Electrolux

Guía rápida de inicio

Antes de comenzar

1. Retire todo el material de embalaje y la cinta adhesiva.
2. Asegúrese de que las rejillas del horno estén en su lugar antes de ponerlo en funcionamiento.
3. Ajuste el reloj:
   - Presione el pomo OVEN TEMP/TIMER (temperatura/temporizador del horno)
   - Gire el pomo a la derecha o a la izquierda para ajustar la hora correcta
   - Presione el pomo para confirmar la selección
4. Prepare su cocina para el primer uso configurando el modo Bake (hornear) a 350 °F/175 °C durante unos 30 minutos. Es normal que se desprenda un poco de humo y que se oigan algunos ruidos durante este tiempo.



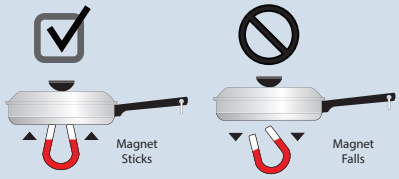
Aspectos fundamentales de la inducción

Consume menos energía mientras cocina: la tecnología de inducción calienta el recipiente directamente para evitar la pérdida de calor.

ELIJA LOS RECIPIENTES DE COCINA CORRECTOS

Para que funcione el calentamiento por inducción, los recipientes de cocina deben ser compatibles con las zonas de cocción. El fondo de los recipientes debe ser plano y estar nivelado y limpio.

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

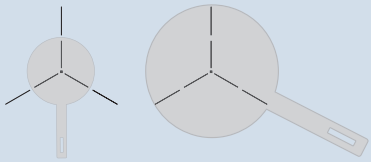


Un imán atraerá con firmeza los recipientes de cocina si son compatibles con la inducción.

ELIJA LA ZONA DE COCCIÓN CORRECTA

Las marcas que aparecen en la zona de cocción muestran el tamaño mínimo y máximo del recipiente.

Una señal visual intermitente indica que la zona no está detectando el recipiente. Asegúrese de que el recipiente está centrado en la zona de cocción y de que no es demasiado pequeño para la zona que está utilizando.



Para obtener los mejores resultados, utilice recipientes de cocina cuyas dimensiones coincidan con las de la zona de cocción.

Empezar a cocinar

Elija la zona de cocción y a continuación presione y gire el pomo de la zona correspondiente de la placa de cocción para comenzar.
Los pomos de la zona de cocción de la placa mostrarán:

- Niveles de potencia de la placa de cocción
  1 2 3 4 5 6 7 8 9 P
  - P se utiliza para la potencia máxima
- Bridge (puente) y Heating Accelerator (acelerador de calentamiento) B A y A*
  - Utilice dos zonas de cocción simultáneamente mediante la función Bridge (puente)
  - Utilice la función Heating Accelerator (acelerador de calentamiento) para calentar la zona de cocción más rápidamente hasta el nivel de potencia deseado

* A indica el Acelerador de Calor en algunos modelos.
El número de zonas de cocción y perillas puede variar según el modelo.

Sencillos consejos para cocinar

- ☆ Pruebe la función Bridge (puente) cuando vaya a utilizar una plancha que ocupe dos quemadores para crear una zona de cocción más extensa.
- ☆ Utilice las funciones MELT WARM SIM cuando necesite menor potencia de cocción
  - MELT (derretir) se emplea para derretir alimentos como el chocolate
  - WARM (calientaplatos) sirve para mantener los platos calientes
  - SIM (hervir) puede utilizarse para mantener agua hirviendo

Para conocer más consejos e instrucciones de cocina, consulte su Manual de uso y cuidado.

913531514
Rev. C
(Jul. 2021)

Modalidades del horno

DELAY (encendido diferido) permite retrasar el encendido del horno solo para las funciones Hornear, Horneado por convección, Asado por convección y Limpieza por vapor.

BROIL (asado a la parrilla) sirve para asar y utilizar el «grill» de manera que los alimentos sean sometidos de forma directa a una elevada temperatura.

STEAM CLEAN (limpieza por vapor) es un método para limpiar el horno sin productos químicos. Verter 13.5 fl. oz.(400 ml) de agua en la parte inferior del horno para ablandar los residuos.

BAKE (hornear) envuelve los alimentos en un calor suave que va incrementándose para cocinar platos delicados.

CONV BAKE (horneado por convección) utiliza un ventilador para que el calor circule durante la cocción con el fin de que esta sea rápida y uniforme; lo ideal es utilizarla cuando se están horneando alimentos en varias rejillas.

