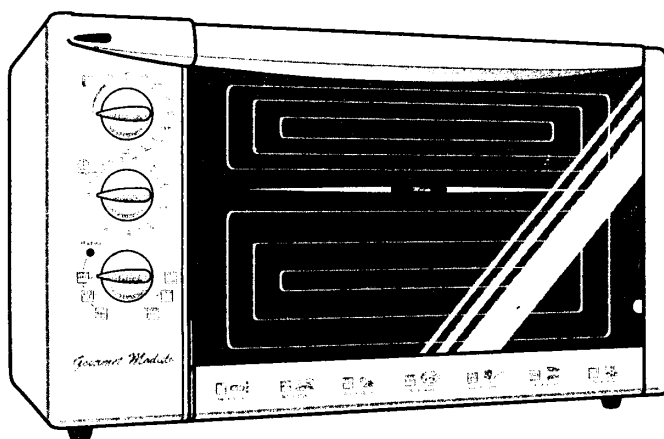


Rowenta

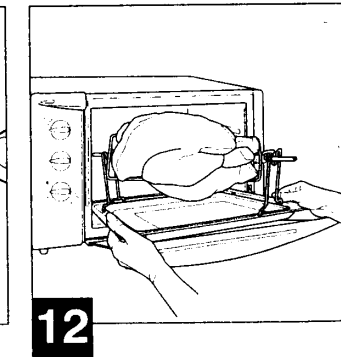
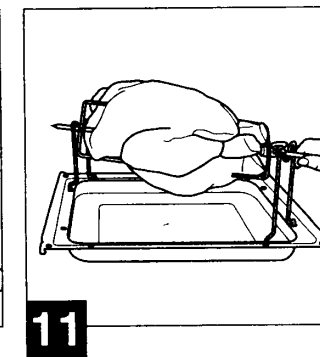
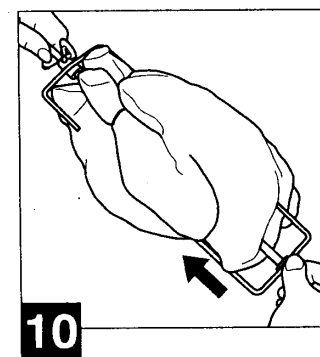
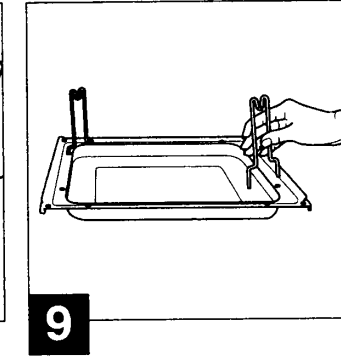
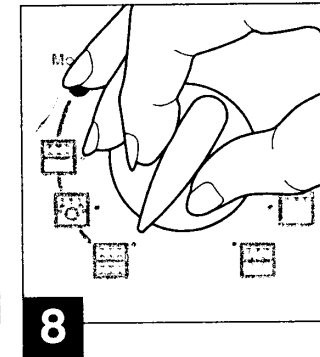
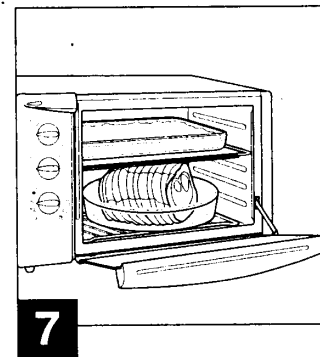
