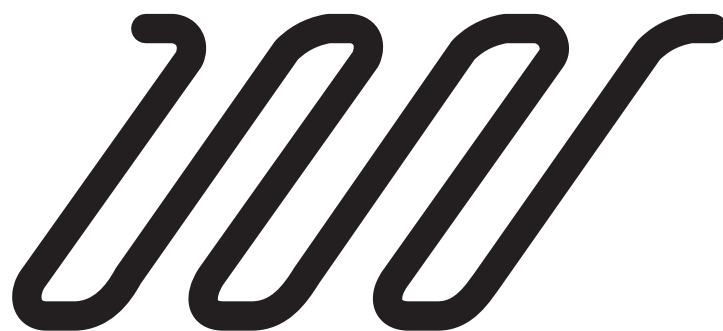

TAPPAN

ELECTRIC RANGE (Drop-in models)



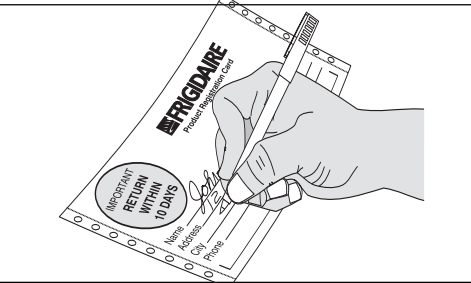
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

OWNER'S GUIDE

Product Registration

Register Your Product

The **PRODUCT REGISTRATION CARD** should be filled in completely, signed and returned to Frigidaire Home Products



Thank you for choosing this appliance. The information contained within this **Owner's Guide** will instruct you on how to properly operate and care for your wall oven. Please read through the information contained in your literature pack to learn more about your new appliance.

Record Your Model and Serial Numbers

Record in the space provided below the model and serial numbers found on the serial plate located along the side of the oven door in the open position (lower door of double oven models).

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

⚠ WARNING



- *All ranges can tip.*
- *Injury to persons could result.*
- *Install anti-tip device packed with range.*
- *See Installation Instructions.*



To reduce the risk of tipping, the range must be secured by properly installed anti-tip screws provided with the range. To check if the screws are installed properly, remove the lift-up cooktop and verify that the anti-tip screws are engaged. Refer to the Installation Instructions for proper anti-tip screws installation.

General Information

Thank you for choosing this appliance. The information contained within this **Owner's Guide** will instruct you on how to properly operate and care for your appliance. Please read through the information contained in your literature pack to learn more about your new appliance.

	Page
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4-5
SELECTING SURFACE COOKING UTENSILS	6
SETTING SURFACE CONTROLS	7
CERAMIC GLASS COOKTOP	7-8
INDICATOR LIGHT	8
SETTING WARM ZONE CONTROL	8-9
BEFORE SETTING OVEN CONTROLS	9
SETTING OVEN CONTROLS	9
CONVECTION COOKING	10
CONVECTION ROASTING	10
OVEN BAKING	11
AIR CIRCULATION IN THE OVEN	11
BROILING	12
CHANGING OVEN LIGHT	12
GENERAL CLEANING	
Cleaning Various Parts of Your Range	13
Ceramic-Glass Cooktop Cleaning	14-15
Cleaning the Regular Oven (non self-clean oven) ..	15
Cleaning the Self-Clean Oven	16
Setting Controls for Clean Cycle	16
To Remove and Replace Oven Door	17
Removable Outer Door Glass Panel	17
AVOID SERVICE CHECKLIST	18-20
WARRANTY	21
NOTES	22

This owner's Guide contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your appliance may not have all the described features.

Note: The instructions appearing in this Owner's Guide are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

SOME MODELS

PLEASE DO THIS NOW!

The **PRODUCT REGISTRATION CARD** should be filled in completely, signed, and returned. This information will register your product and help us to serve you quickly in the future if the occasion should demand.

IMPORTANT

Keep a copy of your bill of sale. The date on the bill establishes the warranty period should service be required. Place it where it can be easily retrieved. If service is performed, while the appliance is under warranty you may have to show your bill of sale.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.
Save these instructions for future reference.

This guide contains important safety symbols and instructions. Please pay special attention to these symbols and follow all instructions given. Here is a brief explanation of the use of these symbols.

⚠ WARNING This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

⚠ CAUTION This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

- **Remove all tape and packaging wrap before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance.** Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with National Electrical Code ANSI/NFPA No.70—latest edition and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the electrical power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

- **User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician to reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.
- **Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

⚠ WARNING *Stepping, leaning or sitting on the door or drawer of this appliance can result in serious injuries and may also cause damage to the appliance.* Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer, when hot, may cause burns.

⚠ WARNING *Do not use the oven or warmer drawer (if equipped) for storage.*

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, near surface units or in the drawer (if equipped).** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

⚠ CAUTION *Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance.* Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- **Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS, AREAS NEAR THESE UNITS, OVEN HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN OR WARMER DRAWER (if equipped).** Both surface units and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.

- **Wear Proper Apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

⚠ WARNING *Never use your appliance for warming or heating the room.*

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**

- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

- **Use Only Dry Potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the potholders touch hot heating surface units or interior oven elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.

- **Do Not Heat Unopened Food Containers—Build up of pressure may cause the container to burst and result in injury.**

- **Remove the oven door from any unused appliance if it is to be stored or discarded.**

- **IMPORTANT—Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn the oven off.** If the oven is not turned off and the power resumes, the oven may begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil.

⚠ CAUTION *Electronic controllers can be damaged by cold temperatures. When you use your appliance for the first time, or if it has not been used for a long period of time, make sure that it has been exposed to a temperature above 0°C/32°F for at least 3 hours before connecting it to the power supply.*

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit.**
- **Use Proper Pan Size**—This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface heating unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface unit will also improve efficiency.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Should Not Extend Over Adjacent Surface Units**—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil. The handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface unit.
- **Never Leave Surface Units Unattended**—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective liners**— Do not use aluminum foil to line oven bottom or any other part of the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or a short circuit.
- **Glazed Cooking Utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use.

FOR GLASS COOKTOPS ONLY

- **Do Not Clean or Operate a Broken Cooktop** —If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean Cooktop Glass with Caution**—If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.
- **Do Not Place Hot Cookware on cold cooktop glass.** This could cause glass to break.
- **Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use Care When Opening Door or Warmer Drawer (if equipped)**—Stand to the side of the appliance when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven/warmer drawer.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The oven is vented at the rear of the cooktop. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler (if equipped) grid with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.
- **Do not touch a hot light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or turn off the power to the appliance before removing and replacing light bulb.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

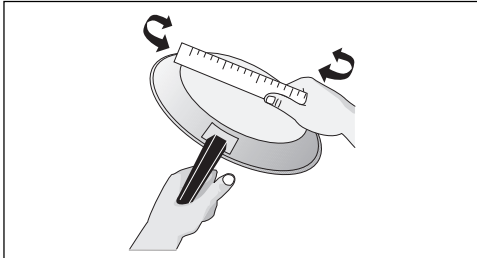
- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When flaming food under the hood, turn the fan on. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Cleaners/aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and/or injury.
- **The health of some birds** is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.

SELF-CLEANING OVENS:

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts of the oven listed in this owner's guide.** Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils stored in the oven.
- **Do not clean the oven door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Do not use oven cleaners.** No oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Remove oven racks.** Oven racks color will change if left in the oven during a self-cleaning cycle.

Selecting Surface Cooking Utensils

For best result and energy conservation, choose cooking utensils that have these characteristics:

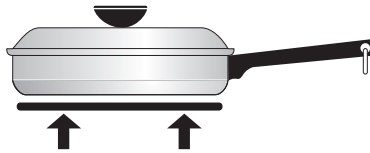


Pans should have flat bottoms that make good contact with the entire surface element. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom. There should be no gap between the pan and ruler.

Note: Always use a utensil for its intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils were not made to be used in the oven or on the cooktop.

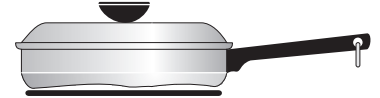
* Specialty pans such as lobster pots, griddles and pressure cookers may be used but must conform to the above recommended cookware requirements.

*GOOD

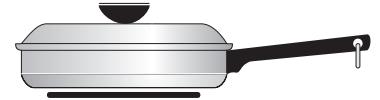


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of a material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element diameter.

POOR



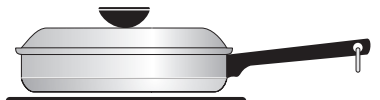
- Curved and warped pan bottoms.



- Pan overhangs unit by more than one-half inch or 12mm.



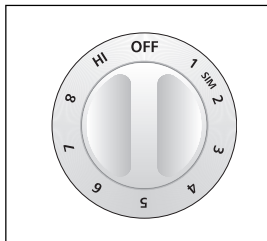
- Heavy handle tilts pan.



- Pan is smaller or larger than element.

Setting Surface Controls

NOTE: All knobs shown in this owner's Guide are typical only.



1. Place the pan on the surface element.
2. Push in and turn the surface element control knob to desired setting.
3. The surface signal light will glow when one or more elements are turned on. Always turn the element off before removing the pan.

The suggested settings found in the chart beside are based on cooking in medium thickness aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Note: The size and type of utensil used, and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.

Setting	Type of cooking
MAX (HI)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
MEDIUM (5)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables.
MEDIUM - LOW (2-4)	Keep food cooking, poach, stew.
MIN (1-SIM)	Keep warm, melt, simmer.

CAUTION Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the cooktop when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wood spoons could catch fire if placed too close to the element.

Ceramic Glass Cooktop (some models)

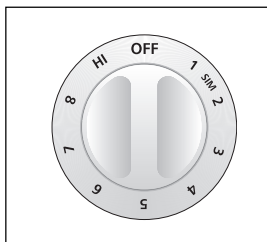
The ceramic-glass cooktop has electric coils located below the ceramic glass surface. The design of the glass cooktop outlines the area of the surface heating unit below. Most importantly, make sure the diameter of the pan matches the diameter of the surface unit. Heat is transferred up through the surface of the cooktop. Only flat-bottomed pans should be used. The type and size of the cookware, number of surface units in use and the settings of the surface units are factors that will affect the amount of heat that will spread to areas surrounding the units. The areas surrounding the units may become hot enough to cause burns.

The cooktop should not be used as a cutting board or work surface. Dropping heavy or hard objects on the cooktop may crack it. Pans with rough bottoms may scratch the cooktop surface. Placing foods directly on the smoothtop surface (without cooking utensils) is not recommended as difficult cleaning will result and foods may smoke and cause a potential fire hazard. Never use the griddle or similar cooking sheet on the ceramic glass cooktop.

NOTE: Due to the high intensity of heat generated by the surface elements, the glass surface will turn green when the element will be turned off. This phenomenon is normal and the glass will come back to its original white color after it has completely cooled down. (White glass cooktops only).

Types of heating units used

Regular Radiant Heating Units (some models)



The ceramic glass design shows the location of the heating surfaces.

Control knobs are used to set the heat power levels; knobs need first to be pressed in when at OFF position, then turned to the desired heat settings.

A glowing red surface unit extending beyond the bottom edge of the cooking utensil indicates the utensil is too small for the unit. The control knob does not have to be set exactly on a particular mark. Use the marks as a guide and adjust the control knob as needed. The hot surface and surface indicator lights will glow.

Note: A built-in protector will automatically turn off the radiant and expandable radiant elements if the ceramic-glass temperature exceeds the set limit.

Expandable Radiant Heating Units (some models)

This heating unit combines the characteristics of a small and a large regular radiant heating unit. Its principal advantage is to allow small and large utensils to be used on the same heating unit, therefore increasing the cooktop flexibility. Heat power levels are adjusted by a special control knob that has a dual set of graduations; for small utensils use the small graduations; the inner surface only will be heating. For larger utensils use the larger graduations; the whole surface will be heating. The hot surface and surface indicator lights will glow when the heating unit is turned ON.

Note: During any heat setting of the outer radiant element, the inner radiant element cycles on and off with the outer element.

Ceramic Glass Cooktop (some models) (continued)

Expandable Radiant Heating Units (some models) (continued)

To Operate the Expandable Element

Set the rocker switch to the desired coil size. ● Indicates inner coil only. ● indicates both inner and outer coils operate. You may switch from either coil setting at any time during the cooking process. Push in and turn the surface element control knob in either direction to the desired setting.

Each element provides a constant amount of heat at each setting. Start most cooking operations on a higher setting, then turn to a lower setting to finish. A glowing red element extending beyond the bottom edge of the cooking utensil indicates the utensil is too small for the element. The control knob does not have to be set exactly on a particular mark. Use the marks as a guide and adjust the control knob as needed.



Indicator Lights

There are 2 different surface control lights that will glow on your range—**surface indicator lights** and **hot surface indicator lights**.

- The **surface indicator lights**, located on the control panel, glow when any surface unit is turned on. A quick glance at the lights after cooking is an easy check to be sure all surface controls are turned off.
- The **hot surface indicator lights**, located under the glass cooktop, will come on as the surface cooking area heats up and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The lights may remain on even though the controls are turned to OFF.

Setting Warm Zone Control (some models)

To Operate the warm zone

Your appliance is equipped with a warm zone. The purpose of the warm zone is to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food on the warm zone.

Use the warm zone to keep cooked foods hot such as: vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner

All food placed on the warm zone should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality. For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. **Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.**

Use only dishware, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the warm zone.

