

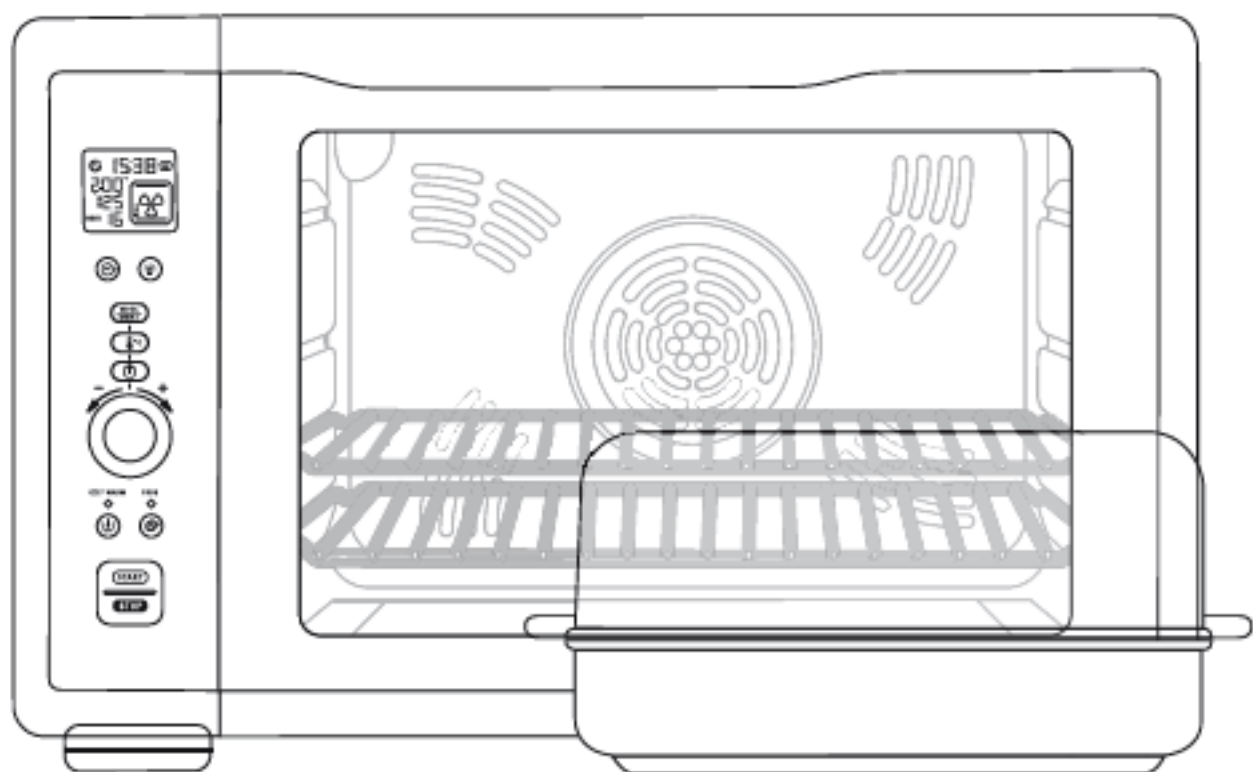
Rowenta®

FR

NL

DE

GB



www.rowenta.com

SOMMAIRE

Français

INTRODUCTIONS

- 1 • Gamme gourmet de Rowenta 4
- 2 • Mon four Rowenta en un clin d'œil 4

DESCRIPTION 6

CONSEILS DE SECURITE

- Précautions importantes 6

UTILISATION GENERALE

- 1 • Caractéristiques 8
- 2 • Avant la première utilisation 8
- 3 • Utilisation 9
- 4 • Conseils et généralités 10

DECOUVERTE DE VOTRE FOUR ! 11

MODE MANUEL

- 1 • Descriptif des modes « MANUEL » 11
- 2 • Utilisation des modes « MANUEL » 12