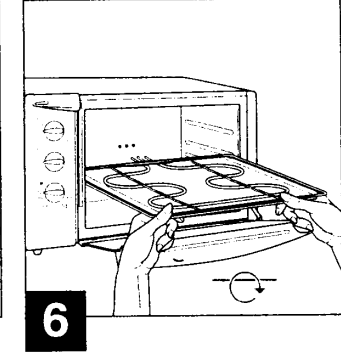
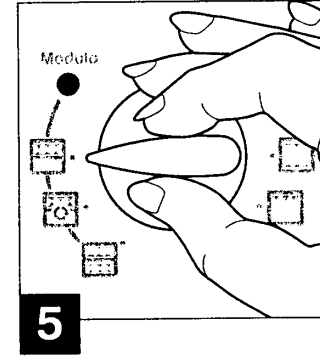
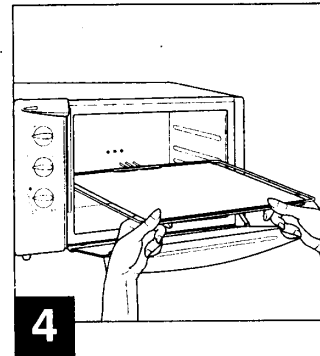
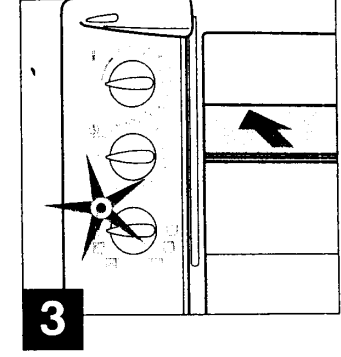
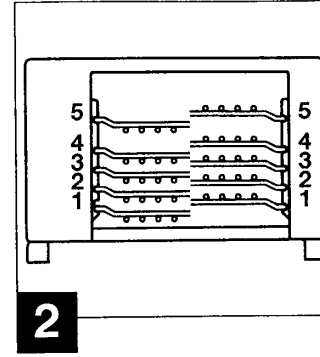
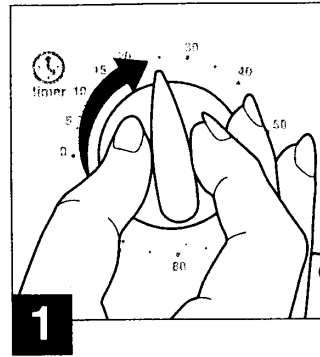
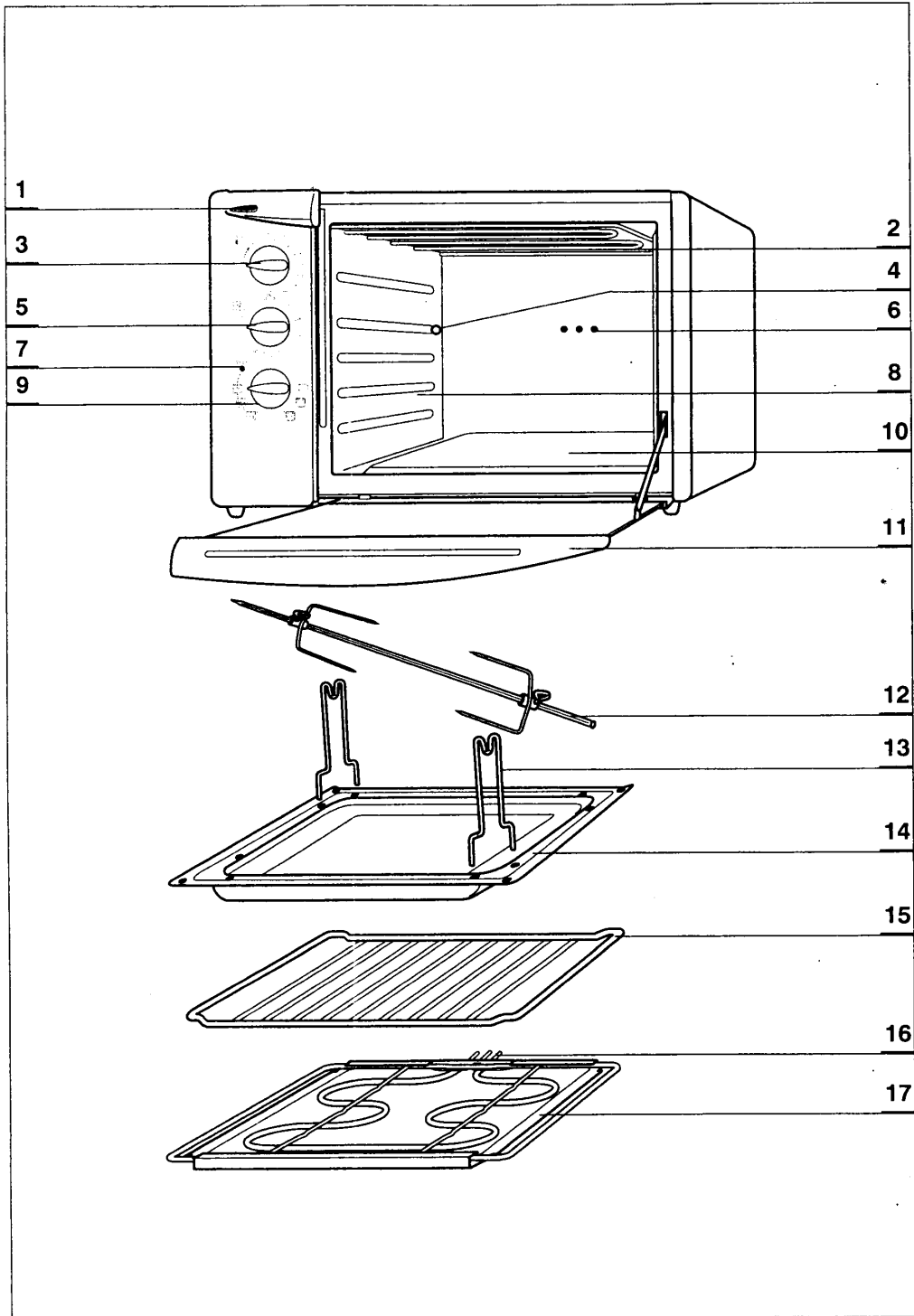
FC 285
Gourmet Modulo