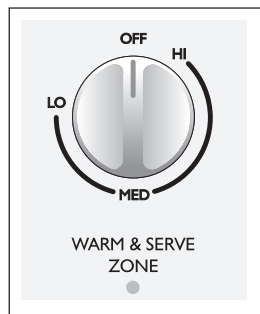
CAUTION Unlike the surface elements, the warm zone will not glow red when it is hot. Always use potholders or oven mitts when removing food from the warm zone as cookware and plates will be hot.

Setting Warm Zone Control *(some models) (continued)*

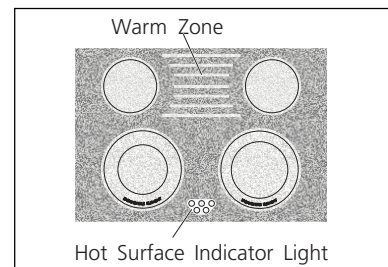
Indicator Light

The **Surface indicator light** is located above or below the warm zone control. It turns on when the control is set, and stays on until the control is turned off. The **hot surface indicator light**, located under the glass cooktop, will come on when the control is set and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to moderate level.

To Set the Warm Zone Control



1. To set the control, push in and turn the knob. The temperatures are approximate, and are designated by HI, MED and LO. However, the control can be set at any position between HI and LO for different levels of heating.
2. When done, turn the control to OFF. The warm zone will remain warm until the **hot surface indicator light** goes off.

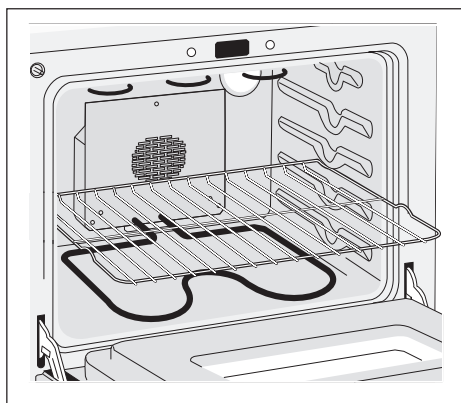


Temperature Selection

Refer to the chart for recommended heating levels. If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed. Most food can be kept at serving temperatures by using the medium level.

Warm Zone Recommended Food Settings Chart			
<u>Food Item</u>	<u>Heating Level</u>	<u>Food Item</u>	<u>Heating Level</u>
Breads/Pastries	LO	Sauces	MED
Casseroles	LO	Soups (cream)	MED
Dinner Plate with Food	LO	Stews	MED
Eggs	LO	Vegetables	MED
Gravies	LO	Fried Foods	HI
Meats	MED	Hot Beverages	HI
		Soups (liquid)	HI

Before Setting Oven Controls



Oven Vent Location

The oven is vented at the rear of the cooktop. When the oven is on, warm air is released through the vents. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. DO NOT block the vents. Doing so may cause cooking failures, fire or damage to the appliance.

Arranging Oven Racks

ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN). Always use oven mitts when using the oven.

To remove an oven rack, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out.

To replace an oven rack, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.

Setting Oven Controls

For oven settings, refer to the time or the electronic oven control section.

Convection Cooking *(some models)*

NOTE: The convection fan automatically turns off when the oven door is opened while oven is in a convection mode and resumes when the door is closed again.

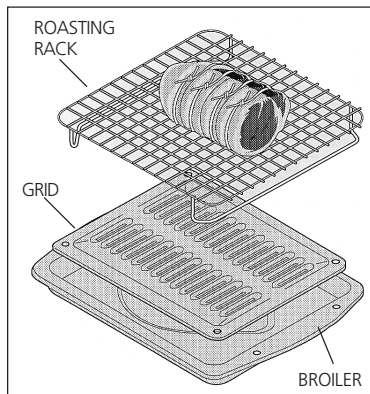
The convection oven uses a fan located in the rear wall of the oven to circulate heated air around the food to be cooked. The controlled air flow pattern quickly seals the food surface retaining the natural juices and flavor. This method of cooking enables you to obtain the best culinary results when baking, thawing, dehydrating and roasting foods.

Convection notes:

1. Most recipes can be made with temperatures set at 13°C (25°F) lower than temperatures required for normal radiant cooking methods. Refer to the electronic oven control operating instructions included in section "Electronic Oven Control" of this Use & Care Guide. This can result in considerable reduction of food shrinkage and more tender meats.
2. Batch cooking is more convenient with better results.
3. Defrosting is quicker in convection mode when compared to regular radiant cooking.
4. Remember to use tested recipes with times adjusted for convection baking/roasting when using the convection mode. Times may be reduced by as much as 30% when using the convection feature.

Convection Roasting *(some models)*

When convection roasting, use the broiler pan and grid, and the roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters. The roasting rack will hold the meat.


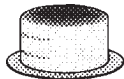
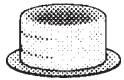
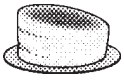
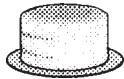


1. Place oven rack on bottom or next-bottom rack position.
2. Place the grid in the broiler pan. The roasting rack fits on the grid allowing the heated air to circulate under the food for even cooking and helps to increase browning on the underside. Make sure the roasting rack is securely seated on the grid in the broiler pan. DO NOT use the broiler pan without the grid or cover the grid with aluminum foil.

Oven Baking

For best cooking results, heat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

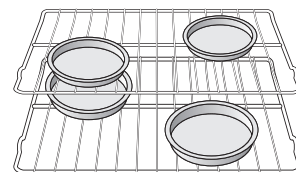
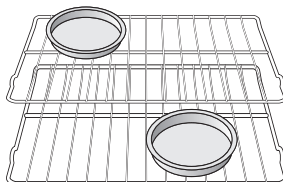
The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance.

Baking Problems and Solutions Chart		
Baking Problems	Causes	Corrections
<p>Cookies and biscuits burn on the bottom.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cookies and biscuits put into the oven before the preheating time is completed. • Oven rack overcrowded. • Dark pan absorbs heat too fast. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in oven • Choose pan sizes that will permit 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of air space on all sides when placed in the oven. • Use a medium-weight aluminum baking sheet.
<p>Cakes too dark on top or bottom</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cakes put into the oven before preheating time is completed. • Oven rack position too high or low. • Oven too hot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven. • Use proper rack position for baking needs. • Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.
<p>Cakes not done in the center.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven too hot. • Incorrect pan size. • Pan not centered in the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended. • Use pan size suggested in recipe. • Use proper rack position and place pan so there is 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of space on all sides of pan.
<p>Cakes not level.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Range not level. • Pan too close to oven wall or rack overcrowded. • Pan warped. 	<ul style="list-style-type: none"> • Place marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If water level is uneven, refer to the installation instructions for levelling the appliance. • Be sure to allow 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of clearance on all sides of each pan in the oven. • Do not use pans that are dented or warped.
<p>Foods not done when cooking time is up.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Oven too cool. • Oven overcrowded. • Oven door opened too frequently. 	<ul style="list-style-type: none"> • Set oven temperature 25°F /12°C higher than suggested and bake for the recommended time. • Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking. • Open oven door only after shortest recommended baking time.

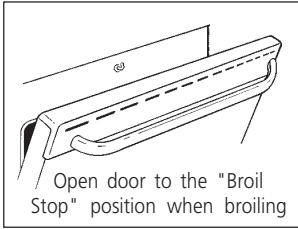
Air Circulation in the Oven

For good air circulation in the oven and best baking results, center pans as much as possible. Allow 5.1 to 10.2 cm (2" to 4") around the utensil(s) for proper air circulation and be sure pans do not touch each other, the door, sides or back of oven. The hot air must circulate around the pans for even heat to reach all parts of the oven.

If using multiple pans, stagger as shown. If using one pan, place in center of oven.



Broiling



Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven.

Preheating

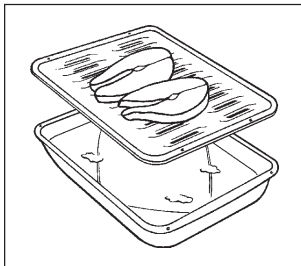
Preheating is suggested when searing rare steaks. (Remove the broiler pan before preheating. Foods will stick if placed on hot metal.) To preheat, set the oven control(s) to BROIL as instructed in the Owner's Guide. Wait for the element to become red-hot, usually about 2 minutes. Preheating is not necessary when broiling meats well-done.

To Broil

Broil on one side until the food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. Always pull rack out to the "stop" position before turning or removing food.

Determining Broiling Times

Broiling times vary, so watch the food closely. Time not only depends on the distance from the element, but on the thickness and aging of meat, fat content and doneness preferred. The first side usually requires a few minutes longer than the second. Frozen meats also require additional time.



Broiling Tips

The broiler pan and its grid allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler.

Always pull oven rack out to the "stop" position before turning or removing food.

DO NOT use the pan without its grid. DO NOT cover the grid with foil. The exposed grease could ignite.

CAUTION Should an oven fire occur, close the oven door and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

Broiler Pan Clean-Up Tips:

- To make cleaning easier, line the bottom of the broiler pan with aluminum foil. DO NOT cover the broiler grid with foil.
- To prevent grease from baking on, remove the broiler pan from the oven as soon as cooking is completed. Use hot pads because the broiler pan is extremely hot. Pour off grease. Soak the pan in HOT, soapy water.
- Clean the broiler pan as soon as possible after each use. If necessary, use soap-filled steel wool pads. Heavy scouring may scratch the grid.

Changing Oven Light

CAUTION Be sure the oven is unplugged and all parts are COOL before replacing the oven light bulb. Do not turn the oven light on during the self-cleaning cycle. High temperature will reduce lamp life.

On some models an interior oven light will turn on automatically when the oven door is opened.

The oven light may be turned on when the door is closed by using the oven light switch located on the control panel.

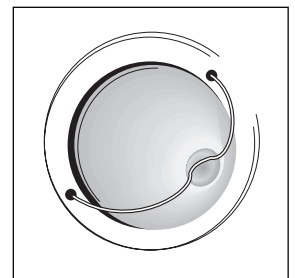
On a self clean oven the lamp is covered with a glass shield held in place by a wire holder.

THIS GLASS SHIELD MUST BE IN PLACE WHENEVER THE OVEN IS IN USE.

To replace the light bulb:

CAUTION: BE SURE OVEN IS COOL

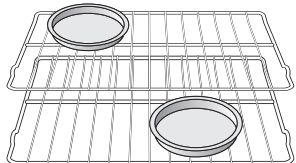
1. Turn the power off at the main source.
2. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.
3. Replace bulb with a 40 watt appliance bulb only.
4. For self-cleaning oven, press wire holder to one side to release glass shield, change bulb and be sure to replace glass shield.



General Cleaning

Cleaning Various Parts of Your Range

Before cleaning any part of the range, be sure all controls are turned OFF and the range is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANING WILL REDUCE THE NUMBER OF MAJOR CLEANING LATER.

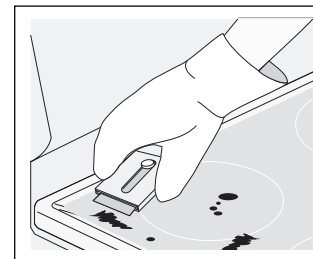
Surfaces	How to Clean
<p>Aluminum & Vinyl Control Panel and Trim Pieces</p>	<p>Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.</p> <p><i>Before cleaning the control panel,</i> turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with a clean water and a dishcloth. Rinse. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. Be sure to rinse the cleaners as bluish stains may occur during heating and cannot be removed. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.</p>
<p>Glass, Painted and Plastic Control Knobs, Body Parts, and Decorative Trim</p>	<p><i>For general cleaning,</i> use hot, soapy water and a cloth. <i>For more difficult soils and built-up grease,</i> apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. DO NOT use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.</p>
<p>Stainless Steel (some models) Oven Door & Drawer Front Panel</p>	<p>Cleaners made especially for stainless steel as Stainless Steel Magic, or other similar cleaners are recommended. Always follow the manufacturer's instructions. Be sure to rinse the cleaners as bluish stains may occur during heating and cannot be removed.</p>
<p>Oven Racks</p> 	<p>Remove racks. See "Removing and Replacing Oven Racks" under Before Setting Oven Controls. Use a mild, abrasive cleaner, following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. After cleaning the racks, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).</p>
<p>Porcelain Enamel Broiler Pan and Insert, Door Liner, Body Parts and Warmer Drawer and Drawer Cavity</p>	<p>Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. <i>If necessary,</i> cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. DO NOT use spray oven cleaners on the cooktop.</p>

General Cleaning *(continued)*

Ceramic-Glass Cooktop Cleaning *(some models)*

THINGS TO REMEMBER

1. AVOID using bleach and don't use ammonia to clean the ceramic surface.
2. Do not put plastic items on warm cooking areas.
3. Never slide oven racks across cooktop surface. They may scratch or metalmark the cooktop.
4. If cooktop should break, do not use cooktop or attempt to clean it. Call your authorized service technician immediately.
5. Never use a trivet or metal stand between the cooking utensil and the ceramic cooktop. The ceramic surface may be scratched, metal marked or etched by such items.
6. Sugary spills can cause pitting of your cooktop surface. Therefore, you must begin cleaning the spills while the cooktop is still hot. Use caution when following the steps below.
 - a) Turn off all surface units and remove all pans immediately.
 - b) Wearing an oven mitt, use a razor to scrape the hot spill out of the cooking zone to cooler area on the cooktop.
 - c) Allow the cooktop to cool.



