Electrolux

# Guide de démarrage rapide



## Avant de commencer

1. Retirez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif.
2. Assurez-vous que les grilles de votre four sont en place avant de l'utiliser.
3. 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
4. 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.

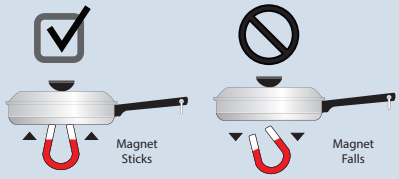
## Notions de base sur l'induction

Utilisez moins d'énergie pendant que vous cuisinez ; la technologie de l'induction chauffe directement la poêle pour moins de perte de chaleur.

### CHOISISSEZ LES USTENSILES DE CUISINE CORRECTS

Pour que le chauffage par induction fonctionne, les ustensiles de cuisine doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des ustensiles de cuisine doit être plat, à niveau et propre.

Cherchez un symbole d'induction sur le fond des casseroles et des poêles.

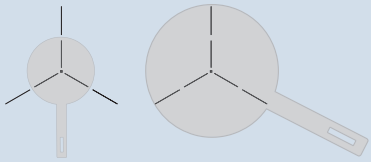



**Un aimant collera fermement à l'ustensile s'il est compatible avec l'induction.**

### CHOISISSEZ LA ZONE DE CUISSON CORRECTE

Les signes sur la zone de cuisson indiquent la taille minimale et maximale de la poêle.

Un affichage clignotant indique que la zone ne détecte pas la poêle. Assurez-vous que l'ustensile est centré sur la zone de cuisson et qu'il n'est pas trop petit pour la zone que vous utilisez.



**Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles de cuisine qui correspondent à la taille de la zone de cuisson.**

## Commencer la cuisson

Choisissez votre zone de cuisson, enfoncez et tournez la manette de la zone de cuisson de la table de cuisson pour commencer.

Les manettes de la zone de cuisson de la table de cuisson afficheront :

- Niveaux de puissance de la table de cuisson
  1 2 3 4 5 6 7 8 9 P
  - P est utilisé pour la puissance maximale
- Pont et Accélérateur de Chauffage B A et A *
  - Faites fonctionner deux zones de cuisson simultanément avec la fonction Bridge (Pont)
  - Utilisez la fonction Heating Accelerator (Accélérateur de Chauffage) fonction permettant de chauffer plus rapidement la zone de cuisson au niveau de puissance souhaité.

* A indique l'Accélérateur de Chauffage sur certains modèles. Le nombre de zones de cuisson et de boutons peut varier selon le modèle.

### Conseils pour cuisiner sans effort

- ☆ Essayez la fonction Bridge (Pont) en cas d'utilisation d'une plaque à double brûleur pour créer une zone de cuisson plus grande.
- ☆ Utilisez les fonctions MELT WARM SIM pour les besoins de cuisson à faible puissance
  - MELT (Fondre) sert à faire fondre des aliments comme le chocolat
  - WARM (Maintien au chaud) est utilisé pour garder les plats au chaud
  - SIM (Bouillir) peut être utilisé pour maintenir l'eau à ébullition

Pour d'autres conseils et instructions de cuisson, consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien.

913531513
Rev. C
(Jul 2021)

## 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. (400 ml) d'eau dans le fond du four pour ramollir le résidu.

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

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.

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.




## Utilisation du four

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

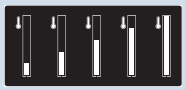



2. Appuyez et tournez la manette OVEN TEMP/ TIMER (Température / Minuterie four) pour sélectionner la température que vous souhaitez régler pour votre four.
3. Appuyez sur la manette OVEN MODE (mode four) pour démarrer la cuisson.

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.
- MAINTIEN AU CHAUD : 170 °F / 75 °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.

## FAQs

**• Pourquoi ma table de cuisson à induction fait-elle du bruit pendant que je cuisine ?**
Sur les tables de cuisson à induction, les ustensiles de cuisine peuvent parfois vibrer légèrement, provoquant un léger bourdonnement. Ces sons sont normaux.

**• 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 ?**
Le grillage est une cuisson à chaleur directe et produit un peu de 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 cuisinière à induction, 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.

### 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.



**Tranquillité d'esprit et protection**
Découvrez d'autres avantages en enregistrant votre appareil. Visitez notre site en ligne ou renvoyez-nous votre carte d'inscription par la poste pour vous inscrire.

**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