



Thinking of you
Electrolux



EVY8740A

FR CUISEUR VAPEUR

NOTICE D'UTILISATION

QUELFOUR.COM

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	6
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	7
5. BANDEAU DE COMMANDE	8
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE	11
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES	12
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES	13
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	13
11. CONSEILS UTILES	15
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	20
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	23

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des

gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte

de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupe pure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acceptation de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte. De la vapeur pourrait s'échapper.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.5 Mise au rebut

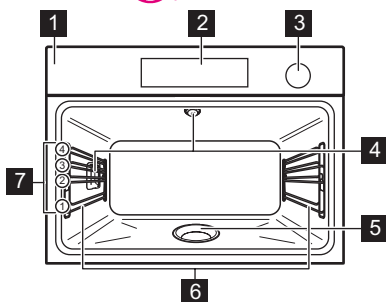


AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

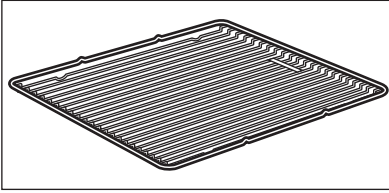
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



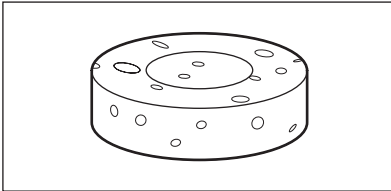
- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmeur électronique
- 3** Bac à eau
- 4** Éclairage
- 5** Générateur de vapeur avec cache
- 6** Support de grille amovible
- 7** Position des grilles

3.1 Accessoires



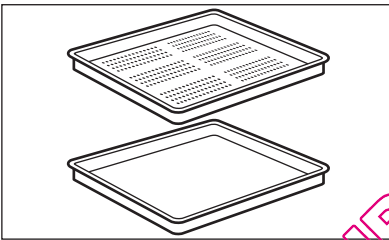
Grille métallique

Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.



Éponge

Pour absorber l'eau restant dans le générateur de vapeur.



Kit vapeur

Un plat de cuisson perforé et un non perforé.

Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour cuire des aliments ne devant pas être immergés pendant la cuisson, par exemple des légumes, des morceaux de poisson ou de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Si la résistance pend, poussez-la vers le haut de l'appareil, au-dessus des supports situés sur les parois internes de l'appareil.

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Réglage et modification de l'heure

Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version du logiciel utilisée.

Après extinction de la version du logiciel, « h » et « 12:00 » sont affichés.



Réglage de l'heure :

1. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les heures.
2. Appuyez sur OK .
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les minutes.
4. Appuyez sur OK ou \odot .

L'indicateur de température/heure affiche la nouvelle heure.

clignote sur l'affichage. Pour régler la nouvelle heure, utilisez la procédure ci-dessus.

Changement de l'heure









Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque l'appareil est éteint. Appuyez sur  . 



5. BANDEAU DE COMMANDE

5.1 Programmateur électronique

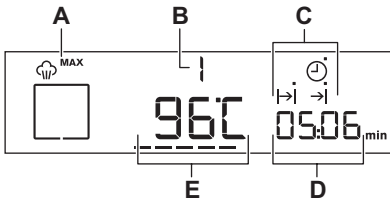


Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.

Touche sensible	Fonction	Description
	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre l'appareil.
	OPTIONS	Pour régler une fonction du four, un programme automatique ou une fonction de nettoyage.
	ECLAIRAGE FOUR	Pour allumer et éteindre l'éclairage du four.
	TEMPÉRATURE	Pour régler et consulter la température du four.
	MON PROGRAMME PRÉFÉRÉ	Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement ou lorsque l'appareil est à l'arrêt.
-	AFFICHAGE	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
	HAUT	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
	BAS	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
	HORLOGE	Pour régler les fonctions de l'horloge.

Touche sensitive	Fonction	Description
10 	MINUTERIE	Pour régler la minuterie.
11 	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage. Pour se déplacer vers le bas dans le menu.