USE AND CARE OF GLASS SURFACE

Problem	Cause	To Prevent	To Remove
Fine "brown lines (tiny scratches or abrasion which have collected soil)	Coarse particles (salt, sand, or grit) between bottom of cookware and cooktop that are not removed before cooking. Using incorrect cleaning materials.	Clean cooktop after every use.	Tiny scratches are not removable. They can be minimized by continual use of cleaner cream. Such scratches do not affect cooking.
Metal marking (mark or black marks)	Sliding or scraping metal utensils or oven shelves across cooktop.	Do not slide cookware across cooktop.	Apply cleaner creme with dampened paper towel to a cooled surface.
Brown streaks and specks.	Cleaning with a sponge or dishcloth that has been used for other kitchen tasks.	Use cleaner creme with clean, damp paper towel.	Use a small amount of cleaner cream with clean, damp paper towel.

CLEANING MATERIALS FOR CERAMIC GLASS COOKTOP

Some cleaning materials may contain an ingredient which can damage the cooktop. Use recommended materials only (see below). Cleaner cream should be used regularly. First use recommended products listed below, then use cleaner cream.

Use only recommended cleaning products and follow these basic cleaning suggestions.

1. BEFORE THE COOKTOP IS USED. Thoroughly clean and saturate the cooktop with cleaner cream.
 - a) Dampen clean paper towel and clean unit.
 - b) Wipe off with another clean, damp paper towel; then wipe dry.
2. For normal daily cleaning, apply a dab of cleaner cream in the center of each unit-area to be cleaned. Start with approximately 1/8 teaspoon. (Apply more if needed). Then, proceed as stated above in (a and b).
3. Make sure bottom of cookware and cooking area are clean and dry.
4. Select heat settings and cookware large enough for food and liquid. This stops boilovers and spattering.
5. Wipe up food spills and spatters before they burn into surface.

IMPORTANT Regularly use cleaner cream. If you run out of cleaner cream, use one of the cleaner listed. Be sure to get a new supply of cleaner cream.

CAUTION Never mix cleaning products! Mixtures may interact, with damaging or hazardous results.

General Cleaning *(continued)*

Ceramic-Glass Cooktop Cleaning *(some models) (continued)*

DO USE ON CERAMIC GLASS COOKTOP

1. Baking soda
2. Non-impregnated plastic and nylon pads.
3. For burned on material, scrape with single-edged razor blade, held at a 30° angle.
4. Ceramic glass cleaning cream.

DO NOT USE ON CERAMIC GLASS COOKTOP

1. Avoid pads that can leave marks and scratches.
2. Avoid heavy-duty cleansing powders, these can scratch, depending on their abrasiveness and cleaning pressure applied.
3. Avoid chemical oven cleaners. These can etch the cooktop surface and are caustic.
4. Avoid using bleach and don't use ammonia.

SPECIAL CLEANING INSTRUCTIONS FOR MINERAL DEPOSITS AND DISCOLORATIONS

Problem: A gray stain that is not removed when using cleaner cream.

Cause: Condensation, when cooking, often collects and drips from cookware. The minerals found in water supply and foods may cause a gray or brown film develop on cooktop. This film is so thin it cannot be felt and appears to be under cooktop.

To prevent: Daily and proper use of cleaner cream.

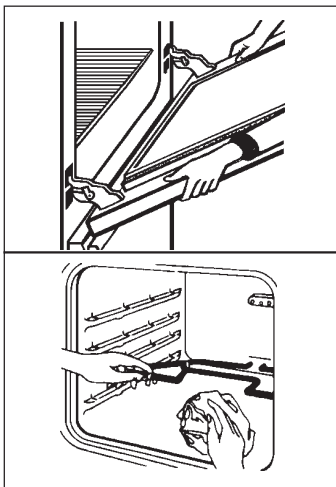
To remove:

- Wet surface with water and sprinkle on cleaner cream.
- Scrub with clean, damp paper towel until stain disappears.
- Clean remaining paste away with damp paper towel.
- Apply dab of cleaner cream and polish with a clean paper towel.

WARNING

- Do not use cleaners on a heated surface. Fumes could be hazardous. Wait for area to cool before cleaning.
- Do not use cleaner cream to clean porcelain, paint or aluminum.

Cleaning the Regular Oven (non self-clean oven) *(some models)*



Make sure the oven is cool and that all control knobs are at OFF position. Cleaning the oven is a lot easier when the door is removed.

1. Remove the oven door; see under To Remove and Replace the Oven Door in this Owner's Guide.
2. Empty the oven including the racks.
3. You can wash the broiler pan, grid and racks in the kitchen sink.
4. Clean oven lining thoroughly with soap and a wet cloth and wipe with a dry cloth.

To remove burned-on fat on oven walls, moisten soiled parts with household ammonia, using a wet cloth. Follow suggested manufacturer's cleaning method. (Do not remove the oven door when using ammonia.)

Complete cleaning with a damp cloth and use a fine steel wool scouring agent if necessary.

The lower element can be moved up for cleaning purposes.

5. Replace racks in the oven. Reinstall oven door.

General Cleaning *(Continued)*

Cleaning the Self-Clean Oven *(some models)*

Adhere to the following cleaning precautions:

- Allow the oven to cool down before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning any exterior parts of the oven manually.

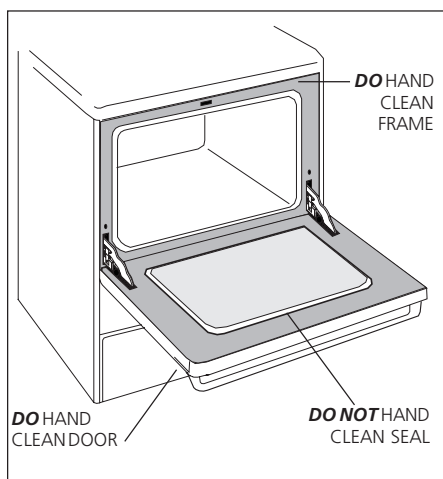
CAUTION During the self-clean cycle, the outside of the wall oven can become very hot to the touch. DO NOT leave small children unattended near the appliance.

CAUTION Before cleaning any part of the oven, be sure the electronic oven control is turned off or else push CANCEL pad. Wait until the oven is cool.

CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.

DO NOT use commercial oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the self-cleaning oven. DO NOT clean the oven door gasket. The gasket on the oven door is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket. DO NOT cooking or foil could melt and damage the oven surface.

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soil completely or reduce it to a fine powdered ash you can clean with damp cloth.



Preparing the Oven for Self-Cleaning

1. Remove an excess spillovers in the oven cavity before starting the self-cleaning cycle. To clean, use hot soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. DO NOT allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.
2. Clean any soil from the oven frame and the door liner (see illustration). These areas heat sufficiently during self-cleaning cycle to burn soil on. Clean with soap and water.
3. Remove the broiler pan and insert, all utensils and any foil. These items do not withstand high cleaning temperatures
4. Oven racks may be left in the oven or may be removed. If they go through the clean cycle, their color will turn slightly dull. After the cycle is completed and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil. This will make the racks glide easier.

What to Expect During Cleaning

While the oven is in operation, the oven heats to temperatures much higher than those used in normal cooking. Sounds of metal expansion and contraction are normal. Odor is also normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vent, located on the top of the control panel.

If heavy spillovers are not wiped up before cleaning, they may flame and cause more smoke and odor than usual. This is normal and safe and should not cause alarm. If available, use an exhaust fan during the self-cleaning cycle.

NOTE: A smoke eliminator in the oven vent converts most of the soil into a colorless vapor.

Setting the Controls for Clean Cycle

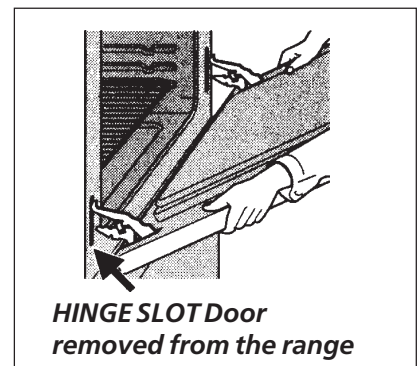
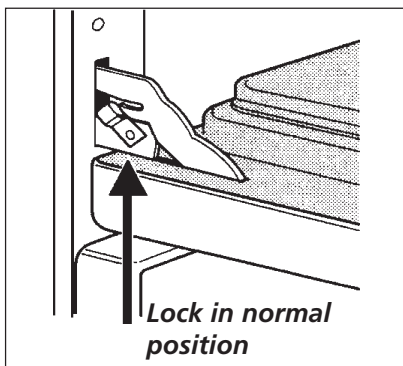
For the setting of the clean cycle, refer to Timer or Electronic Oven Control section.

To Remove and Replace Oven Door

1. Open the door to the fully opened position.
2. Pull up the lock located on both hinge supports and engage it in the hook of the hinge levers. You may have to apply a little downward pressure on the door to pull the locks fully over the hooks.
3. Grab the door by the sides, pull the bottom of the door up and toward you to disengage the hinge supports. Keep pulling the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the range to completely disengage the hinge levers.
4. Proceed in reverse to reinstall the door.

Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.

⚠ CAUTION The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.



Outer Door Glass Panel (some models)

Applicable only to models with an external glass panel not held with a frame. This design allows you to clean the inside face of the exterior door panel as well as the hidden face of the door inner glass.

To Remove the External Door Glass Panel:

1. Remove the door as shown above and lay the door flat.
2. Using a screwdriver, remove the 5 screws fastening the metal glass support rail to the underside of the door. Remove the support rail.
3. Grasp both sides of the glass panel and slowly pull it out of the door upper molding. Lay the glass flat.

To Replace the External Door Glass Panel:

1. Grasp the sides of the glass panel and carefully insert the glass into the door top moulding.
2. Replace the support rail and the 5 locking screws.
3. Replace the door onto the range as shown above.

⚠ CAUTION Handle the glass panel with care. When dropped on a corner, the glass panel may shatter.

AVOID SERVICE CHECKLIST

Before you call for service - read this

You may save the cost and inconvenience of an unnecessary service call by first reviewing this easy to use Avoid-Service Check List of the most frequently encountered situations that are not the result of defective workmanship of materials.

You will be charged for a service call while the appliance is in warranty if the problem is not caused by defective product workmanship or materials.

Your new appliance is a carefully engineered product. Many times, what appears to be a reason to call for service requires nothing more than a simple adjustment you can easily make in your own home or is normal operating characteristic of appliance under certain conditions.

This list is applicable to a variety of models; some of the items will not necessarily apply to your appliance.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE / SOLUTION
---------	---------------------------

INSTALLATION

Range is not level.	Poor installation. Place oven rack in center of oven and put level on oven rack. Adjust levelling legs (slide-in models) at base of range until the oven rack is level.
	Be sure floor is level and is strong and stable enough to adequately support range.
	If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.
	Kitchen cabinet alignment may make range appear unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.
	Carpet interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.

RANGE DOES NOT OPERATE

Entire appliance does not operate.	Make sure cord/plug is plugged tightly into outlet .
	Service wiring is not complete. Contact your dealer, installing agent or authorized servicer.
	Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven does not operate.	Oven control beeps and displays F1 or F3. Electronic control has detected a fault condition. Push the CANCEL pad to clear the display and stop the beeping. Reprogram oven. If fault recurs, record fault number, push CANCEL pad and contact authorized servicer.
Oven light does not work.	Replace or tighten bulb. See Changing Oven Light in this Owner's Guide for instructions.
Surface unit does not heat.	No power to the appliance. Check steps under "Entire Appliance Does Not Operate" in this Avoid Service Checklist .
	Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the surface unit to be used.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE / SOLUTION
---------	---------------------------

SURFACE UNITS

Surface units too hot or not hot enough.	<p>Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the surface unit to be used.</p> <p>Lightweight or warped pans used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy-and medium- weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.</p>
--	--

CERAMIC GLASS COOKTOP (some models)

Scratches or abrasions on cooktop surface.	<p>Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.</p> <p>Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See "Ceramic-Glass Cooktop Cleaning" in the General Cleaning section.</p> <p>Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.</p>
Metal marks.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning creme to remove the marks. See "Ceramic-Glass Cooktop Cleaning" in the General Cleaning section.
Brown streaks or specks.	Boilovers are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See "Ceramic-Glass Cooktop Cleaning" in the General Cleaning section.
Areas of discoloration with metallic sheen.	Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.

POOR BAKING RESULTS

Poor baking results.	Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see Adjusting Oven Temperature in the Electronic Oven Control section.
Flames inside the oven or smoking from vent.	<p>Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time.</p> <p>Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for pie spillovers or large amounts of grease on bottom of oven. Wipe up excessive spillovers before starting cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow steps under "To Stop or Interrupt a Self-Cleaning Cycle" in the Electronic Oven Control section.</p>

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE / SOLUTION
BROILING	
Oven smokes excessively during broiling.	Control(s) not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls in the Electronic Oven Control section. Make sure oven door is opened to broil stop position . Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. Grid on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
SELF-CLEANING OVEN (some models)	
Self-cleaning cycle does not work.	Control(s) not set properly. Follow instructions under Oven Cleaning in the Electronic Oven Control section. Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be set 3 to 4 hours past the start time. Follow steps under To Stop or Interrupt a Self-Cleaning Cycle in the Electronic Oven Control section
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	Failure to clean bottom, front top of oven, frame or door area outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or nylon scrubber. Be careful not to damage the oven seal.

