lograr un calentamiento uniforme. Son aptos para todos los productos horneados.	Las temperaturas y los tiempos de cocción recomendados se basan en utensilios de metal brillante.
Utensilios de horneado metálicos opacos 	Los utensilios de horneado metálicos opacos adquieren más temperatura que los utensilios brillantes.	Reduzca la temperatura de cocción a 25° F (13-14° C) cuando use utensilios opacos.
Utensilios de horneado de vidrio 	Los utensilios de vidrio adquieren más temperatura que los utensilios brillantes. El vidrio es útil, ya que el mismo utensilio se puede utilizar para cocinar, servir y almacenar la comida.	Reduzca la temperatura de cocción a 25° F (13-14° C) cuando use utensilios de vidrio.
Utensilios de horneado antiadherentes 	Los utensilios de horneado antiadherentes adquieren menos temperatura que los utensilios brillantes. Los utensilios de horneado antiadherentes están diseñados para hornear en hornos a gas..	Reduzca la temperatura de cocción a 25° F (13-14° C) cuando use utensilios de vidrio.

Condiciones de cocción

Las condiciones de la cocina pueden afectar el desempeño del electrodoméstico cuando cocina.

Condición	Atributos	Recomendación
Utensilios de cocina envejecidos	A medida que las asaderas envejecen y se decoloran, es posible que se deban reducir un poco los tiempos de cocción.	If food is too dark or overcooked, use the minimum cook time in the recipe or packaging. If food is too light or undercooked, use the middle to maximum cook time in the recipe or packaging.
Altitud grande	El aire es más seco y la presión es más baja. El agua hierve a una temperatura más baja y los líquidos se evaporan más rápido. Es posible que la comida demore más en cocinarse. Es posible que las masas se eleven más rápido..	Ajuste la temperatura de cocción, el tiempo de cocción o las recetas según sea necesario. Aumente la cantidad de líquido de las recetas de horneado. Aumente el tiempo de cocción en la cubierta de cocción. Cubra los platos para reducir la evaporación. Aumente el tiempo de horneado o la temperatura del horno. Reduzca la cantidad de bicarbonato de sodio o polvo de hornear de la receta. Reduzca el tiempo de leudado o golpee la masa para lograr una doble elevación

Resultados de cocción

Es posible que unos pequeños ajustes solucionen el problema de que la comida quede cruda o pasada de cocción.

Resultado	Recomendación
Comida muy clara	Use el tiempo de cocción medio o máximo recomendado en el paquete o la receta..
Comida muy oscura	Use el tiempo de cocción mínimo recomendado en el paquete o la receta.

RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

Sugerencias de cocción

Use estas sugerencias adicionales para obtener los mejores resultados con su electrodoméstico.

Cocción	Sugerencias
Horneado	
Colocación de la parrilla	Siga las instrucciones en el capítulo “Setting Oven Controls” que comienza en la page 13. Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
"Preheat" (precalenta-miento	Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, tortas, bizco-chos y panes. Ponga la comida inmediatamente después de la señal sonora.
Control del alimento	Utilice la ventana y la luz del horno para controlar la comida. Abrir la puerta reduce la calidad del horneado.
Colocación de alimentos	Deje por lo menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear para una correcta circulación del aire.

Cocción	Sugerencias
Broiling (Asado) / (Roasting) Asado a la parrilla	
Asadera	Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos, ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. La asadera retendrá los derrames de grasa y el inserto ayudará a evitar las salpicaduras de grasa. Si la asadera y el inserto no vienen con este electrodoméstico, se pueden comprar en Frigidaire.com.

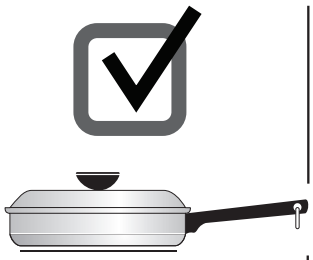
Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste de calor necesario para obtener los mejores resultados de la cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos a utilizar como se muestra en Figura 1 y Figura 2.

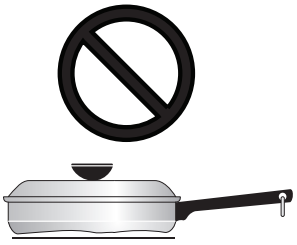
Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre este (vea la Figura 1). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la Figura 2).



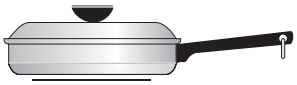
Figure 1: Prueba de los utensilios



- Utensilio con fondo plano y lados rectos.
- Tapas bien ajustadas.
- El peso de la manija no inclina el utensilio. El utensilio está bien balanceado.
- El tamaño de los utensilios concuerda con la cantidad de alimento por preparar y el elemento superior.
- Fabricado con material que es buen conductor de calor.
- Fácil de limpiar.
- El diámetro del utensilio debe concordar siempre con el tamaño del elemento.



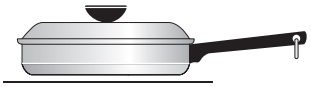
- Utensilios con fondo curvo y deformado.



- Utensilios de más de media pulgada (o 12 mm) más grandes que el área de cocción marcada en la cubierta.



- La manija pesada inclina el utensilio.



- Utensilios más pequeños que el área de cocción marcada en la cubierta.

Figure 2: Utensilios correctos

Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del quemador superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

- **Aluminio**: excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras).
- **Cobre**: excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente (vea Aluminio).
- **Acero inoxidable**: conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
- **Hierro fundido**: conductor lento del calor que lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.
- **Porcelana esmaltada sobre metal**: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.
- **Vidrio**: conductor lento de calor.

IMPORTANTE

No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los tomaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de la cubierta de la estufa.

IMPORTANTE

No coloque papel de aluminio ni NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta.

ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES SUPERIORES

Instalación de las tapas de los quemadores

Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores superiores y las rejillas de los quemadores superiores estén bien instaladas y en las ubicaciones correctas.

1. Retire todo el material de empaque del área de la cubierta de cocción.
2. Verifique que todas las tapas de los quemadores estén ubicadas correctamente en los quemadores superiores

Desempaque las tapas de los quemadores y colóquelas sobre la cubierta de cocción.

Deseche todo el material de empaque.

En los quemadores redondos, el reborde de la tapa del quemador (Figura 1) debe calzar firmemente en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado. Consulte Figura 2 para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador.

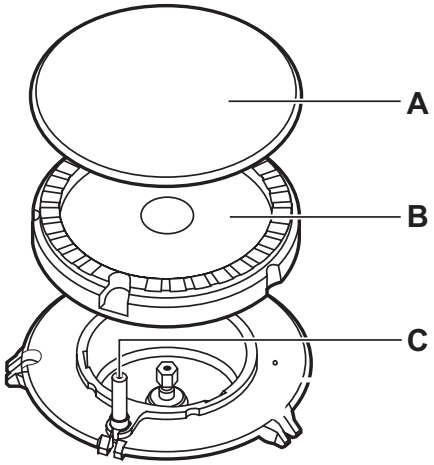


Figure 5: Tapa del quemador (A) cabeza del quemador (B) ignitor (C) orificio (D)

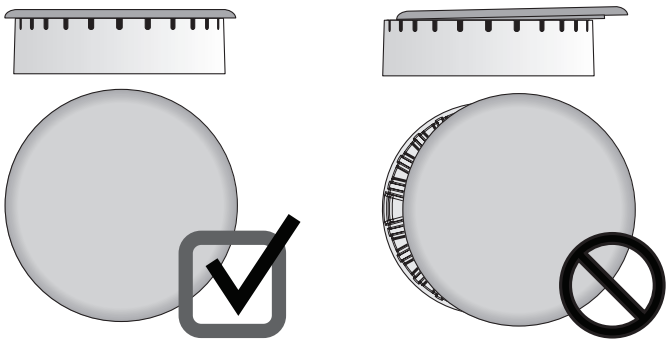


Figure 3: Colocación correcta de la tapa del quemador

Una vez que esté en su lugar, puede verificar si cabe deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado (Figura 3) para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto en el centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar un chasquido.

