

EMPEZAR

A Utilizar

SU COCINA A GAS FRIGIDAIRE®

ANTES DE QUE EMPIECES



Prepare su estufa

Asegúrese de que las tapas de sus quemadores estén centradas en los quemadores y que las rejillas de cocción estén en su lugar.



Configura tu horno

Asegúrese de que las parrillas del horno estén en su lugar antes de operar la estufa.



Pon tu reloj

¡Es fácil! Prensas **Set Clock** una vez. Dentro de 5 segundos, mantenga presionado **^** o **v** para seleccionar la hora.



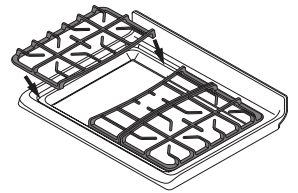
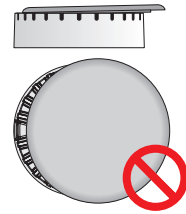
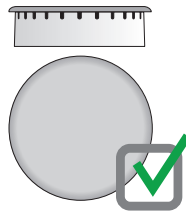
Antes de cocinar por primera vez

Para que su horno esté listo para funcionar, configúrelo para hornear a 350°F durante aproximadamente 30 minutos. A medida que el rango se establece en su hogar, es normal experimentar algunos ruidos y humo.



Estamos aquí para ayudar

Consulte su Guía de uso y cuidado y Frigidaire.com para obtener ayuda adicional.

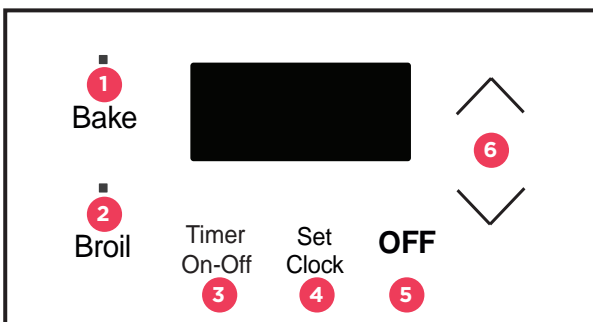


ESTAS EN CONTROL



Los controles de su horno

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



1. BAKE es para que los alimentos que necesitan calor suban y se muevan suavemente en el horno.
2. BROIL es para asar y asar alimentos a fuego alto y directo.
3. TIMER ON-OFF se utiliza para configurar o cancelar el temporizador de minutos.
4. SET CLOCK se utiliza para ajustar la hora del día.
5. OFF desactiva todas las funciones de cocción.
6. UP AND DOWN ARROW LLAVES se utilizan para ajustar la temperatura del horno o para ajustar el reloj o el temporizador de minutos.



RECUERDA

- ¡Ten cuidado! Tenga cuidado al cocinar con llamas abiertas.
- Limpie los derrames rápidamente para evitar la acumulación en los quemadores.
- No use papel de aluminio ni ningún otro material para cubrir la estufa o cualquier parte del horno.

FUNDAMENTOS DE GAS



Elige tus utensilios de cocina

Los utensilios de cocina deben tener fondos planos que hagan contacto directo con toda la parrilla del quemador de superficie.



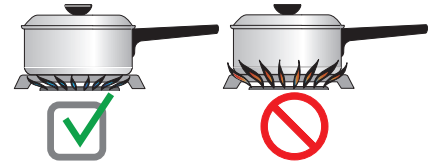
Encuentra el mejor quemador para usar

Los quemadores pequeños se utilizan mejor para fuego bajo o pequeñas cantidades de alimentos en bandejas pequeñas. Los quemadores estándar son excelentes para la mayoría de las necesidades de cocción. Use el quemador más grande cuando caliente ollas grandes de líquidos o alimentos.



Establecer el tamaño correcto de la llama

Establezca el tamaño de la llama adecuadamente para la sartén. Tenga cuidado de no permitir que las llamas se extiendan más allá del borde exterior de la sartén.



ATENCIÓN RÁPIDA



Un poco de amor va muy lejos

¡La atención rápida y continua mantiene su rango funcionando bien durante los próximos años! Limpie con agua tibia y jabón suave, o pruebe nuestra línea de limpiadores Frigidaire ReadyClean™, disponibles en nuestro sitio web.

Mantener limpios los quemadores de su estufa es la mejor manera de obtener una llama completa, uniforme y perfecta para cocinar. Consulte la Guía de uso y cuidado para obtener instrucciones detalladas sobre cómo limpiar los quemadores.



FAQs

Mi gama es nueva. ¿Por qué no funciona mi encimera?

Es posible que su instalador haya dejado la palanca para el suministro de gas mientras trabajaba para configurar su rango. Consulte las instrucciones de instalación para saber cómo volver a encender la palanca.

¿Por qué mi cocina hace ruidos cuando estoy cocinando?

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

Este horno no funciona como el anterior. ¿Que esta mal?

Sabemos que el ajuste no siempre es fácil. A medida que se acostumbre a un nuevo rango, es posible que deba probar y ajustar los tiempos y temperaturas de cocción para las recetas. Consulte su Guía de uso y cuidado para conocer las recomendaciones de horneado y cocción, y para ver instrucciones detalladas sobre cómo ajustar la temperatura. O llámanos si necesitas ayuda!

¿Por qué mi horno fuma cuando uso el ajuste de asado?

Asar a la parrilla es una cocción de calor directo y producirá algo de humo. Si el humo es excesivo, coloque los alimentos lejos del elemento. Ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada y observe los alimentos para evitar que se quemen.

¿Necesita una bandeja para asar, utensilios para hornear o algunos utensilios nuevos e inteligentes para refrescar su cocina? Lo tenemos cubierto. Visítenos en Frigidaire.com y eche un vistazo a nuestros accesorios de cocina.

¿Dónde puedo obtener un kit de conversión de propano para mi nueva gama de gases?

Puedes conseguir uno en Frigidaire.com. ¡No olvide tenerlo instalado por un profesional calificado!



Encuentre más consejos para la solución de problemas en la parte posterior de su Guía de uso y cuidado y en Frigidaire.com.

¡HAGÁMOSLO OFICIAL!

Dé el primer paso para convertirse en parte de la familia Frigidaire al registrar su nueva gama.

Busque el icono de PhotoregisterSM en su tarjeta de registro.



ESTAMOS
aquí
PARA TI



¿Tengo una pregunta?



¿Quiero ayuda?



¿Necesita servicio?

apoyo propietario

Frigidaire.com 1 (800) 374-4432

Frigidaire.ca 1 (800) 265-8352

