

**Guide d'utilisation et d'entretien**

Four simple encastré

**ECWS243CAS**



ElectroluxAppliances.com
ElectroluxAppliances.ca

Electrolux

# 2 BIENVENUE CHEZ ELECTROLUX!

## MERCI D'AVOIR CHOISI NOTRE APPAREIL!

Pour communiquer avec le soutien à la clientèle, visiter la boutique en ligne ou télécharger une version étendue de ce guide, visitez : ElectroluxAppliances.com


Bienvenue Chez Electrolux! . . . . . 2
Importantes Mesures De Sécurité. . . . . 3
Recommandations Pour La Cuisson. . . . . 9
Avant L'utilisation Du Four . . . . . .12
Réglage Des Commandes Du Four . . . . . .14
Entretien Et Nettoyage . . . . . 29
Avant De Faire Appel Au Service Après-Vente. . . . . 34
Le droit à la réparation au québec . . . . . 37
Garantie . . . . . 38


Ce guide est votre ressource pour l'utilisation et l'entretien de votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour une référence rapide. Si quelque chose ne semble pas correct, la section de dépannage vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Visitez le soutien au propriétaire à ElectroluxAppliances.com pour accéder aux Foires aux questions, aux vidéos, aux articles et aux accessoires et produits de nettoyage.

Nous sommes là pour vous! Visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'assistance. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons commencer le processus pour vous.

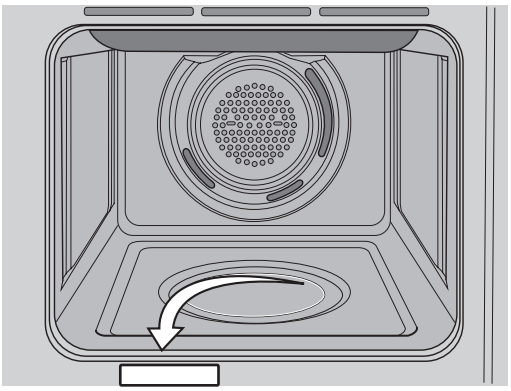
Pour plus de tranquillité d'esprit, enregistrez votre produit. Localisez votre carte d'enregistrement et/ou l'étiquette sur votre produit avec l'icône de photos.

Conservez ici les informations sur vos produits afin qu'elles soient à portée de main.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____



Emplacement de la plaque signalétique

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des instructions et des symboles importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives. Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité continues dans ce manuel. Ces mesures de sécurité sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

Les avertissements et consignes importantes contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations et conditions potentielles. Faites preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, l'entretien et l'utilisation de l'appareil.

**DÉFINITIONS**

⚠ Ce symbole signale un avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter les risques de blessures ou de mort.

### ⚠ AVERTISSMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

### ⚠ ATTENTION

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

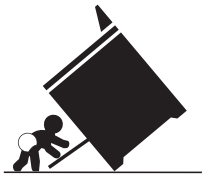
### IMPORTANT

Fournit des renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.

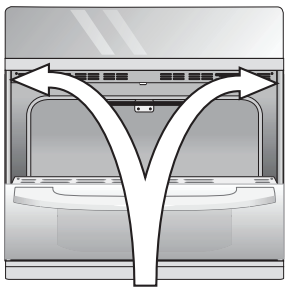
### REMARQUE

Indique une note brève et informelle qui sert à rafraîchir la mémoire ou à titre de référence.

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de basculement**



**• Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.**
**• Installez le dispositif anti-renversement sur la cuisinière et/ou la structure selon les instructions d'installation.**
**• Assurez-vous d'enclencher de nouveau le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée.**
**• Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.**
**• Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.**



Trous de montage du dispositif anti-renversement

Pour une installation adéquate du dispositif anti-renversement, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.

Effectuez une vérification visuelle de la présence des vis du dispositif anti-renversement pour vous assurer qu'il a été installé correctement.

Vérifiez l'installation du dispositif en ouvrant la porte du four et en appliquant sur cette dernière une légère pression vers le bas. La cuisinière ne devrait pas basculer vers l'avant.

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

**IMPORTANT**

Lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil.

Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. N'enlevez pas l'étiquette de câblage ni toute autre indication fixée à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du numéro de série et de modèle.

Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilize pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-basculement, ou toute autre pièce.

Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

**AVERTISSMENT**

- Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Installation : l'appareil doit être installé et mis à la terre de manière adaptée, par un technician qualifié. Aux États-Unis, installez l'appareil conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54 et du National Electrical Code NFPA No. 70, et en accord avec les exigences du code électrique local. Au Canada, installez l'appareil conformément aux dernières éditions des normes CAN/ CGA B149.1, CAN/ CGA B149.2 et CSA Standard C22.1, du Code électrique canadien Partie 1 et aux exigences du code électrique local. Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies dans la documentation livrée avec l'appareil.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à un boîtier de raccordement soumis à une tension adaptée, doit être correctement polarisé et mis à la terre et doit être protégé par un disjoncteur, conformément aux codes locaux.

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate ou un boîtier de raccordement adapté et correctement mis à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour verifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

**⚠ AVERTISSMENT**

- Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil–Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou un microondes, près des brûleurs ou des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant ou le tiroir de stockage (le cas échéant). Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance – Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

**⚠ AVERTISSMENT**

- Ne stockez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dosseret de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayer d'attraper ces objets.
- Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire pour faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.
- Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil.
- Ne couvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir également la chaleur, pouvant causer un risque d'incendie.
- N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement.
- N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer une pièce. Cela entraîne un risque d'empoisonnement au monoxide de carbone et de surchauffe de l'appareil.

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

### ⚠ ATTENTION

- Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle deviant trop chaude.
- Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.
- Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de caisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.
- Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

### ⚠ ATTENTION

- Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface ou les zones à proximité, les surfaces intérieures du four ou encore le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones situées près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.
- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium, des revêtements de four de marché secondaire ou tout autre matériau ou dispositif sur la sole, les grilles ou toute autre pièce de l'appareil. Utilisez du papier d'aluminium uniquement pour la cuisson, selon les recommandations, par exemple pour recouvrir les aliments ou protéger les plats. Toute autre utilisation de revêtements protecteurs ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou de court-circuit.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.

Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four est en marche, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Installation des grilles de four : disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds ou les brûleurs du four. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.

Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

**⚠ ATTENTION**

Avant de lancer l'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments, les ustensiles et les plats du four, du tiroir de stockage ou du tiroir chauffant (le cas échéant). Retirez les grilles du four, sauf indication contraire.

Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.

Évitez d'utiliser des nettoyants pour four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans l'appareil ou sur l'une de ses pièces.

Utilisez le cycle d'autonettoyage uniquement pour nettoyer les pièces indiquées dans ce manuel.

Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

**⚠ ATTENTION**

Avant de nettoyer manuellement une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un appareil chaud..

Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseurs présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer.

Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et des blessures.

Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

Ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sur recommendation spécifique dans les manuels. Toute autre réparation doiit être effectuée par un technician qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager l'appareil.

En cas de problème ou de situation que vous ne parvenez pas à résoudre, contactez le fournisseur, distributeur, technicien de maintenance ou fabricant.

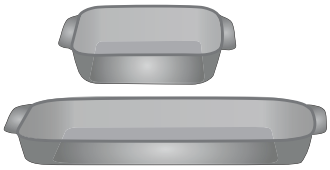
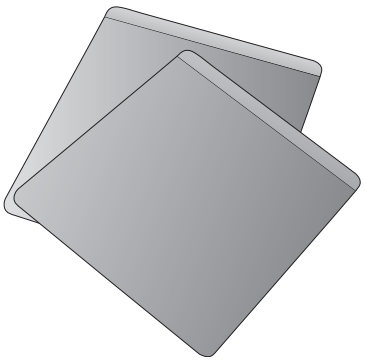
Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation agréé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la boîte de fusibles ou du disjoncteur.

Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.

Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

## Ustensile de cuisson

Le matériel des ustensiles de cuisson affecte la façon dont il transfère la chaleur uniformément et rapidement de la casserole aux aliments.

| Matériel | Attributs | Recommandation |
|---|---|---|
| Ustensile de cuisson en métal brillant  | Les ustensiles de cuisson brillants, en aluminium et non revêtus off rent le chauffage le plus uniforme. Ils conviennent à tous les produits de boulangerie. | Les températures et durées de cuisson recommandées sont basées sur des ustensiles de cuisson en métal brillant. |
| Ustensiles de cuisson en métal foncé  | Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson foncés deviennent plus chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants. | Réduisez la température de cuisson de 13-14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson foncés. |
| Ustensile de cuisson en verre  | Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson en verre deviennent plus chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants.<br>Le verre est pratique, car le même plat de cuisson peut être utilisé pour la cuisson, le service et la conservation des aliments. | Réduisez la température de cuisson de 13-14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en verre. |
| Ustensile de cuisson isolé  | Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson en verre deviennent moins chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants.<br>Les ustensiles de cuisson isolés sont conçus pour la cuisson dans des fours à gaz. | Réduisez la température de cuisson de 13-14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en verre. |

# 10 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

## Conditions de cuisson

Les conditions dans votre cuisine peuvent affecter les performances de votre appareil lors de la cuisson des aliments.

| Condition | Attributs | Recommandation |
|---|---|---|
| Vieux ustensiles de cuisson | À mesure que les ustensiles de cuisson vieillissent et se décolorent, les temps de cuisson peuvent devoir être légèrement réduits. | Si les aliments sont trop foncés ou trop cuits, utilisez le temps de cuisson minimum indiqué dans la recette ou sur l'emballage.<br>Si les aliments sont trop pâles ou insuffisamment cuits, utilisez le temps de cuisson moyen ou maximum indiqué dans la recette ou sur l'emballage. |
| Haute altitude | L'air est plus sec et la pression d'air est plus faible.<br>L'eau bout à une température plus basse et les liquides s'évaporent plus rapidement.<br>Les aliments peuvent nécessiter plus de temps pour cuire.<br>Les pâtes peuvent fermenter plus rapidement. | Ajustez la température de cuisson, le temps de cuisson ou les recettes au besoin.<br>Augmentez la quantité de liquide dans les recettes de pâtisserie.<br>Augmentez le temps de cuisson sur la table de cuisson. Couvrez les plats pour réduire l'évaporation.<br>Augmentez le temps de cuisson ou la température du four.<br>Réduisez la quantité de bicarbonate de soude ou de levure chimique dans la recette. Réduisez le temps de levée ou pétrissez la pâte et laissez-la lever deux fois. |