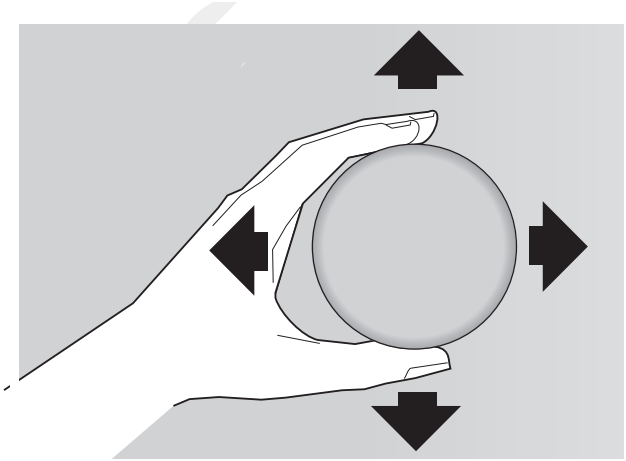


Figure 4: Mueva suavemente la tapa para colocarla correctamente

IMPORTANTE

Tenga en cuenta que la tapa del quemador no se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente moverla de lado a lado.

- No use los quemadores superiores sin que las tapas de los quemadores estén instaladas correctamente. Las tapas de los quemadores mal asentadas pueden evitar que los quemadores se enciendan o causar una llama y un calentamiento desparejos.
- Si faltan piezas o si la instalación es incorrecta, puede haber derrames, quemaduras o daños en su estufa y utensilios de cocina.
- Nunca coloque objetos inflamables en la cubierta de cocción.

PRECAUCIÓN

- No permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza, ni ningún otro material entren en la abertura de los orificiospara gas.
- Siempre mantenga las tapas y las cabezas de los quemadores en su lugar cuando los quemadores superiores estén en uso.
- Nunca coloque objetos inflamables en la cubierta de cocción.

Instalación de las rejillas de los quemadores

To install burner grates, place the grates flat-side down and align them into the cooktop recess.

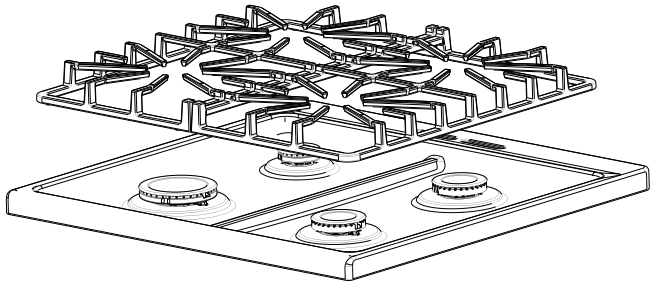


Figure 6: Instalación correcta de la rejilla

IMPORTANTE

- Verifique que todos los quemadores estén ubicados correctamente en la cubierta de cocción antes de utilizar los quemadores de la superficie (Figura 4). Los quemadores están diseñados para permanecer dentro de la superficie de cocción.
- Las rejillas deben quedar acopladas al ras una contra otra y contra los lados del hueco.
- No coloque papel de aluminio ni otro tipo de revestimiento en el área debajo de las rejillas o en cualquier parte de la cubierta de cocción.

Tipos de quemadores superiores a gas

La cubierta de cocción viene equipada con quemadores superiores a gas con capacidades nominales de BTU diferentes. La capacidad de calentar alimentos rápidamente y en grandes cantidades aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta.

- Los quemadores pequeños son mejores para calentar a llama baja de pequeñas cantidades de comida.
- Los quemadores estándares se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción.
- El quemador más grande es mejor para calentar rápidamente grandes cantidades de líquido o para preparar grandes cantidades de alimentos. El quemador grande está ubicado en la posición delantera derecha de la superficie de cocción.

Sin importar su tamaño, siempre elija utensilios apropiados para la cantidad y el tipo de alimento que prepare. Seleccione un quemador y ajuste el tamaño de la llama según corresponda para la olla. Nunca permita que la llama se extienda más allá del borde exterior del utensilio.

Enlatado de conservas

Asegúrese de leer y seguir todas las pautas siguientes cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web del USDA (Departamento de Agricultura de los EE. UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

- Cuando enlate conservas en el hogar, utilice únicamente un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio. El calor se propaga de manera más uniforme cuando la superficie inferior es plana. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador.
- Se recomienda usar utensilios de enlatado de diámetros más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico y para centrar los utensilios de enlatado en las rejillas de los quemadores.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para primero hacer hervir el agua. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.
- Utilice recetas probadas y siga las instrucciones con cuidado. Consulte con su Servicio de Extensión Agrícola Cooperativa local o un fabricante de envases de vidrio para obtener la información sobre enlatado más actualizada.
- Es mejor enlatar cantidades pequeñas y cargas livianas.
- No deje utensilios de enlatado a presión o a baño María a temperatura alta por mucho tiempo.

AJUSTAR LOS CONTROLES SUPERIORES

Ajuste de los controles superiores

La capacidad de calentar alimentos rápidamente y en grandes volúmenes aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta. Su electrodoméstico a gas puede estar equipado con quemadores de diferentes tamaños.

Sin importar su tamaño, es importante elegir utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare. Elija un quemador y un tamaño de llama adecuados para el tamaño del utensilio.

- Los quemadores de tamaño normal se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción.
- Los quemadores pequeños son mejores para calentar a llama baja de pequeñas cantidades de comida.
- Los quemadores grandes son mejores para calentar grandes cantidades de líquido o para calentar mayores cantidades de alimentos.

Ajuste de un quemador superior:

1. Coloque el utensilio en el centro de la rejilla del quemador superior. Asegúrese de que el utensilio quede estable sobre la rejilla del quemador.
2. Oprima la perilla de control superior del quemador hacia adentro y gírela a la izquierda para sacarla de la posición 'OFF' (Apagado) (Figure 7).
3. Libere la perilla de control y gírela a la posición "LITE" (encendido) (🔥). Verifique visualmente que el quemador tenga una llama de gas constante.

IMPORTANT

- **NUNCA** coloque o extienda un utensilio de cocina sobre dos áreas de cocción diferentes a la vez a menos que el utensilio esté específicamente diseñado a tal fin.
- **NO** cocine con la perilla de control en la posición "Lite" (encendido) (🔥). El encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas. Oprima la perilla de control hacia afuera de la posición "LITE" (encendido) y ajuste el tamaño de la llama.
- **No coloque** papel de aluminio ni NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar el aspecto de la cubierta de cocción permanentemente.

4. Una vez que el quemador superior esté encendido, presione la perilla de control superior y gírela a la izquierda al tamaño de llama deseado. Ajuste la llama según sea necesario usando las marcas de la perilla.

