

## AMW 582

INSTALLATION, QUICK START  
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE  
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG  
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG  
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN  
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA  
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START  
INSTALLASJON, RASK INNFØRING  
ASENNUS, PIKAOPAS  
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID  
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE  
INSTALACJA, SKRÓCONA  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ  
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО  
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA











SENSING THE DIFFERENCE

QUELFOUR.COM



# Table des matières

	<b><u>INFORMATIONS IMPORTANTES</u></b>	5
	<i>AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION</i>	5
	<i>INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE</i>	5
	<i>INSTALLATION DE L'APPAREIL</i>	6
	<i>AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL</i>	6
	<i>APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL</i>	6
	<b><u>AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS</u></b>	7
	<b><u>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</u></b>	7
	<i>LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE</i>	7
	<b><u>PRÉCAUTIONS IMPORTANTES</u></b>	8
	<i>GÉNÉRALITÉS</i>	8
	<i>ATTENTION</i>	8
	<i>BOUTONS DE TYPE PUSH-PUSH</i>	8
	<b><u>ACCESSOIRES</u></b>	9
	<i>GÉNÉRALITÉS</i>	9
	<i>CHOIX DU RÉCIPENT DE CUISSON</i>	9
	<i>ÉPONGE</i>	9
	<i>BAC COLLECTEUR</i>	9
	<i>PANIER VAPEUR</i>	9
	<i>RÉSERVOIR D'EAU</i>	9
	<b><u>CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL</u></b>	10
	<b><u>BANDEAU DE COMMANDES</u></b>	10
	<b><u>PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ</u></b>	
	<b><u>DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ</u></b>	10



## MODIFICATION DES RÉGLAGES

11

RÉGLAGE DE L'HORLOGE 

11

RÉGLAGE DE LA SONNERIE 

12

ECO 

12

LUMINOSITÉ 

12

ÉTALONNER 

13



## MINUTEUR

14



## FONCTIONS SPÉCIALES

14

DÉTARTRAGE 

15

VIDANGE 

16



## VAPEUR MANUELLE

17



## VAPEUR RAPIDE

19

VOLAILLE 20

POISSON / FRUITS DE MER 20

LÉGUMES 21



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

22

GÉNÉRALITÉS 22

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE 22

RÉTRAIT DES GLISSIÈRES 23

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE INTERDIT 23

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR 23

DIAGNOSTIC DES PANNES 24

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 24

QUEFUR.COM



## INFORMATIONS IMPORTANTES



### AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION



**VEUILLEZ CONSERVER** en lieu sûr la notice d'emploi et les instructions d'installation pour toute consultation future.

**VEUILLEZ REMETTRE** ces instructions au nouveau propriétaire en cas de cession de l'appareil.

**CET APPAREIL EST CONFORME** à la norme de sécurité en vigueur.

**LISEZ CETTE NOTICE D'EMPLOI ATTENTIVEMENT.** Cela vous permettra de profiter complètement des avantages techniques de cet appareil et de l'utiliser de façon sûre et appropriée. Une utilisation impropre peut provoquer des blessures ou des dommages matériels

**DÉBALLEZ L'APPAREIL** et éliminez l'emballage de manière écologique.

### INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

**LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE** sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

**CET APPAREIL** porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.



**LE SYMBOLE** présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

**LA MISE AU REBUT** doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

**POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS** au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

**AVANT DE VOUS SÉPARER DE L'APPAREIL,** rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.





## INFORMATIONS IMPORTANTES



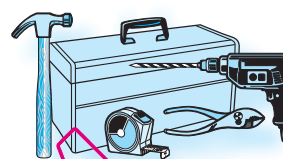
### INSTALLATION DE L'APPAREIL



**L'APPAREIL** ne peut être utilisé que s'il est correctement encastré (installé).

**LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL**, respectez les instructions fournies séparément.

**L'INSTALLATION (LE MONTAGE)** de cet appareil dans des endroits qui ne sont pas fixes tels que des bateaux, caravanes, bus, etc. peut seulement être effectué(e) par un personnel qualifié si les conditions du lieu d'installation permettent une utilisation sûre de l'appareil.



### AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

**VÉRIFIEZ QUE LA TENSION** indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

**AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION**, vérifiez que la cavité du four est vide.

**ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ.** Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL** si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

### APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

**LE FOUR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE** si la porte est correctement fermée.

**LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL** est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

**LORSQUE LE FOUR EST BRANCHÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS**, vous êtes invité à en régler l'heure. Suivez les instructions figurant sous le titre « Modification des réglages » de cette notice d'emploi.

**Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.**



## AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS



- 1 OUVREZ LA PORTE**, retirez les accessoires et vérifiez que le four est vide  
**RINÇEZ LE RÉSERVOIR D'EAU** avec de l'eau du robinet (sans détergent) puis remplissez-le jusqu'au repère "MAX".  
**FAITES GLISSER LE RÉSERVOIR D'EAU** dans son logement jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement en position.
- 2 SI VOUS VIVEZ À UNE ALTITUDE** de plus de 1000 m au-dessus du niveau de la mer, vous devrez exécuter la fonction Calibration (Étalonnage) et suivre les instructions affichées à l'écran.  
**REMARQUE**  
**LA POMPE À EAU**, responsable du remplissage et de la vidange du chauffe-eau à vapeur, est à présent activée. Au début, elle semblera plus bruyante pendant le pompage de l'air que pendant le remplissage de l'eau.  
**CELA EST NORMAL** et ne représente pas une condition d'alarme.  
**APRÈS L'ÉTALONNAGE**, laissez le four refroidir à température ambiante puis essuyez éventuellement toute trace d'humidité.  
**VIDEZ LE RÉSERVOIR D'EAU** et essuyez-le avant toute utilisation ultérieure.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

**VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRI-AUX** inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

**SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PRENAIT FEU**, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

**NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE**. Ils pourraient s'enflammer.

**NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE**, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

**N'UTILISEZ PAS** de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

**CONTRÔLEZ RÉGULIÈREMENT L'ÉTAT DES JOINTS** et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

**NE LAISSEZ LES ENFANTS** utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte et qu'après que des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.

**CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU** pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise.

**ATTENTION !**

**LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT CHAUFFER** au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent pas s'en approcher.

**NE PLACEZ ET NE TIREZ JAMAIS** d'ustensiles sur la sole du four pour ne pas rayer sa surface. Placez toujours les ustensiles sur une grille métallique ou des plaques de cuisson.

**NE SUSPENDEZ PAS OU NE DÉPOSEZ PAS** d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.

**N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour chauffer ou humidifier une pièce.



## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



### GÉNÉRALITÉS

**N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !**

**N'UTILISEZ PAS LA CAVITÉ DU FOUR** pour y ranger des objets.

#### OUVREZ LA PORTE DU FOUR AVEC PRÉCAUTION !

**UNE BOUFFÉE DE VAPEUR POURRAIT S'ÉCHAPPER BRUSQUEMENT.**

**AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER**, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

**Laissez** refroidir le four avant de le nettoyer. L'eau qui se trouve dans l'encoche du bas est chaude après la cuisson.

**MAINTENEZ EN PARFAIT ÉTAT DE PROPRETÉ LES SURFACES DES JOINTS DE LA PORTE.** La porte du four doit être correctement fermée.

**ESSUYEZ LA CONDENSATION RÉSIDUELLE** qui est éventuellement présente dans le four froid après chaque cuisson. N'oubliez pas de nettoyer le plafond de la cavité du four. Certains aliments nécessitent un four complètement sec pour de meilleurs résultats.

### ATTENTION

**ALIMENTS ET ALCOOL.** Soyez extrêmement prudent(e) si vous cuisinez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool. Si vous ajoutez de l'alcool (p.ex. rhum, cognac, vin, etc.) pendant la cuisson, n'oubliez pas que l'alcool s'évapore facilement à de hautes températures. N'oubliez pas, par conséquent, que les vapeurs qui se dégagent des aliments peuvent s'enflammer lorsqu'elles entrent en contact avec la résistance électrique. Abstenez-vous, si possible, d'utiliser de l'alcool dans ce four.

**LES JUS DE CUISSON À BASE DE FRUIT** peuvent provoquer des taches indélébiles. Laissez le four refroidir et nettoyez-le après chaque utilisation.

**VEILLEZ À CE QUE SEULE DE L'EAU** soit utilisée dans le réservoir d'eau. N'utilisez en aucun cas d'autre liquide.

**ÉVITEZ D'EXTRAIRE** les grilles du four si elles sont lourdement chargées. Procédez avec beaucoup de prudence.

### APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR

**BÉBÉ** (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.



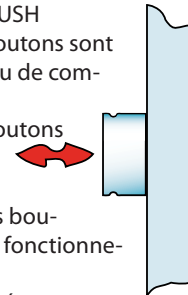
### BOUTONS DE TYPE PUSH-PUSH

**À LA LIVRAISON DU FOUR**, ses boutons sont encastrés au raz du bandeau de commandes.

Il suffit d'appuyer sur ces boutons pour les faire sortir et accéder à leurs fonctions. Il

n'est pas nécessaire que ces boutons ressortent au cours du fonctionnement du four.