5.2 Affichage



- A) Symbole de la fonction du four
- B) Numéro d'une fonction/d'un programme du four
- C) Indicateurs des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »)
- D) Affichage Horloge/Chaleur résiduelle (également Minuteur et Heure)
- E) Affichage Température/Temps

5.3 Autres indicateurs de l'affichage

Symboles	Nom	Description
	Programme automatique	Vous pouvez sélectionner un programme automatique.
	Mon programme préféré	Le programme préféré est en cours.
kg / g	kg/g	Un programme automatique basé sur le poids est en cours.
h / min	h/min	Une fonction de l'horloge est en cours.
---	Voyant de chauffe / de chaleur résiduelle	Indique la température dans l'appareil.
	Température	Vous pouvez consulter ou modifier la température.
	Minuterie	La minuterie est en cours de fonctionnement.

5.4 Indicateur de chauffe

Si vous activez une fonction du four, les barres ___ s'affichent une à une. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminu-

tion de la température à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque l'appareil atteint la température réglée, les barres disparaissent de l'affichage.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

- **le mode Cuissons traditionnelles** : pour régler manuellement un mode de cuisson, la température et le temps de cuisson.
- **les Programmes automatiques** : pour préparer un plat dont vous ne connaissez pas le temps de cuisson.

6.1 Cuisson à la vapeur

Le couvercle du bac à eau se trouve dans le bandeau de commande.




1. Appuyez sur le couvercle pour ouvrir le bac à eau.
2. Versez 800 ml d'eau dans le bac à eau.

Cette quantité assure environ 50 minutes d'utilisation.



Ne versez jamais d'eau directement dans le générateur de vapeur !

N'utilisez que de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée.

3. Allumez l'appareil. L'affichage indique la fonction Vapeur Intense .
4. Appuyez sur  pour régler la fonction DURÉE ou FIN (reportez-vous au chapitre « Réglage de la FIN » ou « Réglage de la DURÉE »). La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Lorsque l'appareil s'approche de la température réglée, un signal sonore retentit. Le signal sonore retentit également à la fin de la durée de cuisson.
5. Appuyez sur la touche  pour désactiver ce signal sonore et éteindre l'appareil.



Lorsque le générateur de vapeur est vide, un signal sonore retentit.

Une fois que l'appareil a refroidi, épongez toute l'eau restant dans le générateur de vapeur. Si nécessaire, nettoyez le générateur de vapeur avec du vinaigre. Faites





sécher complètement l'appareil en laissant la porte ouverte.

6.2 Modification de la température

Appuyez sur  /  pour modifier la température par paliers de 5 °C. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit trois fois et l'indicateur de chauffe s'éteint.

6.3 Contrôle de la température

Vous pouvez voir la température à l'intérieur de l'appareil lorsque le programme ou le mode de cuisson est en cours.

1. Appuyez sur . L'affichage Température/Temp indique la température à l'intérieur de l'appareil. Si vous souhaitez modifier la température du four, appuyez à nouveau sur  et utilisez  ou .
2. Appuyez sur OK pour revenir à la température réglée ; sinon, l'affichage l'indique automatiquement au bout de 5 secondes.

6.4 Économies d'énergie






Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien :

• Chaleur résiduelle :




- Lorsqu'un mode de cuisson ou un programme fonctionne, les résistances sont désactivées 10 % plus tôt (l'éclairage et le ventilateur continuent à fonctionner). Pour bénéficier de cette fonction, le temps de cuisson doit être supérieur à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge (Durée, Fin, Départ différé). Cette fonctionnalité ne fonctionne pas avec les fonctions du gril.
- Lorsque l'appareil est éteint, vous pouvez utiliser la chaleur

pour maintenir au chaud les aliments. L'affichage Horloge/Chaleur résiduelle indique la température résiduelle ; les barres illustrent la baisse progressive de la température.

- **Cuisson avec l'éclairage éteint** : appuyez sur la touche  pour éteindre l'éclairage durant la cuisson.



- **Désactivation de l'affichage** : si nécessaire, vous pouvez éteindre complètement l'appareil. Appuyez simultanément sur  et sur  jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Cette étape allume également l'appareil.