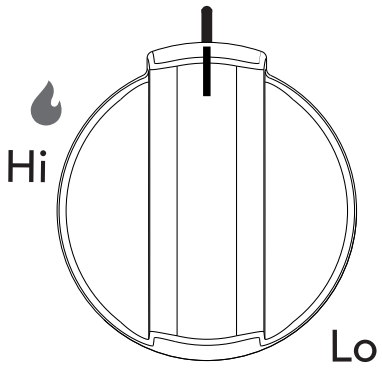


Figure 7: Perilla de control superior

PRECAUCIÓN

No coloque artículos inflamables tales como envoltorios plásticos, portacucharas o saleros y pimenteros de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los quemadores superiores.

NOTA

- Cuando ajuste una perilla de control a la posición "Lite" (encendido), todos los encendedores de los quemadores superiores emitirán chispas a la misma vez. Sin embargo, solo el quemador que esté activando se encenderá.
- En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición "lite" (encendido). Una vez que se encienda el quemador, oprima la perilla hacia adentro para sacarla de la posición "Lite" (encendido) y luego ajustar la llama al nivel deseado. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente.

Ajuste el tamaño correcto de la llama

Ajuste el tamaño correcto de la llama

El color de la llama es la clave para el ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.

Para la mayoría de las recetas, comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las siguientes recomendaciones como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de cocción (Table 1).

Para freír en aceite, use un termómetro apropiado y ajuste la perilla de control según sea necesario. Si el aceite está demasiado frío, el alimento lo absorberá y quedará grasoso. Si el aceite está demasiado caliente, el alimento se dorará muy rápido y el centro quedará crudo. No intente freír en aceite demasiado alimento a la vez, ya que no se dorará ni se cocinará adecuadamente.

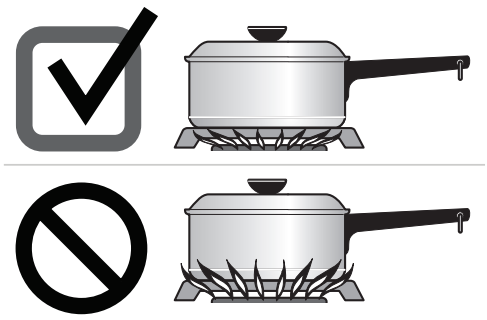


Figure 8: Ajustes de la llama

Tamaño de la llama	Tipo de cocción
Llama alta	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.
Llama media	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para cocinar al vapor.
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.
Estos ajustes se basan los utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.	

Table 1: Ajustes de la llama recomendados para la cocción

Cocción con una plancha (algunos modelos)

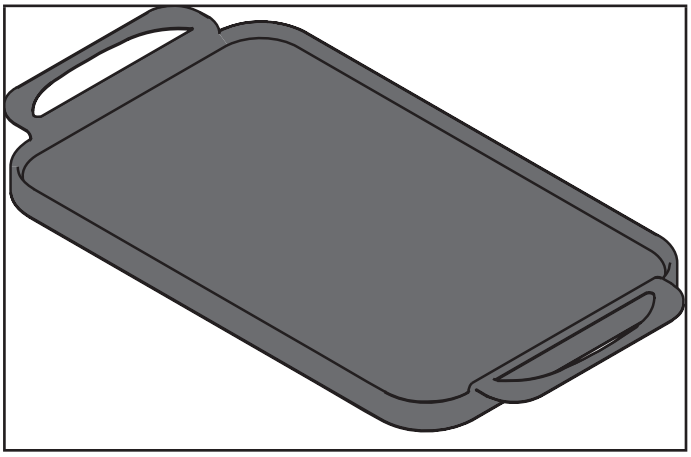


Figure 9: Plancha

La plancha es un accesorio versátil que es perfecto para cocinar alimentos que requieren superficies planas largas tales como panqueques, tostadas, sándwiches grillados, panceta, y también para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo.

Después de su uso, deje enfriar la plancha antes de lavarla. Lave a mano con agua caliente jabonosa. No deje en remojo. Seque bien. No coloque la plancha en el lavavajillas.

Si desea comprar una plancha, puede pedir una en Frigidaire.com.

Uso de la plancha:

Coloque la plancha de manera segura sobre las rejillas de los quemadores. Precaliente la plancha durante 5 minutos en un ajuste entre medio y medio bajo. El precalentamiento lento asegura una distribución uniforme del calor durante la cocción. **NO** precaliente la plancha en el ajuste "HI" (alto). Si precalienta la plancha en el ajuste "HI" (alto), la plancha se puede abombar y la distribución del calor no será uniforme.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta malgasta energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras (Figura 2).

AJUSTAR LOS CONTROLES SUPERIORES

Ubicación del respiradero del horno (algunos modelos)

La ventilación del horno se encuentra debajo del panel de control. Cuando el horno está encendido, el aire caliente se libera a través de dicho respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. No bloquee el respiradero del horno. No cierre nunca las aberturas con láminas de aluminio ni ningún otro material. Es posible que aparezca vapor o humedad cerca del respiradero del horno. Esto es normal.

El ventilador de refrigeración (algunos modelos)

El ventilador de refrigeración funciona durante la cocción. El aire se expulsa a través de las rejillas de ventilación entre la puerta del horno y el panel de control, como se muestra en la Figura 10.

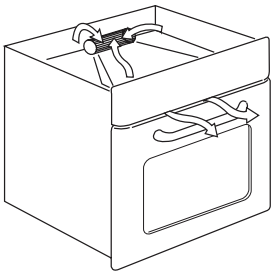


Figure 10: Ubicación del ventilador de refrigeración

⚠ ADVERTENCIA

Forros protectores: No utilice papel de aluminio u otro material o forros para forrar la parte inferior del horno, las paredes, las parrillas o demás partes del interior de la estufa. Esto alterará la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y posiblemente causará daños permanentes al interior del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio. Durante el ciclo de autolimpieza, las temperaturas del horno serán lo suficientemente altas para derretir el papel.

⚠ PRECAUCIÓN

- Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.
- Para prevenir el posible daño del horno, no intente cerrar la puerta del horno hasta haber colocado todas las parrillas debidamente en su lugar.

Las parrillas planas

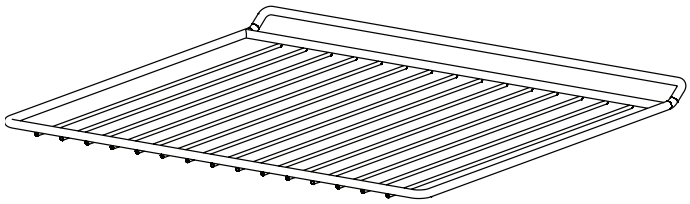


Figure 11: Las parrillas planas

Las parrillas planas pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.

Desinstalación, reinstalación y organización en las posiciones plana o irregular de las parrillas del horno

Siempre organice las parrillas del horno cuando el horno esté frío.

Extracción de la parrilla: tire de ella en dirección recta hacia afuera, hasta que llegue al tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Reinstalación de la parrilla: acóplela en las hendiduras a ambos costados de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela ligeramente hacia atrás a su posición final. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas.