Une fois les réglages terminés, appuyez sur ces boutons pour les encastrer dans le bandeau de commandes, et continuez à utiliser le four.







## ACCESSOIRES



### GÉNÉRALITÉS

**DE NOMBREUX ACCESSOIRES** sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à la cuisson vapeur.

**Laissez** un espace d'au moins 30 mm entre le bord supérieur du récipient et le plafond de la cavité du four pour permettre une entrée de vapeur suffisante dans le récipient.

### CHOIX DU RÉCIPENT DE CUISSON

**UTILISEZ DES RÉCIPENTS DE CUISSON PERFORÉS** chaque fois que cela est possible, p.ex. pour la cuisson des légumes. La vapeur circule librement autour des aliments et permet une cuisson uniforme.

**LA VAPEUR PASSE FACILEMENT** entre les gros morceaux d'aliments tels que les pommes de terre permettant une cuisson efficace et uniforme. Elle permet de cuire une grande quantité d'aliments aussi vite qu'une petite quantité d'aliments. Espacez donc les aliments de manière à permettre à la vapeur de circuler uniformément et facilement tout autour.

**PAR CONTRE, LA CUISSON DES PLATS PLUS COMPACTS** tels que les daubes, ou des légumes tels que les petits pois ou les asperges, est plus longue parce que la vapeur passe difficilement entre eux.

### ÉPONGE

**L'ÉPONGE FOURNIE** est utilisée pour essuyer la condensation résiduelle qui est éventuellement présente dans le four froid après chaque cuisson.

Pour éviter de vous brûler, il est important que vous laissiez refroidir le four.



### BAC COLLECTEUR

**UTILISEZ LE BAC COLLECTEUR** au-dessous du panier vapeur. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant qu'ustensile de cuisson.

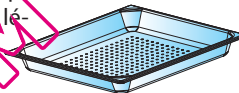


**Le bac collecteur** sert à récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

Évitez de placer les plats directement sur la sole du four.

### PANIER VAPEUR

**UTILISEZ LE PANIER VAPEUR** pour cuire des aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.



**UTILISEZ LE FOUR SANS LE PANIER VAPEUR** pour cuire des aliments tels que le riz et les céréales.

### RÉSERVOIR D'EAU

**LE RÉSERVOIR D'EAU EST SITUÉ** derrière la porte et facilement accessible lorsque la porte est ouverte.

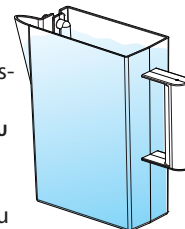
**TOUTES LES FONCTIONS DE CUISSON** nécessitent le remplissage du réservoir d'eau.

**REMPLISSEZ LE RÉSERVOIR D'EAU** avec de l'eau du robinet jusqu'au repère "MAX".

**UTILISEZ UNIQUEMENT** de l'eau du robinet ou de l'eau en bouteille froide. N'utilisez pas d'eau distillée ou filtrée ni aucun autre liquide dans le réservoir d'eau.

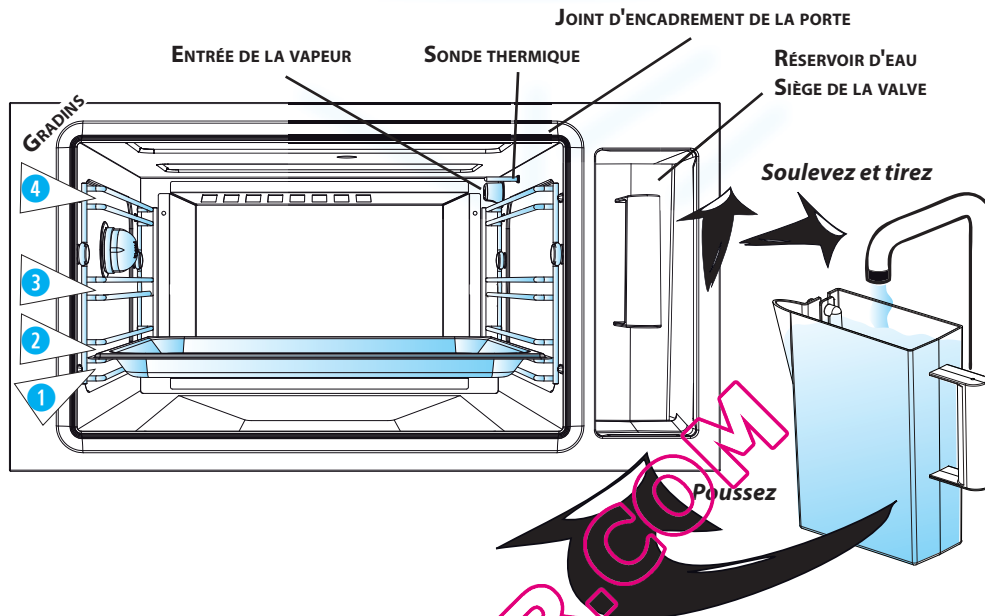
**IL EST IMPORTANT DE VIDER LE RÉSERVOIR D'EAU APRÈS CHAQUE UTILISATION.** Et ce pour des raisons d'hygiène et pour éviter la formation de condensation à l'intérieur de l'appareil.

