



Horno de pizza de sobremesa para interiores

uso y cuidados

Introducción.....	2
Información de seguridad importante...	3
Características	6
Controles y funcionamiento	7

Mantenimiento y limpieza	14
Resolución de problemas.....	15
Garantía.....	16

Bienvenido a nuestra family

Este manual es un recurso para el uso y mantenimiento del producto. Léalo antes de usar el electrodoméstico. Téngalo a mano para poder consultarlo rápidamente cuando lo necesite. Si algo parece no funcionar bien, la sección de resolución de problemas lo ayudará con los problemas frecuentes.

Visite Soporte para propietarios en www.frigidaire.com para tener acceso a preguntas frecuentes, videos y artículos instructivos, accesorios y productos de limpieza.

¡Estamos a su disposición! Visite nuestro sitio web, hable con un representante o llámenos si necesita ayuda. Si necesita servicio de reparación, podemos iniciarlo nosotros.

Para protección y tranquilidad, registre su producto. Ubique su tarjeta de registro y/o etiqueta en su producto con el ícono de foto de registro.

Conserve la información de su producto aquí, para que sea fácil de encontrar.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

Definiciones

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertarle sobre posibles riesgos de lesiones personales. Respete todos los mensajes de seguridad que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.



PELIGRO

PELIGRO Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA Indica una situación posiblemente peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

Cumple con el estándar UL 1026

Certificado según el estándar CSA CSA C22.2
Nº. 60335-1 y 60335-2-9:20



Información del producto

Potencia: 120 V 60Hz 1750W

ATENCIÓN

Lea todas las instrucciones relacionadas con su producto y conserve este manual para su futura referencia. Siga todas las advertencias e instrucciones descritas en este manual para utilizar mejor su producto y obtener mejores resultados.

MEDIO AMBIENTE

Frigidaire se compromete a ofrecer productos que tengan un menor impacto sobre el medio ambiente, contribuyendo así al desarrollo sostenible. Los equipos electrónicos, las celdas y las baterías deben desecharse por separado de los residuos ordinarios. Si su equipo tiene celdas o baterías, deben enviarse a un servicio autorizado de Frigidaire cuando se sustituyen

o desechan, para que puedan tener un destino adecuado.

La preparación ecológica de los envases y productos al final de su vida útil es responsabilidad de todos.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN Indica una situación posiblemente peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.