CONSEILS D'UTILISATION 13

MODE MENUS AUTOMATIQUES

- 1 • Descriptif des modes « MENUS AUTOMATIQUES» 14
- 2 • Utilisation des modes « MENUS AUTOMATIQUES » 15

MODE CONFORT

- 1 • Maintien au chaud automatique ☺ 16
- 2 • Départ - cuisson différés ☺ 17
- 3 • Minuteur indépendant ☺ 17
- 4 • Sécurité enfant 17
- 5 • Eclairage intérieur ☺ 18
- 6 • Accessoire : le plat vapeur 3 en 1* 18

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- 1 • Consignes 19
- 2 • Maintenance 20
- 3 • Guide de dépannage 21

GARANTIE 21

ENVIRONNEMENT 21

INTRODUCTION

1 • Gamme gourmet de Rowenta

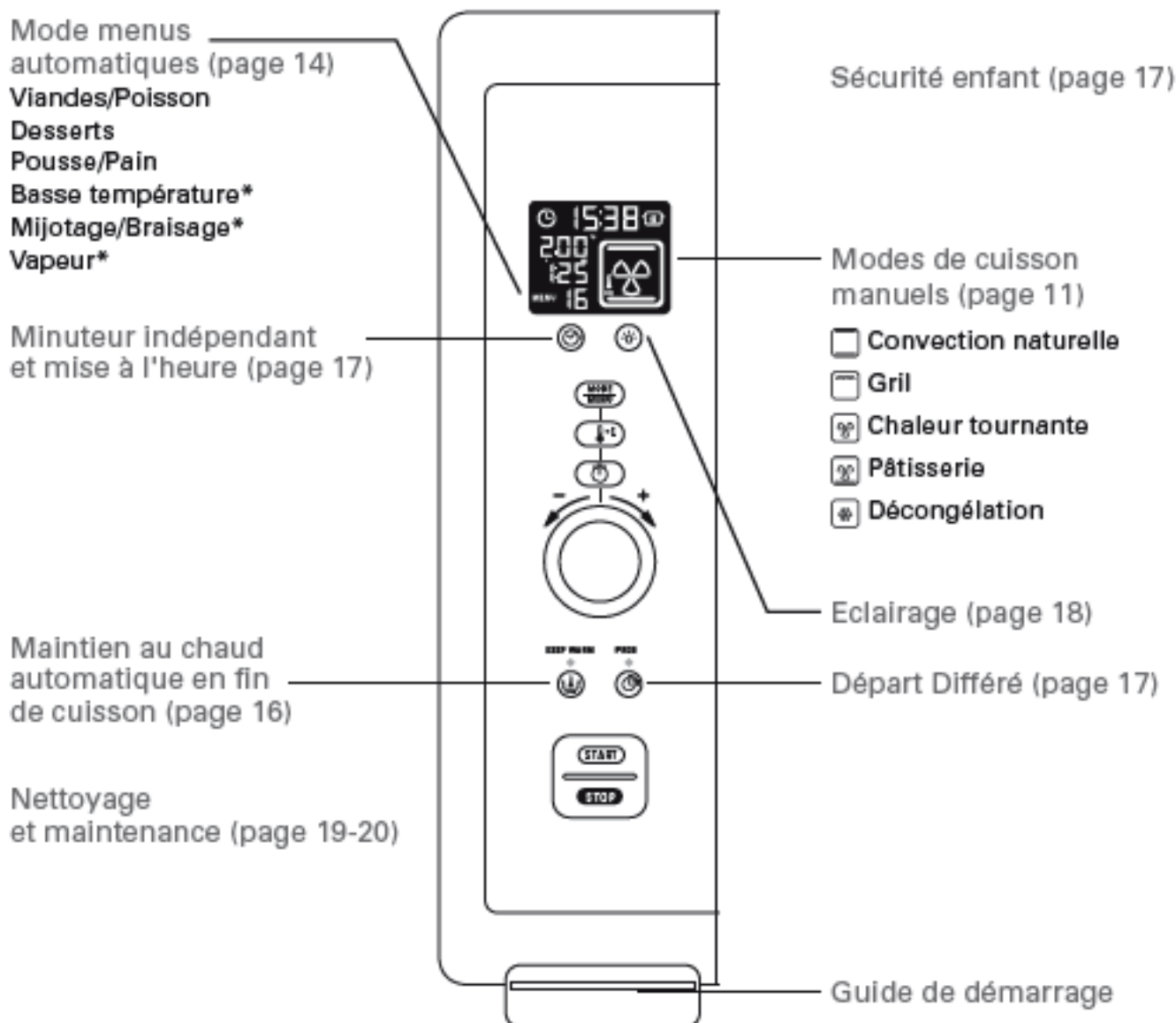
Rowenta a développé pour vous une gamme de fours raffinés intégrant des modes de cuisson inédits dans l'univers des fours posables, comme notamment la cuisson basse température, le mijotage, le mode pain pour accélérer le levage des pâtes, la cuisson vapeur...

