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 y de que las tapas de los quemadores estén centradas respecto a estos.
3. Coloque las rejillas derecha e izquierda de la cocina en primer lugar y, a continuación, coloque en su sitio la rejilla central. Consulte el manual de uso y cuidado para obtener instrucciones detalladas.
4. 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
5. 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 placa de cocina de gas

POSICIONES DE LOS POMOS DE LOS QUEMADORES:

Ajuste de la llama del anillo exterior del quemador

Ajuste de la llama del anillo interior del quemador

Encendido eléctrico del quemador

Posición **OFF**

FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES

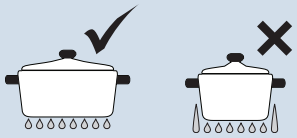
1. Coloque su recipiente de cocina sobre el quemador.
2. EMPUJE y GIRE el pomo de la estufa a la posición ✶ (CHISPA) para encender el quemador.
3. Una vez que el quemador esté encendido, continúe EMPUJANDO y MANTENGA el pomo en la posición ✶ (CHISPA) durante 3 a 5 segundos.
4. Gire el pomo del quemador a la posición de operación deseada; Configuración de llama ALTA, MEDIA o BAJA.

NOTA: Si el quemador se apaga en el punto 3, espere unos instantes y vuelva a intentarlo. No cocine con el pomo en la posición ✶.

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.

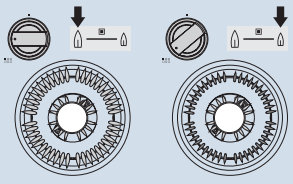


Comience en la posición de ajuste más alta y disminuya la llama según las necesidades generales de cocción.

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

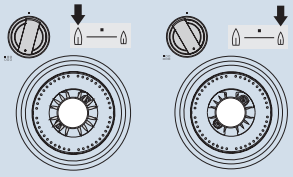
USO DE LOS ANILLOS INTERIOR Y EXTERIOR

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.

913531517
REV. C
(Abril 2022)

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.

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.

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

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. Use el pomo OVEN MODE (modalidad del horno) para seleccionar la modalidad 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 ajustar 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 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 nueva cocina, 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