IMPORTANTE

IMPORTANTE Indica información de instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no está relacionada con peligros.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico. Siempre deben seguirse las siguientes precauciones básicas.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión. La supervisión es necesaria cuando un aparato eléctrico es usado por o cerca de niños.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Después de desembalar el producto, mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico normal únicamente. No para uso comercial.
- Compruebe que la tensión de alimentación sea la misma que la que figura en la etiqueta del producto antes de conectarlo.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no use el aparato y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes.
- No se debe utilizar ningún aparato con el cable o el enchufe dañado o cuando haya un funcionamiento defectuoso o esté dañado de alguna manera. Compruebe siempre que el enchufe esté correctamente colocado en una toma de corriente de pared.
- Inspeccione periódicamente el aparato y el cable de alimentación. Si el cable de alimentación está dañado o roto, debe ser reemplazado por el fabricante, por su agente de servicio o por una persona igualmente calificada para evitar peligros.
- Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo revisen, reparen o ajusten. No intente reparar el aparato usted mismo.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes u objetos afilados para evitar daños. No utilice un cable de extensión. No utilice un tomacorriente debajo de la encimera.
- No pellizque, doble, retuerza ni coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación para evitar exponer o romper su protección. No utilice el cable eléctrico para tirar o arrastrar el producto.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- Conecte siempre primero el enchufe al aparato y (si corresponde), a continuación, enchufe el cable en la toma de pared. Para desconectarlo, apague la unidad y, a continuación, retire el enchufe de la toma de pared.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. No toque superficies calientes. Utilice los mangos. Mantenga el cabello y la ropa alejados de las partes calientes del producto.
- No cubra la entrada de aire ni las aberturas de salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Nunca desenchufe el producto de la toma de corriente tirando del cable eléctrico; utilice el enchufe.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico, ni en un horno calentado. No use en exteriores.
- No ponga nunca nada inflamable, explosivo o corrosivo en la cesta o bandejas. No ponga nunca papel, cartón, plástico no resistente al calor o materiales combustibles similares en su horno. No ponga nunca papel de hornear o pergamino en el horno sin comida encima. La circulación de aire puede hacer que el papel levante y toque las bobinas de calentamiento.
- No vierta aceite en la cesta de cocción o bandejas.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Vaya con cuidado con las piezas pequeñas.
 - Se debe extremar la precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
 - No introduzca clavijas, cables u otros objetos en ninguna de las aberturas del aparato para evitar una descarga eléctrica o posibles lesiones.
 - Para evitar peligros de descargas eléctricas no sumerja el cable, los enchufes o la carcasa en agua ni en ningún otro líquido.
 - No mueva ni agite el aparato mientras lo esté utilizando.
 - Desenchufe inmediatamente la unidad si esta emite humo negro.
 - No deje el aparato desatendido mientras esté siendo utilizado.
 - No guarde ningún objeto en la parte de arriba del aparato mientras esté encendido.
 - No utilice este aparato para ningún otro fin que el uso previsto.
 - Al cocinar, NO coloque el aparato contra una pared o contra electrodomésticos. Deje un espacio de 10 cm (4 pulgadas) como mínimo, libre entre la parte posterior y deje 12,7 cm (5 pulgadas) por encima del aparato. NO opere el aparato sobre o cerca de materiales combustibles. NO bloquee ninguna abertura de ventilación ya que puede salir vapor caliente a través de ellas. NO coloque nada encima del aparato.
 - El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios, ya que pueden causar lesiones.
 - Vaya con cuidado al abrir y cerrar la puerta del horno. Si se opera el aparato de manera indebida podría pellizcar.
 - Precaución, el vidrio está caliente durante la operación.
 - No se deben poner dentro del horno alimentos que sean demasiado grandes o los utensilios metálicos, ya que podría provocar un incendio o producir una descarga eléctrica.
 - Se puede producir un incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, incluyendo cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún objeto en la parte de arriba del aparato mientras esté en funcionamiento.
 - No use estropajos de metal para limpiar. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar partes eléctricas que podrían provocar una descarga eléctrica.
 - Se deben extremar las precauciones al usar recipientes contruidos que no sean de metal o vidrio.
 - No guarde ningún material, excepto los accesorios recomendados por los fabricantes en este horno cuando no lo esté utilizando.
 - No cubra las bandejas, estantes ni ninguna parte del horno con papel de metal. Esto podría dañar el horno microondas.
 - Tenga cuidado de no cortarse las manos cuando utilice el cortador de pizza.
 - No toque las partes afiladas de la máquina para no cortarse.
 - No coloque el aparato en el armario.
 - Mantenga la puerta cerrada en caso de que la comida se prenda espontáneamente. Cualquier llama se extinguirá sola.
- Los cambios o modificaciones que no hayan sido aprobadas expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían ser anuladas por la autoridad de uso para operar el equipo.
- Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de FCC. El funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) Este dispositivo no causa interferencias dañinas y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluido interferencias que puede que causen un funcionamiento no deseado.
- CAN ICES-003 (B) / NMB-003 (B)

Nota: Los artículos que tengan el siguiente símbolo pueden alcanzar altas temperaturas y deben manipularse con cuidado.



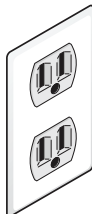
PRECAUCIÓN

- Los objetos en la trayectoria directa de la ventilación de aire caliente pueden sufrir daños como deformación o manchas.
- El aparato no está diseñado para su uso como barbacoa. El uso de carbón o madera dentro del horno conlleva un alto riesgo de incendio.

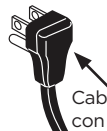


ADVERTENCIA

PELIGRO DE INCENDIO/CHOQUE ELÉCTRICO



Receptáculo de pared con conexión a tierra



Cable de alimentación con enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas

EN NINGÚN CASO, debe cortar, retirar ni anular la clavija de conexión a tierra.

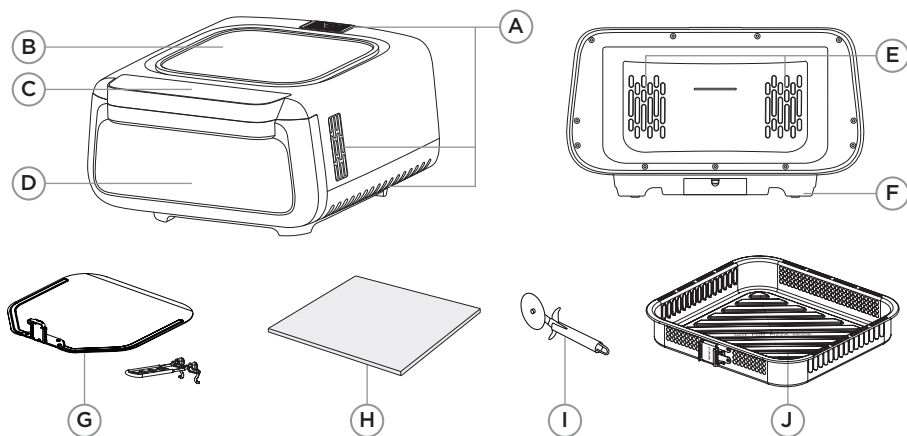


ADVERTENCIA

SOLO PARA RESIDENTES DE CALIFORNIA:

Para obtener información sobre cáncer o daños reproductivos, visite www.P65Warnings.ca.gov

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA
PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO.**



A. Salida de aire	F. Patas antideslizantes
B. Ventana superior	G. Pala para pizza y mango
C. Panel de control	H. Piedra para pizza
D. Puerta	I. Cortador de pizza*
E. Entrada de aire	J. Bandeja y asa de la freidora de aire*

*Los accesorios pueden variar de un modelo a otro

Antes del primer uso

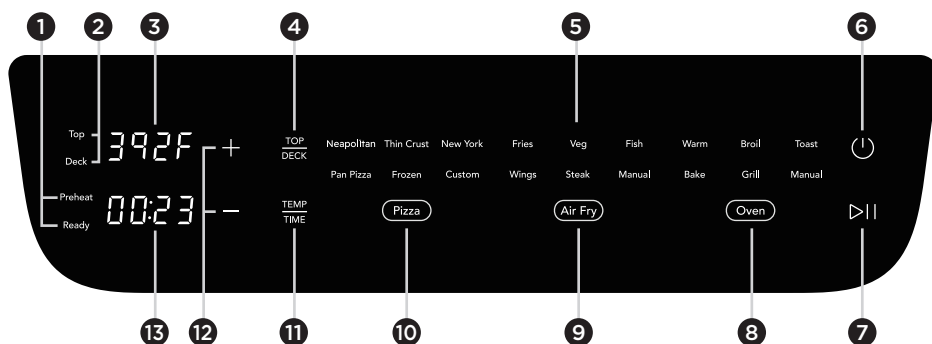
1. Retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales del interior y exterior del aparato.
2. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor, dejando suficiente espacio para abrir la puerta.
3. Limpie el aparato y los accesorios (consulte CUIDADO Y LIMPIEZA).



NOTA

Antes de usar el aparato por primera vez, use el modo de freidora de aire durante 10 o 15 minutos. Tal vez notará una pequeña cantidad de humo o un olor a aceite, esto es normal.

Pantalla



1 Indicador de Precalentamiento/Listo:

Durante el precalentamiento, la luz indicadora de «Precalentamiento» se ilumina. Una vez se ha completado el precalentamiento, la luz indicadora «Listo» se ilumina.

Nota: El indicador de precalentamiento/listo es para modos con proceso de precalentamiento solamente.

Una vez que se ha completado el precalentamiento, si no se realiza ninguna acción posterior en 5 minutos, será necesario volver a calentar.

2 Indicador Superior/Bandeja:

Al ajustar la temperatura superior, la luz indicadora «Superior» se iluminará. Al ajustar la temperatura inferior, la luz indicadora «Bandeja» se iluminará.

3 Pantalla de temperaturas:

Muestra la temperatura configurada durante el ajuste. Muestra la temperatura real durante la operación.

4 Botón Superior/Bandeja:

Pulse para cambiar entre el ajuste de temperatura superior/inferior.

5 Modo de pantalla:

Durante la selección de modo, al pulsar el botón de pizza, freidora de aire u horno, se mostrarán los modos correspondientes bajo esa función. Durante la operación, solo se mostrará el modo de ejecución actual.

6 Botón de encendido:

Encender/apagar la máquina.

7 Inicio/Pausa:

Pulsar el botón para empezar el proceso de cocción. Vuelva a pulsar el botón durante la cocción para detener el proceso; si lo pulsa una tercera vez se reiniciará. Al pulsar y mantener el botón pulsado durante 5 segundos se cancela el proceso por completo.

8 Botón del horno:

Pulse para realizar un ciclo a través de los modos: calentar, asar, tostar, hornear, parrilla y manual (en secuencia).

9 Botón de freidora de aire:

Pulse para recorrer los modos de: patatas fritas, vegetales, pescados, alas, filetes y manual (en secuencia).

10 Botón de pizza:

Pulse para recorrer los modos: napolitana, masa fina, Nueva York, pizza estilo sartén, congelada y personalizado (en secuencia).

11 Botón TEMPORIZADOR/TIEMPO:

Pulse el botón para cambiar entre los ajustes de temperatura y tiempo.

12 Botones «+» y «-» :

Pulse para ajustar la temperatura o la configuración del tiempo.

13 Pantalla del tiempo:

Muestra la configuración del tiempo durante la configuración. Muestra el tiempo que queda de operación.

**NOTA**

Pulse y mantenga pulsados los botones de «TEMPORIZADOR/TIEMPO» durante 3 segundos para cambiar la unidad de temperatura entre °F y °C.

3. Cierre la puerta y, a continuación, pulse el botón de «Inicio/Pausa» otra vez para empezar a cocinar.
4. Una vez que haya terminado la cocción, abra la puerta para quitar la pizza. El aparato empezará a calentarse automáticamente cuando la puerta esté cerrada.
5. Repita los pasos del 2 al 4 para cocinar la siguiente pizza.