## Résultats de la cuisson

De petits ajustements peuvent résoudre un problème avec des aliments qui ne sont pas aussi cuits ou qui sont plus cuits que vous le souhaitez.

| Résultat | Recommandation |
|---|---|
| Les aliments sont trop pâles | Utilisez le temps de cuisson moyen ou maximum recommandé sur l'emballage ou la recette. |
| Les aliments sont trop foncés | Utilisez le temps de cuisson minimum recommandé sur l'emballage ou la recette. |

## Conseils de cuisson

Utilisez ces conseils supplémentaires pour obtenir les meilleurs résultats de votre appareil.

| Situation | Recommandation |
|---|---|
| **Cuisson** | |
| Positionnement de la grille | Suivez les instructions de la section « Réglage des commandes du four » à la page 14. Lorsque vous n'utilisez qu'une seule grille, placez cette dernière de manière à ce que les aliments soient au centre du four. |
| Préchauffage | Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains. Insérez les aliments immédiatement après le signal sonore. |
| Vérifiez les aliments | Utilisez la fenêtre et la lampe du four pour vérifier les aliments. Ouvrir la porte peut réduire les performances de cuisson. |
| Cuisson ou cuisson à convection | La cuisson à convection est la meilleure fonction à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleures performances, consultez « Cuisson à convection » à la page 18. |
| Emplacement des aliments | Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler. |

| Matériel | Recommandation |
|---|---|
| **Cuisson au gril/Rôtissage** | |
| Lèchefrite | Pour des résultats de cuisson au gril optimaux, utilisez une lèchefrite munie d'une grille conçue pour évacuer la graisse des aliments et éviter les éclaboussures et la formation de fumée. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures.<br><br>Si un moule à griller et un insert ne sont pas fournis avec cet appareil, ils peuvent être achetés de electrolux.ca. |
| **Cuisson à convection** | |
| Attributs de la cuisson par convection | La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans le four et autour des aliments. Elle fait dorer les aliments plus uniformément et réduit les points chauds dans le four.<br><br>La convection permet de gagner du temps lors de l'utilisation de plusieurs grilles ou de la cuisson de plusieurs aliments à la fois. |
| Rôtissage à convection | Réduisez la température de cuisson dans la recette de 13-14 °C (25 °F), sauf si la recette est conçue pour la cuisson à convection.<br><br>Préchauffez le four pour obtenir de meilleurs résultats. |
| Gril à convection | Il n'est pas recommandé de réduire la température de cuisson lorsque vous utilisez la cuisson au gril à convection.<br><br>La cuisson au gril est une cuisson directe et produira de la fumée. Si l'émission de fumée est excessive, éloignez les aliments de l'élément du gril. |
| Rôtissage à convection | Le rôtissage à convection est optimal pour les viandes et ne nécessite pas de préchauffage pour la plupart des viandes et des volailles.<br><br>Il n'est pas recommandé de réduire la température de cuisson pour le rôtissage à convection. Suivez attentivement les recommandations de température et de durée de votre recette. Ajustez le temps de cuisson si la recette ne spécifie pas de temps de rôtissage à convection.<br><br>Utilisez la sonde thermique de votre appareil. Des sondes thermiques sont également disponibles dans la plupart des épiceries et des boutiques d'articles ménagers.<br><br>Disposez les grilles du four de manière à ce que les grandes pièces de viande et de volaille soient sur la grille la plus basse du four.<br><br>Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.<br><br>Lorsque vous cuisez de la viande, utilisez la lèchefrite et la grille ou une grille de rôtissage. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. Si vous ne possédez pas l'un de ces accessoires, vous pouvez les acheter sur electrolux.ca. |

## Emplacement de l'évent du four

Le four est ventilé comme illustré ci-dessous. Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe de l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas l'évent du four. Ne fermez jamais les ouvertures à l'aide de papier d'aluminium ou de tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four. Cela est normal.

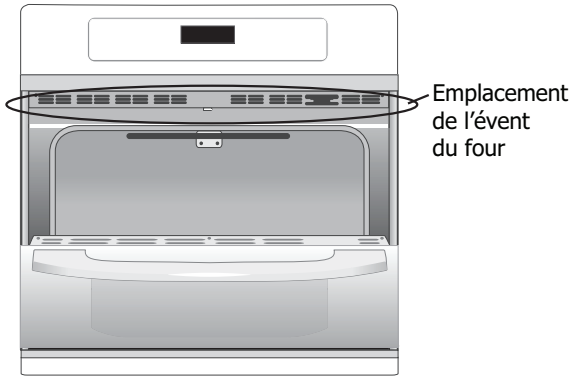



**Figure 1: Évent du four**

### ⚠ AVERTISSEMENT

Revêtements protecteurs - N'utilisez pas de papier aluminium ou tout autre matériau ou revêtement pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie de la cuisinière. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. Les températures d'autonettoyage sont assez élevées pour faire fondre du papier d'aluminium.

### ⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Enlevez toutes les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si les grilles de four demeurent à l'intérieur pendant un cycle d'autonettoyage, la capacité de glissement des grilles peut être affectée et toutes les grilles perdront leur fini lustré.

Pour éviter d'éventuels dommages au four, ne tentez pas de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement dans la cavité du four.

## Support de grille du four

Le support de grille du four se fixe de chaque côté du four. Il existe une version pour droitier et gaucher (figure 2).

**Installation du support de grille du four :**

### IMPORTANT

Installez toujours le support de grille du four avant de mettre le four en marche (lorsque le four est froid).

1. Insérez le crochet arrière dans le trou d'accès arrière fourni, en vous assurant que le crochet est complètement inséré.
2. Ensuite, placez le crochet avant dans le trou d'accès avant et poussez fermement.

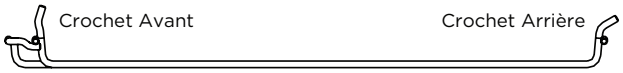



**Figure 2: Crochets sur le support de grille du four**

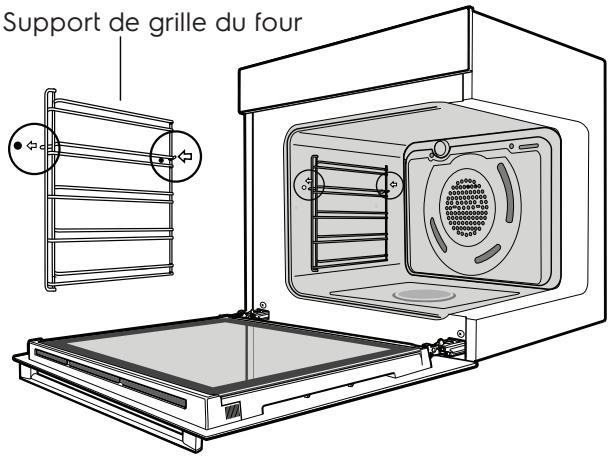



**Figure 3: Installation du support de grille du four**

## Types de grilles de four

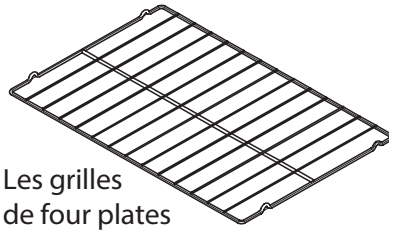



**Figure 4: Types de grille de four**

- **Les grilles de four plates** peuvent être placées dans la plupart des positions de grille de four et être utilisées pour la majorité de vos cuissons.

## Retrait, remise en place et disposition de la grille plate

Disposez toujours les grilles de four lorsque le four est froid.

**Pour retirer une grille**, tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.

**Pour remettre la grille en place**, placez la grille sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez légèrement l'avant de la grille et poussez-la en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

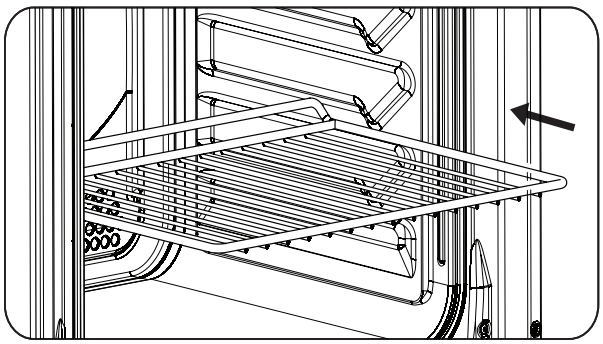
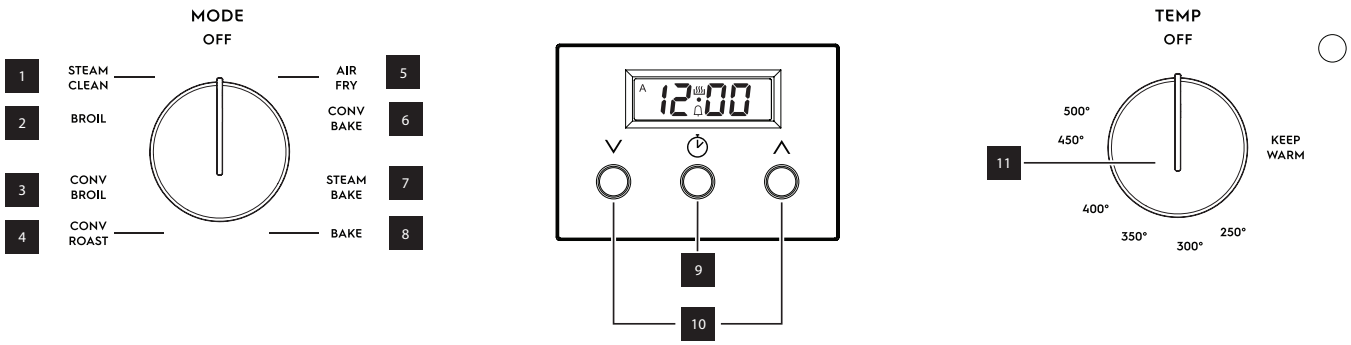