7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

SYMBOLE	FONCTION	DESCRIPTION
	HEURE	Pour consulter l'heure. Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage et modification de l'heure ».
	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	FIN	Pour régler le moment où l'appareil s'éteint. Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément (Départ différé) si vous souhaitez que l'appareil se mette en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement plus tard.

7.1 Minuteur de durée de fonctionnement








Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonctionnement de l'appareil. Il se met en fonctionnement dès que l'appareil commence à chauffer.



Réinitialisation du minuteur de durée de fonctionnement : appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce que l'affichage indique « 00:00 » et que le minuteur de durée de fonctionnement démarre à nouveau.

-  Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur de durée de fonctionnement lorsque les fonctions Durée et Fin sont réglées.


7.2 Réglage de la DURÉE

1. Mettez en fonctionnement l'appareil et réglez une fonction du four et la température.

2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique .  clignote sur l'affichage.
3. Utilisez  ou  pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.
5. Utilisez  ou  pour régler les heures de la DURÉE.

-  Si vous appuyez sur  ou OK pendant le réglage de la DURÉE, l'appareil va au réglage de la fonction FIN.

6. Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

 et le réglage du temps clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint.

Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

7. Éteignez l'appareil.

7.3 Réglage de la FIN

1. Allumez l'appareil et réglez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur $\rightarrow|$ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique $\rightarrow|$. $\rightarrow|$ clignote sur l'affichage.
3. Utilisez \wedge ou \vee pour régler la FIN (réglez d'abord les minutes, puis les heures) et OK ou $\rightarrow|$ pour confirmer.
4. Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.
Le symbole $\rightarrow|$ et le réglage du temps clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
6. Éteignez l'appareil.

7.4 Vérifiez le résultat (sur certains modèles uniquement)

Si vous réglez une fonction de FIN ou de DURÉE, un signal sonore retentit et l'éclairage s'allume deux minutes avant la fin de la cuisson. L'appareil va au réglage de la fonction FIN ou DURÉE. Durant ces deux minutes, vous pouvez vérifier les résultats de la cuisson et, si nécessaire, ajouter une heure de FIN ou une DURÉE.

7.5 Réglage du MINUTEUR

Utilisez le MINUTEUR pour régler un compte à rebours (2 h 30 min maximum). Cette fonction est sans effet sur le fonc-

tionnement du four. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

1. Appuyez sur \triangle . \triangle et « 00 » clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler le MINUTEUR. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.
3. Appuyez sur OK ou le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
4. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes et « 00:00 » ainsi que \triangle clignotent sur l'affichage.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

7.6 Réglage de la fonction Départ différé

Les fonctions DURÉE $\rightarrow|$ et FIN $\rightarrow|$ peuvent être utilisées simultanément si le four doit être allumé et éteint automatiquement plus tard. Dans ce cas, réglez d'abord la fonction DURÉE $\rightarrow|$, puis la fonction FIN $\rightarrow|$ (reportez-vous aux chapitres « Réglage de la DURÉE » et « Réglage de la FIN »).

Lorsque la fonction de départ différé est activée, l'affichage indique un symbole fixe de la fonction du four, $\rightarrow|$ avec un point et $\rightarrow|$. Le point indique quelle fonction de l'horloge est activée sur l'affichage de l'horloge/chaleur résiduelle.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



9 programmes et recettes automatiques sont disponibles. Utilisez un programme ou une recette automatique si vous préparez un plat pour la première fois.



Vous trouverez les recettes pour les programmes automatiques indiqués pour cet appareil sur notre site Internet. Pour trouver le livre de recettes approprié, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

8.1 Recettes automatiques

Réglage d'une recette automatique :

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur . L'affichage indique le numéro du programme automatique (P1-P9).
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour choisir la recette automatique.
4. Appuyez sur OK ou la recette automatique démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole $\rightarrow|$ clignote. L'appareil s'éteint.
6. Appuyez sur n'importe quelle touche sensible ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

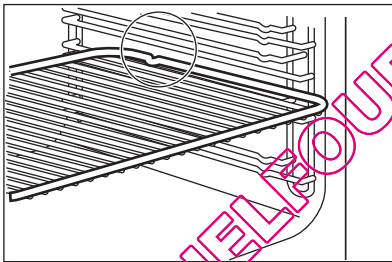
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Installation des accessoires



Grille métallique :

Insérez la grille métallique et assurez-vous que les indentations soient orientées vers le bas.