AVOID TRANSPORTATION DAMAGE TO YOUR RANGE

If you have to move your range into/out of your residence or when moving to a new home, it is suggested that you take the following precautions:

1. Screw in the levelling legs under the range.
2. Remove the racks and other utensils from the oven, and from the lower drawer.
3. Use adhesive tape to firmly secure the door and the drawer to the side panels. Also attach the electric power cord in the same manner.
4. Use a two-wheeled trolley with strap and fasten the range to it. Cover the appliance with a heavy blanket to prevent scratches and dents.
5. Avoid pulling or pushing the control panel when moving the appliance.

TAPPAN RANGE WARRANTY

Your Tappan product is protected by this warranty

	WARRANTY PERIOD	FRIGIDAIRE, THROUGH ITS AUTHORIZED SERVICERS, WILL:	THE CONSUMER WILL BE RESPONSIBLE FOR:
FULL ONE-YEAR WARRANTY	One year from original purchase date.	Pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance which prove to be defective in materials or workmanship.	Costs of service calls that are listed under NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER. *
LIMITED 2ND - 5TH YEAR WARRANTY (Glass Smoothtop, Seal & Elements)	Second through fifth years from original purchase date.	Provide a replacement for any defective surface heating element, deteriorated rubberized-silicone seal (upswept models only), or glass smoothtop that cracks due to thermal breakage (not customer abuse).	Diagnostic costs and any transportation and labor costs which are required because of service.
LIMITED WARRANTY (Applicable to the State of Alaska)	Time periods listed above.	All of the provisions of the full and limited warranties above and the exclusions listed below apply.	Costs of the technician's travel to the home and any costs for pick up and delivery of the appliance required because of service.

Your appliance is warranted by Frigidaire Home Products, a division of White Consolidated Industries, Inc. We authorize no person to change or add to any of our obligations under this warranty. Our obligations for service and parts under this warranty must be performed by Frigidaire Home Products Consumer Services or an authorized Frigidaire servicer.

*NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER

This warranty applies only to products in ordinary household use, and the consumer is responsible for the items listed below:

1. Proper use of the appliance in accordance with instructions provided with the product.
2. Proper installation by an authorized servicer in accordance with instructions provided with the appliance and in accordance with all local plumbing, electrical and/or gas codes.
3. Proper connection to a grounded power supply of sufficient voltage, replacement of blown fuses, repair of loose connections or defects in house wiring.
4. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it was shipped from the factory.
5. Damages to finish after installation.
6. Replacement of light bulbs and/or fluorescent tubes (on models with these features).

EXCLUSIONS

This warranty does not cover the following:

1. CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN OR ANY IMPLIED WARRANTY.
Note: Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.
2. Service calls which do not involve malfunction or defects in workmanship or material, or for appliances not in ordinary household use. The consumer shall pay for such service calls.
3. Damages caused by services performed by persons other than authorized Frigidaire servicers; use of parts other than Frigidaire Home Products Genuine Renewal Parts; obtained from persons other than such servicers; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply or acts of God.
4. Products with original serial numbers that have been removed or altered and cannot be readily determined.

IF YOU NEED SERVICE

Keep your bill of sale, delivery slip, or some other appropriate payment record. The date on the bill establishes the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. This written warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state. Service under this warranty must be obtained by following these steps, in order:

1. Contact Frigidaire Home Products Consumer Services or an authorized Frigidaire servicer.
2. If there is a question as to where to obtain service, contact our Consumer Relations Department at:

Frigidaire Home Products Consumer Relations
P.O. Box 212378
Augusta, Georgia 30917-2378
(800) 944-9044

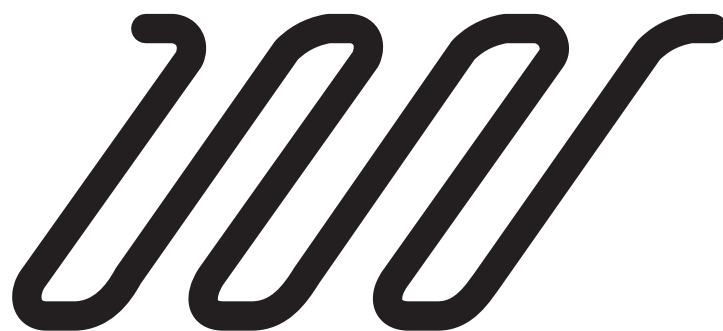


Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice. All warranties are made by White Consolidated Industries, Inc. This warranty applies only in the 50 states of the U.S.A. and Puerto Rico.

NOTES

TAPPAN

ESTUFA ELÉCTRICA (Modelos delizables)



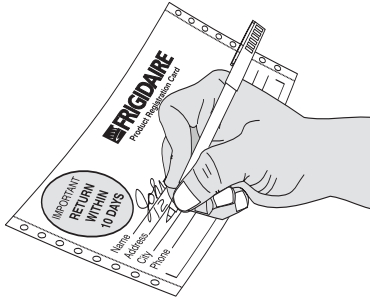
LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MANUEL DEL USUARIO

Inscripción del Producto

Inscriba su producto

Hay que llenar completamente y firmar la TARJETA DE INSCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y enviarla a la Compañía Frigidaire.



Gracias por haber seleccionado este aparato electrodoméstico. La información que se encuentra en esta **Manual del Usuario** le enseñará cómo hacer funcionar y cuidar su estufa adecuadamente. Por favor lea la información contenida en la literatura adjunta para tener mayor conocimiento de su nuevo aparato.

Registre su modelo y número de serie

En el espacio siguiente registre el modelo y el número de serie que se encuentran en la placa ubicada debajo de la estufa.

Modelo Número: _____

Número de serie: _____

Fecha de Compra: _____



⚠ ADVERTENCIA

- **Toda estufa puede inclinarse.**
- **Heridas a las personas pueden ocurrir.**
- **Instale la fijación que viene con la estufa.**
- **Vea las instrucciones de instalación.**



Para reducir el riesgo de inclinación, la estufa debe ser asegurada con la instalación de las fijaciones que vienen con la estufa. Para verificar si las fijaciones han sido instaladas correctamente, retire el panel inferior o gaveta de almacenamiento y verifique que las fijaciones estén bien colocadas. Consulte las instrucciones de instalación para una buena instalación.

Informaciones generales

Gracias por haber seleccionado este aparato electrodoméstico. La información que se encuentra en esta **Manual del Usuario** le enseñará cómo hacer funcionar y cuidar su estufa adecuadamente. Por favor lea la información contenida en la literatura adjunta para tener mayor conocimiento de su nuevo aparato.

	Page
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4-5
Selección de los utensilios de cocina	6
Programación de los controles	7
Plancha de cocinar de vidrio cerámico	7-8
Luz indicadora	8
Programación de los controles para zona de entibado	8-9
Antes de programar los controles del horno	9
Ajustes de los controles del horno	9
Cocción de convección	10
Rostizados de convección	10
Horneado	11
Circulación de aire en el horno	11
Rostizado	12
Cambiando la luz del horno	12
Limpieza general	
• Limpieza de diferentes partes de su estufa	13
• Para limpiar el vidrio de la plancha de cocinar	14-15
• Limpiando el horno regular (no auto-limpiable)	15
• Limpiando el horno auto-limpiable	16
• Ajuste de los controles para el ciclo de limpieza	16
• Para retirar y reemplazar la puerta del horno	17
• Panel de vidrio de la puerta exterior amovible	17
• Lista de verificación para evitar llamadas	18-20
• Garantía para la estufa	21

Nota: Las instrucciones que aparecen en la Manual del Usuario, no cubren todas las posibles condiciones y situaciones que puedan ocurrir. Hay que obrar con sentido común y con precaución cuando se instala, se maneja y se da mantenimiento a cualquier aparato electrodoméstico.

La Manual del Usuario contiene instrucciones generales acerca del funcionamiento de su estufa e información sobre las características de los diferentes modelos. Su estufa podría no contar con todas las características descritas.

ALGUNOS MODELOS

POR FAVOR HAGA ESTO AHORA.

La tarjeta de registro de producto debe rellenarse completamente, debe firmarse y debe volverse. Esta información registrará su producto y ayuda que nosotros lo sirvamos rápidamente en el futuro si la ocasión debe exigir.

IMPORTANTE

Guarde una copia de su factura de ventas. La fecha en la factura establece el periodo de la garantía debe reparar se requiera. Póngalo donde puede recuperarse fácilmente. Si el servicio ha realizado que mientras el aparato está bajo la garantía, usted puede tener que mostrar su factura de venta.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato. Guarde estas instrucciones para futura consultación

Este manual contiene importantes mensajes de seguridad. Siempre lea y obedezca todo mensaje de seguridad.

⚠ ADVERTENCIA Indica una situación muy peligrosa, la cual de no ser evitada puede ocasionar graves heridas y hasta la muerte.

⚠ AVISO Indica una situación de peligro inminente, la cual de no ser evitada puede ocasionar heridas leves o daños al producto solamente.

• **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa.** Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado.

• **Instalación apropiada- Asegúrese que su aparato esté bien instalado y puesto a tierra por un técnico calificado de acuerdo con el National Electrical Code ANSI/NFPA No 70-última edición y los requisitos locales.** Instale solamente con las instrucciones provistas con el empaquetado de la estufa.

Pregunte en su concesionario por un técnico calificado y un servicio autorizado. Aprenda como desconectar la estufa del cortacircuito o de la caja de fusibles en caso de emergencia.

• **Servicio al usuario- No repare o reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente.** Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.

• **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado, ni las fijaciones de anti-inclinación u otra parte del aparato.**

⚠ ADVERTENCIA **El apoyarse, pisar o sentarse en la puerta o en la gaveta de esta estufa puede ocasionar graves heridas y también daños al aparato.** No permita que los niños jueguen o se suban sobre la estufa. El peso de un niño sobre la puerta abierta puede hacer que ésta se incline, causando graves quemaduras u otro tipo de heridas. Una gaveta abierta cuando esta caliente puede ocasionar graves quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA **No use el horno o la gaveta de entibiar (si equipada) para almacenamiento.**

• **Almacenamiento sobre o dentro del aparato- Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad, ni en las gavetas (si equipada).** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosól sobre o dentro del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIA **No almacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina.** El niño que trata de subir sobre la estufa para alcanzarlos podría lastimarse.

• **No deje a los niños solos- Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando.** No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato

• **NO TOQUE NINGUNA PARTE DE LA SUPERFICIE DEL APARATO, AREAS CERCA DE ESTAS UNIDADES, ELEMENTOS CALIENTES O LAS PARTES INTERNAS DEL HORNO O DE LA GAVETA DE ENTIBIAR (SI EQUIPADA).** Las superficies o los elementos del horno pueden estar calientes aún que estén de color oscuro. Las áreas cerca de la superficie pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras. Después o antes del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables estén en contacto con estas áreas hasta que hallan enfriado. Estas áreas son: la plancha de cocinar, las áreas frente a la plancha de cocinar, las ranuras de ventilación del horno y las áreas cercanas a ellas, la puerta del horno y la ventanilla.

• **Use una vestimenta apropiada- No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las áreas calientes.

⚠ ADVERTENCIA **Nunca utilice su aparato para calentar o entibiar la pieza.**

• **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.**

• **Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.

• **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos- Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.

• **No caliente recipientes de comida que están cerrados. La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**

• **Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va ser almacenada o destruída.**

• **IMPORTANTE- No trate de utilizar el horno durante un corte de electricidad. Si no hay electricidad, apaga su estufa.** Si no apaga el horno y que la electricidad es restablecida, el horno puede seguir funcionando. La comida que deja sin cuidado puede quemarse o deteriorarse.

⚠ AVISO **Los controles eléctricos pueden ser dañados con frías temperaturas. Cuando utilice su estufa por la primera vez, o si no ha sido utilizada por mucho tiempo asegúrese que no haya sido expuestas a temperaturas más altas que 0°C/32°F por más de 3 horas antes de conectar su estufa al suministro eléctrico.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR.

- **Saber que perillas controlan cada una de los quemadores.**
- **Utilice una sartén de tamaño apropiado.** Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el área del quemador. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.
- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad. El mango del utensilio debe ser colocado hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.
- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado.** Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores.** No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilízela para cubrir la comida cuando esté cociéndola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.
- **Utensilios de cocina envidriados.** Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.

PARA PLANCHAS DE COCINAR SOLAMENTE

- **No limpie o utilice una plancha de cocinar que está rota.** Si la plancha de cocinar se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie el vidrio de la plancha de cocinar con cuidado.** Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre áreas muy calientes.
- **No coloque recipientes de cocina calientes sobre el vidrio de la plancha de cocinar.** Esto puede romper el vidrio.
- **Evite de raspar el vidrio de la plancha de cocinar con objetos muy filados.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO.

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno o la gaveta de entibiar (si equipada).** Párese al lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Permita que el humo y el vapor se escapen antes de retirar o de colocar comida en el horno/gaveta de entibiar.
- **Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucción.** La rejilla del horno está ubicada detrás de la

plancha de cocinar a la derecha. Tocar estas áreas cuando el horno está encendido puede ocasionar graves quemaduras. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor cerca del conducto de ventilación. Estos pueden derretirse o encenderse.