**Figure 5: Disposition des grilles**

# 14 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR




1. **Steam Clean (nettoyage à la vapeur)** - Permet de nettoyer rapidement les saletés légères.
2. **Broil (gril)** - Permet de sélectionner la fonction de gril.
3. **Convection Broil (gril à convection)** - Permet de régler le gril à convection.
4. **Convection Roast (rôtissage par convection** - Permet de régler le rôtissage par convection.
5. **Air Fry (friture à air chaud)** - La fonction de friture à air chaud est idéale pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir.
6. **Convection Bake (cuisson à convection)** - Permet de régler la cuisson au four à convection.
7. **Steam Bake (cuisson à la vapeur)** - Permet de régler la fonction de cuisson à la vapeur.
8. **Bake (cuisson au four)** - Permet de sélectionner la cuisson au four traditionnelle.
9. **Réglage de l'horloge et marche/arrêt de la minuterie** - Permet d'accéder aux fonctions de réglage de l'horloge et de la minuterie.
10. **Touches fléchées haut et bas** - Permet de régler les fonctions de l'horloge et de la minuterie
11. **Sélecteur de température** - Permet de sélectionner la température appropriée.

## Réglage de l'horloge

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de courant, 12:00 clignote sur l'afficheur. Nous vous recommandons de toujours régler l'horloge à la bonne heure avant d'utiliser la cuisinière.

Pour régler l'horloge au démarrage initial:

1. Appuyez sur l'icône de l'horloge
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche ^ ou v et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la bonne heure s'affiche.

Pour régler l'horloge après le démarrage initial :

1. Appuyez sur ^ et v.
2. Le point séparant les heures des minutes commencera à clignoter.
3. Utilisez les touches fléchées haut et bas pour régler l'heure.

### REMARQUE

Toujours allumé, sauf lorsqu'une fonction de minuterie est terminée.

## Indicateurs de l'afficheur

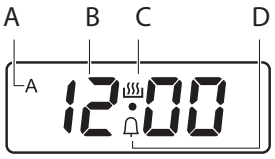



**Figure 6: Fonctions de l'afficheur de l'horloge**

- A: Indicateur de durée et d'heure de fin
- B: Afficheur de l'heure
- C: Indicateur de minuterie active

  **REMARQUE:** Toujours allumé, sauf lorsqu'une fonction de minuterie est terminée.
- D: Indicateur de la minuterie

## Fonctions de la minuterie

Cet appareil est équipé de trois options de minuterie : compte à rebours des minutes, temps de cuisson (**dur**) et heure de fin (**END**).

**Table 1: Fonctions de la minuterie**

| Fonction | Utilisation |
|---|---|
| Minuterie (🔔) | Permet d'effectuer le suivi de votre temps de cuisson sans nuire au processus de cuisson. La minuterie peut être réglée pour une durée minimale de 1 minute et une durée maximale de 24 heures 59 minutes. |
| Minuterie (dur) | Permet de régler le temps de cuisson du four, de 1 minute à 10 heures. |
| Fin de la cuisson (END) | Permet de programmer un temps d'arrêt de cuisson du four, de 1 minute à 10 heures. |

**Pour régler la minuterie:**

1. Pour la durée de cuisson (dur) et la fin de la cuisson (end), utilisez les boutons de température du four et de mode du four pour régler une fonction du four et une température de cuisson. (Cela n'est pas nécessaire pour la fonction 🔔.)
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la minuterie jusqu'à ce que l'option de fonction souhaitée s'affiche, indiquée par le symbole de la cloche, dur ou END, et commence à clignoter.
3. Appuyez sur ^ ou v pour régler la minuterie à la durée désirée. La fonction de minuterie s'active et l'indicateur correspondant s'affiche à l'écran. Pour les fonctions de fin de cuisson (End) et de durée du temps de cuisson (dur), A apparaît également à l'écran.

### REMARQUE

La durée de cuisson et l'heure de fin de la cuisson peuvent être utilisées en même temps si vous souhaitez que l'appareil s'active et se désactive automatiquement. Tout d'abord, définissez la durée. Ensuite, définissez l'heure de fin de la cuisson.

4. Une fois le temps écoulé, l'indicateur de la fonction sur l'affichage commencera à clignoter, l'icône de l'indicateur d'activation de la minuterie (C sur la figure 6) s'éteindra et un signal sonore retentira pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.

### IMPORTANT

Avec les fonctions Durée et Fin, l'appareil arrête automatiquement la cuisson.

### REMARQUE

Après avoir appuyé sur une touche pour arrêter le signal sonore, le four se réactivera à la fonction et à la température actuellement programmées. Réglez les touches de fonction et de température sur « off » (arrêt) pour désactiver la cuisson.

**Pour annuler la fonction de minuterie:**

1. Appuyez sur la touche « timer on-off » (marche/arrêt) de la minuterie jusqu'à ce que l'option de fonction souhaitée s'affiche.
2. Appuyez simultanément sur les touche ^ et v et maintenez-les enfoncées. La fonction de minuterie s'arrêtera après quelques secondes.

**Pour modifier le signal sonore:**

1. Pour entendre le signal actuel, appuyez longuement sur v.
2. Appuyez plusieurs fois sur v pour modifier le signal.
3. Relâchez v La dernière tonalité entendue sera le nouveau signal.
4. Attendez cinq secondes que le réglage soit confirmé.

### REMARQUE

Lorsque l'appareil est débranché de la prise ou après une panne de courant, la tonalité du signal revient à la tonalité par défaut.

### REMARQUE

Pour voir combien de temps il reste à la cuisson, appuyez sur la touche de l'icône de l'horloge.

## Réglage de la cuisson au four

Utilisez la fonction de cuisson au four lorsque la recette nécessite une cuisson au four à une température normale

**Pour régler la cuisson:**

### ⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

### ⚠ ATTENTION

Ne faites pas cuire les aliments directement sur la sole du four. Afin d'éviter d'endommager la cavité du four, cuisez toujours les aliments en utilisant un ustensile de cuisson placé sur l'une des grilles du four.

1. Disposez les grilles du four lorsque la température du four est encore basse.
2. Laissez le four préchauffer pendant 8 à 10 minutes avant la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour rôtir au four, pour la cuisson de plats mijotés ou pour passer au gril la majorité des aliments.
3. Tournez le bouton Oven Mode (mode du four) à la position Bake (cuisson au four) (figure 7).

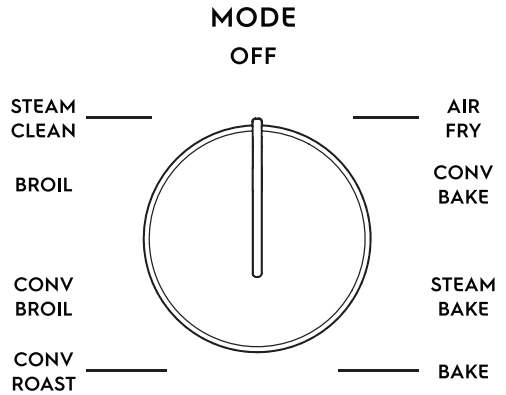



**Figure 7: Mode du four**

4. Tournez le bouton de température du four (TEMP) à la température de cuisson souhaitée (figure 8).

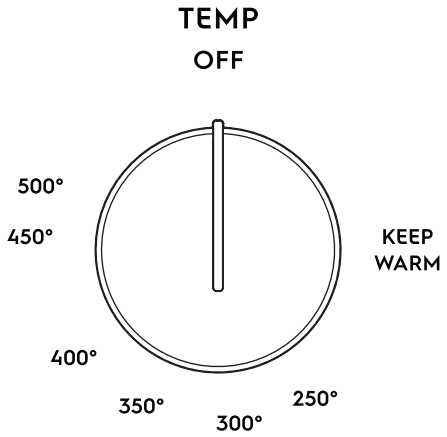



**Figure 8: Température du four**

### ⚠ AVERTISSMENT

Une mauvaise utilisation de l'appareil ou des composants défectueux peuvent provoquer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cette surchauffe, cet appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui bloque l'alimentation électrique. L'appareil se rallume automatiquement lorsque la température diminue à un niveau normal de fonctionnement.

5. Pour annuler la fonction de cuisson, tournez les boutons Oven Mode (mode du four) et Oven Temp (température du four) sur les positions OFF (arrêt)

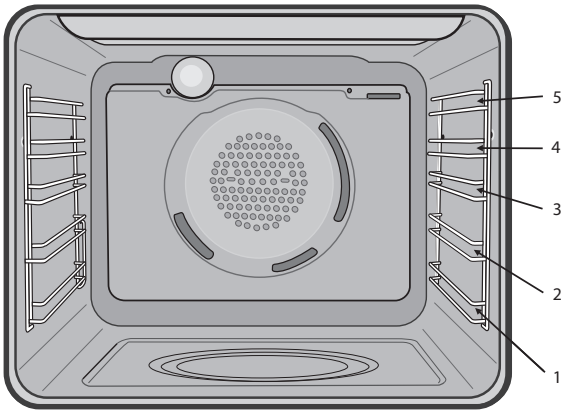



**Figure 9: Positions des grilles du four**

## Cuisson sur une seule grille

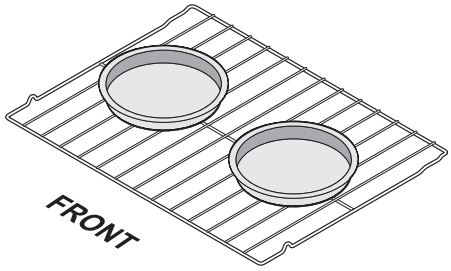



**Figure 10: Cuisson sur une seule grille**

Si vous choisissez d'utiliser une seule grille pendant la cuisson, le mode Bake (cuisson au four) est recommandé.