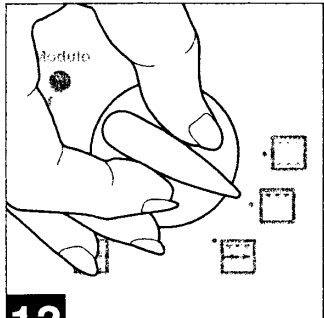
Mode d'emploi

Gebruiks-
aanwijzing

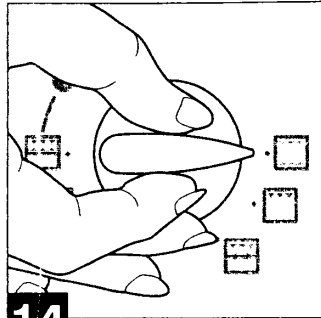


Rowenta

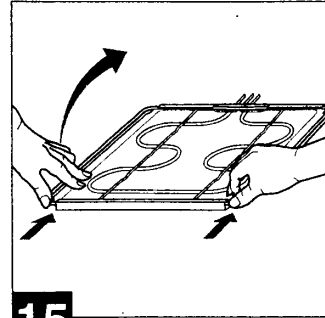




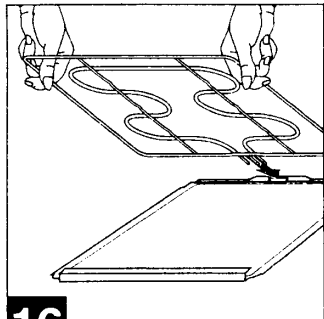
13



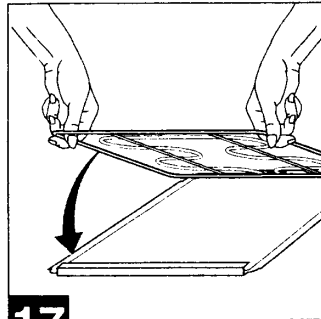
14



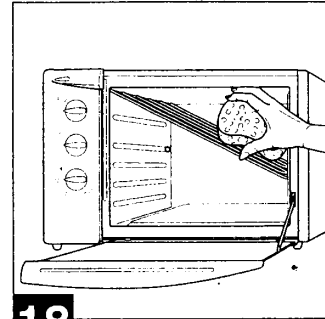
15



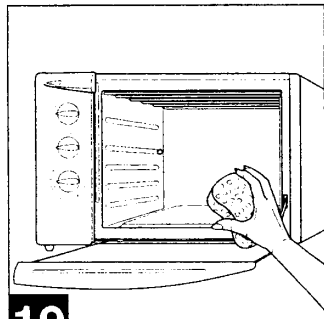
16



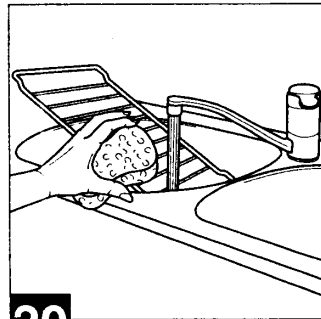
17



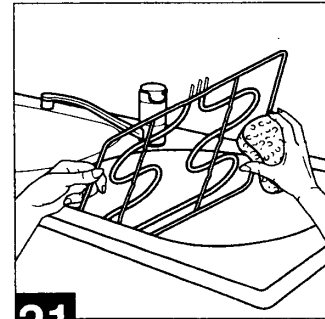
18



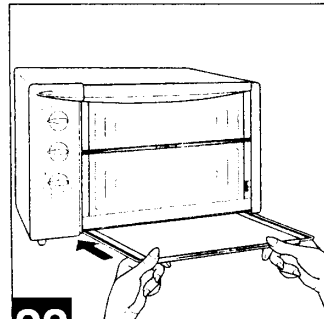
19



20



21



22

FRANÇAIS

BON APPÉTIT !

Vous venez d'acquies un four Modulo qui vous offre en plus des fonctions traditionnelles (convection naturelle, gril et tournebroche) des fonctions uniques et innovantes comme le compartiment supérieur très performant, la possibilité de cuire simultanément 2 plats différents, le grillage des 2 côtés de préparations à base de pain. En effet grâce à sa plaque amovible émaillée, vous disposez d'un four modulable en fonction de vos besoins de cuisson... Tout en préservant la qualité culinaire du four traditionnel.

Schéma descriptif

- 1 Voyant lumineux de fonctionnement
- 2 Résistances de gril et de voûte rabattables
- 3 Thermostat
- 4 Ouverture d'entraînement de la broche
- 5 Minuterie
- 6 Connecteurs Modulo
- 7 Voyant lumineux Modulo

- 8 Parois autonettoyantes
- 9 Sélecteur de fonction
 - Modulo : Four Réduit Rapide
 - Modulo : Grillage des 2 Côtés
 - Modulo : Double Four