- **Colocación de las rejillas del horno/gaveta de entibiar (si equipada).** Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno o la gaveta estén fríos. Si la rejilla debe ser desplazada cuando el horno esté funcionando tenga bastante cuidado. Utilice unos soportes para recipientes y coja la rejilla con ambas manos hasta recolocarla. No permita que estos soportes estén en contacto con los elementos calientes del horno o de la gaveta de entibiar. Retire todo utensilio de la rejilla antes de moverla.
- **No utilice la cubeta parrillera sin su accesorio.** La cubeta parrillera y su accesorio permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor de la parrilla.
- **No cubra el accesorio de la parrilla con película de aluminio.** La grasa que queda fuera podría encenderse.
- **No toque la bombilla de luz caliente con una tela mojada.** Esto puede romper la bombilla. Antes de retirar o reemplazar la bombilla desconecte el aparato o corte el suministro eléctrico.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA.

- **Limpie la estufa regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio.** La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.
- **Limpiadores de estufa y aerosoles.** Siempre siga las instrucciones del fabricante para su uso. Tenga en cuenta que los residuos de los limpiadores y aerosoles pueden encenderse ocasionando daños y heridas.

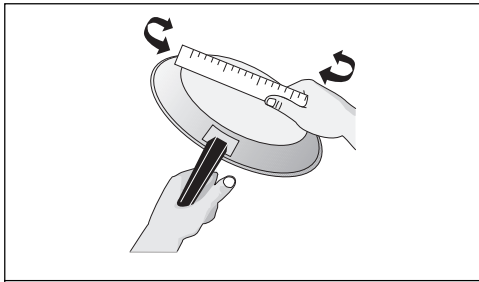
HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza únicamente las partes que están en la lista del "Manual del usuario".** Antes de auto-limpiar el horno, retire la cubeta parrillera y cualquier otro utensilio o comida del horno.
- **No utilice limpiadores de horno.** Ningún limpiador de horno comercial o de capa protectora de ninguna clase debe ser utilizada en el horno.
- **No limpie las empaquetaduras del horno.** Las empaquetaduras del horno son importantes para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar las empaquetaduras.
- **Retire las rejillas del horno.** El color de las rejillas del horno cambiará si se les deja en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Selección de los utensilios de cocina

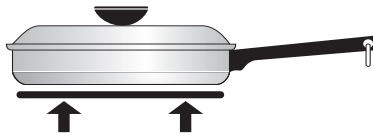
Para mejores resultados y ahorro de energía, escoja los utensilios que tengan las siguientes características:



Las sarténes deben tener bases aplanadas que hagan buen contacto con la superficie completa del quemador. Verifique si son planos rotando una regla sobre la base. No debe haber espacio entre la regla y la base de la sartén.

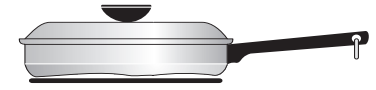
Nota: Siempre utilice utensilios para su uso apropiado. Siga las instrucciones del fabricante. Algunos utensilios no pueden ser usados en el horno o en la plancha de cocinar.

*BUENOS

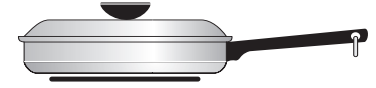


- Bases planas y lados rectos.
- Tapas que cubren adecuadamente.
- El peso del mango no inclina la sartén. La sartén está bien balanceada.
- El tamaño de la sartén debe ser adecuado a la cantidad de comida que se prepara o al tamaño del quemador.
- Que este hecho de un material que conduzca bien el calor.
- Fácil de limpiar.
- Siempre trate de igualar el diámetro de la caserola al diámetro del quemador.

MALOS



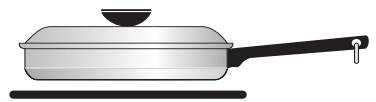
- Sarténes curvadas o que se ladeen.



- El sartén sobrepasa el quemador por más de 1/2" o 12mm.



- Un mango muy pesado inclina la sartén.

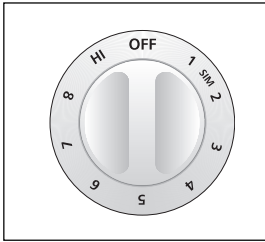


- La sartén es más pequeña o más grande que el quemador.

* **Sarténes especiales como depósitos para langostas, planchas o ollas de presión deben ser utilizados si respetan los requisitos antes mencionados.**

Programación de los controles de superficie

NOTA : Todos los botones ilustrados en el manual del usuario son solamente típicos.



1. Coloque la sartén sobre el quemador.
2. Presione y gire la perilla de control del quemador hasta el ajuste deseado.
3. La luz de señal se encenderá cuando uno o más de un quemador esté encendido. Apague siempre el quemador antes de retirar la sartén.

*Los ajustes sugeridos en la tabla de arriba se basan en la cocción en sartenes no muy gruesas de aluminio con tapa. Los ajustes pueden variar usando otro tipo de sartenes.

Nota: El ajuste para mejores resultados dependerá del tamaño y del tipo de utensilios utilizados, y de la cantidad y del tipo de comida preparada.

Ajustes	Typo de cocción
MAX (HI)	Para comenzar la mayoría de las comidas, hervir el agua, asar a la parrilla.
MEDIUM (5)	Mantener un herbido lento, espesar salsas y mezclas, vegetales al vapor.
MEDIUM - LOW (2-4)	Mantener la comida cociendo, escalfar, guisar.
MIN (1-SIM)	Mantener tibio, derretir, cocer a fuego lento.

AVISO No coloque objetos como saleros o pimenteros, soportes de cucharones o envolturas de plástico encima de la plancha de cocinar cuando esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los soportes de vasijas, las toallas o la madera pueden encenderse si están muy cerca del quemador.

Plancha de cocinar de vidrio cerámico (algunos modelos)

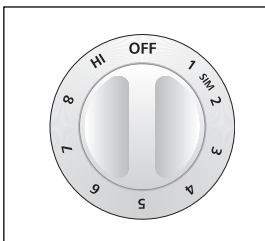
El vidrio cerámico de la plancha de cocinar tiene alambres de calentar eléctricos que están localizados debajo de la superficie del vidrio cerámico. El diseño de la plancha de vidrio resalta el área donde están los quemadores. Lo más importante es que el diámetro del quemador iguale el diámetro de la sartén. El calor es transmitido a través de la superficie de la plancha de cocinar. Sólo debe usar sartenes de base plana. El calor que se extienda alrededor de los quemadores dependerá del tamaño y del tipo de utensilios utilizados, del número de quemadores en uso y del ajuste de los quemadores. Estas áreas están lo suficientemente calientes para causar quemaduras.

La plancha de cocinar no debe ser utilizada como una tabla de cortar o como superficie de trabajo. Si deja caer objetos pesados encima de la plancha de cocinar, ésta puede rajarse. Las sartenes con bases rugosas pueden raspar la plancha de cocinar. No es recomendado de colocar la comida directamente encima del quemador (sin utensilios) pues será muy difícil de limpiar y la comida que queda puede ocasionar un incendio. Nunca utilice la parrilla u algo similar encima del vidrio cerámico.

NOTA: El vidrio volverá verde cuando los elementos de superficie están en la posición de apagado después de haber sido utilizados a agrande intensidad. Este fenómeno es normal y el vidrio volverá a su color blanco inicial después de haberse completamente enfriado. (Vidrio blanco solamente).

Tipos de unidades para calentar

UNIDADES DE CALENTAMIENTO IRRADIANTES REGULARES (algunos modelos)



El diseño del vidrio cerámico muestra la localización de las áreas de calentar.

Las perillas de control se usan para ajustar el nivel del calentado; las perillas necesitan que ser pulsadas cuando están en posición de apagado (OFF) y luego girarlas hasta la posición deseada.

Una brillante área que se extiende más allá del borde inferior del utensilio de cocina indica que éste es muy pequeño para el quemador. La perilla de control no tiene que estar ajustada a un punto específico. Utilice las marcas y ajuste la perilla de control según su necesidad. La superficie caliente y la luz del indicador brillarán .

Nota: Un protector incorporado apagará automáticamente el quemador irradiante si la temperatura del vidrio cerámico excede un límite establecido.

UNIDADES DE CALENTAMIENTO IRRADIANTES EXPANDIBLES (algunos modelos)

Esta unidad combina las características de una pequeña o gran unidad de calentamiento regular. Su ventaja principal es de permitir el uso de utensilios grandes o pequeños sobre el mismo quemador, haciendo que su plancha de cocinar sea más flexible. Los niveles de calor son ajustados con una perilla de control especial; para los utensilios más pequeños utilice las graduaciones más pequeñas. Para utensilios más grandes, la superficie entera del quemador calentará. La luz indicadora de la superficie caliente se encenderá cuando el quemador esté encendido.

Nota: Cuando utilice la parte exterior del quemador, la parte interior hace un ciclo de encendido y apagado, siguiendo al exterior del quemador.

Plancha de cocinar de vidrio cerámico (algunos modelos)

UNIDADES DE CALENTAMIENTO IRRADIANTES EXPANDIBLES (algunos modelos)

Para hacer funcionar la unidad dual de superficie radiante

Coloque el interruptor tipo oscilante al tamaño de espiral esperado. ● Indica espiral interior solamente. ●● Indica que ambos espirales interiores y exteriores funcionan. Usted puede cambiar de un tamaño de espiral al otro a cualquier momento durante el proceso de cocinar. Empuje y gire el Control del quemador al puesto deseado.

Cada quemador provee una cantidad constante de calor a cada puesto. Por lo general, empiece a cocinar a una temperatura más alta; entonces, ajuste el control a un nivel más bajo para terminar. Si la cacerola es demasiado pequeña para el quemador, una luz roja extenderá más allá del borde inferior de la cacerola. El control no tiene que ser ajustado exactamente en una marca. Use las marcas como una guía y ajuste el control como sea necesario.



Luces indicadoras

Hay 2 tipos de luces de control que brillarán en su estufa: **luces indicadoras de superficie** y **luces indicadoras de superficie caliente**.

- Las luces indicadoras de superficie están localizadas en el panel de control. Brillan cuando cualquier quemador es encendido. Una verificación de las luces después de haber terminado le permite de ver si todos los controles están apagados.
- Las luces indicadoras de superficie caliente están localizadas debajo del vidrio de la plancha de cocinar. Éstas se encenderán cuando el área de cocción se caliente y seguirá brillando hasta que el vidrio de la plancha de cocinar se halla enfriado. Las luces se quedarán encendidas aunque los controles estén en OFF.

Para utilizar la zona de entibiar (Warm & Ready™) (algunos modelos)

El propósito de la zona de entibiar es el de mantener la comida caliente a temperaturas listas para servir. Siempre empiece con comida caliente. No es recomendado calentar la comida en la zona de entibiar.

Utilice ésta zona para alimentos calientes como: legumbres, salsas, sopas, ragús, panes, pastisierías y vajillas que se colocan en el horno.

Toda comida colocada en la zona de entibiar debe estar cubierta con una tapa o con película de aluminio para mantener la calidad. Para lograr mejores resultados al entibiar panes o pastisiería, la cubierta debe tener una abertura para permitir el escape de humedad. **No utilice envolturas de plástico para cubrir la comida. El plástico se derrite en la superficie y es muy difícil de limpiarlo.**

Se recomienda únicamente una vajilla, utensilios y recipientes de cocina que son para uso en el horno y en la plancha de cocinar.

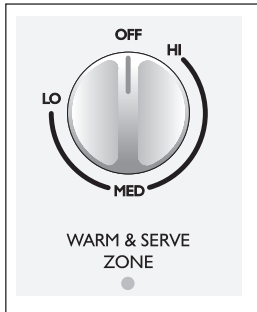


La zona de entibiar no se pondrá roja cuando esté caliente. Siempre use soportes de vajilla o cogeollas cuando retire la comida de la zona de entibiar puesto que los platos estarán calientes.

Para utilizar la zona de entibiado (Warm & Ready™) (algunos modelos)

Luces indicadoras

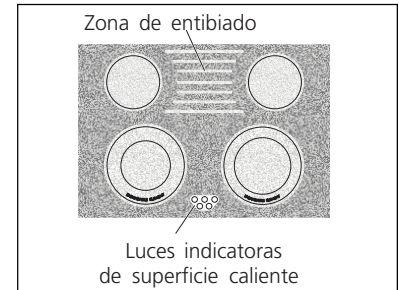
La **luz del indicador de superficie** está situada debajo de la zona de entibiado. Se enciende cuando el control es programado y se mantiene prendida hasta que el control sea apagado. La **luz del indicador de superficie caliente**, situada en el panel de control, se prenderá cuando el control sea programado y se mantendrá encendida hasta que la plancha de cocinar se haya enfriada hasta un nivel adecuado.



Para programar la zona de entibiado

1. Para programar el control, presión y gire la perilla. Las temperaturas son aproximadas y están designadas como HI, MED y LO. Sin embargo, el control puede ser programado a cualquier posición entre HI y LO, y esto para diferentes niveles de calentado.

2. Cuando termine, gire el control hasta OFF. La zona de entibiado se mantendrá tibia hasta que **la luz del indicador de superficie caliente** se apaga.

