Electrolux

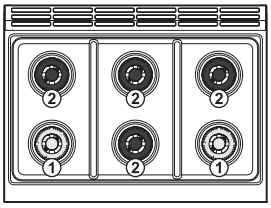
Guía rápida de inicio

Antes de comenzar

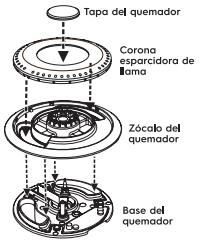
1. Retire todo el material de embalaje y la cinta adhesiva.
2. Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén estén centradas en los quemadores e instaladascorrectamente.
3. Coloque la rejilla central de la cocina en primer lugar y, a continuación, coloque en su sitio las rejillas derecha e izquierda. Consulte el manual de uso y cuidado para obtener instrucciones detalladas.



Instalación de los quemadores



1. Quemadores revestidos de latón
2. Quemadores revestidos de negro



Todos los componentes de los quemadores deben estar instalados apropiadamente antes del primer uso para garantizar una ignición adecuada y el tamaño correcto de la llama.
Coloque los quemadores revestidos de latón en las zonas delantera derecha e izquierda. Coloque los quemadores revestidos de negro en todas las demás zonas.

1. Alinee las aberturas del zócalo del quemador con las aberturas de la base del quemador.
2. Centre la corona esparcidora de llama en el zócalo del quemador.
3. Centre y nivele la tapa del quemador en la parte superior.

Aspectos fundamentales de la placa de cocina de gas

POSICIONES DE LOS POMOS DE LOS QUEMADORES:

OFF posición

Ajustes de llama ALTA y BAJA

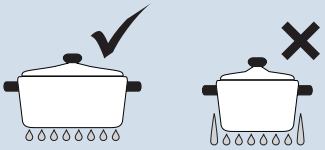
Ajuste de la llama del anillo exterior del quemador

Ajuste de la llama del anillo interior del quemador

Encendido eléctrico del quemador

AJUSTE DEL TAMAÑO DE LA LLAMA

El color de la llama es la clave para el ajuste correcto del quemador.



Una buena llama es clara, azul y apenas visible. Ajuste o limpie el quemador si la llama es de color amarillo-naranja.

Comience en la posición de ajuste más alta y disminuya la llama según las necesidades generales de cocción.

Utilice una llama media o baja para espesar salsas o para mantener un hervor lento.

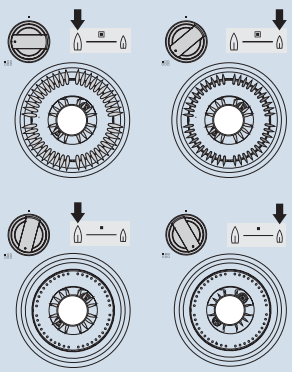
FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES

1. Coloque su recipiente de cocina sobre el quemador.
2. Empuje y gire el pomo de la placa de cocción hasta la posición ✶ para encender el quemador.
3. Compruebe el quemador para asegurarse de que presenta una llama constante.
4. Una vez que el quemador esté encendido, mantenga presionado el pomo durante unos segundos. Si el quemador se apaga, espere un momento y vuelva a intentarlo.
5. Gire el pomo del quemador para ajustar el tamaño de la llama.

NOTA: Se escuchará un clic en todos los quemadores cuando se presiona un pomo de control.
No cocine con el pomo en la posición ✶.

USO DE LOS ANILLOS INTERIOR Y EXTERIOR

Cuando el quemador acaba de encenderse, estará en la posición de ajuste más alta.



Para bajar la llama del anillo exterior, gire el pomo hacia la izquierda .
Para apagar el anillo exterior, siga girando el pomo hacia la izquierda .
Para controlar solamente el anillo interior, presione el pomo de la placa de cocción y gírelo hacia la izquierda .
Continúe girando el pomo hacia la izquierda para disminuir la llama del anillo interior.

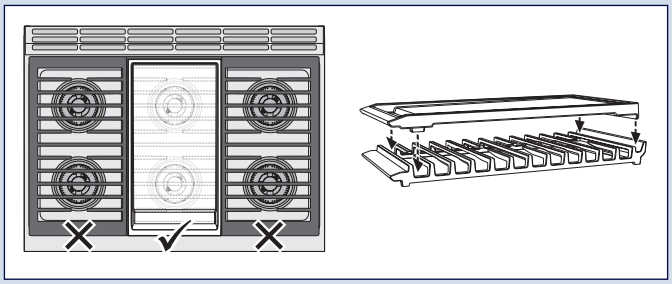
913531546
Rev. A
(Marzo de 2021)

Uso de la plancha

La placa de cocción cuenta con dos quemadores de tamaño estándar en el centro que se pueden utilizar para calentar utensilios más grandes, como por ejemplo la plancha.

1. Sitúe la plancha sobre la rejilla central colocando los pies en la parte superior e inferior.
2. Precaliente la plancha durante 5 minutos a una intensidad medio-baja.

Utilice un spray de cocina antiadherente o aceite según convenga. El precalentamiento lento de la plancha garantiza una distribución uniforme del calor para lograr los mejores resultados de cocción.



Se recomienda lavar a mano la plancha con un cepillo y agua caliente. En caso necesario, utilice un poco de jabón y enjuáguela bien. Séquela con un paño sin pelusas y guárdela en un lugar seco. Procure no lavar la plancha en el lavavajillas.

Cuidado y limpieza

Proteja su placa limpiando rápidamente cualquier derrame en el momento en que se produzca.
Antes de limpiar la placa, asegúrese de que los controles están girados en OFF y los quemadores de la placa están fríos.

Para una limpieza general, séquela con un paño limpio y húmedo para evitar que se raye. Para más información sobre cómo limpiar las rejillas y los quemadores de la placa de cocción, consulte el Manual de uso y cuidado.

Preguntas frecuentes

- ¿Por qué mi placa de cocción de gas no funciona?
  Asegúrese de que el pomo de la placa esté girado en la posición ☆ al encender el quemador de la superficie. Asegúrese de que los orificios de los quemadores de la placa no estén obstruidos. El Manual de uso y cuidado incluye las instrucciones sobre cómo limpiar adecuadamente los quemadores de la placa.
- ¿Por qué la llama del quemador es irregular?
  Las ranuras u orificios obstruidos pueden ser la causa de llamas irregulares. Asegúrese de que los quemadores de la placa estén instalados y colocados correctamente. Las tapas de los quemadores deben estar niveladas y colocadas correctamente en las cabezas de los quemadores.
- ¿Por qué la llama de mi quemador es tan alta?
  El ajuste de cocción podría ser demasiado alto. Use el pomo de la placa para reducirlo.

  Si no se colocan bien las tapas de los quemadores, la llama podría ser demasiado alta. Compruebe que las tapas estén bien ajustadas deslizándolas de lado a lado cuando la placa esté fría.

Consulte siempre el manual de uso y cuidado para obtener más consejos e instrucciones. Visite el canal de Youtube ElectroluxUS para acceder a útiles vídeos explicativos.

Sostenibilidad, algo de todos

Estamos comprometidos con conseguir una alimentación más sostenible, desde la forma de almacenar los alimentos a cómo los preparamos.



Tranquilidad y protección
Obtenga beneficios exclusivos al registrar su producto con nosotros.
Revise su tarjeta de registro para ver todas las formas de registrarse o visítenos directamente en línea.

ElectroluxAppliances.com
(877) 435-3287
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

ElectroluxAppliances.ca
(800) 265-8352
5855 Terry Fox Way
Mississauga, ON L5V 3E4