 - Tournebroche
 - Gril
 - Four
- 10 Sole lisse émaillée chauffante

- 11 Porte en verre avec poignée isolante
- 12 Broche avec fourchettes
- 13 Supports de broche
- 14 Plat lèchefrite émaillé
- 15 Grille réversible
- 16 Broches de connexion
- 17 Plaque Modulo

CONSEILS ET CARACTÉRISTIQUES

Pour choisir plats et moules

Tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

Dimensions intérieures	
Hauteur	230 mm
Largeur	350 mm
Profondeur	347 mm

Pour les rôtis de viandes et de volailles

Utilisez des plats à bords hauts (5 cm minimum) afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.

Pour les pâtisseries

Utilisez de préférence des plats avec revêtement anti-adhésif qui facilite le démoulage.

Votre four n'a pas été conçu pour être

Volume utilisable (L)	
Four	28 L
Avec plaque amovible	
- Compartiment supérieur	11 L
- Compartiment inférieur	16 L

Consommation d'énergie (kWh) Four traditionnel

Montée à 200° C	0,14 kWh
Maintien à 200° C pendant 1h	0,73 kWh
Total	0,87 kWh

encastéré.

5 minutes suffisent pour atteindre 250° C : le préchauffage n'est pas nécessaire.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Enlevez les autocollants.

L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à une station service agréée.

Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Séchez. Retirez tous les accessoires du four (grille, plat, tournebroche...). Déroulez complètement le cordon. Branchez.