### IMPORTANT

Pour cet appareil, la cuisson sur une seule grille est la fonction de cuisson recommandée pour la cuisson des aliments à base de pâte comme les gâteaux, les pâtisseries et les pains.

- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson avec une seule grille, placez la grille à la position 2 (figure 9).
- Lors de la cuisson sur une seule grille, positionnez les ustensiles de cuisson comme illustré à la figure 10. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler

### REMARQUE

L'image de cuisson sur une seule grille est correcte, mais elle a été choisie à des fins de présentation. Vous pouvez également cuire sur une seule grille en plaçant l'ustensile de cuisson de gauche à l'avant et l'ustensile de droite à l'arrière. L'une ou l'autre des positions des ustensiles offrira une cuisson adéquate.

## Cuisson sur plusieurs grilles

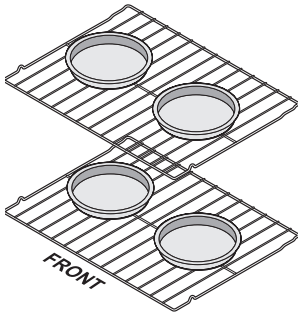



**Figure 11: Cuisson sur plusieurs niveaux et grilles**

Si vous choisissez d'utiliser plusieurs grilles pendant la cuisson, la cuisson par convection est préférable.

- Pour obtenir de meilleurs résultats pour la cuisson de gâteaux ou de biscuits lorsque vous utilisez deux grilles, placez ces dernières aux positions 2 et 4 (figure 9) et placez les ustensiles de cuisson tel qu'illustré à la figure 11.
- Laissez un espace d'au moins 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.

### IMPORTANT

Lors de la cuisson sur deux grilles, les ustensiles de cuisson de chaque grille doivent être permutés à mi-cuisson pour de meilleurs résultats.

**Conseils généraux pour la cuisson au four :**

- Préchauffez le four de 8 à 10 minutes avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et du pain.
- Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou un brunissement excessif des aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. La température du four baisse lorsque la porte du four est ouverte.
- Les ustensiles de cuisson en verre sont un conducteur de chaleur lent. Il se peut que vous deviez réduire la température du four.

## Réglage de la cuisson à convection

Les fonctions à convection font circuler l'air à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur, de façon uniforme et continue (figure 12).

La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus rapidement. Vous obtenez également de meilleurs résultats de cuisson lorsque vous utilisez deux grilles en même temps. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les pains et les pâtisseries cuisent plus uniformément. La plupart des aliments que vous faites cuire dans un ustensile de cuisson standard peuvent être cuits plus vite et de manière plus uniforme grâce à la cuisson à convection. Pour certains aliments, la durée de cuisson sur plusieurs grilles peut être légèrement plus longue, mais au total, vous économiserez tout de même du temps.

**Avantages de la cuisson à convection:**

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles
- Les aliments cuisent plus uniformément
- Les aliments peuvent cuire de 25 à 30 % plus rapidement.

**IMPORTANT**

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, diminuez les temps de cuisson habituels. Ajustez le temps de cuisson en fonction de la cuisson désirée. L'économie de temps varie selon la quantité et le type de nourriture préparés.

**ATTENTION**

Le ventilateur de convection continuera de fonctionner après l'ouverture de la porte. Cela est normal. Soyez prudent lorsque vous accédez à l'intérieur du four. L'air chaud sera expulsé de l'appareil.

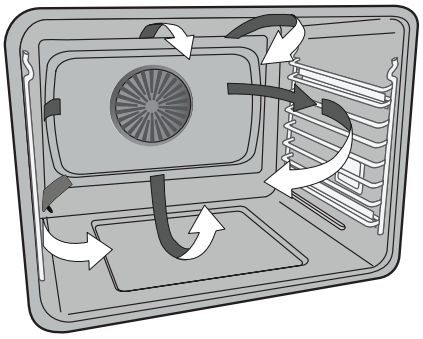


**Figure 12: Mouvement de l'air avec la convection**

**Pour régler la cuisson à convection:**

**ATTENTION**

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

**ATTENTION**

Ne faites pas cuire les aliments directement sur la sole du four. Afin d'éviter d'endommager la cavité du four, cuisez toujours les aliments en utilisant un ustensile de cuisson placé sur l'une des grilles du four.

1. Disposez les grilles du four lorsque la température du four est encore basse.
2. Laissez le four préchauffer pendant 8 à 10 minutes avant la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour rôtir au four, pour la cuisson de plats mijotés ou pour passer au gril la majorité des aliments
3. Tournez le bouton Oven Mode (mode du four) à la position Conv Bake (cuisson à convection) (figure 13).

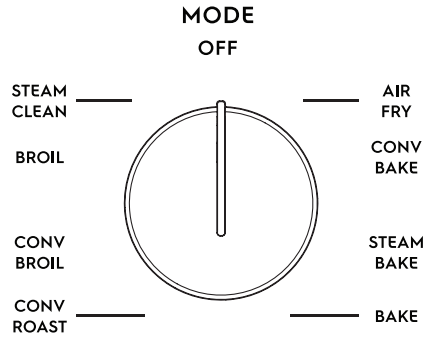



**Figure 13: Mode du four**

4. Tournez le bouton de température du four (TEMP) à la température de cuisson souhaitée (figure 14).

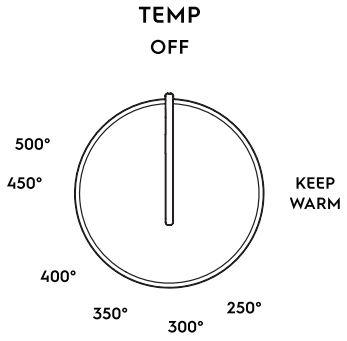



**Figure 14: Température du four**

## AVERTISSMENT

Une mauvaise utilisation de l'appareil ou des composants défectueux peuvent provoquer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cette surchauffe, cet appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui bloque l'alimentation électrique. L'appareil doit être activé manuellement après la baisse de température et la minuterie doit être également réglée de nouveau.

5. Pour annuler la fonction de cuisson, tournez les boutons Oven Mode (mode du four) et Oven Temp (température du four) sur les positions OFF (arrêt).

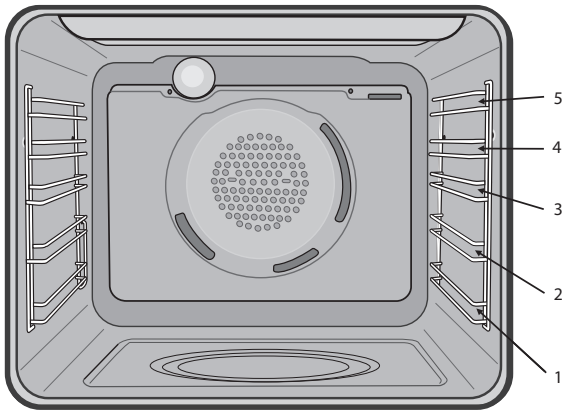



**Figure 15: Positions des grilles du four**

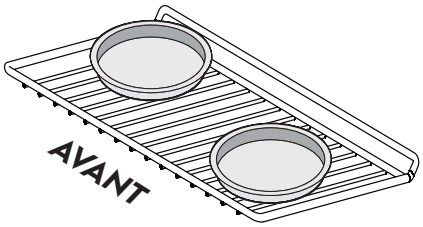



**Figure 16: Cuisson sur une seule grille**

## IMPORTANT

Pour cet appareil, la cuisson au four traditionnelle sur une seule grille est la fonction de cuisson recommandée pour la cuisson des aliments à base de pâte comme les gâteaux, les pâtisseries et les pains.

- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson avec une seule grille, placez la grille à la position 5 (figure 15).
- Lors de la cuisson sur une seule grille, positionnez les ustensiles de cuisson comme illustré à la figure 16. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- L'image de cuisson sur une seule grille est correcte, mais elle a été choisie à des fins de présentation. Vous pouvez également cuire sur une seule grille en plaçant l'ustensile de cuisson de gauche à l'avant et l'ustensile de droite à l'arrière. L'une ou l'autre des positions des ustensiles offrira une cuisson adéquate.
- Si vous choisissez d'utiliser une seule grille pendant la cuisson, la cuisson au four traditionnelle est préférable. Si vous choisissez d'utiliser plusieurs grilles pendant la cuisson, la cuisson par convection est préférable.

## Réglage de la cuisson au gril à convection

Utilisez le mode de cuisson au gril à convection pour cuire des viandes plus épaisses qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et le ventilateur de convection pour obtenir des résultats de brunissement optimaux. La cuisson au gril à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Ce mode de cuisson utilise l'élément du gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four.

Le ventilateur de convection commencera à fonctionner dès l'activation de la fonction de cuisson au grill à convection.

**Conseils pour la cuisson au gril à convection :**

- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
- Faites toujours griller les aliments en gardant la porte du four fermée.
- Pour des résultats optimaux, préchauffez l'élément de gril pendant 2 à 5 minutes avant d'ajouter les aliments à cuire.
- Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites cuire l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Utilisez toujours la lèchefrite et sa grille lorsque vous effectuez une cuisson au gril (si incluses). Elles permettent à la graisse de s'écouler à l'écart de la chaleur intense de l'élément du gril.
- Ne vous servez jamais de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse exposée pourrait prendre feu. N'utilisez pas la grille de rôtissage lors de la cuisson au gril.
- Étant donné que la fonction de cuisson au gril à convection cuit les aliments rapidement, réduisez le temps de cuisson de la recette de 25 % (vérifiez la nourriture à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée

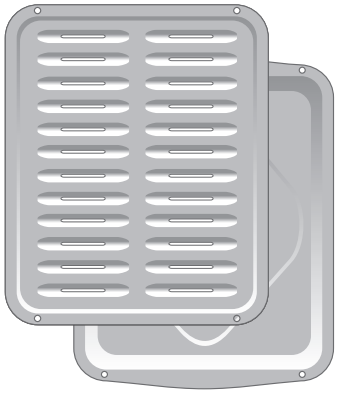


**Figure 17: Accessoires de gril**

**Pour régler la cuisson au gril à convection:**

### ⚠ AVERTISSMENT

Si un feu se déclenche dans le four, laissez la porte de ce dernier fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

### ⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Le ventilateur de convection continuera de fonctionner après l'ouverture de la porte. Cela est normal. Soyez prudent lorsque vous accédez à l'intérieur du four. L'air chaud sera expulsé de l'appareil.

