Electrolux

Guide de démarrage rapide

Avant de commencer

1. Retirez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif.
2. Assurez-vous que vos grilles de four sont en place et que les cuvettes des brûleurs sont centrées sur les brûleurs.
3. Placez d'abord les grilles droite et gauche de la table de cuisson, puis placez la grille centrale. Reportez-vous à votre manuel d'utilisation et d'entretien pour des instructions détaillées.
4. Réglez l'heure :
   - Appuyez sur la manette OVEN TEMP/TIMER (Température/Minuterie du four)
   - Tournez la manette à droite ou à gauche pour régler l'heure correcte
   - Poussez la manette pour confirmer la sélection
5. Préparez votre cuisinière pour la première fois en réglant la cuisson à 350 °F / 175°C pendant environ 30 minutes. Il est normal qu'il y ait un peu de fumée et de bruit pendant cette étape.



Notions de base sur les tables de cuisson au gaz

POSITIONS DE LA MANETTE DU BRÛLEUR :

OFF position

Réglage de la flamme de la bague extérieure du brûleur

Réglage de la flamme de la bague intérieure du brûleur

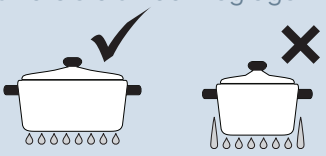
Allumage électrique du brûleur

SIMMER

Réglages de la flamme sur HAUTE, MOYENNE et BASSE (pour flamme simple et brûleurs ovales)

RÉGLAGE DE LA TAILLE DE LA FLAMME

La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage du brûleur.
Une bonne flamme est claire, bleue et à peine visible. Ajustez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange.
Commencez par le réglage le plus élevé et diminuez le réglage si nécessaire selon les besoins généraux de la cuisson. Utilisez une flamme moyenne ou basse pour épaissir les sauces ou pour maintenir une ébullition lente.



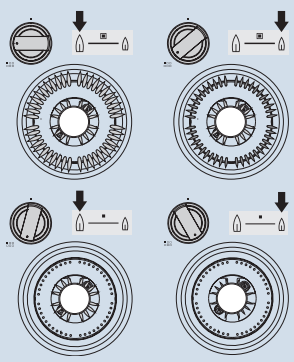
FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

1. Placez votre ustensile de cuisine sur le brûleur.
2. POUSSEZ et TOURNEZ la manette de la table de cuisson en position (ÉTINCELLE) pour allumer le brûleur. Vous devriez entendre un déclic lorsque le brûleur s'allume.
3. Une fois le brûleur allumé, continuez à POUSSER et MAINTENEZ la manette en position (ÉTINCELLE) pendant 3 à 5 secondes.
4. Tourner la manette du brûleur à la position de fonctionnement désirée; Réglage de la flamme HAUTE, MOYENNE ou BASSE.

REMARQUE :Si le brûleur s'éteint au point 3, attendez quelques instants et réessayez. Ne cuisinez pas avec la manette en position.

UTILISATION LES BAGUES INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE

Une fois que le brûleur est allumé, il sera sur le



Pour abaisser le réglage de la bague extérieure, tournez la manette vers la gauche

Pour éteindre la bague extérieure, continuez à tourner la manette vers la gauche.

Pour contrôler uniquement la bague intérieure, appuyez sur la manette de la table de cuisson et tournez vers la gauche.

Continuez à tourner la manette vers la gauche pour

913531534
Rev. C
(Avril. 2022)

Modes de fonctionnement du four

DELAY (Départ différé) permet un temps de démarrage différé uniquement pour la cuisson au four, la cuisson en convection, le rôtissage en convection et le nettoyage à la vapeur.

BROIL (Gril) est destiné à griller et à rôtir les aliments sous une chaleur directe et élevée.

STEAM CLEAN (Nettoyage à la vapeur) est une méthode sans produits chimiques pour nettoyer le four. Versez 13,5 fl. oz. (120 ml) d'eau dans le fond du four pour ramollir le résidu.

CONV BAKE (Cuisson par convection) utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur afin d'obtenir une cuisson rapide et uniforme, ce qui est idéal pour la cuisson sur plusieurs grilles.

BAKE (Cuisson) entoure les aliments d'une chaleur douce et progressive pour cuire les aliments délicats.