Veillez à brancher sur une prise ayant au moins des caractéristiques supérieures à 16 A/230 V.

Fermez la porte.

Réglez le thermostat du four sur 260° C. Réglez la minuterie et faites fonctionner 15 minutes.

Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement à l'usage.

CONNAÎTRE VOTRE FOUR

Thermostat

Il permet de régler la température de 60° C à 260° C environ.

Tableau des équivalences	
Position du thermostat	Four traditionnel
1	60° C
2	80° C
3	100° C
4	125° C
5	150° C
6	175° C
7	200° C
8	220° C
9	240° C
10	260° C

Vous pouvez modifier vos réglages en cours de cuisson.

Minuterie

Fig. 1

Dès que vous tournez la minuterie et que le thermostat est enclenché, le four fonctionne. La minuterie permet de régler le temps de cuisson (jusqu'à 90 minutes). Lorsque le temps programmé est écoulé, elle émet un bip sonore. Le four s'arrête automatiquement.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en ramenant la minuterie sur zéro.

Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

Sélecteur de fonction

Selon les aliments à cuire, votre four offre des types de cuisson adaptés. Pour sélectionner un type de cuisson, positionnez le sélecteur sur la fonction désirée.

Les tableaux des temps de cuisson vous indiquent la fonction à utiliser.

Grille réversible

Fig. 2

Vous pouvez placer la grille à 5 hauteurs différentes, en la retournant vous obtenez 5 niveaux supplémentaires.

Les tableaux des temps de cuisson vous indiquent la position à utiliser.

Plaque Modulo

La plaque Modulo est constituée d'une résistance avec son support, d'une plaque amovible et de broches de connexion. Elle doit toujours être positionnée au

4ème niveau, en présentant le côté avec broches de connexion vers les connecteurs au fond du four. Selon la fonction désirée, la plaque peut être utilisée soit résistance dessus, fonction grillage des 2 côtés de pains et viennoiseries, soit résistance dessous, four réduit rapide et double four.

Fig. 3

Le voyant «Modulo» s'allume quand la plaque Modulo est correctement insérée.

On entend un clic de verrouillage. La plaque Modulo est sous tension. Elle vous permet de diviser votre four en deux compartiments.

Le compartiment supérieur offre une très grande rapidité de cuisson pour des toasts, des pizzas ou tout autre préparation fine.

Le plat peut être posé directement à même la plaque Modulo.

Une troisième fonction est possible, utilisant les compartiments supérieurs et inférieurs. Dans ce cas, vous pouvez réaliser simultanément deux préparations en les positionnant dans les deux compartiments.

N'utilisez pas la résistance et son support sans la plaque.

Eclairage permanent

Pour surveiller facilement la cuisson de vos plats, votre four est éclairé de façon permanente dès qu'il est en fonctionnement (minuterie activée).

LES FONCTIONS MODULO

FONCTIONS UTILISANT LE COMPARTIMENT SUPÉRIEUR

Dans ce cas, seules les résistances de voûte et de gril ainsi que la résistance de la plaque Modulo fonctionnent.

FONCTION MODULO FOUR RÉDUIT RAPIDE

Pour réaliser rapidement des préparations fines

Fig. 4

Positionnez la plaque Modulo au 4ème niveau résistance **dessus**.

Fig. 5

Positionnez le sélecteur sur la fonction Modulo Four Réduit Rapide. Réglez le thermostat sur la température désirée. Réglez la minuterie.

En fin de cuisson

Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.

Sinon ramenez la minuterie sur zéro. Les temps de cuisson étant courts, il est conseillé de surveiller vos préparations.

FONCTION MODULO GRILLAGE DES 2 CÔTÉS

Pour griller des baguettes et des toasts dans le compartiment supérieur

Fig. 6

Positionnez la plaque au 4ème niveau résistance **dessus**. Ajoutez la grille au 5ème niveau. Vous pouvez y déposer la baguette mie vers le haut et les toasts.

Positionnez le sélecteur sur la fonction Modulo Grillage des 2 Côtés. Réglez le thermostat sur 260° C.