Notas importantes para el modo napolitano:

- Este modo permite el horneado consecutivo de hasta 4 pizzas. Una vez que se ha cocinado la cuarta pizza, el electrodoméstico saldrá automáticamente de este modo.
- Para continuar horneando más pizzas, se recomienda dejar enfriar el producto durante 5 minutos, luego reiniciarlo y volver a seleccionar el modo "Neopolitano".
- Puede salir de este modo directamente si pulsa el botón de encendido en cualquier momento.
- Mientras se cocina en el modo napolitano, abrir y cerrar la puerta activará el proceso de precalentamiento automáticamente.

Modo napolitano

El modo napolitano está diseñado específicamente para hornear pizzas rápidamente en sucesión. En este modo, se ha establecido un control lógico para 3 rondas consecutivas de hornear pizza

1. Pulse el botón «Pizza» para seleccionar el modo «Napolitano» y, a continuación, pulse el botón de «Inicio/Pausa» para empezar el precalentamiento.
2. Una vez completado el precalentamiento y que el ícono de listo esté iluminado, abra la puerta y ponga la pizza dentro.

Recetas preestablecidas

El rango de temperatura ajustable y las horas varían entre diferentes modos. Cada vez que se selecciona un modo diferente, la temperatura y la hora se restablecerán a los valores de la receta preestablecida. Seleccione el modo adecuado según la siguiente introducción de los modos.



NOTA

Es necesario dar la vuelta a ciertos alimentos a mitad del tiempo de cocción para lograr una textura uniforme. Utilice guantes o pinzas para manipular, con el fin de garantizar su seguridad y evitar accidentes.

Recipes preset settings.

Modo	Temperatura preestablecida. (°F/°C)	Tiempo preestablecido (minutos)	Temp. Rango (°F/°C)	Rango de tiempo (minutos)	Precalentar (Y/N)
Napolitana	Superior: 700°F/370°C	3	395-700°F/ 200-370°C	30sec-5min	Y
	Inferior: 660°F/350°C				
Masa delgada	Superior: 500°F/260°C	3	395-700°F/ 200-370°C	30sec-30min	Y
	Inferior: 465°F/240°C				
Nueva York	Superior: 500°F/260°C	3	395-700°F/ 200-370°C	30sec-30min	Y
	Inferior: 465°F/240°C				
Estilo sartén	Superior: 450°F/230°C	5	395-700°F/ 200-370°C	30sec-30min	Y
	Inferior: 410°F/210°C				
Congelada	Superior: 400°F/200°C	5	395-700°F/ 200-370°C	30sec-30min	Y
	Inferior: 360°F/180°C				
Personalizada	Superior: 700°F/370°C	2	395-700°F/ 200-370°C	30sec-30min	Y
	Inferior: 660°F/350°C				
Patatas fritas	Superior: 400°F/200°C	25	180-500°F/ 80-260°C	1-60min	N
	Inferior: N/A				
Vegetales	Superior: 375°F/190°C	12	180-500°F/ 80-260°C	1-60min	N
	Inferior: N/A				
Pescado	Superior: 375°F/190°C	12	180-500°F/ 80-260°C	1-60min	N
	Inferior: N/A				
Alitas	Superior: 450°F/230°C	13	180-500°F/ 80-260°C	1-60min	N
	Inferior: N/A				

Mode	Preset Temp. (°F/°C)	Preset Time (minutes)	Temp. Range (°F/°C)	Time Range (minutes)	Preheat (Y/N)
Bistec	Superior: 400°F/200°C	12	180-575°F/ 80-300°C	1-60min	Y
	Inferior: N/A				
Manual (Freidora de aire)	Superior: 395°F/200°C	15	180-500°F/ 80-260°C	1-60min	N
	Inferior: N/A				
Calentar	Superior: 160°F/70°C	60	105-215°F/ 40-100°C	1-90min	N
	Inferior: N/A				
Asar	Superior: 500°F/260°C	16	105-575°F/ 40-300°C	1-90min	Y
	Inferior: N/A				
Tostar	Superior: 375°F/190°C	3	105-430°F/ 40-220°C	1-90min	N
	Inferior: N/A				
Hornear	Superior: 350°F/175°C	20	105-430°F/ 40-220°C	1-90min	N
	Inferior: N/A				
Parrilla	Superior: 400°F/200°C	15	105-430°F/ 40-220°C	1-90min	N
	Inferior: N/A				
Manual (Horno)	Superior: 360°F/180°C	20	105-430°F/ 40-220°C	1-90min	N
	Inferior: N/A				



IMPORTANTE

La temperatura y los tiempos de preparación indicados en la tabla son pautas y varían según las recetas y la cantidad de ingredientes, la forma y la textura de los alimentos. Puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción según lo desee.