Faites glisser la grille entre les rails du niveau du four choisi.



Tous les accessoires sont dotés de petites indentations dans le bas des bords droit et gauche afin d'augmenter la sécurité.

Assurez-vous toujours que ces indentations se situent à l'arrière de l'appareil.

Les indentations sont également des dispositifs anti-basculer.



Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les récipients de glisser.



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Fonction Mon programme préféré

Cette fonction vous permet de sauvegarder vos réglages de température et de durée préférés pour une fonction du four ou un programme.

1. Réglez la température et la durée d'une fonction du four ou d'un programme.
2. Appuyez sur la touche \star et maintenez-la appuyée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
3. Éteignez l'appareil.

Utilisation de la fonction Mon programme préféré :

- **Pour activer la fonction**, appuyez sur . L'appareil démarre votre programme préféré.
- **Pour désactiver la fonction**, appuyez sur . L'appareil désactive votre programme préféré.






Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez modifier la durée et la température.

10.2 Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur . Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit.

SAFE s'allume ou s'éteint.

10.3 Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer cette fonction que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Menu des réglages

Voyant du menu des réglages	Description	Valeur à régler
SET1	VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE	ON / OFF
SET2 ¹⁾	TONALITE TOUCHES	CLICK / BEEP / OFF
SET3	TONALITÉ ERREUR	ON / OFF
SET4	MAINTENANCE	---
SET5	RESTAURER LES RÉGLAGES	YES / NO
SET6 ²⁾	PROLONGEMENT DU TEMPS	ON / OFF

¹⁾ Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche sensitive MARCHÉ/ARRÉT.



²⁾ Uniquement sur certains modèles



Vous pouvez paramétrer le menu des réglages lorsque l'appareil est éteint.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

Activation et désactivation de la fonction Touches Verrouil. :

1. Allumez l'appareil.
2. Activez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit.


Loc s'allume ou s'éteint.






Vous pouvez éteindre l'appareil quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

10.4 Menu des réglages

Le menu des réglages vous permet d'ajouter ou de supprimer des fonctions à partir du menu principal (par exemple, vous pouvez activer ou désactiver le voyant de chaleur résiduelle). Le menu des réglages dispose au maximum de 6 réglages (de SET1 à SET6). Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les valeurs possibles pour chaque réglage.

Activation du menu des réglages :

1. Si nécessaire, appuyez sur  pour éteindre l'appareil.

2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. L'affichage indique « SET1 » et « 1 » clignote.
3. Appuyez sur  /  pour sélectionner le réglage.
4. Appuyez sur OK .
5. Appuyez sur  /  pour modifier la valeur du réglage.
6. Appuyez sur OK .

Température	Heure de fin de cuisson
50 °C - 96 °C	12,5 h

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche sensitive pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, à l'exception des fonctions Durée, Fin et Départ différé.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est à l'arrêt, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - Lorsque l'appareil est allumé.
 - Si vous appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de MARCHE/AR-

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps :

- Si une fonction du four est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four.

RET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.

- Si l'appareil est à l'arrêt et que vous réglez le minuteur. Lorsque la fonction de minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

11. CONSEILS UTILES



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

11.1 Cuisson à la vapeur

Ustensiles de cuisson à la vapeur

- N'utilisez que des récipients de cuisson résistant à la chaleur et anti-corrosifs. Les récipients en acier chromé sont également adaptés (voir accessoires spéciaux).

Niveaux du four

- Les niveaux appropriés sont répertoriés dans le tableau suivant. Comptez les niveaux d'enfournement du bas vers le haut.

Remarques générales

- Lorsque la durée de cuisson dépasse les 30 minutes ou si vous cuisinez une quantité importante d'aliments, ajoutez de l'eau si nécessaire.
- Placez les aliments dans des récipients de cuisson adéquats puis placez ces derniers sur les grilles. Disposez les grilles en laissant un espace suffisant pour

que la vapeur puisse atteindre chaque aliment.