1. Disposez les grilles du four lorsque le four est froid. Tournez le bouton Oven Mode (mode du four) à la position Conv Broil (gril à convection).
2. Tournez le bouton Oven Temp (température du four) à la température de cuisson souhaitée. Pour des résultats optimaux, préchauffez le gril pendant 2 à 5 minutes avant d'y mettre la nourriture.

3. Placez la grille dans la lèchefrite (le cas échéant), puis placez la nourriture sur la lèchefrite (si vous utilisez une lèchefrite et une grille). Pour acheter une lèchefrite et une grille, rendez-vous sur le site electrolux.ca.
4. Placez la lèchefrite et la grille sur la grille de four. Centrez la lèchefrite directement sous l'élément du gril. Passez le premier côté au gril jusqu'à ce que l'aliment soit bruni.
5. Retournez et faites griller les aliments sur le deuxième côté.
6. Pour annuler la fonction de cuisson au gril, tournez les boutons Oven Mode (mode du four) et Oven Temp (température du four) sur les positions OFF (arrêt).

**REMARQUE**

Tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.

## Cuisson sur plusieurs grilles

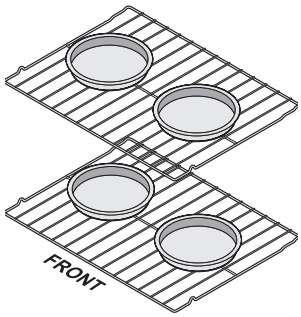



**Figure 18: Cuisson sur plusieurs niveaux et grilles**

Si vous choisissez d'utiliser plusieurs grilles pendant la cuisson, la cuisson par convection est préférable.

- Pour obtenir de meilleurs résultats pour la cuisson de gâteaux ou de biscuits lorsque vous utilisez deux grilles, placez ces dernières aux positions 1 et 3 (figure 15) et placez les ustensiles de cuisson tel qu'illustré à la figure 18.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.

**IMPORTANT**

Lors de la cuisson sur deux grilles, les ustensiles de cuisson de chaque grille doivent être permutés à mi-cuisson pour de meilleurs résultats. La grille supérieure doit être placée à la position de la grille inférieure et la grille inférieure doit être placée à la position de la grille supérieure.

**Conseils généraux pour la cuisson au four**

- Lorsque vous utilisez une fonction de cuisson à convection, utilisez des ustensiles de cuisson à rebords bas. Cela permet à l'air de circuler autour des aliments plus uniformément.
- Puisque la plupart des aliments cuisent plus rapidement et plus uniformément avec la fonction de cuisson à convection, nous conseillons de diminuer la température des recettes de 25 °F pour de meilleurs résultats. Suivez les directives de la recette en utilisant le temps de cuisson minimal recommandé.
- Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, l'économie de temps pourrait varier selon la quantité et le type de nourriture préparée.
- Préchauffez le four pendant 8 à 10 minutes avant de cuire des aliments comme des biscuits, des biscuits et du pain.
- Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou un brunissement excessif des aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les ustensiles de cuisson au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. La température du four baisse lorsque la porte du four est ouverte.
- Les ustensiles de cuisson en verre sont un conducteur de chaleur lent. Il se peut que vous deviez réduire la température du four.

## Réglage du gril

La cuisson au gril est une cuisson directe et produira de la fumée. Si l'émission de fumée est excessive, placez les aliments plus loin de l'élément chauffant. Surveillez les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Lorsque vous faites une cuisson au gril, disposez toujours les grilles pendant que le four est froid. Positionnez la grille comme suggéré dans le tableau 2.

### AVERTISSMENT

Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.

La lèchefrite et sa grille (certains modèles) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

### ATTENTION

Utilisez toujours des gants isolants. Les grilles du four deviendront très chaudes, ce qui peut causer des brûlures.

Tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt du gril avant de retourner la nourriture ou de la retirer du four.

### REMARQUE

La lèchefrite et sa grille (certains modèles) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. Pour acheter une lèchefrite et une grille, rendez-vous sur le site electrolux.ca.

**Pour régler la cuisson au gril :**

1. Disposez les grilles du four lorsque le four est froid.
2. Tournez le bouton Oven Mode (mode du four) à la position gril, puis réglez le bouton de température à 500 °F.
3. Pour des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 2 à 5 minutes avant d'ajouter des aliments.
4. Si vous utilisez une lèchefrite et sa grille, placez cette grille dans la lèchefrite. Placez l'aliment sur la grille.
5. Placez la lèchefrite et la grille sur la grille de four.
6. Passez le premier côté au gril jusqu'à ce que l'aliment soit bruni. Retournez l'aliment et faites griller le deuxième côté.
7. Lorsque la cuisson au gril est terminée, tournez le bouton de mode du four sur OFF (arrêt).

### REMARQUE

Pour acheter une lèchefrite et une grille, rendez-vous sur le site electrolux.ca.

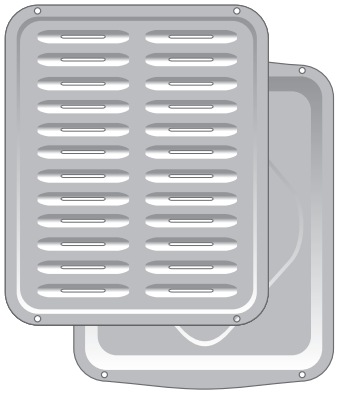


**Figure 19: Lèchefrite et grille**

**Table 2: Recommandations pour la cuisson au gril**

| Aliments | Position de la grille | Température | Temps de cuisson en minutes | | Cuisson |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | 1er côté | 2e côté | |
| Steak de 2,5 cm (1 “) d’épaisseur | 4e ou 5e | 500 °F (260 °C) | 6:00<br>7:00 | 4:00<br>5:00 | Saignant<br>À point |
| Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 “) d’épaisseur | 4e ou 5e | 500 °F (260 °C) | 8:00 | 6:00 | Bien cuit |
| Poulet – avec os | 4e ou 5e | 500 °F (260 °C) | 20:00 | 10:00 | Bien cuit |
| Poulet désossé | 4e | 500 °F (260 °C) | 8:00 | 6:00 | Bien cuit |
| Poisson | 4e ou 5e | 500 °F (260 °C) | 13:00 | -- | Bien cuit |
| Crevettes | 4e | 500 °F (260 °C) | 5:00 | -- | Bien cuit |
| Galettes de bœuf haché de 1 po d’épaisseur | 4e ou 5e | 500 °F (260 °C) | 9:00 | 7:00 | À point |

Selon le département de l’Agriculture des États-Unis : ** « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, rév. en juin 1985.) La température la plus basse recommandée par le département de l’Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l’obtention de bœuf frais mi-saignant. 77 °C (170 °F) pour une cuisson « bien cuit ». Tous les temps de cuisson indiqués sont pour un four qui aura préchauffé pendant 2 minutes avant d’ajouter l’aliment dans le four.

## Rôtissage à convection

Le rôtissage à convection combine un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites au moyen de ce mode sont croustillantes et dorées à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur.

### ⚠ AVERTISSMENT

Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

### ⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

**Pour utiliser le rôtissage à convection:**

1. Tournez le bouton Oven Mode (mode du four) à la position Convection Roast (rôtissage à convection).
2. Tournez le bouton Oven Temp (température du four) à la température de cuisson souhaitée.
3. Pour annuler la fonction Convection Roast (rôtissage à convection), tournez les boutons Oven Mode (mode du four) et Oven Temp (température du four) à la position OFF (arrêt).

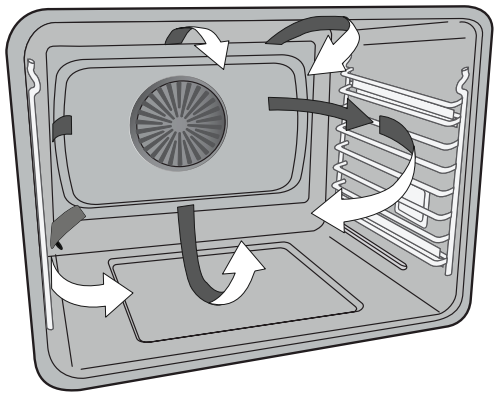


**Figure 20: Rôtissage à convection sur les grilles du four inférieur**

**Conseils pour le rôtissage à convection:**

- Pour le rôtissage à convection, le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et pour la volaille
- Disposez les grilles du four de manière à ce que la viande et la volaille soient sur la grille la plus basse du four.
- Étant donné que la cuisson au gril à convection cuit les aliments plus rapidement, vous pouvez réduire le temps de cuisson recommandée dans la recette jusqu'à un maximum de 25 % (vérifiez l'état de cuisson de l'aliment à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
- Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.
- Lorsque vous cuisez de la viande, utilisez la lèchefrite et sa grille. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures.