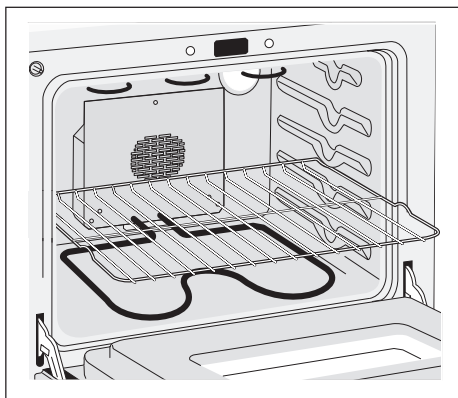


Selección de la temperatura

Consulte la tabla para los niveles de calentamiento recomendados. Si alguna clase de comida no se encuentra en la lista, comience a temperatura mediana y ajústela como sea necesario. La mayoría de las comidas puede mantenerse tibias utilizando la temperatura mediana.

Tabla de programación para la zona de entibiado			
Tipo de comida	Nivel de calentamiento	Tipo de comida	Nivel de calentamiento
Pan/Patiserías	LO	Salsa	MED
Casseroles	LO	Sopas (crema)	MED
Vajilla con comida	LO	Ragús	MED
Huevos	LO	Legumbres	MED
Jugos de carne	LO	Comida frita	HI
Carnes	MED	Bebidas calientes	HI
		Sopas (Líquidos)	HI

Antes de programar los controles del horno



Localización de la rejilla de ventilación del horno

El horno está ventilado detrás de la plancha de cocinar. Cuando el horno está encendido, aire tibio sale por las rejillas. Este ventilado es necesario para una buena circulación de aire en el horno y para obtener buenos resultados con el horneado. NO obstruya las rejillas. Si hace esto, puede ocasionar problemas de cocción, un fuego o daños a su aparato.

Para fijar las rejillas del horno

SIEMPRE FIJE LAS REJILLAS DEL HORNO CUANDO EL HORNO SE ENFRIE (ANTES DE PONER EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO). Siempre use guantes cuando el horno está en funcionamiento.

Para retirar una rejilla del horno, tire la rejilla hacia afuera hasta que se detenga. Levántela hacia arriba y tire hacia afuera.

Para reemplazar una rejilla, ponga la rejilla sobre los rieles de la pared del horno. Incline la parte delantera de la rejilla hacia adelante y deslícela hasta el fondo.

Ajuste de los controles del horno

Para los ajustes del horno, consulte la Guía de control del horno eléctrico.

Cocción de convección (algunos modelos)

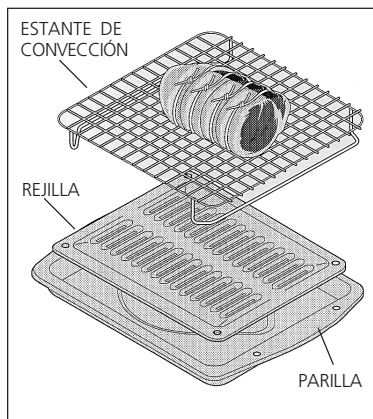
NOTA: El ventilador de convección se apaga automáticamente cuando la puerta del horno se abre mientras que el horno está en el modo de convección y se termina cuando la puerta se halla cerrado de nuevo.

El horno de convección utiliza un ventilador y un elemento de convección en algunos modelos localizado en la parte de trasera del horno para que el aire caliente pueda circular alrededor de la comida que está siendo cocida. El modo de convección disminuye el tiempo de cocción. Permite que los alimentos guarden sus jugos y sabores naturales. Este método le permite de obtener los mejores resultados al hornear, descongelar, deshidratar y al rostizar las comidas.

Notas sobre la convección:

1. La mayoría de las recetas puede ser preparada con ajustes de temperatura de 13 C (25 F) inferiores a las temperaturas de cocción de radiante normal. Consulte las instrucciones de funcionamiento de controles electrónicos incluidas en el manual de uso y mantenimiento. El modo de cocción a convección puede disminuir la cantidad de reducción de comida y resultar en carne más terneza.
2. Descongelar es más rápido en el modo de convección que comparado al cocido regular irradiante.
3. Recuerde de usar recetas con los tiempos ajustados para la convección hornear/rostizar. El tiempo de preparado deberá ser disminuído hasta de 30% cuando utilice este modo.
4. Para la temperatura y los ajustes, consulte la Guía de control del horno eléctrico.

Rostizados de convección (algunos modelos)




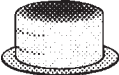
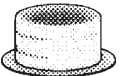
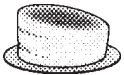
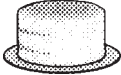
Cuando rostize con la convección, utilice la parrilla y la rejilla y, el estante de rostizar. La parrilla cogera la grasa que se derrame y la rejilla evitará las manchas de grasa. El estante de rostizar sostendrá la carne.

1. Coloque el estante del horno en la posición de abajo.
2. Coloque la rejilla en la parrilla. El estante de rostizar cabe en la rejilla y así permite que el aire caliente circule debajo de la comida para un cocido uniforme y aumenta el dorado de la parte inferior de la carne. Asegúrese que el estante de rostizar halla sido bien ajustado a la rejilla de la parrilla. NO utilice la parrilla sin la rejilla o sino cubra la rejilla con película de aluminio

Horneado

Para mejores resultados, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles o dulces, etc. No necesita precalentar el horno para rostizar la carne o para cocer caserolas.

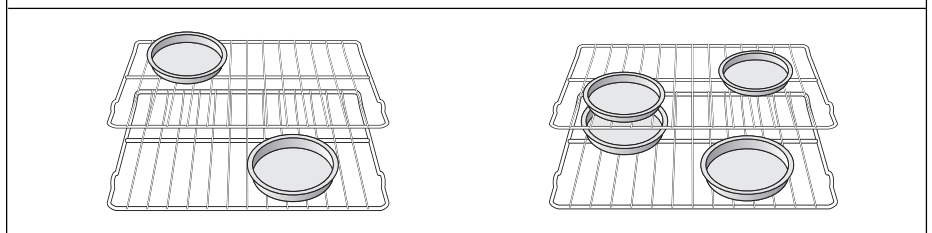
Los tiempos de cocido y las temperaturas que se necesitan para hornear un producto pueden variar ligeramente de sus aparatos antiguos.

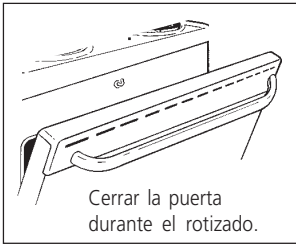
Problemas de horneado y tabla de soluciones		
Problemas	Causas	Corrección
<p>Las galletas se queman por encima</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Las galletas han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente. Muchas galletas en la rejilla del horno. El recipiente oscuro absorbe el calor muy rápido. 	<ul style="list-style-type: none"> Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida. Elija sarténes que permitan 5.1cm a 10.2 cm (2"-4") de espacio por todos lados. Utilice una película de aluminio lijera.
<p>Los pasteles están muy negros por encima o debajo.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Los pasteles han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente. La rejilla del horno está muy baja o muy alta. El horno muy caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida. Posicione bien la rejilla del horno. Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado.
<p>Los pasteles no están bien horneados en el centro.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> El horno muy caliente. Recipiente de talla incorrecta. Recipiente no está en el centro del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado. Use la talla del recipiente recomendada en la receta. Posicione bien la rejilla del horno y coloque el recipiente de tal manera que halla 5.1cm a 10.2 cm (2"-4") de espacio por todos lados.
<p>Los pasteles no están nivelados.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> La estufa está desnivelada. El recipiente está muy cerca a la pared del horno o la rejilla muy llena. La rejilla está desnivelada. 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque un vaso con agua en el centro del horno. Si el nivel del agua está desigual, consulte las instrucciones para nivelar el aparato. Asegúrese que halla 5.1cm a 10.2 cm (2"-4") de espacio por todos lados. No use recipientes que están desnivelados o edentados.
<p>La comida no está lista cuando el tiempo de cocción se termina.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> El horno está muy frío. El horno está muy lleno. El horno se abre constantemente. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste la temperatura a 25°F/12°C más que lo recomendado. Asegúrese de retirar todas las rejillas excepto las que va usar. Abra el horno solo después que el tiempo de cocción más corto halla terminado.

Circulación de aire en el horno

Para una mejor circulación de aire y mejores resultados al hornear, centre los recipientes lo más que pueda. Permita de 2" a 4" pulgadas (5-10cm) alrededor de los recipientes y asegúrese que estos no se toquen uno al otro, a la puerta, a los lados o a la parte trasera del horno. El aire caliente debe circular alrededor de los recipientes para que el calor se reparta uniformemente en todo el horno.

Si usa multiples recipientes, colóquelos como en la figura. Si usa un sólo recipiente, colóquelo en el centro del horno.





Rostizado

El rostizado es un método para cocer cortes finos de carne aplicando el calor directo debajo del elemento rostizador del horno.

Precalentamiento

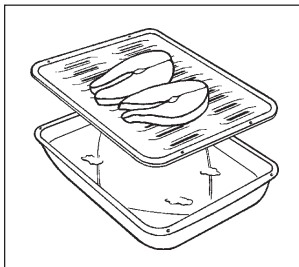
El precalentamiento es sugerido cuando grille pedazos de biftec (retire la parrilla antes de precalentar. La comida puede adherirse si es colocada en el metal caliente). Para precalentar, ajuste los controles del horno en BROIL como indica en la minutería o en la guía electrónica de controles. Espere hasta que el elemento se ponga rojo, usualmente esto toma hasta 2 minutos. El precalentamiento no es necesario para bien rostizar las carnes.

Para rostizar

Rostize por un lado hasta que la comida halla dorado; volteee y cosa la segunda parte. Sazone y sirva. Siempre tire la rejilla hacia afuera a la posición "parada" hasta el borde antes de voltear o de retirar la comida.

Para calcular el tiempo de rostizado

El tiempo de rostizado puede variar, verifique constantemente la comida. El tiempo no solo depende de la distancia a la cual se encuentra del elemento pero también del grosor y del corte de la carne, del contenido en grasa y de cuán cocida desee su carne. El primer lado necesita siempre unos minutos más que el otro lado. Las carnes congeladas también necesitan mucho más tiempo.



Trucos para rostizar

La parrilla y su rejilla permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor intenso del rostizador.

NO USE la parrilla sin su rejilla. NO CUBRA la rejilla de película de aluminio. La grasa que se queda puede encenderse.

NOTA: Siempre tire la rejilla hacia afuera hasta el borde antes de voltear o retirar la comida.



AVISO Si un incendio ocurre, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego persiste, aplique soda cáustica sobre el fuego o use un extinguidor. NO eche agua ni harina sobre el fuego. La harina puede ser explosiva.

Trucos para la limpieza del rostizador:

- Para hacer la limpieza más fácil, cubra la parte de abajo de la parrilla de película de aluminio. NO cubra la rejilla de la parrilla con aluminio.
- Para eviatar que la grasa se grille, retire la parrilla del horno tan pronto como termine de coser. Use guantes porque la parrilla está sumamente caliente. Deseche la grasa. Remoje el recipiente en agua caliente jabonosa.
- Limpie lla parrilla tan pronto como termine de usarla. Si es necesario, use esponjas de metal. Si frota muy fuerte puede dañar la rejilla.

Cambiando la luz del horno

Asegúrese que el horno esté desconectado y que todas las partes estén FRÍAS antes de remplazar la bombilla de la luz. No encienda la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. Las altas temperaturas disminuirán la duración de la bombilla.



En algunos modelos, una luz interna se encenderá cuando la puerta del horno se abre.

Puede encender la luz del horno aún cuando la puerta está cerrada usando el interruptor localizado en el control del horno electrónico.

En un horno que se auto-limpia, la lámpara se encuentra con una cubierta de vidrio sostenida por un soporte de alambre.

ESTA CUBIERTA DE VIDRIO DEBE ESTAR EN SU LUGAR CADA VEZ QUE UTILICE EL HORNO.

Para remplazar la bombilla del horno:



ASEGÚRESE QUE EL HORNO ESTÉ FRÍO

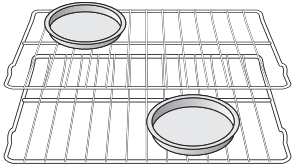
1. Apaga el suministro eléctrico.
2. Utilice un guante de cuero por si el vidrio se rompe.
3. Reemplace unicamente con una bombilla de 40 Watts.
4. Para el horno con auto-limpieza, pulse el soporte de alambre de un lado para poder retirarlo, cambie la bombilla y asegúrese de volver a colocar la cubierta de vidrio.



Limpieza general

Limpieza de diferentes partes de su estufa

Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, asegúrese que todos los controles están apagados y que la estufa está fría. Retire los derrames y las manchas difíciles tan pronto como pueda. La limpieza constante disminuirá el esfuerzo de una limpieza a fondo.