- Si le four n'est pas utilisé pendant une période prolongée, retirez l'eau du compartiment à eau des tuyaux de raccordement et du générateur de vapeur (reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien »).

Remarque concernant les tableaux

- Les données indiquées dans les tableaux se réfèrent à des plats typiques. La température et la durée sont fournies à titre indicatif uniquement et varient en fonction de la composition, de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que du récipient utilisé.

Suivez les instructions relatives à une recette similaire si la vôtre n'est pas répertoriée.

Démarez la cuisson par un four froid, à moins qu'il en soit indiqué différemment dans le tableau.

Augmentez la quantité d'eau pour le riz au rapport 1 : 1.5 - 1 : 2, à l'encontre des spécifications figurant dans le tableau.

11.2 Tableaux de cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. Risque de brûlures.

Cette fonction est appropriée pour tous les types d'aliments, frais ou surgelés. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, des viandes, du poisson, des pâtes, du riz, du maïs, de la semoule et des œufs.

Cuisson de menus : Vous pouvez préparer un menu complet d'un seul coup. Pour éviter des plats trop cuits ou pas assez cuits, choisissez des plats nécessitant des temps de cuisson similaires. Utilisez la plus grande quantité d'eau indiquée pour un composant individuel. Placez les plats sur les grilles du four dans des récipients appropriés. Ajustez l'espacement entre les plats pour laisser la vapeur circuler.

Stérilisation

- Grâce à cette fonction, vous pouvez stériliser des récipients (par ex. des biberons).
- Placez les récipients propres au milieu de la grille sur le 1er niveau. Veillez à ce que les ouvertures soient orientées vers le bas selon un angle faible.
- Remplissez le bac avec un maximum d'eau et réglez une durée de 40 min.

Légumes

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Artichauts	96	800	50 - 60	1
Aubergines	96	450	15 - 25	1
Chou-fleur, entier	96	600	35 - 45	1
Chou-fleur en bouquets	96	500	25 - 30	1
Brocoli entier	96	550	30 - 40	1
Brocoli en bouquets	96	400	20 - 25	1
Champignons en lamelles	96	400	15 - 20	1
Petits pois	96	450	20 - 25	1
Fenouil	96	600	35 - 45	1

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Carottes	96	600	35 - 45	1
Chou-rave en lamelles	96	550	30 - 40	1
Poivrons en lamelles	96	400	15 - 20	1
Poireaux en rondelles	96	500	25 - 35	1
Haricots verts	96	550	35 - 45	1
Mâche en bouquets	96	450	20 - 25	1
Choux de Bruxelles	96	550	30 - 40	1
Betterave	96	800 + 400	70 - 90	1
Salsifis noirs	96	600	35 - 45	1
Céleri en cubes	96	500	20 - 30	1
Asperges vertes	96	500	25 - 35	1
Asperges blanches	96	600	35 - 45	1
Épinards frais	96	350	15	1
Tomates pelées	96	350	15	1
Haricots blancs	96	500	25 - 35	1
Chou de Milan	96	400	20 - 25	1
Courgettes en lamelles	96	350	15	1

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Garnitures / Plats d'accompagnement

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Beignets	96	600	30 - 40	1
Gnocchis	96	600	35 - 45	1
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	96	750	45 - 55	1

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Riz (rapport eau/riz 1,5:1)	96	600	35 - 40	1
Pommes de terre vapeur en quartiers	96	600	35 - 40	1
Boulettes de pain	96	600	35 - 45	1
Tagliatelles fraîches	96	450	20 - 25	1
Polenta (rapport liquide/polenta 3:1)	96	750	40 - 45	1

¹⁾ Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Poisson

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Truite, environ 250 g	85	550	30 - 40	1
Crevettes fraîches	85	450	20 - 25	1
Crevettes surgelées	85	550	30 - 40	1
Filets de saumon	85	500	25 - 35	1
Truite saumonée, environ 1 000 g	85	600	40 - 45	1
Moules	96	500	20 - 30	1
Filet de poisson plat	80	350	15	1