Los modos de patatas fritas y vegetales, tienen una función de recordatorio de «Remove».

- Cuando la cocción está a la mitad del tiempo establecido, el aparato emite 3 pitidos largos para pedirle al usuario que remueva los alimentos, y el indicador de la receta correspondiente parpadeará durante un minuto antes de permanecer encendido.
- Si el tiempo se reinicia durante la cocción, el recordatorio de «Remove» también se reinicia.

Usar su horno de pizza

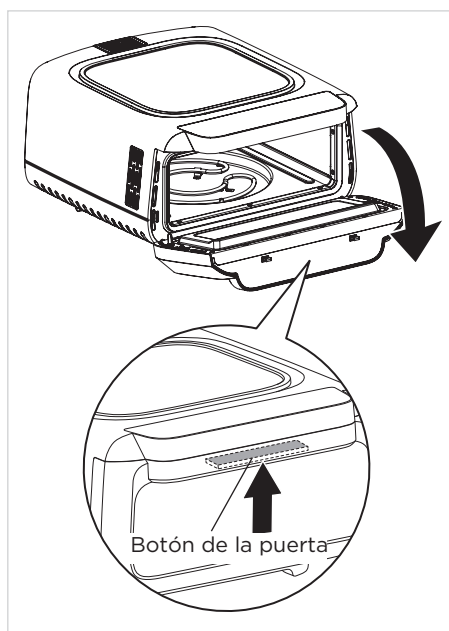
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor, dejando suficiente espacio para abrir la puerta.
No coloque el aparato contra una pared o electrodomésticos. Deje un espacio de 4" (10cm) como mínimo, libre entre la posterior y deje 5" (12.7cm) por encima del aparato, para garantizar una ventilación adecuada. No coloque ningún objeto dentro de estas áreas para evitar riesgos de incendios.



IMPORTANTE

No obstruya las salidas de aire del producto.

- Enchufe el aparato.
- Pulse el botón debajo de la asa de la puerta y después tire la puerta hacia usted para abrirla.



- Para que los resultados de cocción sean perfectos, elija la bandeja de freidora de aire o piedra de pizza en función de los alimentos que desea cocinar.

Piedra para pizza

Está diseñado para distribuir el calor de manera uniforme, asegurando resultados de cocción perfectos en todo momento. Es ideal para pizzas, panes y panes planos.



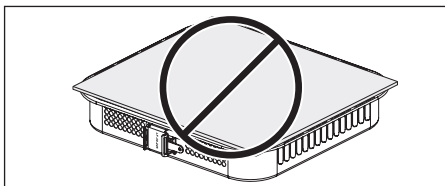
NOTA

- No Limpie la piedra inmediatamente después de cocinar. Espere hasta que la piedra de pizza se enfríe para limpiarla.
- No coloque la pizza en la piedra para pizza antes del precalentamiento — esto podría hacer que la pizza se adhiera a la piedra.

Bandeja de la freidora de aire

Perfecto para preparar alitas de pollo, patatas fritas o verduras asadas.

Nota: No use la bandeja de la freidora de aire y la piedra para pizza al mismo tiempo. Esto podría dañar ambos accesorios.



Consejos: Al preparar pizza napolitana, coloque la piedra para pizza en el aparato antes de iniciar el precalentamiento. Use la pala para pizza para colocar la pizza en la piedra para pizza una vez que se haya terminado de precalentar. Espolvoree una capa fina de harina o de harina de maíz sobre la pala para pizza, y luego coloque encima la masa de pizza aplanada. Antes de introducirla en el horno, asegúrese de que la masa de pizza pueda deslizarse sobre la pala para pizza y retire cualquier exceso de harina o harina de maíz.

- Ponga la comida dentro del horno y asegúrese de que la puerta quede en su posición con un clic.

Nota: Si usa un modo que tenga un paso de calentamiento previo, ponga los alimentos solamente una vez que se haya completado el precalentamiento.

- Pulse el botón de encendido una vez para encender el aparato.

7. Seleccione el modo deseado al pulsar el botón de «pizza», «freidora de aire» u «horno». Cada modo cuenta con una configuración predeterminada de fábrica optimizada para escenarios típicos de cocción.

Nota: Si se selecciona el modo napolitano, consulte las instrucciones para el modo napolitano en la página 8.

8. Para modificar los ajustes predeterminados de fábrica, pulse el botón «TEMPORIZADOR/TIEMPO» para activar el ajuste de temperatura o el tiempo. A continuación, use los botones «+» o «-» para establecer el valor deseado.

Nota: Si el modo seleccionado admite un ajuste de temperatura separado para las capas superior e inferior, pulse el botón de «SUPERIOR/BANDEJA» para cambiar entre ajustar las temperaturas de las capas superiores e inferiores.