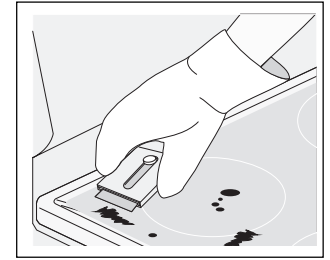
Superficies	Como limpiarlas
Piezas de aluminio, vinílico y más delicadas del panel de control	Use agua jabonosa y caliente con un paño. Seque con un paño limpio. Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles y retire las perillas de control. Para retirarlas, tire la perilla de su eje. Limpie con agua caliente y jabonosa con un paño de vajilla. Asegúrese de escurrir toda el agua del paño antes de frotar el panel, sobre todo alrededor de los controles. Demasiada agua alrededor de los controles puede dañar el electrodoméstico. Asegúrese de remojar los limpiadores puesto que hay manchas debidas al calor que no pueden ser retiradas. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar.
Perillas de control, partes en vidrio, pintadas o de plástico y piezas decorativas.	<i>Para limpieza general</i> , use agua jabonosa y caliente con un paño. <i>Para manchas más difíciles y de grasa</i> , aplique un poco de detergente directamente sobre las manchas. Deje por unos 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño mojado y deje secar. NO USE limpiadores abrasivos sobre estos materiales pues pueden raspar. Para retirar las perillas de control, tire la perilla de su eje. Para volver a colocar las perillas, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar.
Acero inoxidable (algunos modelos) Puerta y panel frontal del horno	Los limpiadores hechos exclusivamente para acero inoxidable como Stainless Steel Magic u otros son recomendados. Siempre siga las instrucciones del fabricante. Asegúrese de remojar los limpiadores puesto que hay manchas debidas al calor que no pueden ser retiradas.
Rejillas del horno 	Retire las rejillas del horno. Vea "Retirando y volviendo a colocar las rejillas del horno" en Antes de ajustar los controles del horno . Use limpiadores abrasivos suaves según las instrucciones del fabricante. Enjuague con un paño mojado y deje secar. Después de limpiar las rejillas, frote los lados de las rejillas con papel encerado o un paño con un poco de aceite de bebé o para ensaladas (esto hace que las rejillas se deslicen mejor sobre los estantes).
Esmalte de porcelana Parrilla y pieza adjunta, borde de la puerta, partes de la gaveta de entibiar.	Rasque delicadamente con una esponja retirará la mayoría de las manchas. Enjuague con una mezcla de agua y amoníaco (1:1). Si es necesario , cubra las manchas con una toalla remojada de amoníaco por unos 30-40 minutos. Enjuague con agua y un paño mojado y luego frote con una esponja jabonosa. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todo limpiador o sino la porcelana puede dañarse cuando vuelva a calentar la estufa en el futuro. No use los limpiadores con vaporizador sobre la plancha de cocinar.

Limpieza general

Para limpiar el vidrio de la plancha de cocinar

Recuerde:

1. Evite de utilizar lejía y no use amoníaco para limpiar la superficie de cerámica.
2. No coloque artículos de plástico sobre el área de entibado.
3. Nunca deslice las rejillas del horno sobre la superficie de la plancha de cocinar. Estas podrían raspar o dejar marcas de metal en la plancha de cocinar.
4. Si la plancha de cocinar se rompe, no la use o trate de limpiarla. Contacte un técnico de servicio autorizado inmediatamente.
5. Nunca utilice un soporte de metal entre los utensilios de cocina y la superficie de cerámica de la plancha de cocinar. La cerámica podría quedar raspada, con marcas de metal o grabada.
6. Derramar algo azucarado puede dejar la superficie de la plancha de cocinar agujereada. En este caso, debe limpiar los derrames mientras que la superficie de la plancha de cocinar está todavía caliente. Tenga cuidado al seguir las etapas a continuación:
 - a) Apaga todas las unidades de superficie y retire todos los utensilios para cocinar inmediatamente.
 - b) Con un par de guantes puestos, utilice un raspador para retirar lo que haya derramado de la zona de cocina a una zona más fría de la plancha de cocinar.
 - c) Permita que la plancha de cocinar se enfríe.



Uso y cuidado de la superficie de vidrio

Problema	Causa	Para prevenir	Para retirar
"Lineas marrones finas" (pequeñas marcas o abraciones que han acumulado tierra).	Partículas difíciles (sal, arena, residuos de carne o azúcar) entre el fondo de los recipientes y la plancha de cocinar. Utilización de materiales de limpieza inapropiados.	Limpie la plancha de cocinar después del uso. Utilización diaria de la crema limpiadora.	Pequeñas marcas no se pueden quitar. Se pueden disimular usando frecuentemente la crema de limpieza. Este tipo de marcas no altera el cocinado.
Marcas de metal (marcas negras).	Rodando o raspando utensilios de metal o las repisas del horno sobre la plancha de cocinar.	No deslice utensilios de cocina sobre la plancha de cocinar.	Aplique crema de limpieza con una toalla de papel remojada para enfriar la superficie.
Rayas o manchas marrones.	Limpieza con una esponja o trapo de cocina que han tenido otro uso en la cocina.	Utilice la crema de limpieza con una toalla de papel limpia y remojada.	Utilice una pequeña cantidad de crema de limpieza con una toalla limpia y remojada.

Material de limpieza para el vidrio cerámico de la plancha de cocinar

Algunos materiales de limpieza pueden estar compuestos de un ingrediente que puede dañar la plancha cocinar. Utilice únicamente los materiales recomendados (vea aquí abajo). La crema de limpieza debe ser utilizada regularmente. Primero, utilice los productos aquí recomendados, luego use la crema de limpieza.

Utilice únicamente los productos de limpieza recomendados y siga estas simples sugerencias de limpieza.

1. ANTES QUE LA PLANCHA DE COCINAR SEA UTILIZADA, limpie y sature la plancha de cocinar a fondo con la crema de limpieza.
 - a) Remoje la toalla de papel y limpie la unidad.
 - b) Frote con otra toalla de papel limpia y remojada, luego frote hasta secar.
2. Para la limpieza diaria, aplique un poco de crema de limpieza en el centro de cada unidad-área. Comience con 1/8 de cucharada aproximadamente (utilice más si es necesario). Luego, proceda como en a y b.
3. Asegúrese que debajo de la plancha de cocinar y las áreas de cocción estén limpias y secas.
4. Seleccione los ajustes para calentar y los utensilios suficientemente grandes para la comida y los líquidos
5. Limpie todo derrame de comida y todas manchas antes que se quemen en la superficie.

IMPORTANTE: Utilice regularmente la crema de limpieza. Si la crema se acaba, utilice uno de los limpiadores en la lista. Asegúrese de obtener una nueva crema de limpieza.

AVISO Nunca mezclar los productos de limpieza! Las mezclas pueden reaccionar con resultados dañinos y peligrosos.

Limpieza general

Para limpiar el vidrio de la plancha de cocinar

Limpiadores aprobados para plancha de cocinar en cerámica

1. Soda cáustica.
2. Tampones de plástico y de nylon sin empapar.
3. Para el material quemado, raspe con una hoja de afeitar unilateral, sosténgala a un ángulo de 30°.
4. Crema de limpieza para vidrio cerámico.

No usar sobre el vidrio cerámico de la plancha de cocinar

1. Evite los tampones que puedan dejar manchas o raspones.
2. Evite los polvos de limpieza extra fuertes, estos pueden raspar si son muy abrasivos o si la presión aplicada al momento de la limpieza es muy fuerte.
3. Evite los limpiadores químicos de horno. Estos pueden grabar la superficie de la plancha de cocinar y son cáusticos
4. Evite los limpiadores de manchas de oxidación que contienen ácido hidrofluórico.
5. Evite de utilizar lejía o amoníaco.

Instrucciones de limpieza especialmente para los depósitos minerales y las descoloraciones

Problema: Una mancha marrón gris que no puede ser retirada.

Causa: La condensación que se acumula y gotea de los utensilios de cocina. Los minerales contenidos en el agua y las comidas pueden ocasionar la aparición de una película gris o marrón sobre la plancha de cocinar. Esta película está muy fina y parece como si fuera debajo de la plancha de cocinar.

Para prevenir: Uso diario y apropiado de la crema de limpieza.

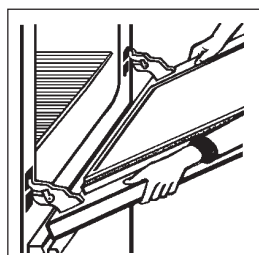
- Para retirar:**
- Remoje la superficie con agua y aplique la crema de limpieza.
 - Frote con una toalla de papel limpia y remojada hasta que la mancha desaparezca.
 - Limpie el resto de pasta con una toalla de papel remojada.
 - Aplique un poco de crema de limpieza y lustre con una toalla de papel.



-No utilice los limpiadores en una superficie caliente. Las emanaciones pueden ser peligrosas. Paciente hasta que el área esté más aereada antes de limpiar.

-No utilice la crema de limpieza para limpiar porcelana, pintura o aluminio porque la superficie podría quedar dañada.

Limpieza del horno regular (horno no auto-limpiable) (algunos modelos)



Asegúrese que el horno se haya enfriado y que los controles están en la posición OFF (apagado). Es más fácil de limpiar el horno cuando la puerta está retirada.

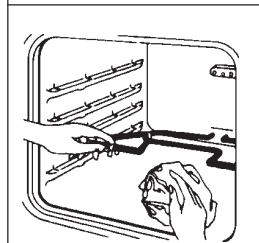
1. Retire la puerta del horno, ver Para retirar y reemplazar la puerta del horno en este manual del usuario.
2. Descargue el horno incluido las rejillas
3. Es posible de limpiar la graseira, la parrilla y las rejillas en el fregadero de la cocina.
4. Limpie a fondo la empaquetadura del horno con jabón y un paño húmedo y seque con un paño seco.

Para retirar grasas calcinadas en las partes laterales del horno, enjuague las manchas usando una toalla remojada de amoníaco. Siga las instrucciones del fabricante. (No retire la puerta del horno durante la utilización de amoníaco).

Termine la limpieza con una toalla remojada y use un limpiador delicado para fregar en caso que sea necesario.

Puede retirar el elemento inferior para limpiarlo.

5. Repone las rejillas en el horno. Vuelva a reponer la puerta del horno.



Limpeza general

Limpiando el horno auto-limpiable (algunos modelos)

Tenga las siguientes precauciones:

- Deje enfriar el horno antes de limpiarlo.
- Use guantes cuando limpie toda parte externa del horno manualmente.

AVISO Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior de la pared puede estar muy caliente. NO deje a los niños cerca del parato.

AVISO Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese que el horno esté apagado o sino pulse el botón CANCELAR. Espere hasta que el horno se enfríe.

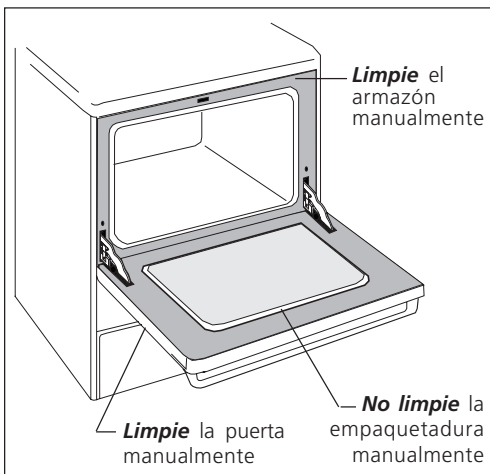
AVISO La salud de algunos pájaros está muy sensitiva a los humos que proveen del ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.

NO use ningún tipo de limpiador comercial o de capas protectoras para hornos, dentro o en alguna parte del horno auto-limpiable. NO limpie la empaquetadura de la puerta del horno. Ésta es muy importante para que la puerta cierre adecuadamente. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la empaquetadura. NO use película de aluminio para cubrir la base del horno. Esto puede afectar la cocción o la película podría derretirse y dañar la superficie del horno.

Un horno auto-limpiable se limpia solo a altas temperaturas (más altas que las temperaturas de cocción normales), lo cual elimina las manchas y las convierte en polvo que Ud. puede limpiar con un paño mojado.

Limpiando el horno auto-limpiable (algunos modelos)

Preparando el horno para la auto-limpieza.



1. Retire cualquier derrame antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza. Para limpiar, utilice agua caliente jabonosa y un paño. Los derrames grandes pueden ocasionar mucho vapor o un incendio al hacer contacto con altas temperaturas. NO permita que los derrames de azúcar o de ácidos (como tomates, jugos de frutas o los rellenos de pasteles) se queden en la superficie puesto que dejan una mancha aunque se halla limpiado.

2. Limpie todo polvo del borde del horno o de la puerta (vea la ilustración). Estas areas se calientan lo suficiente para producir un polvillo. Limpie con agua y jabón.

3. Retire la parrilla y la pieza adjunta, todos los recipientes y toda película. Estos objetos no resisten las altas temperaturas.

4. Las rejillas del horno deben dejarse dentro del horno o pueden ser retiradas. Si se dejan durante el ciclo de auto-limpieza, su color se opacará un poco. Después que el ciclo se halla terminado y que el hornohalla enfriado, frote los lados o las rejillas con papel encerado o un paño con aceite de bebé o para ensalada. Esto hará que la rejilla se deslize más facilmente.

Que esperar durante la limpieza

Mientras que el horno está en operación, el horno se calienta a temperaturas más altas que las temperaturas de cocción normales. Los sonidos de contracción y de expansión del metal son normales. Los olores son también normales puesto que las manchas están siendo retiradas. Un poco de vapor puede observarse por el conducto de aire que se encuentra encima del panel de control.

Si las manchas causadas por derrames mayores no estan frotadas antes de la limpieza, estos pueden encenderse y producir más vapor y olor que lo normal. Esto es normal y no debe causar pánico. Si es necesario, utilice un ventilador durante el ciclo de auto.limpieza.

NOTA: Un eliminador de vapor en el horno convierte la mayoría de las manchas en un vapor incoloro.