**Table 3: Recommandations pour le rôtissage à convection**

| **Viande** | | **Poids** | **Temp. du four** | **Température interne** | **Minutes par 0.45 kg (1 lb)** |
|---|---|---|---|---|---|
| Bœuf | Rôti de bœuf de première qualité* | 1.8 à 2.7 kg (4 à 6 lb) | 350°F (177°C) | *160°F (71°C) | 25 à 30 |
| | Rôti de faux-filet* | 1.8 à 2.7 kg (4 à 6 lb) | 350°F (177°C) | *160°F (71°C) | 25 à 30 |
| | Rôti de filet | 0.9 à 1.4 kg (2 à 3 lb) | 400°F (204°C) | *160°F (71°C) | 15 à 25 |
| Volaille | Dinde entière** | 5.4 à 7.3 kg (12 à 16 lb) | 325°F (163°C) | 180°F (82°C) | 8 à 10 |
| | Dinde entière** | 7.3 à 9.1 kg (12 à 20 lb) | 325°F (163°C) | 180°F (82°C) | 10 à 15 |
| | Dinde entière** | 9 à 10.8kg (20 à 24 lb) | 325°F (163°C) | 180°F (82°C) | 12 à 16 |
| | Poulet | 1.4 à 1.8 kg (3 à 4 lb) | 350°F-375°F (177°C-191°C)* | 180°F (82°C) | 12 à 16 |
| Porc | Rôti de jambon frais | 1.8 à 2.7 kg (4 à 6 lb) | 325°F (163°C) | *160°F (71°C) | 30 à 40 |
| | Rôti de palette | 1.8 à 2.7 kg (4 à 6 lb) | 325°F (163°C) | *160°F (71°C) | 20 à 30 |
| | Longe | 1.4 à 1.8 kg (3 à 4 lb) | 325°F (163°C) | *160°F (71°C) | 20 à 25 |
| | Jambon précuit | 2.3 à 3.2 kg (5 à 7 lb) | 325°F (163°C) | *160°F (71°C) | 30 à 40 |

* Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide). La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant. 77 °C (170 °F) pour une cuisson « bien cuit ». ** La dinde farcie nécessite du temps de rôtissage additionnel. Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.

## Cuisson à la vapeur

**REMARQUE**: Il y aura plus d'humidité que pendant la cuisson ou le rôtissage conventionnels. L'humidité pourrait se condenser sur la poignée ou dans la porte et, selon les conditions de votre cuisine, des gouttes pourraient tomber sur le sol.

**Conseils de cuisson à la vapeur :**

**Positionnement du four**

- Utilisez une grille plate dans la position de four pour la plupart des aliments cuits par rôtissage à la vapeur.
- Position la plus basse pour la volaille.

**Préparation**

- Utilisez 2 1/2 tasses d'eau pour la cuisson à la vapeur et le rôtissage à la vapeur. Si vous vous servez fréquemment des fonctions de cuisson à la vapeur, utilisez de l'eau distillée.
- À l'aide d'un récipient d'eau, versez lentement de l'eau au fond de la cavité du four pendant qu'elle est encore froide.
- N'ajoutez jamais d'eau si le four est chaud.
- N'ajoutez jamais d'eau pendant un cycle de cuisson à la vapeur ou de rôtissage à la vapeur.

**Pendant l'utilisation**

- Lorsque vous utilisez la vapeur, suivez les instructions de la recette pour le préchauffage, le temps de cuisson et la température de cuisson.
- Commencez toujours avec un four froid.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire lors de l'utilisation du rôtissage à la vapeur.

**Nettoyage**

- Avec une serviette en papier légèrement imbibée de vinaigre blanc distillé, essuyez le fond de la cavité du four une fois le four refroidi ou avant chaque utilisation.
- Si des résidus sont toujours présents après l'autonettoyage, versez une fine couche de vinaigre blanc distillé dans le fond de la cavité du four. Laissez reposer 30 minutes. Essuyez le vinaigre

## Cuisson à la vapeur

La vapeur crée les meilleures conditions pour la cuisson du pain sur une seule grille. L'option Produits de boulangerie produira un brunissement et une texture améliorés et est recommandée pour la cuisson de pains et pâtisseries humides et savoureux comme les baguettes et les croissants.

Pour la cuisson à la vapeur, utilisez la grille plate à la position 2 pour de meilleurs résultats de cuisson. Les ustensiles de cuisson doivent être placés à l'avant de la grille.

**Pour régler la fonction de Cuisson à la vapeur:**

1. Tournez le bouton Oven mode (mode du four) sur Steam Bake (cuisson à la vapeur).
2. Ajouter 2 1/2 tasses d'eau au fond du four comme indiqué.
3. Tournez le bouton Oven Temp (température du four) à la température de cuisson souhaitée.

**ATTENTION**

N'utilisez pas la cuisson à la vapeur pour la cuisson à des températures inférieures à 325°F (163°C).

**IMPORTANT**

Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à la vapeur de s'échapper

**REMARQUE**

Le ventilateur de refroidissement fonctionnera à vitesse élevée pendant la cuisson à la vapeur.

## Friture à air chaud

La fonction Friture à air chaud est optimale pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir. Elle fonctionne bien avec la plupart des recettes et peut être programmée pour des températures comprises entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F). Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour connaître la quantité, la durée et la température de cuisson requises.

**Important:**

- Les aliments doivent être disposés en couches simples sur le plateau de friture à air chaud et placés sur la position de grille 3 pour de meilleurs résultats.
- Lorsque vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande plaque à biscuits sur la grille pour récupérer les miettes ou les jus de cuisson.
- Les aliments pourraient avoir besoin d'être retirés plus tôt et devraient être vérifiés à la durée de cuisson minimale recommandée. Toutefois, les aliments denses surgelés et ceux dont le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes peuvent nécessiter plus de temps de cuisson.
- Préchauffez le four pendant 15 minutes.

**Pour régler la friture à air chaud :**

1. Disposez les aliments sur la grille comme suggéré.
2. Tournez le bouton Oven Mode (mode du four) à la position Air Fry (friture à air chaud).
3. Tournez le bouton Temp (température du four) à la température désirée.
4. Si vous utilisez Cook Time (temps de cuisson), réglez-le après avoir préchauffé le four. Le Temps de cuisson désactive la Friture à air chaud lorsque le temps est écoulé.

**REMARQUE** : Il est préférable de régler la minuterie pour le temps minimum suggéré après le préchauffage, puis de vérifier la cuisson des aliments.

5. Appuyez sur START (mise en marche). Lorsque la tonalité retentit, placez le plateau sur la position de grille 3 et, pour éviter la fumée, placez une plaque à pâtisserie à la position de grille 1 sous le plateau de friture à air chaud.
6. Arrêt sera affiché à la fin du temps de cuisson.
7. Appuyez sur ON/OFF (marche/arrêt) pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

Le plateau de friture à air chaud est spécialement conçu pour fournir des performances supérieures.

### NOTE

Pour acheter le plateau de friture à air en option, rendez-vous sur electrolux.ca.

**Quelques avantages du plateau de friture à air chaud :**

- Le plateau est optimisé pour l'espace du four ainsi que pour la friture à air chaud de grande capacité.
- Loge dans le lave-vaisselle, ce qui facilite le nettoyage.
- Rendement supérieur aux modèles de comptoir.
- Permet d'avoir plus d'espace sur le comptoir.

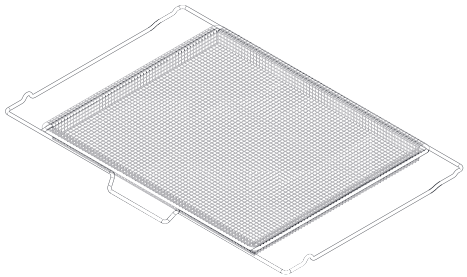


**Figure 21: Plateau de friture à l'air**

**Table 4: Tableau de friture à air chaud**

| Type d'aliments | Quantité (oz) | Température | Cuisson minutée (min) |
|---|---|---|---|
| Bouchées de pomme de terre surgelées | 20 | 450°F (232°C) | 29 à 33 |
| Frites dorées surgelées | 20 | 425°F (218°C) | 25 à 35 |
| Pépites de poulet surgelées | 20 | 400°F (205°C) | 13 à 15 |
| Lanières de poulet croustillantes surgelées | 25 | 400°F (205°C) | 20 à 22 |
| Ailes de poulet épicées non désossées surgelées | 25 | 450°F (232°C) | 25 à 28 |
| Ailes de poulet surgelées | 25 | 375°F (190°C) | 60 à 65 |
| Ailes de poulet fraîches | 25 | 450°F (232°C) | 30 à 40 |

### Nettoyage à la vapeur

La fonction de nettoyage à la vapeur est une méthode rapide et sans agent chimique qui vous facilite la tâche lors des nettoyages réguliers de votre four.

**⚠ ATTENTION**

N'ajoutez pas de javellisant, d'ammoniaque, de nettoyants à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimique à l'eau utilisée pour la fonction de nettoyage à la vapeur Steam Clean.

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

Assurez-vous que le four est de niveau et froid avant de commencer un nettoyage à la vapeur.

**Pour régler un nettoyage à la vapeur :**

1. Retirez tous les supports de grilles latéraux, la vaisselle et les grilles.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés et la graisse de la sole du four.
3. Versez 1 tasse d'eau au fond du four.

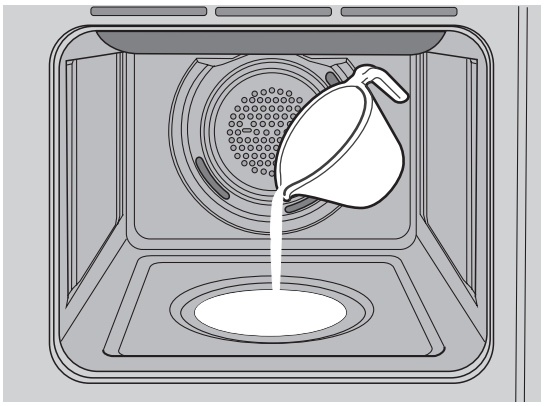


**Figure 22: Ajouter 1 tasse d'eau du robinet**

4. Fermez la porte. Tournez le bouton Oven Mode (mode du four) sur Steam Clean (nettoyage à la vapeur) et réglez la température sur 250 °F.
5. Éteignez le four après 18 minutes
6. Laissez le four refroidir à un niveau sécuritaire avant d'essuyer les surfaces intérieures avec un chiffon humide.
7. Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four à la fin d'un nettoyage à la vapeur. Tenez-vous sur le côté du four, à l'écart de la vapeur qui s'échappera
8. Essuyez la cavité et la sole du four. Ne nettoyez pas les joints de la porte du four (figure 23). Évitez de vous pencher ou de mettre de la pression sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage de la cavité.