9. Pulse el botón de «Inicio/Pausa» para empezar a preparar la comida.

Precalentamiento

Para los modos que requieren precalentamiento: la luz de «Precalentamiento» se enciende y el horno empieza a precalentarse. Se emitirá un pitido continuo cuando el precalentamiento haya finalizado, la luz de «Listo» se iluminará. Ponga solamente los alimentos en el horno una vez que se haya terminado de precalentar. Una vez que los alimentos estén dentro del horno, cierre la puerta y asegúrese de que quede en su posición con un clic. Pulse el botón «Inicio/Pausa» una vez más para que comience el temporizador.

- Si el modo admite ajustes separados de temperatura superior e inferior, el precalentamiento se detiene solo a la temperatura establecida más alta.
 - Si no se coloca ningún alimento dentro, el aparato emitirá un recordatorio de pitido a intervalos.
10. Al final del tiempo programado, la máquina emitirá un sonido de pitido.
11. Tire del asa para abrir la puerta.
12. Use el asa desmontable para sacar la bandeja de la freidora de aire. O use la pala para pizza para sacar la comida.

Nota: Una vez que el programa finalice, el ventilador se ejecutará durante 3 minutos más.



ADVERTENCIA : Riesgo de aire caliente y vapor

Al abrir la puerta del horno en uso, aire caliente y vapor pueden escapar rápido (riesgo de quemaduras). Tenga precaución:

- Póngese al costado al abrirla.
- Éloigne cara y manos de la apertura.
- Deje que el vapor se disipe antes de meter la mano.
- Mantenga niños y mascotas a distancia mientras funcione.
- Use siempre guantes aislantes del calor al tomar alimentos de dentro del horno o al ponerlos dentro. Se podría quemar si toma los alimentos sin guantes.

13. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiar el interior o cualquier accesorio. Use un paño húmedo con detergente una vez que el aparato se haya enfriado. No sumerja nunca el electrodoméstico en agua.



ADVERTENCIA

- No introduzca nunca el aparato, el enchufe o el cable de alimentación en agua o en cualquier otro líquido.
- No limpie nunca el aparato con líquidos inflamables como alcohol, queroseno, gasolina, diluyente, disolventes, eliminados o productos químicos como detergentes con amoníaco, ácidos, vinagres, refrescos o productos abrasivos como jabones.
- No use vapor para limpiar el aparato.
- Después de la limpieza, compruebe que el horno esté totalmente seco antes de operarlo.
- No use la bandeja de la freidora de aire y la piedra para pizza al mismo tiempo. Esto podría dañar ambos accesorios.



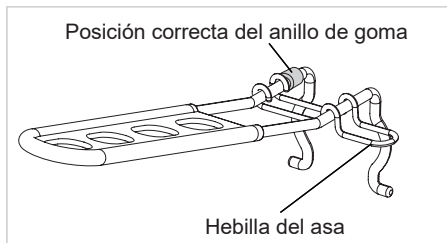
NOTA

Es importante limpiar el aparato después de cada uso, ya que la acumulación de aceite, grasa o alimentos puede provocar olores desagradables, mal funcionamiento y disminuir el rendimiento.

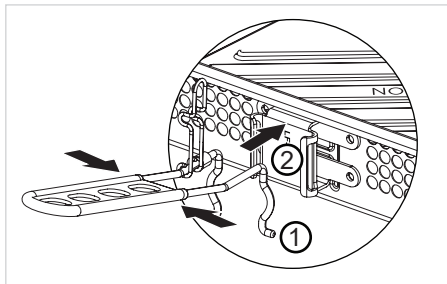
No use el mango desmontable.

Para la bandeja de la freidora de aire

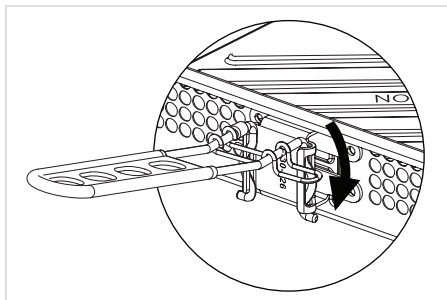
- Compruebe que el anillo de goma negro esté en la posición correcta. La posición correcta se muestra en la figura de abajo.
- Suelte la hebilla del asa.



- Apriete el asa con la mano.
- Conéctelo a la hebilla de la freidora de aire.



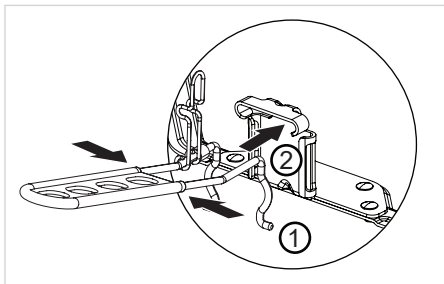
- Suelte el asa y vuelva a instalar la hebilla del asa.