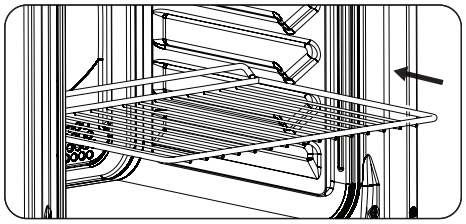


Figure 12: Reinstalación de la parrilla

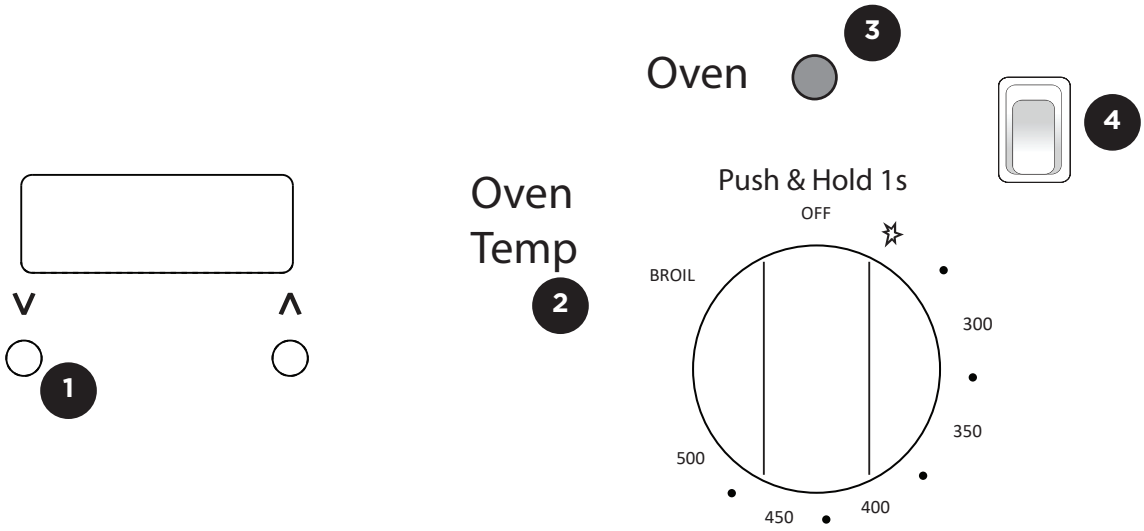
Circulación de aire en el horno

El bastidor tiene una forma especial en la parte trasera que ayuda a la circulación del calor.

No empuje la bandeja de cocción hasta la pared posterior de la cavidad. Esto evita que el calor circule alrededor de la bandeja. La comida puede quemarse, especialmente en la parte trasera de la bandeja.

Para obtener una mejor circulación de aire al hornear, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios de cocina para lograr una circulación de aire adecuada. Asegúrese de que las bandejas y los utensilios de cocina no se toquen entre sí, la puerta del horno, los lados o la parte posterior de la cavidad del horno.

El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios de cocina para que el calor uniforme alcance la comida.



Funciones de control del horno

1. **Flechas hacia arriba/abajo:** se utilizan para ajustar y configurar la funcionalidad de temporizador del electrodoméstico.
2. **Perilla de temperatura del horno:** se usa para seleccionar la temperatura de cocción.
3. **Luz indicadora del horno:** se enciende cuando el horno está configurado en la función "Broil" (asado a la parrilla).
4. **Luz del horno:** se usa este interruptor para encender o apagar la luz interna del horno.

Funcionamiento de la luz del horno

Oprima el interruptor de la luz del horno (4) que se encuentra en el panel de control para encender y apagar la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada.

La luz interior del horno se encuentra en la parte trasera superior derecha en el interior del horno. Para cambiar la luz interior del horno, vea "Cambio de la luz del horno" en la sección de **Cuidado y limpieza**.

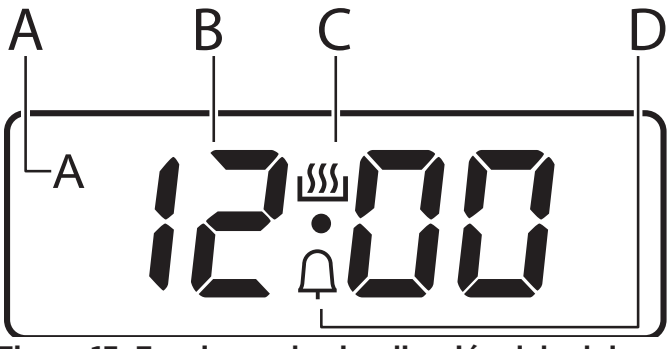


Figure 13: Funciones de visualización del reloj

Programación del reloj

Cuando el electrodoméstico se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, destellará "0:00" en la pantalla. Se recomienda siempre programar la hora correcta del día antes de usar el electrodoméstico.

Para programar el reloj:

1. Oprima ^ y v al mismo tiempo. La hora en la pantalla dejará de destellar. El punto en el medio de la pantalla destellará.
2. Use ^ o v para configurar la hora correcta del día. Después de aproximadamente cinco segundos, el punto en la pantalla dejará de destellar y la pantalla muestra la hora del día que programó.

NOTA

En algunos modelos, la hora del día tiene un formato de reloj de 24 horas y no puede cambiarse al formato de 12 horas.

Funciones del temporizador

Para programar el temporizador:

1. Oprima ^ o v para configurar la hora deseada. El icono 🔔 destella, y la hora restante aparecerá en la pantalla. Después de 5 segundos, el icono 🔔 dejará de destellar y comenzará la cuenta regresiva.
2. Cuando termine el tiempo, el indicador de la función en la pantalla comenzará a destellar y sonará una señal durante seis minutos. Oprima cualquier botón para detener la señal.

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales.

⚠ PRECAUCIÓN

Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

No cocine alimentos directamente en la parte inferior del horno. Para evitar dañar el interior y las superficies del horno, siempre cocine los alimentos en el horno con utensilios para hornear colocados en una parrilla de horno.

Para programar el horneado:

1. Coloque las parrillas del horno cuando el horno aún esté frío.
2. Gire la perilla de temperatura del horno a la posición de chispas (✲) y oprima la perilla para encender el quemador del horno.
3. Después de que el quemador se haya encendido, gire la perilla a la temperatura deseada.
4. Deje precalentar el horno durante 15 minutos antes de hornear. No es necesario precalentar el horno cuando prepare asados, guisos o para asar la mayoría de los alimentos.
5. Para cancelar la función de horneado, gire la perilla de temperatura del horno a la posición OFF (apagado).