**Figure 23: Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four**

**Remarques:**

- L'ouverture de la porte du four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur empêche l'eau d'atteindre la température nécessaire au nettoyage.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four immédiatement après la fin du nettoyage à la vapeur. Le nettoyage à la vapeur est particulièrement efficace pour nettoyer les résidus situés sur la sole du four.
- Un tampon à récurer non abrasif, une éponge pour l'acier inoxydable, un grattoir en plastique ou un nettoyeur de style effaceur (sans agent nettoyant) peut être utilisé pour nettoyer les saletés tenaces. Humidifiez les tampons avec de l'eau avant leur utilisation.
- Placez une serviette en papier ou un chiffon devant le four pour capturer toute l'eau qui pourrait se déverser lorsque vous essuyez la cavité et la sole du four.
- Essuyez immédiatement toute l'eau résiduelle qui peut se trouver dans le four.
- De la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître près de l'évent du four et de la vitre de la porte du four. Cela est normal. Le joint du four peut devenir humide; ne l'essuyez pas.
- L'eau provenant des aqueducs locaux contient souvent des minéraux (eau dure). Si des dépôts d'eau dure se forment, nettoyez la cavité avec une solution d'eau et de vinaigre 50/50 ou 50/50 de jus de citron et d'eau.

Nettoyez dès que possible les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduit la difficulté des nettoyages plus importants.

## ⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer une pièce de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière a refroidi.

Si de l'ammoniaque ou des produits de nettoyage pour appareils sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant de l'utiliser. Suivez les instructions du fabricant et assurez une ventilation adéquate.

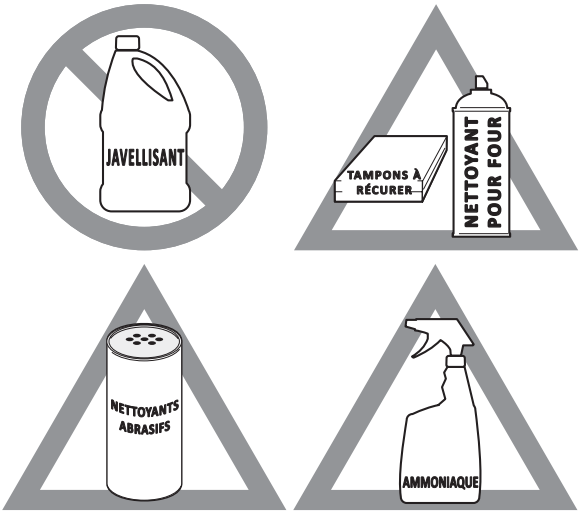



**Figure 24: Utiliser les produits de nettoyage avec prudence**

| Surface ou zone | Recommandations pour le nettoyage |
|---|---|
| Aluminium et vinyle | Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau. Rincez à l'eau claire, séchez et polissez avec un chiffon doux et propre. |
| Boutons de commande peints et en plastique<br>Piezas pintadas del armazón<br>Molduras decorativas pintadas | Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez à l'eau claire, séchez et polissez avec un chiffon doux et propre. Des nettoyants pour vitres peuvent être utilisés, mais ne les utilisez pas directement sur la surface; vaporisez-les sur un chiffon et essuyez-les. |
| Tableau de commande | Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini. |
| Boutons de commande | Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position ARRÊT, tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les repères ARRÊT et poussez les boutons en place. |
| Acier inoxydable | Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyants contenant des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. |
| Revêtement en acier inoxydable | Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour appareils électroménagers, de nettoyant pour acier inoxydable ou de produit contenant des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager le fini. |

| Surface ou zone | Recommandations pour le nettoyage |
|---|---|
| Lèchefrite et grille émaillées<br>Revêtement de porte en porcelaine<br>Pièces en porcelaine | Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon humide. Pour enlever la plupart des taches, frottez doucement avec un tampon à récurer anti-rayures savonneux. Rincez avec un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Essuyez tous les nettoyants, sinon un chauffage futur pourrait endommager la porcelaine. Ne laissez pas les renversements à fortes concentrations de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur la surface en porcelaine. Ces renversements peuvent causer des taches ternes, même après le nettoyage. |
| Porte du four | Utilisez un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales de vinaigre et d'eau pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte. Un nettoyant ou un vernis pour table de cuisson en vitrocéramique peut être utilisé sur la vitre intérieure de la porte. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne vaporisez pas ou ne laissez pas d'eau ou de produits de nettoyage pénétrer dans les évents de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.<br>Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint est fait d'un matériau tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas, n'endommagez pas et ne retirez pas ce joint. |

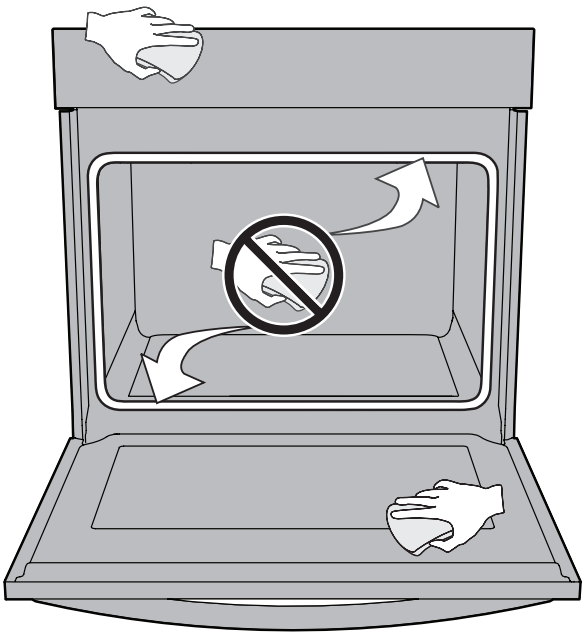


**Figure 25: Nettoyer le pourtour du joint de la porte du four**

### Nettoyage général

Consultez le tableau au début de ce chapitre pour plus d'informations sur le nettoyage de certaines parties du four.

Suivez les précautions de nettoyage suivantes:

- Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants en caoutchouc pour nettoyer le four à la main.

Enlevez la saleté à l'aide d'eau savonneuse chaude. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de causer des taches ternes, même après le nettoyage. Nettoyez rapidement les débordements et la saleté épaisse. Le nettoyage régulier réduit les efforts requis par d'éventuels grands nettoyages.

**⚠ ATTENTION**

Avant de nettoyer votre four à la main, assurezvous que toutes les commandes sont éteintes et que le four a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

Retirez toutes les grilles et accessoires du four avant de procéder au nettoyage.

L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

### Nettoyage du four en émail vitrifié

L'intérieur du four est constitué d'acier revêtu d'émail vitrifié que vous pouvez nettoyer à l'aide de produits de nettoyage pour four.

#### Nettoyage de la saleté excessive:

1. Laissez un plat d'ammoniaque dans le four pendant la nuit ou pendant plusieurs heures, porte de four fermée. Nettoyez les taches ramollies à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau avec un chiffon propre.
2. S'il reste encore de la saleté, enlevez-la à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif, imbibé de savon ou d'un produit de nettoyage. Au besoin, utilisez un produit de nettoyage du commerce, en suivant les instructions du fabricant. Ne mélangez pas l'ammoniaque avec d'autres produits de nettoyage.
3. Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Nettoyez à l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'aide d'un chiffon et d'eau propre.

### Papier d'aluminium, ustensiles en aluminium et revêtements de four

**⚠ AVERTISSEMENT**

Ne recouvrez jamais les fentes, les ouvertures ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présente un risque d'incendie.

- Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. La chaleur élevée du four peut faire fondre ces matériaux sur la cavité du four et endommager ce dernier. Ces types de matériaux peuvent également entraver la bonne circulation de l'air dans le four et produire des résultats de cuisson peu satisfaisants. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles en aluminium : Le point de fusion de l'aluminium est de beaucoup inférieur à celui des autres métaux. Faites attention lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium.
- Grilles du four - Ne recouvrez pas les grilles du four avec du papier d'aluminium. L'utilisation d'un revêtement à l'intérieur du four réduit la circulation de la chaleur et de l'air requise pour obtenir la meilleure cuisson possible dans tous les fours.

**⚠ ATTENTION**

N'utilisez pas d'abrasifs forts sur les vitres, car leur surface réfléchissante joue un rôle dans le fonctionnement du four. Ne nettoyez pas la vitre au lave-vaisselle. Nettoyez la vitre à la main uniquement avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Une fois sèche, polissez avec un chiffon doux et assurez-vous que le verre est sec avant le remontage.

### Remplacement de l'ampoule du four

**ATTENTION**

Assurez-vous que le four est débranché et qu'il est froid avant de remplacer l'ampoule du four.

La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four et est recouverte par un écran de protection en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

**Pour remplacer l'ampoule de la lampe intérieure du four:**

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule en le tournant d'un quart de tour dans le sens antihoraire.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T4 pour électroménagers.

**REMARQUE**

Portez un gant de coton ou utilisez une serviette en papier lorsque vous installez une nouvelle ampoule. Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie.

4. Replacez le dispositif de protection de l'ampoule en le faisant tourner vers la droite.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Veillez à régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

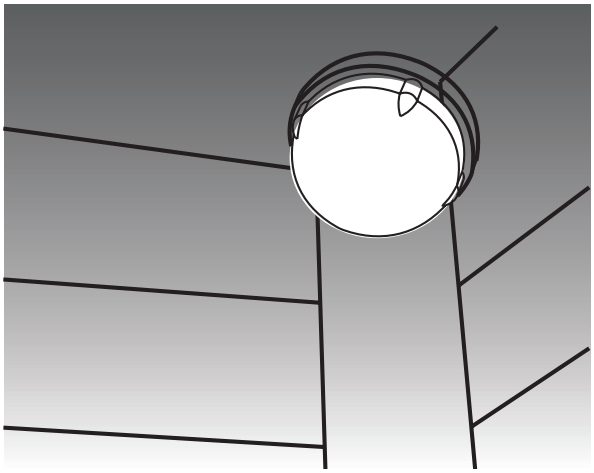


**Figure 26: Lumière halogène du four encastré**

### Retrait et remise en place de la porte du four :

**ATTENTION**

La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de retirer ou de remplacer des pièces, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

**IMPORTANT**

La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut casser. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet.

Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place.

**Pour retirer la porte du four :**

1. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (Figure 27).
2. Tirez vers l'avant le verrou situé sur chaque support de charnière du four jusqu'à ce que le verrou s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une petite pression vers le haut sur le verrou pour le tirer vers le haut (Figure 28 et Figure 29).
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce que le cadre entre en contact avec les charnières déverrouillées.
4. Tirez le bas de la porte vers vous tout en faisant tourner le haut de la porte vers l'appareil pour dégager complètement les leviers de charnière (Figure 30).

**Pour remplacer la porte du four:**

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (Figure 30).
2. Tenez la porte du four au même angle que pour le retrait. Insérez avec précaution les leviers de charnière dans le cadre du four jusqu'à ce que vous sentiez que les leviers de charnière sont logés dans les encoches de charnière. Les bras de charnière doivent être entièrement insérés dans les encoches de charnière avant que la porte du four ne puisse être complètement ouverte. (Figure 29).
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol (Figure 27).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Figure 28).
5. Fermez la porte du four.

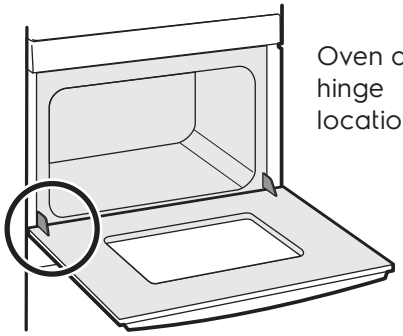



**Figure 27: Emplacement de la charnière de la porte**

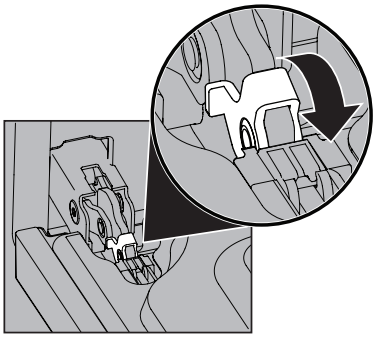


**Figure 28: Serrure de charnière de porte**

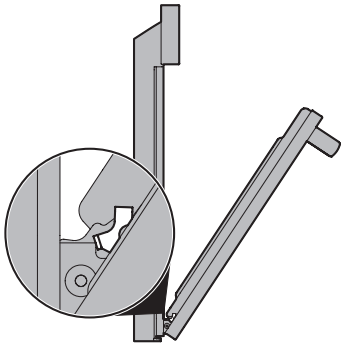


**Figure 29: Position de retrait**

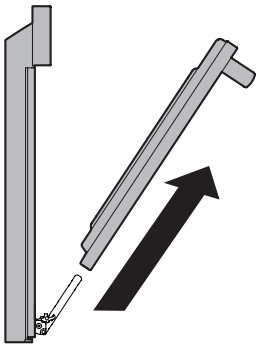


**Figure 30: Enlever la porte**

# AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

## Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant de faire cuire des biscuits, des pains, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Vous n'avez pas besoin de préchauffer le four pour faire rôtir les viandes ou pour faire cuire les plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

| **Problèmes et solutions de cuisson au four** | | |
|---|---|---|
| **Problèmes de cuisson** | **Causes** | **Corrections** |
| Le dessous des biscuits et des petits pains brûle.<br> | Les biscuits ont été placés dans le four avant que le temps de réchauffage ne soit écoulé. | Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur.<br>Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5,1 cm (2 po) tout autour des aliments dans le four. |
| Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé.<br> | Les gâteaux sont placés dans le four avant que le four ne soit préchauffé.<br>La grille est placée trop haut ou trop bas.<br>Le four est trop chaud. | Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur.<br>Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson.<br>Réduisez la température suggérée de 13 °C/25 °F. |
| Les centres des gâteaux ne sont pas cuits.<br> | Le four est trop chaud.<br>La dimension de l'ustensile n'est pas appropriée.<br>L'ustensile n'est pas centré dans le four.<br>Le verre est un conducteur de chaleur lent. | Réduisez la température suggérée de 13 °C/25 °F.<br>Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette.<br>Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) tout autour de celui-ci.<br>Diminuez la température et augmentez le temps de cuisson, ou encore utilisez un ustensile au fini brillant. |
| Les gâteaux ne sont pas nivelés.<br> | Le four n'est pas de niveau.<br>Le moule est trop près des parois du four ou la grille est trop chargée.<br>Le moule est gauchi.<br>La lumière du four reste allumée pendant la cuisson. | Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau le four.<br>Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) tout autour de celui-ci.<br>N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés.<br>Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant la cuisson. |
| Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée.<br> | Le four ne chauffe pas suffisamment.<br>Le four est trop chargé.<br>La porte du four est ouverte trop fréquemment. | Augmentez la température du four suggérée de 13 °C/25 °F et respectez le temps de cuisson recommandé.<br>Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson.<br>Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée. |

Permettez-nous de vous aider à résoudre votre problème! Cette section vous aidera à résoudre les problèmes courants. Si vous avez besoin de nous, visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons commencer le processus pour vous!

**1-800-265-8352** (Canada)
**ElectroluxAppliances.ca**

| **Problème** | **Cause / Solution** |
|---|---|
| Entire appliance does not operate | L'appareil n'est pas branché. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise. Vérifiez votre boîte de fusibles ou de disjoncteurs pour vous assurer que le circuit est actif.<br>Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant. |

| **Problèmes avec le four** | |
|---|---|
| **Problème** | **Cause / Solution** |
| Mauvais résultats de cuisson. | De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, ajustez la température du four |
| Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation. | Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture dans le fond du four. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez « Recommandations pour la cuisson au gril » à la page 23. |
| Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril. | Réglage incorrect. Suivez les instructions « Recommandations pour la cuisson au gril » à la page 23.<br>La viande se trouve trop près de l'élément du gril ou du brûleur. Changez la position de la lèchefrite en laissant plus de place entre la viande et l'élément du gril et le brûleur. Enlevez l'excédent de gras. Tailladez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.<br>La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoquent une fumée excessive. |
| Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F ou E. | Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Pour effacer l'erreur, appuyez sur la touche OFF (arrêt) du panneau de commande. Une fois le code d'erreur effacé, essayez la fonction Bake (cuisson au four) ou Broil (cuisson au gril). Si le code d'erreur E ou F s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis réalimentez l'appareil. Réglez l'horloge à l'heure exacte du jour. Essayez d'utiliser les fonctions Bake (cuisson au four) ou Broil (cuisson au gril) à nouveau. Si le problème persiste, appuyez sur la touche OFF (arrêt) pour effacer le code d'erreur. |
| Le four ne fonctionne pas. | L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit être réglée pour faire fonctionner le four. Reportez-vous à la rubrique « Réglage de l'horloge » de la page 14. Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction souhaitée. Reportez-vous à la section « Réglage des commandes du four » de la page 14 et lisez les instructions relatives à la fonction de cuisson désirée ou consultez la section « La cuisinière ne fonctionne pas » de cette page. |

# 36 AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

| **Problèmes avec le four** | |
|---|---|
| **Problème** | **Cause / Solution** |
| Le ventilateur de convection ne tourne pas. | La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four.<br><br>Sur les modèles à gaz, le ventilateur de convection commencera à tourner environ 6 minutes après le début du processus de préchauffage. |

| **Problèmes de nettoyage à la vapeur** | |
|---|---|
| **Problème** | **Cause / Solution** |
| Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement. | Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors du nettoyage à la vapeur. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle de nettoyage à la vapeur. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four. |
| Il reste de la saleté après le nettoyage à la vapeur. | Le nettoyage à la vapeur a été interrompu. Consultez les instructions « Nettoyage à la vapeur » à la page 28.<br><br>Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Retirez les résidus de cuisson excessifs avant de commencer le nettoyage à la vapeur.<br><br>Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours du nettoyage à la vapeur, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle de nettoyage à la vapeur. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte. |

| **Autres problèmes** | |
|---|---|
| **Problème** | **Cause / Solution** |
| L'appareil n'est pas de niveau. | Assurez-vous que le plancher est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. Si le plancher est affaissé ou en pente, contactez un menuisier pour corriger la situation.<br><br>Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau.<br><br>Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil |
| Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation. | Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Communiquez avec un ébéniste ou un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.<br><br>La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette. L'installation sur de la moquette n'est pas conseillée. Voir les instructions d'installation pour les directives spécifiques à votre appareil. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas. | Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Consultez « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 32. |

## LE DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC

Bien queElectrolux s'efforce de mettre à la disposition des consommateurs les pièces de rechange, les services de réparation et les informations nécessaires à l'entretien ou à la réparation de nos produits, ces pièces, services et informations ne sont pas garantis, conformément à l'article39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ,c. P- 40.1 et aux articles79.18 à79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c P-40.1, r. 3.

# 38 GARANTIE

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil si ce dernier présente un défaut de matériau ou de fabrication, à la condition que l'appareil soit installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

**Exclusions**

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.

Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.

La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.

Les produits vendus " tels quels " ne sont pas couverts par cette garantie.

a perte de nourriture à la suite d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.

Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.

Les appels de service qui ne concernent pas un malfonctionnement, un défaut de fabrication ou de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.

Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.

Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.

Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.

Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou pendant un jour férié; les droits de péage; les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.

Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.

Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme une utilisation abusive ou inappropriée, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

**AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS**

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT TEL QUE DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

**Si vous avez besoin de service**

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve de paiement valide permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ni à apporter des ajouts aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA
1-877-435-3827
Electrolux Major Appliances NA
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262
ElectroluxAppliances.com

Electrolux

Canada
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4
ElectroluxAppliances.ca

A25502002 A (FR) Juillet 2026




electrolux.com