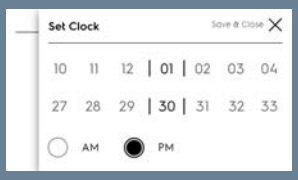
Electrolux

Un Guide de Démarrage Rapide

Avant de commencer

1. Retirez le matériel d'emballage et le ruban adhésif.
2. Assurez-vous que les grilles du four sont en place avant de l'utiliser.
3. Réglez l'horloge:
   - Options du menu tactile Menu Options (☰)
   - Faites défiler et sélectionnez Horloge (Clock)
   - Réglez l'heure à l'aide du graphique



4. Préparez votre four encastré pour sa première utilisation en réglant la fonction Bake (cuisson au four) à 350° pour une durée d'environ 30 minutes. De la fumée et des bruits pendant cette période sont normaux.



Four mural simple



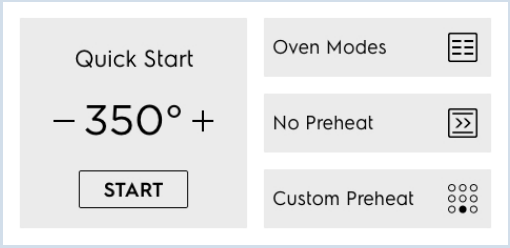
Four à double paroi

Téléchargez l'application Electrolux à votre téléphone intelligent pour connecter et programmer votre four pour la cuisson à distance. Consultez la vignette Connectez-vous pour de plus amples renseignements.

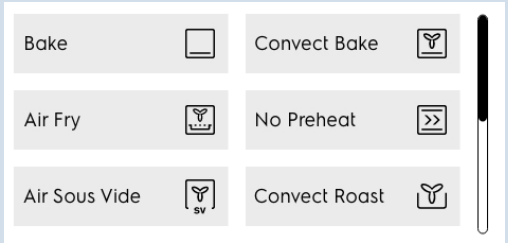
Download on the App Store | GET IT ON Google Play

Commencer la Cuisson

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (Marche/arrêt) ou touchez l'écran pour commencer. **FOUR À DOUBLE PAROI:** sélectionner le FOUR SUPÉRIEUR ou le FOUR INFÉRIEUR.



2. Sélectionnez Start (Mise en marche) pour démarrer un cycle de cuisson à 350° ou choisissez un autre Oven Mode (Mode de four) ou une autre température.
3. Si vous sélectionnez Oven Mode (Mode de four), faites défiler vers le bas pour voir toutes les options.



4. La température par défaut du Oven Mode (Mode de four) que vous choisissez sera affichée. Utilisez le clavier pour modifier la température si nécessaire.
5. Appuyez sur START (mise en marche). Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur Cancel (annuler).

REMARQUE: Utilisez Timer (la minuterie) ou Cook Time (la fonction Temps de cuisson) pour vous aider à surveiller votre temps de cuisson.

Cook Time (la fonction Temps de cuisson) le réglage de la durée de cuisson arrête le four une fois que la durée réglée est terminée.

Pour de meilleurs résultats, laissez votre four préchauffer avant d'utiliser Cook Time (la fonction Temps de cuisson).

Aperçu du mode de four

- ☆ Utilisez Air Sous Vide pour créer des plats que vous auriez préparés avec un bain-marie traditionnel sous vide ou une mijoteuse.
- ☆ Steam Bake & Roast utilise la puissance de la vapeur pour des produits de boulangerie plus moelleux et des viandes juteuses qui sont tendres à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur.
- ☆ Cuisez au four en toute simplicité avec la fonction Air Fry (Friture à air chaud). Obtenez des aliments plus croustillants, et ce, sans huile.
  - Pour de meilleurs résultats, utilisez Air Fry Tray (le plateau de friture à air chaud) sur la grille à la position 3.
  - Placez une plaque à biscuits sur la grille à la position 1 pour attraper les miettes.

Pour plus de conseils sur la cuisson et la position des grilles, consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien.

A20415721
(Oct 2022)

Modes de Four

BAKE (CUISSON AU FOUR) entoure les aliments d'une chaleur douce et ascendante pour cuire des aliments délicats.

CONVECT BAKE (CUISSON À CONVECTION) utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur pour une cuisson rapide et uniforme.

AIR FRY (FRITURE À AIR CHAUD) utilise le plateau de friture à air chaud pour faire circuler rapidement et uniformément l'air chauffé pour obtenir des résultats croustillants et dorés avec peu ou pas d'huile.

NO PREHEAT (SANS PRÉCHAUFFAGE) est utilisé pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir.

AIR SOUS VIDE (CUISSON SOUS VIDE utilise la circulation d'air chaud pour préserver les nutriments et les saveurs alors que vos aliments cuisent lentement à basse température.

CONVECT ROAST (RÔTISSAGE À CONVECTION) utilise un ventilateur de convection afin de brunir délicatement l'extérieur des viandes tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur.