En fin de cuisson

Les temps de cuisson pour cette fonction sont courts.

Nous vous conseillons d'évaluer par vous-même le temps de cuisson idéal et de surveiller vos préparations.

FONCTION UTILISANT LES DEUX COMPARTIMENTS

Pour cette fonction toutes les résistances (de voûte, plaque Modulo et sole lisse chauffante) fonctionnent.

FONCTION MODULO DOUBLE FOUR

Pour réaliser simultanément deux préparations

Positionnez la plaque au 4ème niveau résistance **dessus**. Positionnez la grille sur la sole. Vous disposez alors de deux compartiments de cuisson.

Fig. 7

Positionnez sur la plaque dans le compartiment supérieur les plats à griller tels que les gratins. Disposez sur la grille dans le compartiment inférieur les plats à cuire et à griller.

Fig. 8

Réglez le sélecteur sur la fonction Modulo Double Four. Vous avez la possibilité de disposer les plats à cuire quand vous le souhaitez.

Disposez de préférence les cuissons les plus lentes dès le départ (comme un rôti ou des cailles), puis les cuissons les plus courtes en fin de cycle.

LES FONCTIONS TRADITIONNELLES

Les fonctions traditionnelles n'utilisent pas la plaque Modulo. Celle-ci doit être rangée sous le four grâce aux rails prévus à cet effet.

FONCTION TOURNEBROCHE

Pour installer le tournebroche

Fig. 9

Pour installer le tournebroche, mettez en place les 2 supports de la broche sur les bords du plat lèche-frite émaillé.

Fig. 10

Glissez une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur) et vissez pour la bloquer.

Ficelez viandes et volailles avant de les embrocher, puis glissez la seconde fourchette, pointes toujours vers l'intérieur et aussi loin que possible pour que la pièce à rôti soit bien maintenue.

Dévissez si nécessaire la première fourchette pour recentrer la pièce sur la broche et bloquez les 2 fourchettes.

Fig. 11

Mettez la broche en place sur les 2 supports (encoches de la broche sur les supports).

Fig. 12

Retirez la grille et introduisez le plat lèche-frite dans le four au 1er niveau. Introduisez l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi gauche du four et engagez-la à fond en basculant l'ensemble.

Positionnez le sélecteur de fonction sur la position tournebroche. Réglez la minuterie.

Toujours laisser la porte entrouverte.

En fin de cuisson

Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.

Sinon ramenez la minuterie sur zéro. Ouvrez la porte complètement. Tirez la broche pour la dégager de l'orifice de l'axe d'entraînement. Sortez l'ensemble du four.

FONCTION GRIL

Pour griller et gratiner

Placez la grille en position haute.

Fig. 13

Positionnez le sélecteur de fonction sur la position gril. Placez les aliments sur la grille au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance de voûte. Introduisez le plat en position basse pour recueillir la graisse ou le jus de cuisson.

Toujours laisser la porte entrouverte.

Réglez la minuterie.

Le gril fonctionne.

A mi-cuisson, retournez les aliments à griller.

En fin de cuisson

Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.

Sinon ramenez la minuterie sur zéro.

FONCTION CONVECTION NATURELLE

Pour cuire viandes, poissons, gratins, soufflés, pâtisseries...

Placez la grille à la hauteur souhaitée. Disposez le plat avec les aliments dans le four et fermez la porte.

Fig. 14

Positionnez le sélecteur de fonction sur la position four. Réglez le thermostat à la température désirée.

Réglez la minuterie.

Le four chauffe.

En fin de cuisson

Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.

Sinon ramenez la minuterie sur zéro.

Ne posez pas de plat directement sur la sole lisse.

DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA PLAQUE MODULO

Pour démonter la plaque Modulo

Veillez à la manipulation de la plaque.

Attendez 30 minutes qu'elle refroidisse sinon utilisez des gants en prenant le bord de la plaque, mais sans toucher la résistance. Lors des manipulations, soyez toujours vigilants afin de ne pas abîmer les broches de connexion électrique.