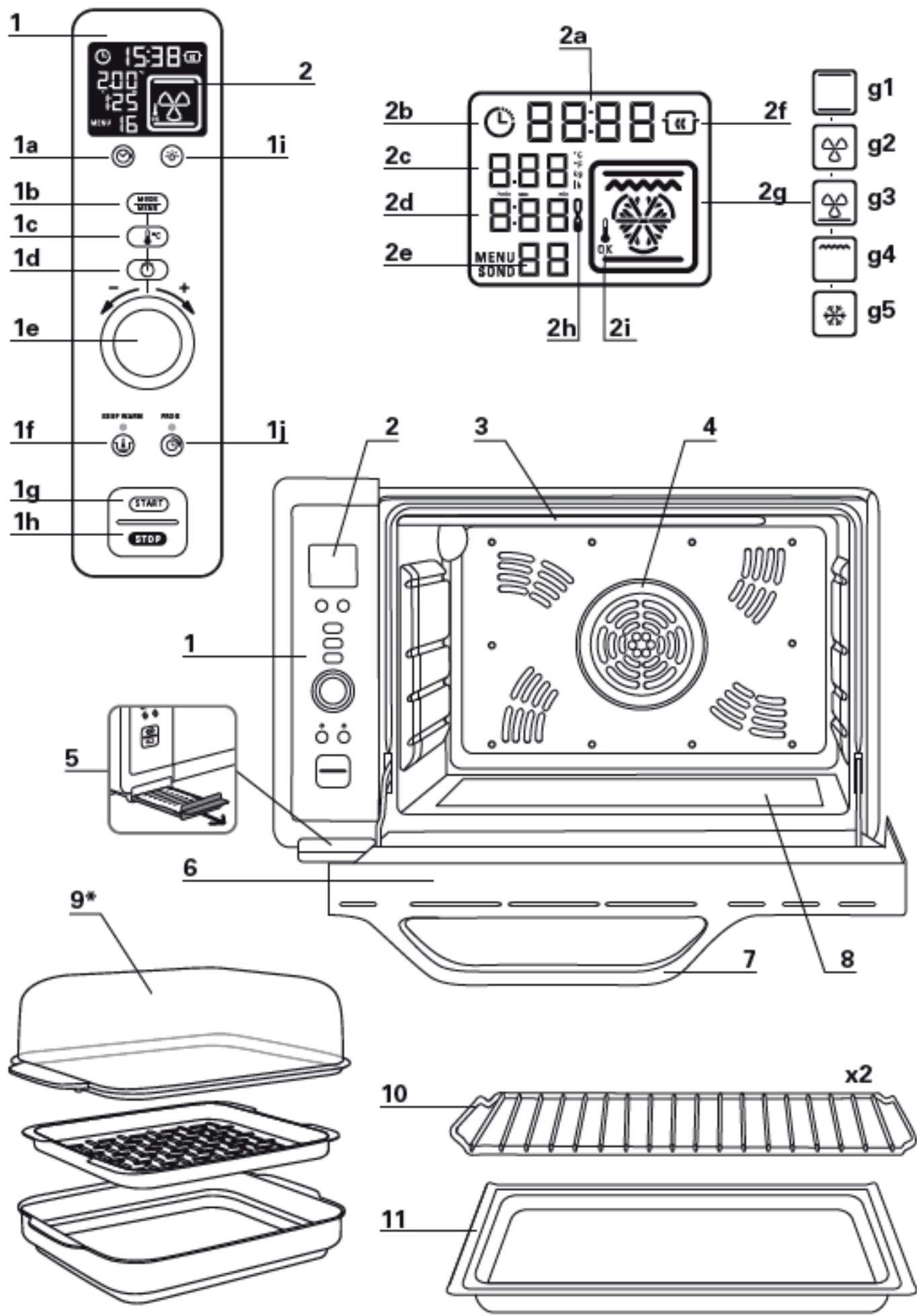
Cette gamme de fours a été particulièrement étudiée pour vous apporter un confort optimal d'utilisation (tableau de bord simplifié, très intuitif), une technologie de pointe et une sécurité optimale.