CONV ROAST (Rôtissage par convection) est recommandé pour faire dorer les viandes en douceur et en sceller les jus.

PROOF (Épreuvage) crée l'environnement parfait pour activer la levure lors de la cuisson de pains maison ou de pâtes à pizza.

WARM (Maintien au chaud) est utilisé pour maintenir les aliments cuits à la température de service (160 °F / 70°C à 200°F / 90°C) dans le four.

TEMP PROBE (Sonde de température) surveille la température interne des gros morceaux de viande à l'aide d'une sonde. Une alerte se déclenchera lorsque la température de consigne souhaitée sera atteinte.

Tournez la manette OVEN MODE (mode four) pour sélectionner le mode four.

START (Démarrage) clignote dans le coin supérieur droit de l'afficheur pour indiquer que vous pouvez démarrer le mode de cuisson sélectionné.

Une fois qu'une fonction est lancée ou lors du réglage des fonctions de température et de minuterie, le mot START disparaît.



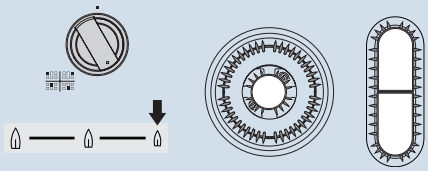
La durabilité, ensemble

Nous nous sommes engagés à une alimentation plus durable, de la manière dont nous stockons les aliments à celle dont nous les préparons.

Utilisation de la flamme simple circulaire et du brûleur ovale.

Utilisez le brûleur ovale pour préparer des aliments avec la plaque chauffante ou tout autre ustensile de cuisine long.

La flamme circulaire simple et le bruleur ovale peuvent être réglés sur HAUT, MOYEN ou BAS.



Utilisation du four

1. Utilisez la manette OVEN MODE (mode four) pour sélectionner le mode four. L'écran par défaut apparaîtra.



2. Appuyez et tournez la manette OVEN TEMP/ TIMER (Température / Minuterie four) pour sélectionner la température que vous souhaitez régler pour votre four.
3. Appuyez sur la manette OVEN MODE (mode four) pour démarrer la cuisson.

Chaque fonction du four a ses propres températures auto suggérées (par défaut).

- CUISSON : 350 °F / 175°C.
- CUISSON PAR CONVECTION : 325°F / 165°C.
- GRIL : 550°F / 280°C.
- RÔTISSAGE PAR CONVECTION : 350 °F / 175°C.
- SABBATH : 350 °F / 175°C.

La barre de température sur le côté droit de l'écran du four clignote jusqu'à la fin du préchauffage.



Entretien et nettoyage

Protégez votre cuisinière en nettoyant rapidement les déversements lorsqu'ils se produisent.

- Nettoyez avec un chiffon doux, un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau.
- Évitez de pulvériser de grandes quantités d'eau ou de nettoyants directement sur la zone de contrôle et d'affichage du four. Un excès d'humidité sur la zone de contrôle peut causer des dommages.
- Évitez d'utiliser des tampons à récurer ou des serviettes en papier, ils endommageraient la finition.

Reportez-vous toujours à votre manuel d'utilisation et d'entretien pour d'autres conseils et instructions.
Visitez ElectroluxAppliances.com et YouTube pour les FAQ et vidéos démonstratives.

FAQs

- Pourquoi mon four fait-il du bruit quand je cuisine ?
  Les changements de température pendant le préchauffage et le refroidissement peuvent entraîner une expansion et une contraction de certaines parties de la cuisinière. Les commandes cliquent en même temps qu'elles fonctionnent 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.
- Pourquoi mon four fume-t-il lorsque j'utilise le réglage du gril ?
  La cuisson au gril est une cuisson à chaleur directe et produira de la fumée. Si la fumée est excessive, placez les aliments plus loin de l'élément. Faites griller les aliments avec la porte du four fermée et surveillez-les pour éviter qu'ils ne brûlent.
- Ce four ne fonctionne pas comme mon ancien. Est-ce normal ?
  Lorsque vous vous habituerez à votre nouvelle cuisinière, vous devrez peut-être tester et ajuster les temps et les températures de cuisson 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.



Tranquillité d'esprit et protection
Débloquez des avantages exclusifs en enregistrant vos produits. Consultez votre carte d'inscription pour un aperçu de toutes les modalités d'enregistrement ou rendez-vous directement sur notre site. .

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