Ajuste de los controles para el ciclo de auto-limpieza

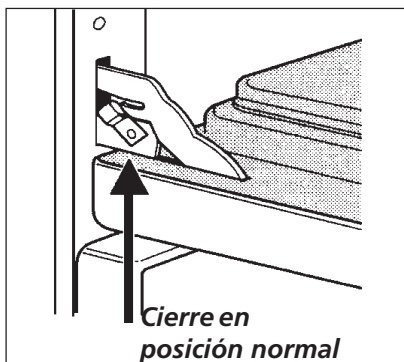
Para ajustar los controles para el ciclo de auto-limpieza, consulte la Guía de control del horno eléctrico.

Para retirar y reemplazar la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno completamente.
2. Tire hacia arriba del tope situado en cada soporte de la bisagra y enganchelo en el gancho de las palancas de la bisagra. Es posible que tenga que hacer un poco de presión hacia abajo sobre la puerta, para sacar los topes totalmente fuera de los ganchos.
3. Agarre la puerta por ambos lados, tire la parte de abajo de la puerta hacia arriba y hacia usted, para desenganchar los soportes de las bisagras. Continúe a tirar la parte de abajo de la puerta hacia usted, girando la parte superior de la puerta hacia la cocina para desenganchar completamente las palancas de la bisagra .
4. Vuelva a empezar las etapas precedentes en el sentido inverso para reponer la puerta.

Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.

AVISO La puerta está pesada. Para seguro, temporal almacenamiento, ponga la puerta sobre una superficie plana con la parte interior de la puerta sobre la superficie.



Panel de vidrio de la puerta exterior removible

Se encuentra solamente en los modelos con panel de vidrio exterior que no está soportado con un armazón. Esta característica está diseñada para permitirle de limpiar la parte interior del panel de puerta exterior así como la parte interna del vidrio interior de la puerta.

Para remover el panel de vidrio de puerta exterior:

1. Retire la puerta como se muestra más arriba y ponga la puerta sobre una superficie plana.
2. Con un destornillador remueva los 5 tornillos que aseguran el soporte de riel metálico del vidrio a la parte inferior de la puerta. Remueva el soporte de riel.
3. Agarre el panel de la puerta de vidrio por ambos lados, y tirelo delicadamente de la moldura superior de la puerta. Ponga la puerta sobre una superficie plana.

Para reponer el panel de vidrio de puerta exterior:

1. Agarre los lados del panel de vidrio y coloque delicadamente el vidrio dentro de la moldura superior de la puerta.
2. Reponga el soporte de riel y los 5 tornillos de sujeción
3. Reponga la puerta dentro de la estufa.

AVISO Manipule el panel de vidrio con atención. El panel de vidrio puede romperse si le deje caer sobre una esquina.

Lista de verificación para evitar llamadas

Usted puede evitarse el inconveniente y los gastos de una llamada innecesaria al servicio revisando esta lista de verificación. Ésta lista muestra los problemas más frecuentes que no son la causa de un fabricado defectuoso de las piezas.

Usted sera facturado por la llamada de servicio, durante el tiempo que cubre la garantía, si el problema no es la causa del fabricado defectuoso de una pieza.

Su nuevo aparato ha sido diseñado cuidadosamente. Muchas veces, lo que parece necesitar una llamada al Centro de servicio se puede arreglar con algunos ajustes que Ud.mismo puede hacer en su domicilio o son características normales de funcionamiento de su aparato en ciertas condiciones.

SITUACIÓN

POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN

INSTALACIÓN

La estufa está desnivelada.

Instalación inadecuada. Coloque la rejilla en el centro del horno y coloque un nivel sobre la rejilla. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la rejilla se nivele.

Piso no solido, inestable. Asegúrese que el piso está nivelado y que puede soportar la cocina. Llame su carpintero para corregir un piso inclinado.

El desnivel del armario de la estufa puede hacer aparecer la estufa desnivelada. Asegúrese que los armarios están cuadrados y tienen suficiente espacio para la cocina.

No puede mover el aparato fácilmente.El aparato no puede ser accesible fácilmente.

Los armarios no son cuadrados o son fabricados muy angostos. Consulte un carpintero para hacer el aparato más accesible.

Las alfombras interfieren con la cocina. Deje suficientemente de espacio para que la estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.

LA ESTUFA NO FUNCIONAN

La estufa completa no funcionan.

Asegúrese que el cable este bien ajustado en el enchufe.

El alambrado no ha sido terminado. Consulte con su agente de servicio, agente de instalación o servicio autorizado.

Corte de electricidad. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a su copañía de electricidad local para el servicio.

El control del horno suena y en la pantalla aparece F1, F3 o F9

El control electrónico ha detectado una anomalía. Pulse CLEAR para borrar la pantalla y parar el sonido. Reprograme el horno. Si la anomalía se repite, tome nota del número de anomalía. Pulse CLEAR y consulte un servicio autorizado.

La luz del horno no funciona

Coloque o ajuste la bombilla. Vea "Cambio de la luz del horno" en el Manual del usuario para las instrucciones.

La unidad de superficie no calienta

No hay suministro eléctrico al aparato. Verifique las etapas en "La estufa completa o el horno no funcionan" que se encuentra en esta lista.

Programado de los controles inadecuado. Asegúrese que el control adecuado este encendido para que pueda usar la unidad de superficie.

SITUACIÓN

POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN

surface units - pas d'espagnol

La estufa está desnivelada.

Instalación inadecuada. Coloque la rejilla en el centro del horno y coloque un nivel sobre la rejilla. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la rejilla se nivele.

Piso no sólido, inestable. Asegúrese que el piso está nivelado y que puede soportar la cocina. Llame su carpintero para corregir un piso inclinado.

El desnivel del armario de la estufa puede hacer aparecer la estufa desnivelada. Asegúrese que los armarios están cuadrados y tienen suficiente espacio para la cocina.

No puede mover el aparato fácilmente.El aparato no puede ser accesible fácilmente.

Los armarios no son cuadrados o son fabricados muy angostos. Consulte un carpintero para hacer el aparato más accesible.

Las alfombras interfieren con la cocina. Deje suficientemente de espacio para que la estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.

PLANCHA DE COCINAR DE VIDRIO-CERÁMICA (algunos modelos)

Raspaduras o rasguños sobre la plancha de cocinar.

Partículas difíciles como la sal o la arena entre la plancha de cocinar y los utensilios pueden causar raspaduras. Asegúrese que la superficie de la plancha de cocinar y la base de los utensilios estén limpias antes de usarla. Pequeñas raspaduras no afectan la cocción y desaparecerán con el tiempo.

Marcas de metal.

Deslizando o rozando los utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocinar. No deslice los utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocinar. Use una crema de limpieza para retirar las marcas de la plancha de estufa cerámica. Vea "Para limpiar el vidrio de la plancha de cocinar" en Limpieza General.

Rayas o manchas marrones.

Los derrames han sido cocidos en la superficie. Use una lama de afeitador para retirar las manchas. Vea "Para limpiar el vidrio de la plancha de cocinar" en Limpieza General.

Áreas de descoloración con brillo metálico.

Depósitos minerales del agua o de la comida. Retírelos con una crema de limpieza. Use recipientes con las bases limpias y secas.

Malos resultados al hornear

Malos resultados al hornear.

Muchos factores afectan el horneado. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire de circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneado de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea "Ajuste de la temperatura del horno" en el Manual del usuario.

Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.

Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo.

Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza. Si observa llamas o vapor, pare el ciclo de auto limpieza y siga las etapas en "Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza" en **Guía de control del horno electrónico**

SITUACIÓN

POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN

La parrilla

El horno produce demasiado vapor al asar.

Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en **"Ajuste de los controles del horno"** en "Guía de control del horno electrónico".

Asegúrese que el horno está abierto a la **Posición de parar el asado**.

Las carnes están muy cerca del elemento del asador. Vuelva a colocar la rejilla para obtener un espacio suficiente entre las carnes y el elemento. Precaliente el elemento del asador.

La rejilla en la parrilla tiene el lado incorrecto hacia arriba y la grasa no está goteando. Siempre coloque la rejilla sobre la parrilla con las varillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa gotee en el recipiente.

Grasa se ha acumulado sobre la superficie del horno. La limpieza frecuente es necesaria cuando asa constantemente. Grasa que se queda impregnada o manchas de comida pueden causar vapor excesivo.

Horno auto-limpiable (algunos modelos)

El ciclo de auto-limpieza no funciona.

Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en "Limpieza del horno" en "Guía de control del horno electrónico".

El ciclo de limpieza fue interrumpido. El tiempo de término debe ser de 3 a 4 horas después de haber comenzado. Siga las etapas en "Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza" en "Guía de control del horno electrónico".

Las manchas no han sido retiradas después del ciclo de auto-limpieza.

No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadura del horno. Estas áreas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadura del horno.

PARA EVITAR DE DAÑAR A SU ESTUFA DURANTE EL TRANSPORTE.

Si la estufa debe de estar movida de un lugar a otro en su casa o hacia otra residencia, es recomendado de seguir las precauciones a continuación

1. Fije las patas niveladoras debajo de la estufa con tornillos.
2. Retire las rejillas y otros utensilios del horno y de la gaveta inferior.
3. Use una cinta adhesiva para fijar la puerta y la gaveta a los paneles laterales. Fije también el cordón de alimentación de la misma manera.
4. Use una carretilla de dos ruedas con badas para sujetar la estufa. Recubre con una manta sólida para evitar de raspar y mellar al electrodoméstico.
5. Tenga cuidado al mover el electrodoméstico para no tirar o empujar al panel de control

GARANTIA PARA LA ESTUFA

Su producto Tappan está protegido por esta garantía

	PERIODO DE GARANTIA	A TRAVES DE SUS SERVICIOS AUTORIZADOS:	EL CLIENTE SE RESPONSABILIZARA POR:
GARANTIA COMPLETA DE UN AÑO	Un año desde la fecha de la compra original.	Pagará todos los costos de la reparación o del reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que demuestre tener defectos de material o fabricación.	Los costos de las llamadas de servicio que están listadas bajo RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CLIENTE.*
GARANTIA LIMITADA (Aplicable al estado de Alaska)	Períodos de tiempo indicados anteriormente.	Se aplican todas las disposiciones respecto a las garantías completas o limitadas anteriores y las exclusiones listadas a continuación.	Costo del viaje del técnico a la casa y cualquier costo requerido para recoger y entregar el electrodoméstico como consecuencia del servicio.

Su electrodoméstico está garantizado por Frigidaire Home Products, una división de White Consolidated Industries, Inc. No autorizamos a nadie a que cambie o agregue nada a cualquiera de nuestras obligaciones bajo esta garantía. Nuestras obligaciones de servicio y piezas bajo esta garantía serán cumplidas por el departamento de Atención al Cliente de Frigidaire Home Products o un servicio autorizado por Frigidaire.

***RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CLIENTE** Esta garantía se aplica solamente a los productos de uso doméstico normal, y el consumidor es responsable por los artículos que se indican a continuación:

1. El uso adecuado del electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones provistas con el producto.
2. La instalación adecuada por un servicio autorizado de acuerdo con las instrucciones provistas con el electrodoméstico y de acuerdo con todos los códigos locales de plomería, electricidad y/o gas.
3. La conexión adecuada a una fuente de energía con toma de tierra de suficiente voltaje, el reemplazo de los fusibles fundidos, la reparación de las conexiones sueltas o de los defectos en el cableado de la casa.
4. Los gastos en los que se incurra para lograr acceso al electrodoméstico, tales como quitar guarniciones, alacenas, estantes, etc., los cuales no eran parte del electrodoméstico cuando fue despachado desde la fábrica.
5. Daños al acabado después de la instalación.
6. Reemplazo de bombillas y/o tubos fluorescentes (en los modelos que cuentan con dichos accesorios).

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES TALES COMO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES QUE RESULTEN DEL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTIA ESCRITA O CUALQUIER GARANTIA IMPLICITA.
Nota: algunos estados no permiten la exclusión por limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que esta limitación o exclusión puede no afectarle a usted.
2. Llamadas de servicio que no incluyan el mal funcionamiento o defectos de fabricación o de materiales, o para electrodomésticos a los que no se les dé uso doméstico ordinario. El cliente deberá pagar por dichas llamadas de servicio.
3. Daños ocasionados por servicios realizados por personas que no sean los servicios autorizados de Frigidaire; uso de piezas que no sean piezas de repuesto auténticas de Frigidaire Company; obtenidas por personas que no sean dichos servicios; o causas externas tales como abuso, mal uso, fuente de energía inadecuada o causas de fuerza mayor.
4. Productos a los que se les haya quitado o alterado el número de serie original y que no se pueda determinar el mismo de inmediato.

SI NECESITA SERVICIO

Guarde su factura, recibo de entrega o alguna otra prueba de pago. La fecha de la factura establece el período de garantía en caso de que se requiera servicio. Si se realiza algún servicio, le interesará a usted guardar todos los recibos al respecto. Esta garantía escrita le brinda derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado. El servicio bajo esta garantía debe ser obtenido siguiendo estos pasos, en el orden indicado:

1. Póngase en contacto con Atención al Cliente de Frigidaire Company o un servicio autorizado por Frigidaire.
2. Si desea preguntar dónde obtener el servicio, llame o escriba a nuestro Departamento de Atención al Cliente:

Frigidaire Home Products Consumer Relations
P.O. Box 212378
Augusta, Georgia 30917-2378
(800) 944-9044



Las características o especificaciones del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambios sin previo aviso. White Consolidated Industries, Inc. ofrece todas las garantías. Esta garantía se aplica solamente en los 50 estados de los EE.UU. y en Puerto Rico.

NOTAS