**TIREZ AVEC PRÉCAUTION** (lentement pour ne pas renverser l'eau) le réservoir d'eau pour le faire sortir de son logement. Maintenez-le à l'horizontale pour faire sortir l'eau résiduelle du siège de l'obturateur.

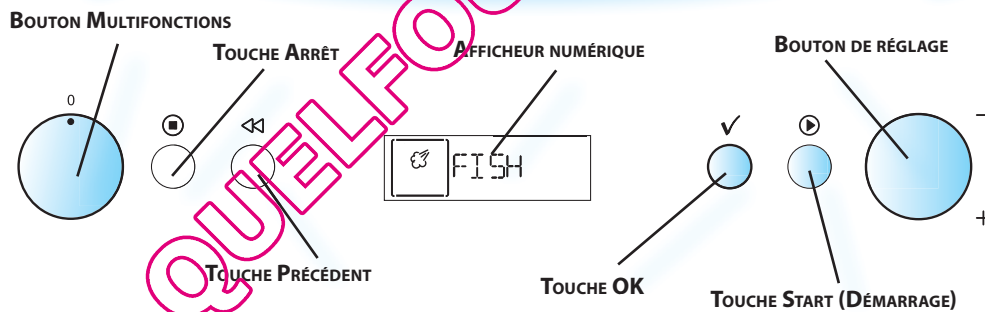




## CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL



## BANDEAU DE COMMANDES



## PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ



CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE EST ACTIVÉE UNE MINUTE après le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide.)

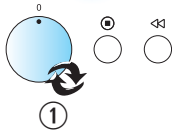


CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité automatique. Sinon l'afficheur indique "DOOR" (porte).

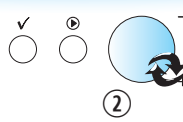
DOOR



## MODIFICATION DES RÉGLAGES



SETTI



LORSQUE VOUS BRANCHEZ L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, vous êtes invité à régler l'horloge.

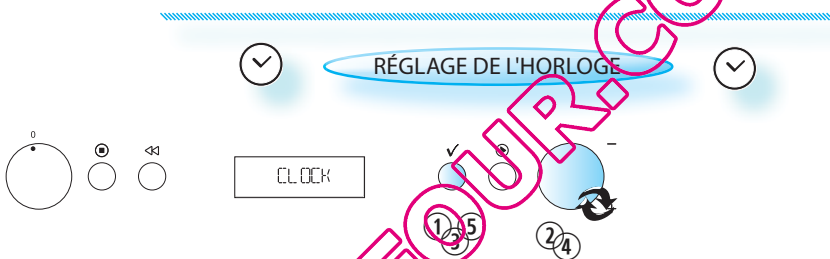
APRÈS UNE PANNE DE COURANT, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau.

LE FOUR EST DOTÉ d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS JUSQU'À CE QUE** Réglages soit affiché.
- 2 **UTILISEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir un des réglages suivants.

- ⚙ Horloge
- ⚙ Sonnerie
- ⚙ ECO
- ⚙ Luminosité
- ⚙ Étalonner

- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE STOP (ARRÊT) POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** (Les chiffres de gauche (heures) clignotent.)
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler les heures.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** (Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.)
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler les minutes.
- 5 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.

SI VOUS SOUHAITEZ SUPPRIMER L'AFFICHAGE DE L'HEURE après le réglage de l'horloge, sélectionnez de nouveau le mode de réglage de l'horloge puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt) tandis que clignent les chiffres.

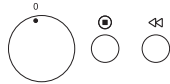




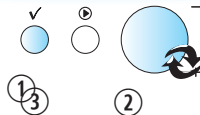
## MODIFICATION DES RÉGLAGES



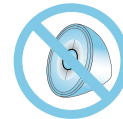
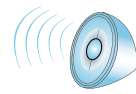
### RÉGLAGE DE LA SONNERIE



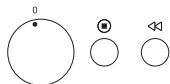
SOUND



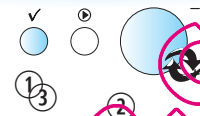
- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour activer ou désactiver la sonnerie.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.