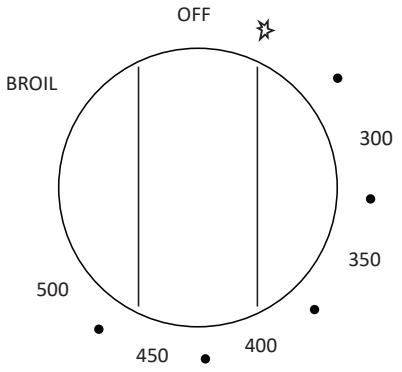


Figure 14: Perilla de temperatura del horno

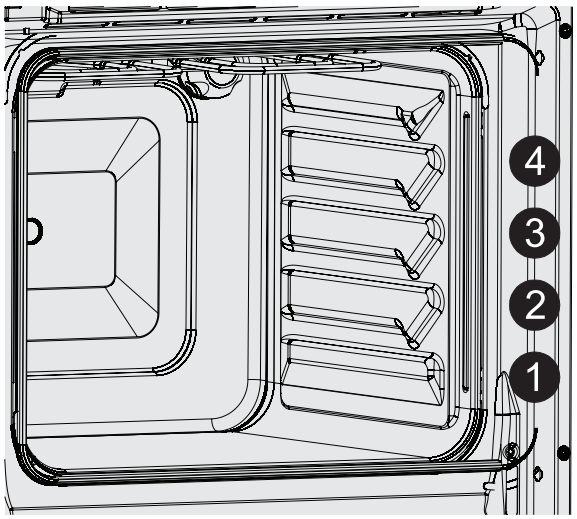


Figure 15: Posiciones de la parrilla del horno

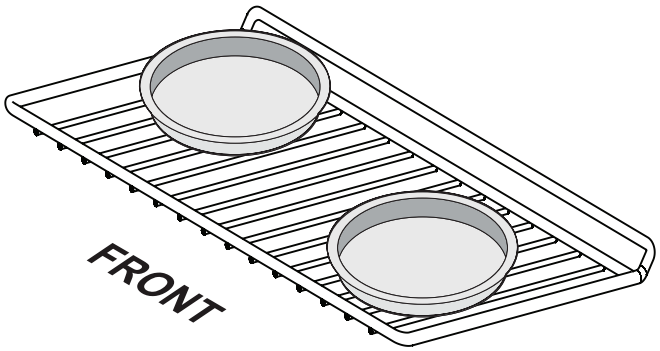


Figure 16: Horneado con una sola parrilla

IMPORTANTE

Para este electrodoméstico, la función de horneado recomendada es el horneado radiante con una sola parrilla para obtener los mejores resultados de cocción cuando se cocinen alimentos con masa o panificados, como tortas, pasteles y panes.

- Para obtener los mejores resultados cuando hornee con una sola parrilla, coloque la parrilla en la posición 2 o 3 (Figura 15).
- Cuando hornee alimentos usando una parrilla, coloque los utensilios como se muestra en la Figura 16. Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.

NOTA

La imagen de horneado es correcta, pero también se usa a los fines de presentación. También puede hornear con la bandeja izquierda al frente y la bandeja derecha atrás. Cualquier posición para cualquiera de las bandejas hornea correctamente.

Consejos de horneado generales:

- Precaliente el horno 15 minutos antes de hornear alimentos como galletas, bizcochos, tortas y panes.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y panecillos.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia. Abrir la puerta reducirá la temperatura del horno.
- El utensilio de vidrio es un conductor lento del calor. Por lo tanto, puede que deba bajar la temperatura del horno.

Ajuste para asado a la parrilla

Use para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante y obtener un dorado ideal. Coloque la parrilla según se sugiere en la Tabla 3.

NOTE

Mantenga la puerta del horno cerrada cuando ase a la parrilla. El calor que sale podría dañar las perillas y los controles del electrodoméstico.

Para programar el asado a la parrilla:

1. Coloque la parrilla del horno cuando aún esté frío.
2. Gire la perilla de temperatura del horno a la posición “Broil” (asar a la parrilla) (Figura 14). Para obtener resultados óptimos, precaliente el elemento de asar a la parrilla 10 minutos antes de agregar los alimentos.
3. Coloque el inserto en la asadera (si viene equipado) y luego coloque el alimento en el inserto (si usa una asadera y un inserto). Para comprar la asadera y el inserto, visite frigidaire.com
4. Coloque la asadera y el inserto sobre la parrilla del horno. Coloque la asadera en el centro directamente debajo del elemento asador. Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos. Voltéelo y áselo del otro lado.
5. Para cancelar la función de asado a la parrilla, gire la perilla de temperatura del horno a la posición OFF (apagado).

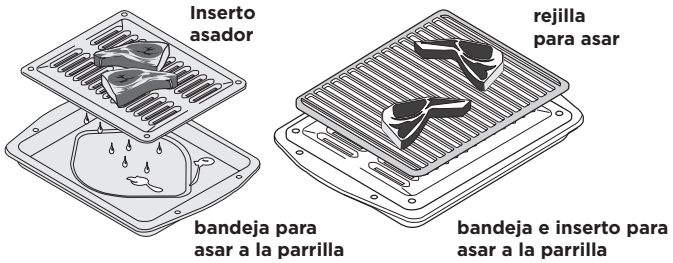


Figure 17: Inserto asador, rejilla para asar, bandeja e inserto para asar a la parrilla

ADVERTENCIA

En caso de que se produzca un incendio en el horno, mantenga la puerta cerrada y apague el horno. Si el incendio persiste, vierta bicarbonato de sodio en el fuego o use un extintor de incendios. No vierta agua ni harina en el fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede hacer que el incendio de grasa se disperse y causar lesiones personales.

La asadera y el inserto para asar a la parrilla permiten drenar la grasa y protegerla contra el calor del asador. No use la asadera sin el inserto. No cubra el inserto con papel de aluminio, ya que la grasa se puede encender.

PRECAUCIÓN

Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Table 2: Recomendaciones de "broil" (asado a la parrilla)

Alimento	Parrilla Posición	Temperatura	Tiempo de cocción en minutos		Nivel de cocción
			1.º lado	2.º lado	
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grosor	3	Función/tecla BROIL (asar a la parrilla)	8:00 9:00	6:00 8:00	Semicrudo** Término medio
Chuletas de cerdo, 3/4" de grosor	3	Función/tecla BROIL (asar a la parrilla)	9:00	8:00	Bien cocido
Pollo, con hueso	3	Función/tecla BROIL (asar a la parrilla)	30:00	20:00	Bien cocido
Pollo sin hueso	3	Función/tecla BROIL (asar a la parrilla)	10:00	8:00	Bien cocido
Pez	3	Función/tecla BROIL (asar a la parrilla)	15:00	--	Bien cocido
Camarónes	3	Función/tecla BROIL (asar a la parrilla)	7:00	--	Bien cocido
Hamburguesa, 1 "de grosor	3	Función/tecla BROIL (asar a la parrilla)	8:00 9:00	6:00 8:00	Semicrudo** Término medio

El Departamento de Agricultura de los EE. UU. indica que, si bien la carne **semicruda es popular, debe saber que si cocina la carne solo hasta alcanzados los 140 °F (60 °C) algunos organismos que causan intoxicación por alimentos pueden sobrevivir. (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. Junio de 1985). La temperatura mínima recomendada por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) es de 145 °F (63 °C) para carne de res fresca término medio. Para la carne bien cocida, 170 °F (77 °C). Todos los tiempos de cocción que se muestran son luego de los 2 minutos de precalentamiento.

Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente reduce la dificultad de las limpiezas posteriores

⚠ PRECAUCIÓN

- Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico esté frío.
- Si se utilizan amoníaco o agentes de limpieza de electrodomésticos, deben retirarse y el electrodoméstico debe enjuagarse bien antes de ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione ventilación adecuada.