BROIL (GRIL) sert à griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.

MULTI-RACK (PLUSIEURS GRILLES) est utilisé pour la cuisson sur deux grilles.

STEAM BAKE (CUISSON À LA VAPEUR) est recommandé pour la cuisson de pains et de pâtisseries humides savoureuses, pour obtenir un brunissement amélioré et des croûtes feuilletées.

STEAM ROAST (RÔTISSAGE À LA VAPEUR) est recommandé pour rôtir la viande ou la volaille et créer un extérieur croustillant et un intérieur juteux.

BREAD PROOF (FERMENTATION DU PAIN) crée l'environnement idéal pour activer la levure lors de la cuisson de pains maison.

KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) permet de conserver les aliments cuits à des températures (140°F / 60°C to 200°F / 93°C) de service.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATATION) utilise le Plateau de friture à air chaud pour faire circuler l'air autour des aliments pour une conservation plus rapide.

DELAY START (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE) permet une heure de mise en marche différée uniquement pour les modes Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson à convection), No Preheat (sans préchauffage), Convect Roast (rôtissage à convection), Steam Clean (nettoyage à la vapeur) et Self Clean (autonettoyage).

FOOD PROBE (SONDE THERMIQUE) surveille la température interne des gros morceaux de viande avec une sonde. Une alerte retentit une fois que la température cible souhaitée est atteinte.

COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) effectue un compte à rebours du temps de cuisson défini et éteint le four une fois le décompte terminé.

REMARQUE: Surveillez les aliments lorsque vous utilisez **Air Fry and Steam Bake and Roast (la cuisson à l'air et la cuisson et le rôtissage à la vapeur)**, car ils peuvent cuire les aliments plus rapidement que la cuisson traditionnelle.



Entretien et Nettoyage

Protégez votre four en nettoyant rapidement les déversements lorsqu'ils surviennent.

- Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau.
- Évitez de vaporiser de grandes quantités d'eau ou de produits de nettoyage directement sur la zone de commande et d'affichage du four. Un excès d'humidité sur la zone de commande peut entraîner des dommages.
- Évitez d'utiliser des tampons à récurer ou des serviettes en papier, car ils endommageront le fini.

Choisir le Mode de Nettoyage

POUR LES NETTOYAGES LÉGERS, UTILISEZ LE NETTOYAGE À LA VAPEUR

Steam Clean (nettoyage à la vapeur) est une méthode sans produits chimiques qui utilise 1 tasse d'eau versée dans le fond du four pour les nettoyages légers.

POUR LES NETTOYAGES INTENSES, UTILISEZ L'AUTONETTOYAGE

Self Clean (autonettoyage) utilise des températures élevées pour éliminer les saletés plus intenses et les réduire en cendres que vous pouvez essuyer.

N'oubliez pas de retirer les grilles et les accessoires de votre four encastré avant d'utiliser un cycle de nettoyage à d'autonettoyage.

Consultez toujours votre manuel d'utilisation et d'entretien pour plus de conseils et d'instructions.

Foire aux questions

- **Pourquoi mon four encastré fait-il du bruit pendant la cuisson?**
  Les changements de température pendant le préchauffage et le refroidissement peuvent entraîner l'expansion et la contraction de certains composants du four encastré. Les commandes cliquent pendant le fonctionnement pour créer des températures de cuisson uniformes. Différents ventilateurs fonctionnent pour chauffer le four ou refroidir différentes parties du four, même lorsqu'il est éteint. Ces sons sont normaux.
- **Ce four ne fonctionne pas comme mon ancien four. Est-ce normal?**
  Au fur et à mesure que vous vous habituez à un nouveau four encastré, vous devrez peut-être tester et ajuster les temps de cuisson et les températures de vos recettes. Votre manuel d'utilisation et d'entretien contient des recommandations sur la position des grilles et les ustensiles de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Pour obtenir des instructions sur l'étalonnage de la température du four, consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide.
- **Pourquoi mon four fume-t-il lorsque j'utilise la friture à air chaud?**
  Air Fry (la friture à air chaud) fait circuler l'air surchauffé tout autour des aliments et des ustensiles de cuisson. Un peu de fumée est normal. Du liquide des aliments riches en matières grasses combiné à l'air chaud du four peut provoquer de la fumée. Visitez ElectroluxAppliances.com pour des foires aux questions supplémentaires et des astuces de cuisson par friture à air chaud.

La durabilité, ensemble

Nous nous engageons à une alimentation plus durable, de la façon dont nous stockons les aliments à la façon dont nous les préparons.



Tranquillité d'esprit et protection

Découvrez d'autres avantages en enregistrant votre appareil. Envoyez par texto l'icône de photo sur votre appareil ou votre carte d'enregistrement, ou visitez notre site Web pour enregistrer votre produit

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

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