### ECO



ECO



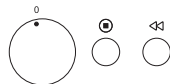
- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour activer ou désactiver le réglage ECO.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

**LORSQUE ECO EST ACTIVÉ,** l'affichage s'éteint automatiquement au bout d'un moment pour économiser l'énergie. Il se rallume automatiquement lors de la sélection d'une touche ou de l'ouverture de la porte. L'éclairage de la cavité s'éteint au bout de 30 secondes à la fin de la cuisson.

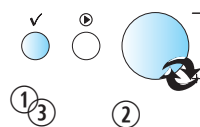
**LORSQUE OFF EST SÉLECTIONNÉ,** l'affichage ne s'éteint pas et l'horloge reste affichée. L'éclairage de la cavité s'éteint au bout de 3 minutes à la fin de la cuisson.



### LUMINOSITÉ



BRIGH<sup>2</sup>



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir le niveau de luminosité que vous préférez.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.



## MODIFICATION DES RÉGLAGES



**SI VOUS INSTALLEZ L'APPAREIL** dans un endroit situé à de plus de 1000 m au-dessus du niveau de la mer, vous devrez le ré-étalonner avant de l'utiliser. Il n'est pas nécessaire d'effectuer ce ré-étalonnage à des altitudes inférieures.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.** Suivez les instructions affichées.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).** Il est important que vous n'ouvrez pas la porte tant que le processus n'est pas complètement terminé.

### AVANT D'UTILISER CETTE FONCTION,

**VEILLEZ** à ce que le réservoir d'eau soit rempli d'eau froide du robinet.

### ÉTALONNAGE

**LA TEMPÉRATURE D'ÉBULLITION DE L'EAU** dépend de la pression de l'air. Elle bout plus facilement à de hautes altitudes qu'au niveau de la mer.

**PENDANT L'ÉTALONNAGE,** l'appareil est automatiquement configuré aux rapports de pression courants de son lieu d'installation. Ce qui peut causer plus de vapeur que d'ordinaire mais cela est normal.

### APRÈS L'ÉTALONNAGE

**LAISSEZ LE FOUR REFROIDIR** et séchez les parties humides.

### RÉ-ÉTALONNAGE

**EN GÉNÉRAL,** l'étalonnage est effectué une seule fois et suffit si le four est installé de manière fixe dans une habitation.

**TOUTEFOIS,** si vous installez l'appareil dans une maison mobile (ou habitation du même genre), déménagez dans une autre ville ou quoiqu'il en soit modifiez l'altitude où il est installé, l'appareil devra être ré-étalonné avant utilisation.

### RÉINITIALISATION

**SI VOUS AVEZ RÉ-ÉTALONNÉ LE FOUR** mais que les résultats de cuisson sont insatisfaisants, vous pouvez réinitialiser l'étalonnage à la valeur d'usine par défaut en débranchant l'appareil et en le rebranchant au minimum 10 minutes plus tard. Veuillez noter que les étalonnages manuels sont toujours réinitialisés après une panne de courant.

**MINUTEUR**

**UTILISEZ CETTE FONCTION** si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour spécifier la durée de cuisson.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**

**UN SIGNAL SONORE** vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

**SI VOUS APPUYEZ SUR LA TOUCHE STOP** avant la fin du compte à rebours, le minuteur se réinitialise. L'horloge est affichée si elle a été réglée.

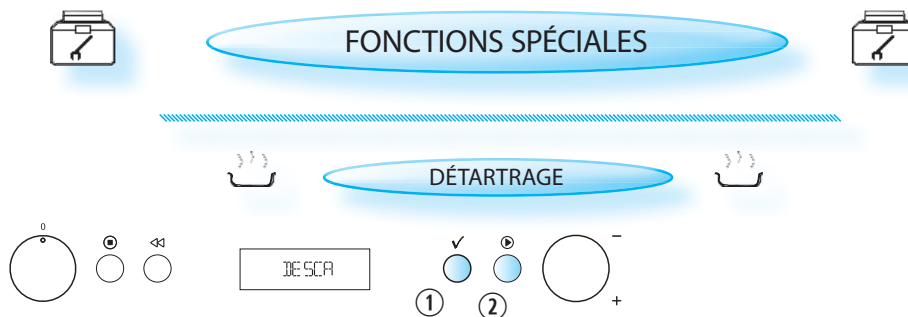
**FONCTIONS SPÉCIALES**

**SPECIALS (FONCTIONS SPÉCIALES) CONTIENENT LES FONCTIONS SUIVANTES**

- 🌀 Vidange
- 🌀 Détartrage

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** jusqu'à ce que Specials (Fonctions spéciales) soit affiché.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir l'une des fonctions spéciales.

