

PRIMEROS Pasos

PARA EL USO

DE SU ESTUFA INDUCCIÓN FRIGIDAIRE GALLERY

ANTES DE COMENZAR



Instalación del horno

Asegúrese de que las parrillas para horno estén en su lugar antes de poner en funcionamiento la estufa. Consulte la Guía de uso y cuidado.



Configure el reloj

¡Es fácil! Presione , ingrese la hora usando las teclas numéricas, luego presione OK/START.



Antes de cocinar por primera vez

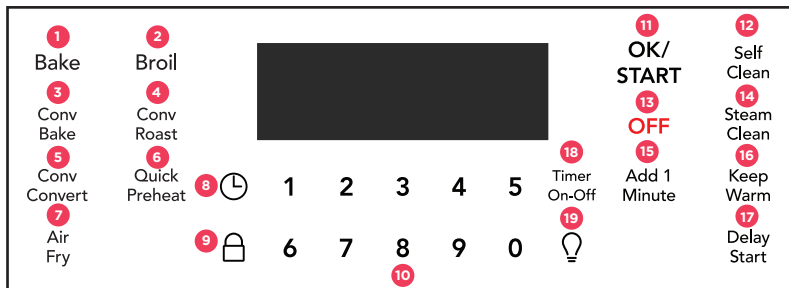
Para preparar el horno para comenzar a utilizarlo, configúrelo para hornear a 350 °F durante aproximadamente 30 minutos. A medida que la estufa se asienta en su hogar, es normal que haga algunos ruidos y largue humo.

USTED TIENE EL CONTROL



Tu horno controla

El uso del horno comienza con solo presionar las teclas del control del horno. Los modos de temperatura y cocción aparecerán en la pantalla a medida que avanza.



1. BAKE (horneado) es para alimentos que necesitan calor para subir y moverse suavemente en el horno.
2. BROIL (asado a la parrilla) se usa para programar la función de asar a la parrilla.
3. CONV BAKE hace circular el calor del horno continuamente para hornear.
4. CONV ROAST utiliza un ventilador de convección para dorar suavemente las carnes y sellar los jugos.
5. CONV CONVERT convierte las temperaturas de horneado estándar en temperatura de convección en la función de horneado por convección.
6. QUICK PREHEAT se utiliza mejor para hornear en una sola parrilla.
7. AIR FRY hace circular aire caliente de manera rápida y uniforme para brindar resultados crujientes y dorados con poco o ningún aceite.
8. SET CLOCK se usa para configurar la hora del día.

9. OVEN LOCK se utiliza para bloquear los controles del horno.
10. Las teclas 0-9 se utilizan para configurar la temperatura y el tiempo.
11. OK / START inicia las funciones de cocción y ajusta el reloj.
12. SELF CLEAN establece un ciclo de autolimpieza.
13. OFF apaga todas las funciones de cocción.
14. STEAM CLEAN ofrece un método de ahorro de tiempo para ayudar en la limpieza de rutina de suelos pequeños y ligeros.
15. ADD 1 MINUTE se utiliza para agregar minutos adicionales al temporizador.
16. KEEP WARM se utiliza para mantener los alimentos cocinados a temperatura de servicio en el horno.
17. DELAY START establece un tiempo de inicio diferido para las funciones de cocción o limpieza del horno.
18. TIMER ON-OFF se usa para configurar o cancelar el temporizador de minutos.
19. OVEN LIGHT enciende y apaga la luz interior con solo tocarla.

RECUERDE

- No use papel de aluminio ni ningún otro material para revestir ninguna parte del horno.
- Todas las parrillas del horno deben retirarse antes de una operación de autolimpieza.
- No agregue lejía, amoníaco, limpiadores de hornos ni ningún otro limpiador doméstico abrasivo al agua utilizada para Steam Clean.

FREIDORA DE AIRE

Entregue todo el sabor y nada de la culpa. Nuestro botón Air Fry le permite preparar comidas saludables y deliciosas para toda la familia, directamente en su horno. Use una bandeja para hornear oscura y antiadherente cuando use Air Fry.