La notice détaillée ci-après vous permettra de découvrir en toute simplicité toutes les fonctionnalités de ces fours, ainsi que de nombreux conseils culinaires qui vous guideront au quotidien.

Savoureuses dégustations !

2 • Mon four Rowenta en un clin d'œil





DESCRIPTION

- | | | | |
|---|--|----|---------------------------------------|
| 1 | Panneau de commande | d | Temps de cuisson |
| a | Réglage de l'horloge / minuteur indépendant | e | Menus |
| b | Sélection mode Manuel / Menus Automatiques (recettes préprogrammées) | f | Maintien au chaud automatique |
| c | Sélection température de cuisson | g | Mode de cuisson |
| d | Sélection temps de cuisson | 1. | Convection naturelle / traditionnelle |
| e | Bouton rotatif (sélecteur) de réglage (mode, temps, température) | 2. | Chaleur tournante |
| f | Activation maintien au chaud automatique en fin de cuisson | 3. | Pâtisserie |
| g | Validation / démarrage de cuisson | 4. | Gril |
| h | Stop / veille | 5. | Décongélation |
| i | Eclairage sans cuisson | h | Minuteur indépendant |
| j | Activation de départ cuisson différé | i | Préchauffe cuisson |
| 2 | Affichage digital | 3 | Résistance supérieure rabattable |
| a | Heure | 4 | Chaleur tournante |
| b | Départ différé | 5 | Tirette «Guide de démarrage» |
| c | Température | 6 | Porte vitrée |
| | | 7 | Poignée |
| | | 8 | Sole lisse |
| | | 9 | Accessoire cocotte vapeur 3 en 1* |
| | | 10 | Grilles |
| | | 11 | Lèche frites |

CONSEILS DE SECURITE

Précautions importantes

Prenez le temps de lire toutes les instructions.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

⚠ Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).

⚠ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

⚠ Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.

Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C.

Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.

Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure. Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.

La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour l'éclairage des locaux.

Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille) selon les indications du paragraphe «3.3 • Première utilisation à vide».

Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).

N'utilisez pas l'appareil si :

- celui-ci a un cordon défectueux ou endommagé,

- l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

*selon modèle

Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance. Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre (16A).

Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.

Débranchez l'appareil dans le cas d'un nettoyage important, pour le changement de l'ampoule et en cas d'orage.

N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.

Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.

Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.

⚠ Lors de l'utilisation la face arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.

⚠ Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne touchez pas les parties métalliques ni la vitre.

⚠ La température de la porte et de la surface extérieure peut-être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.

Lorsque la porte est ouverte, ne pas poser de plat sur la vitre.

Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse des vitres. Celles-ci sont en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.

S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Éteignez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.

Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.

Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...

N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.

Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (**ustensiles, grille, objets, plats chauds en fin de cuisson...**).