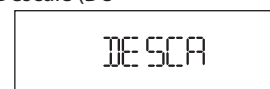
FONCTIONS SPÉCIALES	
FONCTION	UTILISATION CONSEILLÉE :
DÉTARTRAGE	UTILISÉE POUR DÉTARTRE le chauffe-eau.
VIDANGE	UTILISÉE POUR VIDANGER MANUELLEMENT le chauffe-eau



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.** (Le four se prépare maintenant au détartrage)
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE)** après avoir placé le réservoir d'eau et le détartrant. Suivez les directives affichées à l'écran. Laissez finir le processus, sans l'interrompre.



L'APPAREIL EST DOTÉ D'UN SYSTÈME qui indique à quel moment le détartrage est nécessaire. Effectuez le détartrage lorsque le message "Descale (Détartrage)" s'affiche. Avant d'effectuer le détartrage, assurez-vous de disposer de suffisamment de liquide de détartrage. Nous vous recommandons d'utiliser le détartrant "Wpro active'clean" pour machines à café / espresso et bouilloires.



LE DÉTARTRAGE DURE environ ½ heure, vous ne pouvez activer aucune fonction de cuisson pendant ce temps. Le message ("Please remove...") ("Retirez svp") indique la fin de l'opération.



APRÈS AVOIR VIDÉ le réservoir d'eau, aucun résidu n'étant plus présent dans le système, l'appareil est correctement détartré et sûr à l'emploi.

**REMARQUE : UNE FOIS QUE** la procédure de détartrage est lancée, vous devez toujours attendre qu'elle se termine d'elle-même.

#### QUANTITÉ DE DÉTARTRANT

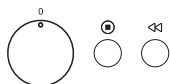
**MÉLANGEZ** 1 litre d'eau au contenu d'une bouteille (250 ml) de détartrant "Wpro active'clean" pleine. Si vous ne réussissez pas à vous procurer le détartrant "Wpro active'clean", utilisez seulement du vinaigre blanc.



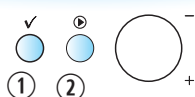
## FONCTIONS SPÉCIALES



### VIDANGE



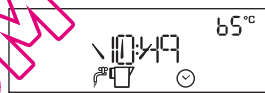
DRAIN



**LE CHAUFFE-EAU PEUT ÊTRE VIDANGÉ MANUELLEMENT** pour qu'il ne reste pas d'eau derrière avant un déménagement, un entreposage ou une panne de courant provoquant l'interruption de la cuisson.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.
- 2 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

**LA VIDANGE DU CHAUFFE-EAU** est automatiquement exécutée après chaque session de cuisson vapeur.



**SI LA TEMPÉRATURE** à l'intérieur du chauffe-eau est trop élevée, le four ne lancera pas la procédure de vidange (symboles clignotant) tant que la température ne sera pas redescendue au-dessous de 60 °C. Une fois que le four sera suffisamment froid, il redémarrera automatiquement.

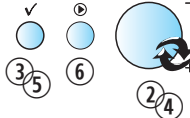
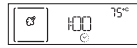
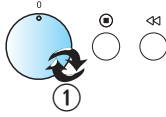


QUELFOUR.COM





## VAPEUR MANUELLE



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** cuire le poisson, les légumes, les fruits, ou pour les ébouillanter.

- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Manual Steam (Vapeur manuelle).
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le réglage de la température.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le réglage du temps.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**REMARQUE :**