¹⁾ Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Viande

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Jambon cuit (1 000 g)	96	800 + 150	55 - 65	1
Escalope de volaille pochée	90	500	25 - 35	1

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Volaille pochée, 1 000 à 1 200 g	96	800 + 150	60 - 70	1
Filet mignon de viande blanche sans gigot, 800 à 1 000 g	90	800 + 300	80 - 90	1
Kasseler (filet mignon de porc fumé) poché	90	800 + 300	70 - 90	1
Tafelspitz (bœuf bouilli de première qualité)	96	800 + 700	110 - 120	1
Chipolatas	80	400	15 - 20	1

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Œufs

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Œufs, à la coque	96	400	10 - 12	1
Œufs, mollets	96	450	13 - 16	1
Œufs, durs	96	500	18 - 21	1

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

11.3 Tableau de quantité d'eau pour l'utilisation de la vapeur

Eau dans le bac à eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes
300	15 - 20
600	30 - 40
800	50 - 60

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

11.4 MENU DES RECETTES



L'affichage indique la position de la grille et les temps de cuisson par défaut pour toutes les recettes automatiques.

11.5 Programmes automatiques

Numéro du programme	Nom du programme
1	BLANC DE POULET FARCIS
2	TERRINE DE POISSON
3	FLAN AU CAMEL
4	CRÈME AU CHOCOLAT
5	LAITUE FARCIE
6	QUICHE AUX ASPERGES
7	LÉGUMES À LA PROVENÇALE
8	POMMES DE TERRE VAPEUR
9	RIZ

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE





AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant le nettoyage :

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Si vous disposez d'accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits abrasifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

2. Versez environ 250 ml d'eau et 3 cuillères à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.

3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique .

4. L'affichage indique la durée (15 minutes) et la température par défaut. Appuyez sur OK pour lancer le nettoyage.

5. Un signal sonore retentit lorsque le nettoyage vapeur est terminé. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

6. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux. Épongez l'eau du générateur de vapeur, puis séchez-le.

Laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure afin qu'il sèche complètement.



Pour différer le départ du nettoyage. Reportez-vous au chapitre « Réglage de la FIN ».

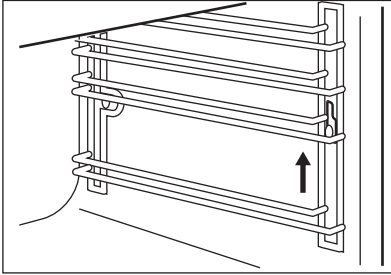
12.1 Nettoyage vapeur

1. Retirer les plus grosses salissures manuellement.

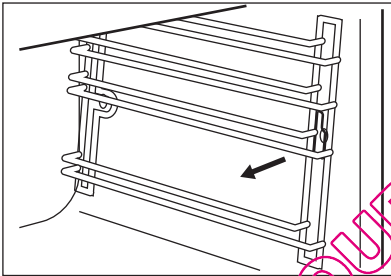
12.2 Support de grille

Retrait du support de grille

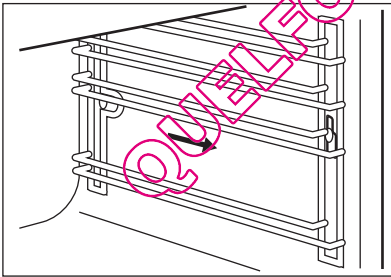
Le support de grille est amovible pour permettre le nettoyage des parois latérales.



1. Tirez avec précaution le support vers le haut et sortez-le de la prise avant.



2. Inclinez légèrement le support vers l'intérieur au niveau de la prise avant.



3. Sortez le support de la prise arrière.

Remontage du support de grille

Pour remettre le support de grille, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

12.3 Système de génération de vapeur



ATTENTION

Séchez le générateur de vapeur **après chaque utilisation**. Épongez l'eau résiduelle.



Ôtez toute trace de calcaire avec de l'eau et du vinaigre.



ATTENTION

Les produits détartrants chimiques risquent d'endommager l'émail de l'appareil. Respectez scrupuleusement les instructions du fabricant.