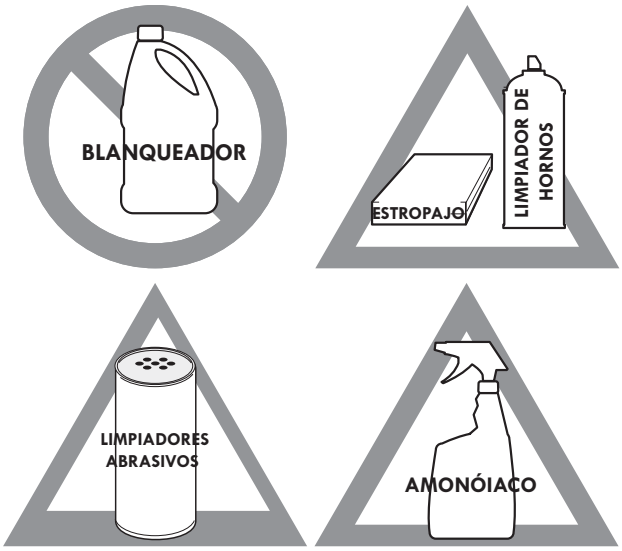


Figure 18: Use los agentes de limpieza con precaución

Superficie o área	Recomendaciones de limpieza
Aluminio y vinilo	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua. Enjuague con agua limpia, pula y seque con un paño suave y limpio.
Perillas de control pintadas y de plástico Piezas pintadas del armazón Molduras decorativas pintadas	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, pula y seque con un paño suave y limpio. Se pueden utilizar limpiavidrios, pero no aplique directamente en la superficie; rocíe sobre un paño y limpie.
Panel de control	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. No rocíe líquidos directamente en las áreas de las teclas de control y pantalla del horno. No use grandes cantidades de agua en el panel de control; el exceso de agua en el área de control podría causar daños al electrodoméstico. No utilice otros agentes de limpieza líquidos o abrasivos, esponjas ásperas o toallas de papel porque dañarán el acabado.
Perillas de control	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Para sacar las perillas de control: gírelas hasta la posición "OFF" (apagado), sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee las marcas de la posición "OFF" e inserte las perillas en su lugar.
Acero inoxidable	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, seque con un paño suave y limpio. No use ningún agente de limpieza que contenga sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco.
Acero inoxidable Smudge Proof™ Acero inoxidable negro	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, seque con un paño suave y limpio. No use agentes de limpieza de electrodomésticos, agentes de limpieza para acero inoxidable, o agentes de limpieza que contengan sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco. Estos agentes podrían dañar el acabado.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Asadera de porcelana esmaltada e inserto Revestimiento de porcelana de la puerta Piezas de porcelana del armazón	Enjuague con agua limpia y un paño húmedo. Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 50/50 de agua limpia y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel con amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todos los agentes de limpieza; de lo contrario, la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. No deje que queden derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas) en las superficies de porcelana. Estos derrames pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
Limpieza manual del interior del horno	El interior del horno está recubierto de porcelana y puede limpiarse de manera segura con limpiadores de horno. Siga siempre las instrucciones del fabricante sobre el uso de los limpiadores. Después de limpiar, elimine todos los residuos de limpiador de horno o de lo contrario la porcelana se podría dañar cuando se vuelva a calentar. No rocíe limpiador de horno en ningún interruptor o control eléctrico. No rocíe ni permita que se acumule limpiador de horno en la sonda que funciona como sensor de temperatura. No rocíe limpiador en la moldura de la puerta del horno, la junta de la puerta, los rieles plásticos de la puerta, las manijas ni en ninguna superficie exterior del electrodoméstico.
Puerta del horno	Utilice detergente suave para lavar platos y agua o una solución 50/50 de vinagre y agua para limpiar la parte superior, la parte delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. Se pueden utilizar limpiadores o pulidores para cubiertas de cocción de vidrio cerámico en el interior de la ventanilla. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni deje que entre agua o agentes de limpieza en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente 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 está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Tenga cuidado de no frotar, dañar o quitar la junta.
Quemadores superiores de la superficie de cocción a gas	Consulte “Limpieza de los quemadores sellados” en la Página 7.
Rejillas superiores de la superficie de cocción a gas Tapas de los quemadores de la cubierta de cocción a gas	Use una esponja de restregar plástica no abrasiva y un limpiador levemente abrasivo. No deje que queden derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas) en las rejillas o las tapas de los quemadores. Estos derrames pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza. Limpie los derrames apenas se enfríen las superficies. Seque bien inmediatamente después de la limpieza.

Limpieza de los quemadores sellados

Para evitar posibles quemaduras, no intente limpiar antes de apagar todos los quemadores superiores y de esperar a que se enfríen.

Las adiciones, los cambios o las conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por una agencia de servicio autorizada. Limpie la cubierta con frecuencia. Límpiela usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar rayones. Si se mantienen limpios los orificios de las cabezas de los quemadores superiores, se evitarán el mal encendido del quemador y las llamas disparejas.

Limpieza de las cavidades y contornos de la cubierta:

- Si se produce un derrame sobre o dentro de las áreas en relieve o con bordes, seque el líquido del derrame con un paño absorbente.
- Enjuague con un paño húmedo limpio y seque.

PRECAUCIÓN

- Para evitar posibles quemaduras, no intente utilizar los quemadores superiores sin las tapas en su lugar.
- No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta de cocción.

Limpieza de las cabezas de los quemadores:

1. Retire la tapa del quemador de la cabeza del quemador (consulte en la Figura 2). Limpie la tapa con agua caliente jabonosa y seque bien.
2. Para quitar suciedad quemada y seca, aplique agua caliente jabonosa en la tapa del quemador. Espere hasta que se ablande la suciedad.

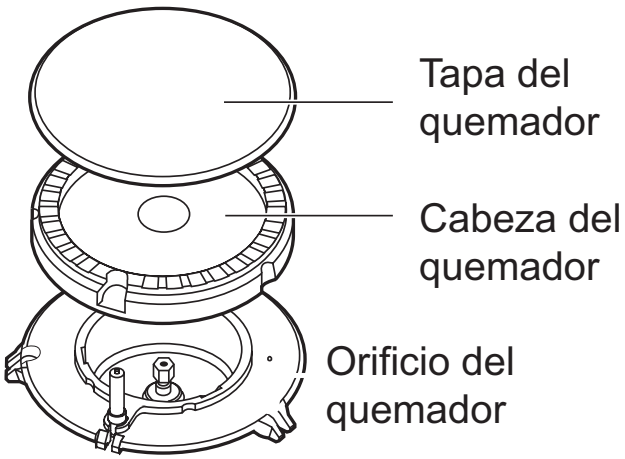


Figure 19: Limpieza de quemadores de gas

3. Use un cepillo de dientes para limpiar toda la tapa del quemador
4. Wipe the burner cap and head clean with a soft, Limpie la tapa del quemador y la cabeza con un paño suave y limpio, una esponja o un paño de limpieza que no raye. Limpie el orificio del quemador con un paño antes de volver a colocar la cabeza y la tapa del quemador. El conjunto del quemador debe estar completamente seco antes de su uso.
5. Asegúrese de que las tapas y las cabezas de los quemadores estén colocadas y asentadas correctamente sobre el encendedor. Las tres patas de montaje en el quemador se alinearán con las ranuras en el soporte del orificio. Cuando se coloca correctamente, la tapa del quemador no debe moverse fuera de la cabeza del quemador (consulte “Montaje de las tapas del quemador” en la página 13).
6. Si el quemador no se enciende, vuelva a verificar la colocación del cabezal del quemador en el soporte del orificio y la tapa.