Para obtener resultados dorados crujientes perfectos, podemos sugerirle nuestra Bandeja Air Fry ReadyCook™. La Bandeja Air Fry se puede comprar en Frigidaire.com o en un distribuidor autorizado.



CONCEPTOS BÁSICOS DE INDUCCIÓN

Elegir los utensilios de cocina correctos

Para que el calentamiento por inducción funcione, los utensilios de cocina deben ser compatibles con las zonas de cocción.



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

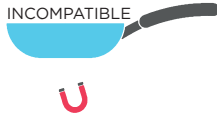
COMPATIBLE



TAL VEZ



INCOMPATIBLE



Si los utensilios de cocina no están marcados como listos para la inducción, revise la parte inferior y los lados con un imán. Si el imán se adhiere firmemente a los utensilios de cocina, ¡funcionará en la estufa! Los fondos de los utensilios de cocina deben estar planos, nivelados y limpios. Los utensilios de cocina resistentes con fondos sólidos funcionan mejor.

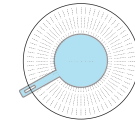
Usando la zona de cocción del tamaño correcto

Las marcas en la zona de cocción muestran el tamaño mínimo y máximo de la bandeja. Para un calentamiento más rápido y uniforme, use la zona de cocción que mejor se adapte al fondo de la olla. Está bien que la sartén sea un poco más grande que la zona de cocción.

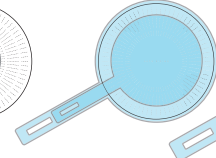
Detección pan

Si la pantalla parpadea, la zona no está detectando la panorámica. Asegúrese de que los utensilios de cocina estén listos para la inducción, centrados en la zona de cocción y que no sean demasiado pequeños para la zona que está utilizando.

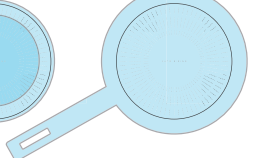
PAN DEMASIADO PEQUEÑO



PAN A LA DERECHA



PAN DEMASIADO GRANDE



¡Visite Frigidaire.com para ver nuestra línea de utensilios de cocina listos para inducción!

CUIDADO RÁPIDO



Un pequeño amor que recorre un largo camino

¡La atención rápida y continua mantiene su rango funcionando muy bien en los años venideros! Limpie con agua tibia y jabón suave, o use el limpiador de microondas y horno Frigidaire™ ReadyClean. Para mantener y proteger un acabado perfecto de la estufa, pruebe Frigidaire™ ReadyClean Glass and Ceramic Cooktop Cleaner, disponible en nuestro sitio web.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué la estufa hace ruidos cuando cocino?

Los cambios de temperatura durante el precalentamiento y el enfriamiento pueden hacer que partes de la estufa se expandan y se contraigan. Los controles hacen clic mientras funcionan para crear temperaturas de cocción uniformes en el horno y en las áreas de la superficie de cocción. Diferentes ventiladores funcionan para calentar el horno o para enfriar diferentes partes de la estufa, incluso cuando está apagada. Estos sonidos son normales.

Este horno no funciona como el anterior que tenía. ¿Qué sucede?

Sabemos que no siempre es fácil adaptarse. Mientras se acostumbra a una nueva estufa, es posible que deba probar y ajustar los tiempos y las temperaturas de cocción de las recetas. Consulte la Guía de uso y cuidado para obtener recomendaciones sobre los utensilios y cocción, y para ver instrucciones detalladas sobre cómo ajustar las temperaturas o llamarnos si necesita ayuda.

¿Por qué mi horno larga humo cuando uso el ajuste de asado a la parrilla?

El asado a la parrilla es una cocción que utiliza calor directo y generará algo de humo. Si el humo es excesivo, aleje el alimento del elemento. Ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada y controle el alimento para evitar que se queme.



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

¡HAGAMOS OFICIAL!

Da el primer paso para formar parte de la familia Frigidaire registrando tu nueva gama.

Busque el icono de PhotoregisterSM en su tarjeta de registro.



ESTAMOS

aquí

PARA USTED



¿Tiene alguna pregunta?



¿Desea ayuda?



¿Necesita servicio?

soporte del propietario

frigidaire.com 1 (800) 374-4432

frigidaire.ca 1 (800) 265-8352