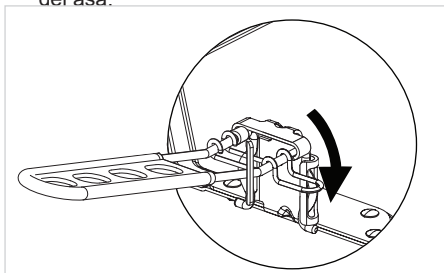
Para la pala para pizza

- Compruebe que el anillo de goma negro esté en la posición correcta. Consulte el dibujo en la sección « bandeja de freido al aire ».

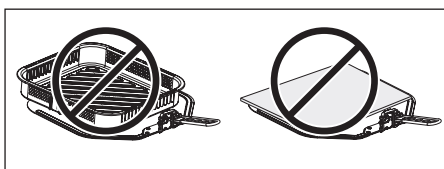
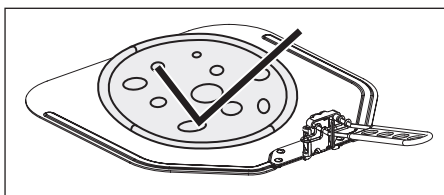
- Suelte la hebilla del asa.
- Apriete el asa con la mano.
- Conéctelo con la hebilla de la pala para pizza.



- Suelte el asa y vuelva a instalar la hebilla del asa.



Nota: La pala para pizza está diseñada para poner y sacar la pizza del electrodoméstico. No la use nunca para poner o sacar la piedra para pizzas o la bandeja de la freidora de aire.



Código de error

Cuando se muestren los siguientes códigos de error en la pantalla, contacte con su centro de servicio autorizado Frigidaire.

Código de error	Descripción
E1	El sensor de temperatura de calentamiento superior detecta un circuito roto.
E2	El sensor de temperatura de calentamiento superior detecta un cortocircuito.
E3	El sensor de temperatura de calentamiento inferior detecta un circuito roto.
E4	El sensor de temperatura de calentamiento inferior detecta un cortocircuito.

Limpieza

Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el cable de la toma de corriente antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento. Es necesario realizar la limpieza cuando el aparato esté frío.

Limpieza de la unidad principal

Use solamente un paño húmedo para limpiar la parte exterior del aparato y el cable eléctrico.

Use un cepillo de cerdas suaves para barrer suavemente las migas o la harina que pueda haber alrededor de los elementos. No presione ni rasque la superficie.

Limpieza de los accesorios

Para los accesorios (excluyendo la piedra para pizza), use una esponja y un detergente suaves y aclare bien los accesorios después de lavarlos. Limpie los accesorios solamente cuando estén fríos.

Para limpiar la piedra para pizza, sáquela de la unidad y elimine las migas y cenizas con un cepillo. También puede usar un cepillo de alambre para quitar los alimentos horneados. Puede aclarar la piedra con agua si es necesario, pero NO

la sumerja en agua. Antes de volver a usarla, asegúrese de que la piedra esté totalmente seca. Las piedras mojadas o húmedas pueden agrietarse cuando se calientan.

NO enfríe la piedra con agua ni la use cuando esté húmeda.

En caso de que la piedra se rompa, apague el electrodoméstico, espere a que se enfríe totalmente y desconéctelo antes de quitar la piedra dañada. Si su electrodoméstico está en garantía, póngase en contacto con nuestro equipo de soporte para pedir un reemplazo. Si el período de validez de la garantía ya ha pasado, puede comprar una nueva piedra para hornear en frigidaire.com.



NOTA

La pala para pizza y el cortador de pizza no son lavables en lavavajillas.

Almacenamiento

1. Apague el aparato y deje que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todos los componentes y accesorios estén limpios y secos.
3. Guarde el aparato en un lugar plano, seco y seguro, alejado de los niños.

Utilice esta guía para ayudar con problemas comunes que puedan interferir con el rendimiento del producto. Si esto no ayuda a mejorar el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Problema	Causa probable	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato a la red de suministro eléctrico mediante un enchufe de pared conectado a tierra.
	El botón de «Inicio» no se ha pulsado.	Pulse el botón de «Inicio/Encendido» después de ajustar la temperatura y el tiempo.
Los ingredientes fritos están poco cocidos.	Hay demasiados alimentos en la cesta.	Cocine los alimentos en cantidades más pequeñas, para que se fríen de manera más uniforme.
	Temperatura ajustada demasiado baja.	Ajuste a la temperatura requerida.
Los alimentos se frien de manera desigual.	Algunos alimentos deben removerse a mitad de cocción.	Remueva los alimentos apilados/puestos unos encima de otros (como podrían ser las patatas fritas) a mitad de la cocción.
Los tentempiés fritos no están crujientes	Use tentempiés que se puedan usar en las freidoras tradicionales.	Use refrigerios aptos para horno.
No se puede deslizar la cesta correctamente.	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No llene la cesta por encima de la marca «MAX».
Un humo blanco sale del aparato.	Preparación de ingredientes grasos.	El aceite que salpica al calentarse produce un humo blanco. Esto es normal.
	Los residuos de grasa que han quedado en la cesta del uso anterior.	El humo blanco es causado por los residuos de grasa calentados en la cesta. Limpie la cesta a fondo la cesta después de cada uso.
Las patatas fritas se frien de manera desigual.	Usa el tipo de patata incorrecto.	Use patatas frescas y compruebe que permanecen firmes mientras las fríe.
	No ha enjuagado suficientemente bien los palitos de patatas antes de freírlos.	Aclare los palitos de patata adecuadamente para eliminar el almidón de su superficie.