IMPORTANT

- Siempre mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar cada vez que los utilice.
- Cuando vuelva a instalar las tapas de los quemadores, asegúrese de que dichas tapas estén firmemente asentadas sobre las cabezas de los quemadores.
- Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos superiores bajo ninguna circunstancia.
- Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la cubierta de cocción. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, sino que puede fundirse sobre la superficie de vidrio cerámico, romperla o marcarla, dañándola permanentemente.
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, no permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

Reinstalación de la luz del horno

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar la luz del horno..

Reemplazo de las bombillas del interior del horno:

The interior oven light is located at the rear of the oven cavity and covered with a glass shield. The glass shield must be in place whenever the oven is in use (Figure 21). Only use lamps with the same specifications.

1. Coloque un paño en la parte inferior del interior del aparato. La tela evitará dañar la cubierta de cristal de la lámpara y la cavidad.
2. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
3. Gire la cubierta del cristal de la lámpara en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla.
4. Limpie la cubierta de vidrio.
5. Reemplace la bombilla por una bombilla adecuada resistente al calor de 300 ° C.
6. Reemplace la cubierta de vidrio de la lámpara del horno de vidrio.
7. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).

NOTE

No permita que sus dedos toquen la nueva bombilla cuando la reemplace. Esto acortará la vida útil de la bombilla. Use una toalla de papel o un guante de algodón mientras maneja la bombilla nueva cuando la instale.

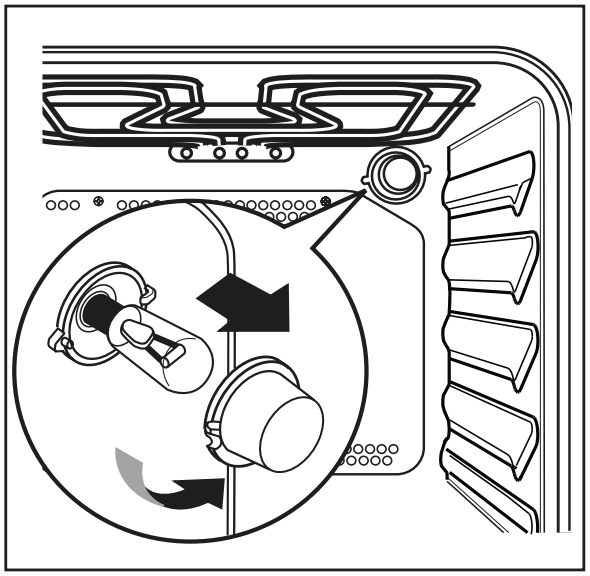


Figure 20: Luz del horno

Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior hacia abajo. No utilice el aparato sin el panel de vidrio interno.

Desmontaje de la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal con el piso (consulte la Figura 21).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (consulte la Figura 22). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (consulte la Figura 23).
4. Cierre la puerta aproximadamente a 10 grados del marco de la puerta (consulte la Figura 24).
5. Levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (consulte la Figura 26).

IMPORTANTE

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Seque con un paño suave. No utilice lana de acero, ácidos o materiales abrasivos, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno con las mismas precauciones.

IMPORTANTE

Instrucciones especiales para el cuidado de la puerta: la mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper. No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, la estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

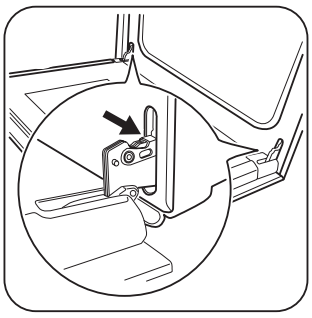


Figure 21: Ubicación de las bisagras de la puerta

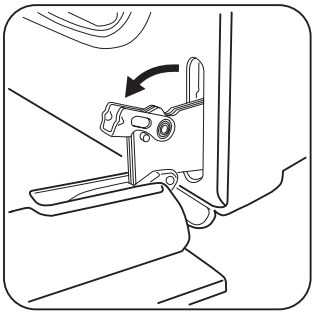


Figure 22: Seguros de las bisagras de la puerta

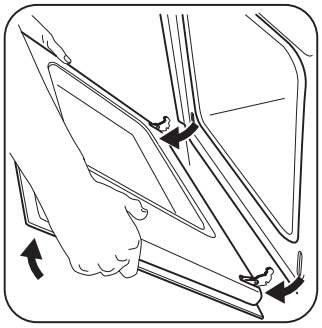


Figure 23: Sujeción de la puerta para su extracción

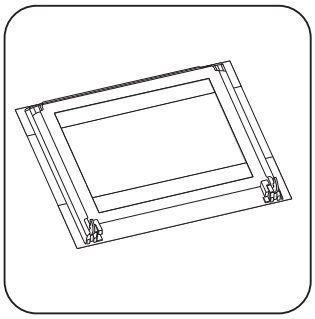


Figure 24: Colocación y ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación

IMPORTANTE

Instrucciones especiales para el cuidado de la puerta: la mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper. No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, la estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

Reinstalación de la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (consulte la Figura 23).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (consulte la Figura 23). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno y déjela horizontal en relación con el piso (consulte la Figura 21).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno a su posición bloqueada (consulte la Figura 22).
5. Cierre la puerta del horno.

Papel de aluminio y utensilios de aluminio

⚠ ADVERTENCIA

- Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden absorber el calor y causar un riesgo de incendio.
- Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

IMPORTANTE

- Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos superiores bajo ninguna circunstancia.
- Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la cubierta de cocción. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, sino que puede fundirse sobre la superficie de vidrio cerámico, romperla o marcarla, dañándola permanentemente.

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO

Para obtener los mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carne o preparar cacerolas. Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado		
Problemas de horneado	**Causas**	**Soluciones**
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior. 	Cookies and biscuits put into oven before oven is preheated. Rack position is too low.	Deje que el horno se precaliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. Elija tamaños de bandeja que permitan al menos 2 "de espacio de aire. Use la posición correcta de la rejilla para las necesidades de horneado.
Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior. 	Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. El horno está demasiado caliente.	Allow oven to preheat to the selected temperature before Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado.
Las tortas quedan crudas en el centro. 	El horno está demasiado caliente. Tamaño de bandeja incorrecto. La bandeja no está centrada en el horno. Los utensilios de vidrio son un conductor de calor lento..	Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado. Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja. Reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción o use utensilios para hornear brillantes..
Las tortas quedan inclinadas. 	El horno no está nivelado. La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. La bandeja está deformada. La luz del horno se dejó encendida mientras se hornea.	Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. No use bandejas abolladas o deformadas. No deje encendida la luz del horno mientras esté horneando.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	El horno está demasiado frío. El horno está demasiado lleno. Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	Ajuste el horno a 25 °F (13 °C) por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.Sa

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO

Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados.

Problema	Causa / Solución
La estufa completa no funciona	El electrodoméstico no está conectado. Asegúrese de que el cable eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. Verifique la caja de fusibles y el disyuntor para asegurarse de que el circuito está activo. Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio.