Fig. 15

Posez la plaque Modulo sur un plan de travail, résistance **dessus**. Posez vos doigts sur la plaque Modulo à l'opposé des broches et poussez avec les pouces sur le support de la résistance.

Soulevez le support et enlevez-le de la plaque Modulo en dégageant les broches de connexion.

Pour monter la plaque Modulo

Fig. 16

Posez la plaque sur un plan de travail. Positionnez les broches de connexion dans le trou de la plaque, résistance contre la plaque.

Fig. 17

Posez la résistance et son support sur la plaque.

Les doigts posés sur l'arrière de la plaque, appuyez avec les pouces sur le support et sur la résistance. Clipsez le support de la résistance dans la plaque Modulo.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

Avant tout entretien ou nettoyage, débranchez et laissez refroidir le four. Nettoyez la porte, les parois intérieures métalliques et les surfaces émaillées ou laquées avec de l'eau. Séchez.

N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.

Pour faciliter le nettoyage

Pour les parois autonettoyantes après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.

Fig. 18

Les résistances de voûte et de gril sont rabattables.

Ne forcez jamais pour relever ou rabattre les résistances.

Fig. 19

Pour faciliter le nettoyage, votre four est équipé d'une sole lisse chauffante. Essuyez les parois avec une éponge humide.

Fig. 20

Tous les accessoires (grille, plat, broche) se nettoient à l'eau additionnée de détergent.

Pour entretenir la plaque Modulo

La plaque Modulo peut être lavée et passée au lave-vaisselle, mais il est indispensable de démonter la résistance de la plaque.

La résistance ne peut pas être détachée de son support.

Fig. 21

La résistance amovible ne doit pas être immergée, ni passer au lave-vaisselle.

Un seul coup d'éponge suffit pour entretenir le support.

Fig. 22

Vous pouvez ranger la plaque en la glissant sous le four grâce aux rails prévus à cet effet.

Pour remplacer l'ampoule

Débranchez le four et laissez-le refroidir.

Dévissez le hublot en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de détergent. Séchez-le bien.

Dévissez l'ampoule et remplacez-la (15W-220/230V 300° C). Revissez le hublot.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Les temps indiqués peuvent varier en fonction du poids, de la taille ou de l'épaisseur ainsi que de la température initiale des aliments. Ils pourront être augmentés ou diminués en fonction du goût de chacun. Les températures indiquées sur votre four sont données à titre indicatif.

LES FONCTIONS MODULO

Fonction Modulo : Four Réduit Rapide

Plaque amovible au 4ème niveau, résistance vers le bas.

Plat posé sur plaque amovible.

Départ toujours à froid.

Aliments	Position thermostat	Temps
Pizza surgelée	240° C	7 min.
Pizza fraîche	240° C	13 min.
Flammeküecher surgelée	260° C	10 min.
Escargots surgelés	200° C	8 min.
Barquette de lasagnes surgelées (450 g)	240° C	32 à 35 min.
Nuggets de dinde ou de poulet surgelés	240° C	10 min.
Cordons bleus de dinde frais	220° C	10 min.
Quiche sans pâte	240° C	13 min.
Parmentier sauce moutarde	260° C	20 min.
Pain de courgette à la Grecque	260° C	14 min.
Jambon braisé	240° C	7 min.
Andouillettes sauce Normande	240° C ou 260° C	18 à 20 min.
Rosbif (850 g)	240° C ou 260° C	20 à 25 min.
Cuisses de poulet	220° C	35 à 40 min.
Cailles	220° C	40 min.
Filets de poisson au vin blanc	240° C ou 260° C	12 à 15 min.
Pavé aux pommes	240° C	12 min.
Gratin de fruits	260° C	6 min.
Brochettes de fruits	260° C	6 min.
Galette au chocolat	150° C	16 min.

Pour les préparations épaisses, prenez des plats assez grands pour cuire plus rapidement afin d'optimiser les résultats dans la fonction (ne pas brûler le dessus).

Si vous retirez la plaque Modulo à la fin de la cuisson, utilisez toujours un gant afin de ne pas vous brûler.