**LE FOUR REDÉMARRE** automatiquement lorsque la porte est fermée après interruption.





QUELFOUR.COM

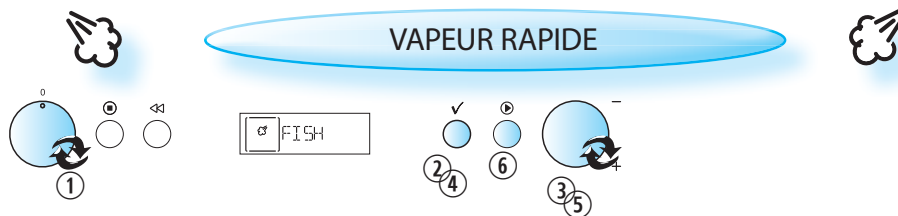


## VAPEUR MANUELLE



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

ALIMENTS		TEMP °C	TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
HOT DOG	À LA VAPEUR	75 °C	10 - 15 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Bac collecteur sur le gradin 1	DISPOSEZ les saucisses en une couche uniforme.
RIZ 	BRUN	100 °C	20 - 60 MIN	BAC COLLECTEUR sur le gradin 3	MÉLANGEZ 300 ml de riz à 500 ml d'eau.
	BASMATI		25 - 30 MIN		MÉLANGEZ 300 ml de riz à 450 ml d'eau.
	BLANC - LONG GRAIN		35 - 40 MIN		MÉLANGEZ 300 ml de grains à 600 ml d'eau.
GRAIN 	BOULGHOUR		10 - 40 MIN		MÉLANGEZ 300 ml de grains à 300 ml d'eau.
	COUSCOUS		10 - 15 MIN		
ŒUFS À LA COQUE 	DURS		15 - 18 MIN		PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Bac collecteur sur le gradin 1
	MOYENS	12 - 15 MIN			
	COQUE	9 - 12 MIN			
FRUITS 	COMPOTE		10 - 20 MIN		COUPEZ LES FRUITS en morceaux.
CRÈME BRÛLÉE		90 °C	20 - 30 MIN		POUR 4 PORTIONS, mélangez 2 jaunes d'œuf et 2 œufs entiers avec 3 cuillères à soupe de sucre et de vanille. FAITES CHAUFFER 100 ml de crème + 200 ml de lait puis mélangez aux œufs. (ou utilisez votre recette habituelle). Versez le mélange dans des ramequins et couvrez ceux-ci avec un film plastique. Placez-les dans le panier vapeur.



- 1 AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur une des positions Quick Steam (Vapeur rapide).
- 2 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK
- 3 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le temps.
- 6 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

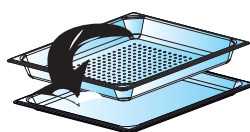


Si vous souhaitez modifier le réglage de la température vous pouvez aussi procéder comme suit ;

- 4 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK pour confirmer.
- 5 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner la température.

LA TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT est prédéfinie en usine selon la classe d'aliments choisie. La température souhaitée peut être modifiée en fonction de votre préférence personnelle. La fourchette de températures est limitée à des valeurs prédéfinies en usine selon la classe d'aliments choisie.

PLACEZ LE BAC COLLECTEUR au-dessous du panier vapeur pour récupérer l'eau, les graisses et les jus de cuisson.



## VAPEUR RAPIDE



### VOLAILLE



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

ALIMENTS		TEMP °C	TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
VOLAILLE 	POULET (MORCEAUX, AVEC OS)	100 °C	30 - 40 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Bac collecteur sur le gradin 1	ASSAISONNEZ et disposez en une couche uniforme.
	POULET FILETS (VAPEUR)		25 - 30 MIN		



### POISSON / FRUITS DE MER




UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

ALIMENTS		TEMP °C	TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
POISSON 	POISSONS ENTIERS À LA VAPEUR	75 °C	35 - 55 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Bac collecteur sur le gradin 1	ASSAISONNEZ le poisson et remplissez les cavités d'herbes, si vous le souhaitez.
	FILETS VAPEUR		12 - 18 MIN		ASSAISONNEZ et disposez en une couche uniforme.
	PAVÉS		15 - 20 MIN		
FRUITS DE MER	MOULES CREVETTES À LA VAPEUR		8 - 12 MIN		DISPOSEZ en couche uniforme sur le panier vapeur.

## VAPEUR RAPIDE

### LÉGUMES

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

ALIMENTS		TEMP °C	TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS	
LÉGUMES 	SURGELÉS		12 - 20 MIN		<b>PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE PANIER VAPEUR.</b> Disposez en une couche uniforme.	
	CAROTTES		20 - 30 MIN		<b>COUPEZ EN MORCEAUX</b> uniformes.	
	ASPERGES		20 - 30 MIN			
	ARTICHAUTS		40 - 55 MIN			
	À LA VAPEUR	HARICOTS VERTS	100 °C	20 - 30 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Bac collecteur sur le gradin 1	
		BROCOLIS		15 - 25 MIN		<b>DIVISEZ</b> en morceaux.
		CHOUX-FLEURS		20 - 30 MIN		
		CHOUX DE BRUXELLES		20 - 35 MIN		
		POIVRON		8 - 12 MIN		<b>DIVISEZ</b> en morceaux.
		COURGE		5 - 10 MIN		<b>COUPEZ</b> en rondelles.
	POMMES DE TERRE	ÉPI DE MAÏS		25 - 35 MIN		
ENTIER		30 - 40 MIN		<b>UTILISEZ</b> des pommes de terre de même taille.		
EN MORCEAUX		20 - 30 MIN		<b>COUPEZ EN MORCEAUX</b> uniformes		

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### GÉNÉRALITÉS

**L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL** se limite à son nettoyage.

**SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE**, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.

**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DE TAMPONS À RÉCUREUR EN MÉTAL, NETTOYANTS ABRASIFS, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc.** car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.

**NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.**

**À INTERVALLES RÉGULIERS**, notamment en cas de débordements, enlevez les grilles, les glissières et essuyez l'intérieur du four. N'oubliez pas de nettoyer le plafond de la cavité du four (souvent oublié).

**RETIREZ, VIDEZ ET SÉCHEZ** le réservoir d'eau après chaque utilisation.

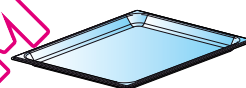
**LES SELS SONT ABRASIFS** et s'ils se déposent dans le compartement de cuisson, de la rouille risque de se former à certains endroits. Les sauces acides comme le ketchup, la moutarde ou les aliments salés, tels que les rôtis salés, contiennent du chlorure et des acides. Ces aliments abîment les surfaces en acier. Il vaut mieux nettoyer la cavité du four, lorsqu'il est froid, après chaque utilisation.

**UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX**, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

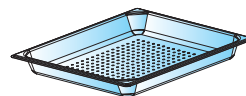
**EMPÊCHEZ QUE DE LA GRAISSE** ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte et du joint de la porte. Si le joint n'est pas maintenu propre, la porte ne ferme pas correctement en cours de fonctionnement d'où une détérioration des éléments des façades avant et latérales.

### NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE

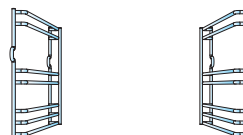
BAC COLLECTEUR



PANIER VAPEUR



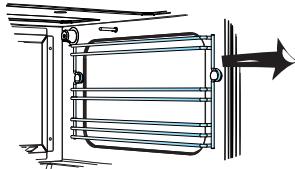
GLISSIÈRES



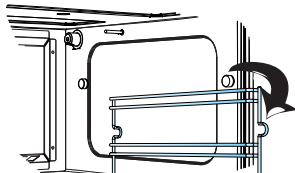
## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### RETRAIT DES GLISSIÈRES

**TIREZ / FAITES GLISSER LES GLISSIÈRES** vers l'avant pour les décrocher. Nettoyez les glissières et les parois de la cavité.



**RÉINSTALLEZ-LES** en les faisant glisser sur les crochets des parois de la cavité.



### NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE INTERDIT

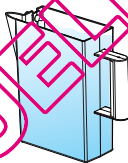
#### TUYAU D'EAU

**RETIREZ LE TUYAU D'EAU** du réservoir d'eau pour faciliter son nettoyage. Veuillez noter que le tuyau n'est pas lavable au lave-vaisselle.



#### RÉSERVOIR D'EAU

**LE RÉSERVOIR D'EAU** n'est pas lavable au lave-vaisselle. Utilisez une éponge avec un détergent doux.



#### JOINTS ET ANNEAUX

**CES PIÈCES** servent à fixer l'ampoule d'éclairage et ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

### REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

#### DANGER D'ÉLECTROCUTION !

**AVANT DE REMPLACER L'AMPOULE, VÉRIFIEZ SI :**

- ⚡ L'appareil est éteint.
- ⚡ Le cordon d'alimentation de l'appareil est débranché
- ⚡ Les fusibles sont retirés de la boîte à fusible ou débranchés.
- ⚡ Placez un chiffon dans le bas de la cavité pour protéger l'ampoule et le diffuseur.

- 1 TOURNEZ LE DIFFUSEUR** dans le sens antihoraire pour le dévisser.
- 2 RETIREZ** les joints et l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur.
- 3 REMPLACEZ** l'ampoule par une ampoule halogène de 10 W, 12 V, G4, résistante à la chaleur (four).
- 4 REMETTEZ L'ANNEAU ET LES JOINTS EN PLACE** sur le diffuseur.
- 5 REMETTEZ L'ENSEMBLE EN PLACE** en vissant dans le sens horaire.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

**SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS**, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

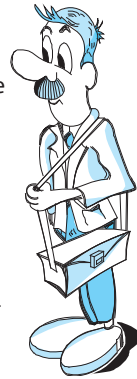
- ❏ La prise de courant est bien branchée.
- ❏ La porte est correctement fermée.
- ❏ Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- ❏ Le four est bien ventilé.
- ❏ Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- ❏ Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

**CELA VOUS ÉVITERA** peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

**SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ**, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.

**LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS.** Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection.  
**NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.**



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1400 W
FUSIBLE	10 A
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	455 x 595 x 565
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	236 x 372 x 360



4 6 1 9 - 6 9 4 - 7 4 7 0 1