Nettoyage du bac à eau et du générateur de vapeur :

1. Versez environ 250 ml de mélange eau/vinaigre **via le bac à eau** dans le

- générateur de vapeur. Attendez pendant 10 minutes environ.
- Épongez tout le mélange eau/vinaigre résiduel.
 - Ajoutez 100 à 200 ml d'eau claire dans le bac à eau pour rincer le système de génération de vapeur.
 - Épongez l'eau du générateur de vapeur, puis séchez-le.
 - Laissez la porte de l'appareil ouverte afin qu'il sèche complètement.

12.4 Éclairage



AVERTISSEMENT

Il existe un risque d'électrocution. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

Avant de remplacer l'éclairage :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

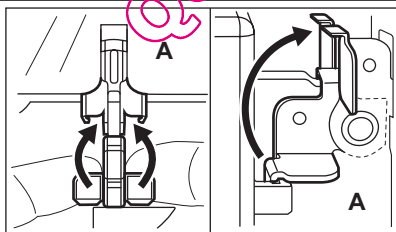


ATTENTION

Placez un linge au fond de l'intérieur de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four. Utilisez toujours le même type d'ampoule.

Remplacement de l'ampoule sur la voûte du four :

- Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.



- Retirez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
- Remplacez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
- Remettez en place le diffuseur en verre.

Remplacement de l'ampoule sur la paroi gauche de la cavité :

- Retirez le support de grille gauche.
- Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
- Enlevez et nettoyez le cadre en métal et le joint.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
- Remettez en place le cadre métallique et le joint. Serrez les vis.
- Remontez le support de grille gauche.

12.5 Porte et panneaux de verre

Retirez la porte pour la nettoyer.

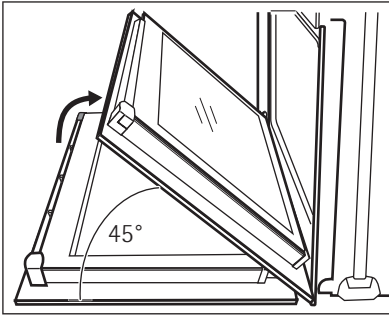
Retrait de la porte



ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde.

- Ouvrez complètement la porte du four.
- Soulevez complètement les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.

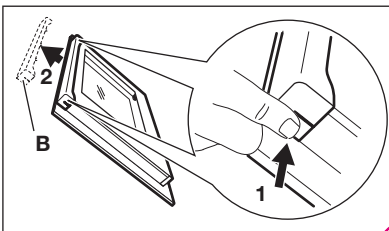


3. Fermez la porte jusqu'à obtenir un angle d'environ 45°.
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.

i Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

5. Vous pouvez alors retirer les panneaux de verre internes et les nettoyer.

Pour remettre la porte en place, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



Retrait et nettoyage des vitres de la porte

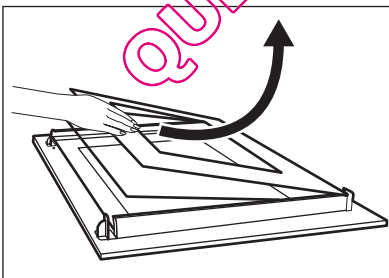
i La porte dispose de 2, 3 ou 4 panneaux de verre (selon le modèle).

ATTENTION

Une manipulation brutale de la vitre, en particulier au niveau des bords de la façade avant, risque de la casser.

1. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.
2. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
4. Nettoyez les vitres de la porte.

Pour remettre les panneaux en place, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Introduisez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.



13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT




AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Réglage et modification de l'heure ».
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
Un code d'erreur ne figurant pas dans la liste s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
<p>Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service de maintenance. Les informations à fournir au service de maintenance figurent sur la plaque signalétique.</p>		<p>La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.</p>
<p>Nous vous recommandons de noter ces informations ici :</p>		
Modèle (MOD.)	
Numéro du produit (PNC)	
Numéro de série (S.N.)	

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

QUELFOUR.COM

QUELF0UR.COM

QUELFOUR.COM

www.electrolux.com/shop



892946956-C-042013

QUELF0UR.COM