Problemas del horno	
Problema	**Causa / Solución**
Resultados de horneado deficientes.	Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Use la posición de parrilla correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Caliente el horno a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Consulte “Adjusting the Oven Temperature” en la page 26 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Consulte “Replacing the Oven Light” en la page 25.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno	Hay derrames excesivos en el horno. Ha caído grasa o comida en la parte inferior o en el interior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes cuando se asa a la parrilla, consulte “Using the Broil Feature” en la page 21.
Oven racks discolored or do not slide easily.	Clean by using a mild abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry, and replace in oven.
Sale demasiado humo del horno cuando se asa a la parrilla.	Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de “Using the Broil Feature” en la page 21. La carne está demasiado cerca del elemento de asar o del quemador. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el asador o el quemador. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar que la carne se pandee, pero no corte hasta la parte magra. Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
El electrodoméstico está desnivelado.	Asegúrese de que el piso esté nivelado, fuerte y estable para soportar la estufa. Si el piso está hundido o en desnivel, llame a un carpintero para corregir el problema. Instalación deficiente. Coloque cuidadosamente la parrilla en el centro del horno. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada. Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.

Cooktop Problems	
Problema	**Causa / Solución**
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para que se pueda acceder fácilmente al electrodoméstico. La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra. No se recomienda la instalación sobre la alfombra. Consulte las instrucciones de instalación para obtener pautas específicas de su electrodoméstico.
La estufa completa no funciona.	El electrodoméstico no está conectado. Asegúrese de que el cable eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. Verifique la caja de fusibles y el disyuntor para asegurarse de que el circuito está activo. Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio.
Los quemadores superiores no encienden.	La perilla de control superior no se colocó completamente en la posición "LITE" [encendido] (🔥). Oprima la perilla de control y gírela a la posición "LITE" (encendido) hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla hasta alcanzar el tamaño de llama deseado. Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador "OFF" (apagado) y frío, use un cable de bajo calibre o una aguja para limpiar las ranuras de la cabeza y los orificios de encendido del quemador. Consulte “Cleaning the Cooktop and Surface Burners” en la sección Cuidado y limpieza en la page 24 para obtener instrucciones adicionales de limpieza. El cable eléctrico está desenchufado (solamente modelos de encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable eléctrico esté conectado firmemente al tomacorriente. El disyuntor se rompió. Verifique el disyuntor o la caja de fusibles. Interrupción del suministro eléctrico. Los quemadores se pueden encender manualmente. Consulte “Setting Surface Burners” en la page 15.
La llama no es uniforme o sólo se enciende en algunas partes del quemador alrededor de la tapa.	Las ranuras u orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador superior en "OFF" (apagado) y frío, limpie los orificios usando un alambre de bajo calibre o una aguja. Si queda humedad después de limpiar, sople levemente sobre la llama y haga funcionar el quemador hasta que la llama esté completa. Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Consulte “Cleaning the Cooktop and Surface Burners” en la sección Cuidado y limpieza en la page 24 para obtener instrucciones adicionales de limpieza.
La llama del quemador superior es demasiado alta.	La perilla de control del quemador superior está ajustada a un nivel demasiado alto. Cámbiela a un ajuste de llama más bajo. Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores superiores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Consulte “Cleaning the Cooktop and Surface Burners” en la sección Cuidado y limpieza en la page 24 para obtener instrucciones adicionales de limpieza. Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para corregir el problema.
La llama del quemador superior es anaranjada.	Hay partículas de polvo en la tubería principal de gas. Permita que los quemadores funcionen durante varios minutos hasta que la llama se vuelva azul. En las áreas costeras, es imposible evitar las llamas levemente anaranjadas debido al nivel de sal en el aire. Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para corregir el problema.

GARANTÍA

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de su fecha de compra original, Electrolux pagará todos los costes de reparación o sustitución de cualquier pieza de este electrodoméstico que tenga defectos de material o mano de obra cuando dicho electrodoméstico se instala, utiliza y mantiene con arreglo a las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos con números de serie originales que se han eliminado, alterado o no pueden determinarse fácilmente.
2. Productos entregados por su propietario original a otra parte o sacados fuera de EE. UU. o Canadá.
3. Óxido en el interior o el exterior de la unidad.
4. Los productos comprados «como son» no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de comida debido a fallos de neveras o congeladores.
6. Productos utilizados en un entorno comercial.
7. Solicitudes de servicio técnico no relacionadas con fallos de funcionamiento o defectos de material o mano de obra, o para electrodomésticos no utilizados de forma doméstica habitual o utilizados de un modo distinto a las instrucciones proporcionadas.
8. Solicitudes de servicio técnico para corregir la instalación del electrodoméstico o para instruirle como usar el electrodoméstico.
9. Gastos para hacer que el electrodoméstico esté accesible para la reparación como, por ejemplo, la retirada de molduras, armarios, estanterías, etc., que no sean parte del electrodoméstico suministrado de fábrica.
10. Solicitudes de servicio técnico para reparar o sustituir bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, o manijas, mangos u otras piezas de adorno del electrodoméstico.
11. Suplementos, incluyendo, sin limitación, solicitudes de servicio técnico fuera del horario de trabajo, en fines de semana o en vacaciones, aduanas, costes de transporte en ferry o gastos de kilometraje para solicitudes de servicio técnico a zonas remotas, incluido el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o a la vivienda producidos durante la instalación, incluyendo, sin limitación, a suelos, armarios, paredes, etc.
13. Daños causados por: trabajos de servicio realizados por empresas de servicio no autorizadas, uso de piezas distintas a piezas Electrolux originales o piezas obtenidas de personas distintas a las empresas de servicio autorizadas, o causas externas como, p. ej., uso abusivo, uso incorrecto, alimentación eléctrica inadecuada, accidentes, fuegos o fuerza mayor.

RENUNCIA DE GARANTÍAS TÁCITAS, LIMITACIÓN DE RECURSOS LEGALES

EL RECURSO LEGAL ÚNICO Y EXCLUSIVO DEL CLIENTE EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O LA SUSTITUCIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LO AQUÍ ESTIPULADO. LAS RECLAMACIONES BASADAS EN GARANTÍAS TÁCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UNA FINALIDAD ESPECÍFICA, SE LIMITAN A UN AÑO O EL PERIODO MÁS BREVE PERMITIDO POR LA LEY, PERO NO MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO RESPONDERÁ DE DAÑOS CONSECUENTES O ACCESORIOS COMO, POR EJEMPLO, DAÑOS A PROPIEDADES Y COSTES IMPREVISTOS RESULTANTES DE UN INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA POR ESCRITO O CUALQUIER GARANTÍA TÁCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITE LA EXCLUSIÓN O LA LIMITACIÓN DE DAÑOS CONSECUENTES O ACCESORIOS O LIMITACIONES DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS TÁCITAS, DE MODO QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PODRÍAN NO SER VÁLIDAS PARA USTED. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. EN FUNCIÓN DEL ESTADO EN EL QUE RESIDA, USTED PUEDE TENER TAMBIÉN OTROS DERECHOS.

Si necesita servicio técnico

Conserve su recibo, su nota de entrega u otros registros de pago apropiados para determinar el periodo de garantía por si necesitase solicitar servicio técnico. Si se realiza un servicio técnico, le conviene obtener y conservar todos los recibos y justificantes. El servicio técnico en virtud de esta garantía debe solicitarse contactando con Electrolux en las direcciones o en los números de teléfono indicados al pie.

Esta garantía solo es de validez en EE. UU. y Canadá. En EE. UU. su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a modificar o añadir obligaciones con arreglo a esta garantía. Las obligaciones para servicio técnico o piezas con arreglo a esta garantían deben ser cumplidas por Electrolux o una empresa de servicio técnico autorizada. Las características o especificaciones del producto descritas o ilustradas están sujetas a cambio sin previo aviso.

EE. UU.
1.800.944.9044
Electrolux Home Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Electrolux

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