Modelo	FRPO100B, FRPO110B, FRPO120B FRPO200BC, FRPO210BC, FRPO220BC
Voltaje	120V
Frecuencia	60Hz
Potencia	1750W
Capacidad	13.7Qt
Color	Negro

16

GARANTÍA LIMITADA

El electrodoméstico tiene la cobertura de una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de entrega, Electrolux pagará todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico con defectos comprobados de materiales o mano de obra, siempre y cuando el equipo se instale, use y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Les produits dont les numéros de série originaux ont été retirés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
2. Producto que se haya transferido de su propietario original a un tercero, o que se haya transportado fuera de EE. UU. o Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "tal como están" no tienen cobertura de esta garantía.
5. Productos utilizados en un entorno comercial.
6. Solicitudes de servicio que no sean por fallas o defectos en los materiales o mano de obra, o que sean por electrodomésticos no utilizados en un entorno doméstico común o que no se usen de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
7. Solicitudes de servicio para corregir la instalación del electrodoméstico o para indicarle cómo usar el electrodoméstico.
8. Gastos relacionados con el acceso al electrodoméstico para las tareas de servicio, como la remoción de molduras, armarios, estantes, etc., que no sean parte del electrodoméstico tal como se envía desde fábrica.
9. Solicitudes de servicio para reparar o reemplazar bombillas de luz, filtros de aire, otros insumos, o perillas, manijas u otras piezas estéticas del electrodoméstico.
10. Costos de retiro y entrega; su electrodoméstico está diseñado para ser reparado en el hogar.
11. Recargos por conceptos como por ejemplo, entre otros, cualquier solicitud de servicio después del horario de atención, durante los fines de semana o en días festivos, peajes, cargos de traslado en ferry o gastos de kilometraje por solicitudes de servicio en áreas remotas, incluido el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar producidos durante el transporte o la instalación, lo que incluye, entre otros elementos, pisos, gabinetes, paredes, etc.
13. Daños causados por servicios prestados por compañías de servicio no autorizadas; uso de repuestos que no sean originales de Electrolux u obtenidos de personas que no sean compañías de servicio autorizadas; o causas externas, tales como abuso, uso indebido, suministro de energía inadecuado, accidentes, incendios o fuerza mayor.

EXENCIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL RECURSO ÚNICO Y EXCLUSIVO DEL CLIENTE EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO, TAL COMO SE ESTIPULA EN EL PRESENTE. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR, SE LIMITAN A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS BREVE PERMITIDO POR LA LEY, PERO NO MENOR A UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES, TALES COMO DAÑOS MATERIALES Y GASTOS INCIDENTALES, QUE SEAN EL RESULTADO DE UN INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, NI LAS LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, POR LO QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PODRÍAN NO SER APLICABLES A SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARIAN SEGÚN EL ESTADO.

Si necesita servicio

Conserve su recibo, comprobante de entrega u otro registro de pago correspondiente para establecer el período de garantía, en caso de que necesite servicio. Si se suministra el servicio, le recomendamos solicitar y conservar todos los recibos. El servicio en virtud de esta garantía se debe obtener a través del contacto con Electrolux en las direcciones o los números de teléfono que se indican a continuación.

Esta garantía solo es válida en los EE. UU., Puerto Rico y Canadá. En EE. UU. y Puerto Rico, el electrodoméstico cuenta con la garantía de Electrolux Consumer Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico cuenta con la garantía de Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar obligaciones en virtud de esta garantía. Las tareas de servicio y repuestos en virtud de esta garantía deben estar a cargo de Electrolux o una compañía de servicio autorizada. Las características o especificaciones del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambios sin previo aviso.

Estados Unidos y Puerto Rico
1-800 374 4432
Electrolux Consumer Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

FRIGIDAIRE

Canada
1-800 265 8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario,
Canada L5V 3E4



bienvenido a *casa.*

Nuestra casa es su casa. Visítenos si necesita ayuda con lo siguiente:



soporte para propietarios



accesorios



servicio



registro

(Consulte su tarjeta de registro para obtener más información).

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352