CONV ROAST (asado por convección) se recomienda para dorar suavemente la carne y sellar los jugos.

PROOF (levado) crea el entorno perfecto para activar la levadura cuando se hornea pan o masa de pizza caseros.

WARM (calientaplatos) se usa para mantener los alimentos cocinados a la temperatura de servicio (160 °F/70 °C a 200 °F/90 °C) en el interior del horno.

TEMP PROBE (sonda de temperatura) controla la temperatura interna de cortes grandes de carne mediante una sonda. Se escuchará una alerta sonora una vez que se alcance la temperatura configurada.

Gire el pomo OVEN MODE (modalidad del horno) para seleccionar la modalidad del horno.

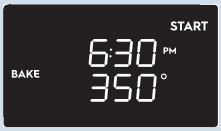
START (inicio) parpadea en la esquina superior derecha de la pantalla para indicar que puede empezar a utilizar la modalidad de horno seleccionada.

Una vez que se inicia la función o al configurar las funciones de temperatura y tiempo, la palabra START (inicio) desaparece.



Cómo utilizar el horno

1. Presione y gire el pomo OVEN MODE (modalidad del horno) para seleccionar la modalidad de funcionamiento del horno. Aparecerá la pantalla por defecto.

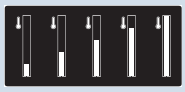


2. Presione y gire el pomo OVEN TEMP/ TIMER (temperatura/temporizador del horno) para seleccionar la temperatura a la que desea que se caliente su horno.
3. Presione el pomo OVEN MODE (modalidad del horno) para empezar a cocinar.

Cada función del horno tiene sus propias sugerencias automáticas de temperatura (predeterminadas).

- HORNEAR: 350 °F/175 °C.
- HORNEADO POR CONVECCIÓN: 325°F/165°C.
- ASADO A LA PARRILLA: 550°F/280 °C.
- ASADO POR CONVECCIÓN: 350 °F/175 °C.
- CALIENTAPLATOS: 170 °F/75 °C.
- MODO SABÁTICO: 350 °F/175 °C.

La barra de temperatura situada en el lado derecho de la pantalla del horno parpadeará hasta que el precalentamiento se haya completado.



Cuidado y limpieza

Proteja su cocina limpiando rápidamente cualquier derrame en el momento en que se produzca.

- Limpie con un paño suave, detergente suave y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua.
- Evite pulverizar grandes cantidades de agua o productos de limpieza directamente sobre la zona de control y visualización del horno. Un exceso de humedad en la zona de control puede deteriorarla.
- Evite el uso de estropajos o toallitas de papel ya que pueden dañar el acabado.

Consulte siempre el manual de uso y cuidado para obtener más consejos e instrucciones.

Preguntas frecuentes

- ¿Por qué hace ruido mi placa de inducción mientras estoy cocinando?
  En las placas de inducción, los recipientes de cocina a veces pueden vibrar ligeramente, causando un ligero zumbido. Estos ruidos son normales.
- ¿Por qué mi horno hace ruido mientras estoy cocinando?
  Los cambios de temperatura durante el precalentamiento y el enfriamiento pueden provocar que partes de la cocina se expandan o contraigan . Los controles hacen clic mientras están funcionando para conseguir una temperatura de cocción uniforme. Hay diferentes ventiladores destinados a calentar el horno o a enfriar diferentes partes del mismo, incluso cuando está apagado. Estos ruidos son normales.
- ¿Por qué se desprende humo del horno cuando utilizo la configuración de asar a la parrilla?
  Asar a la parrilla consiste en cocinar con un calor directo y esto produce un poco de humo. Si el humo es excesivo, coloque los alimentos más alejados del elemento de calentamiento. Para asar a la parrilla, mantenga la puerta del horno cerrada y vigile los alimentos para evitar que se quemen.
- Este horno no funciona como mi antiguo horno. ¿Esto es normal?
  A medida que se acostumbre a su cocina de inducción, puede que tenga que probar y ajustar los tiempos y las temperaturas de cocción de sus recetas. En su manual de uso y cuidado encontrará recomendaciones relativas a la posición de la rejilla y a los utensilios para el horno con el fin de ayudarle a obtener los mejores resultados de cocción.

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
Descubra más ventajas registrando su aparato. Visítenos en línea o envíenos su tarjeta de registro por correo para registrarse.

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