N'enlevez pas les boutons de commande du tableau de bord lors de son nettoyage.

Ne mettez pas de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou **dégrader le plan de travail**.

N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.

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

Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un Centre Service Agréé.

Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- Dans des fermes,
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- Dans des environnements de type chambres d'hôtes.

Gardez précieusement ces consignes

UTILISATION GENERALE

1 • Caractéristiques

Attention le poids net de l'appareil est de 15 kg, le placer sur une surface capable de supporter ce poids.

2 • Avant la première utilisation

2.1 • Déballage

Déballer votre four suivant la procédure :



Déscotcher et ouvrir les rabats



Retirer les 2 grilles, retirer le lèche frite, retirer le calage supérieur



Sortir le four à 2 personnes

Conservez votre bon de garantie. Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez le soigneusement.

Vérifiez que l'appareil ne soit pas endommagé. Si oui, contactez immédiatement le vendeur ou le service après-vente.

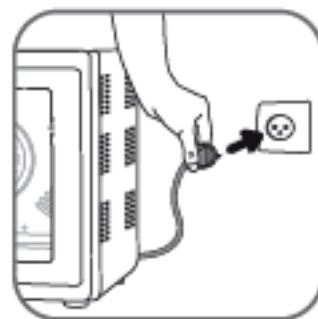
Mettez votre four sur une surface stable. Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four.

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

Retirez tous les accessoires du four (plat 3 en 1).

3 • Utilisation

3.1 • Mise en place




Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de détergent doux. Bien sécher. Fermez la porte. Déroulez le cordon. Branchez sur une prise électrique reliée à la terre.

3.2 • Réglage de l'horloge




Après le branchement du four, l'afficheur digital indique l'horloge par défaut à "00:00" avec les heures clignotantes.

A l'aide du bouton rotatif (1e), tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour avancer ou dans l'autre sens pour reculer jusqu'à l'affichage de l'heure qui convient.

Appuyez sur la touche  pour valider et passer au réglage des minutes.





A l'aide du bouton rotatif (1e), tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour avancer ou dans l'autre sens pour reculer jusqu'à l'affichage des minutes qui convient.

Appuyez de nouveau sur la touche  pour valider : votre horloge est réglée.

Modification du réglage de l'horloge : appuyez longuement sur la touche "horloge", l'afficheur digital indique l'horloge "00:00". Réglez l'horloge comme paragraphe ci-dessus.


3.3 • Première utilisation à vide

Faites fonctionner votre four à vide (sans accessoire à l'intérieur) afin d'éliminer tout résidu de fabrication et odeur de neuf.

- Appuyez une fois sur la touche  puis sélectionnez le mode de cuisson "chaleur tournante" à l'aide du bouton rotatif (1e).
- Appuyez une fois sur la touche  puis réglez sur 240°C à l'aide du bouton rotatif (1e).
- Appuyez une fois sur la touche  puis réglez 25 min (le temps s'affichera en heure, minute 0h25).
- Appuyez sur la touche  pour la mise en marche du four.

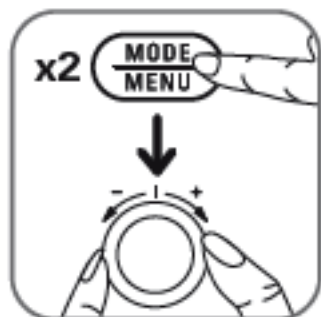
IMPORTANT Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.


3.4 • Arrêt du four

Quel que soit le mode de cuisson utilisé, le four peut être arrêté avant la fin du temps de cuisson. Pour cela, appuyez sur la touche .

Un appui long sur la touche  fait passer le four en mode veille.

3.5 • Démarrage rapide



Vous disposez de 2 modes d'accès à la programmation de votre four : 2 appuis rapides successifs sur la touche  permet de passer du mode manuel aux modes automatiques et inversement.

RAPPEL Si le four est en mode veille, en appuyant sur une touche, le four rappelle le dernier programme.

3.6 • Guide de démarrage rapide

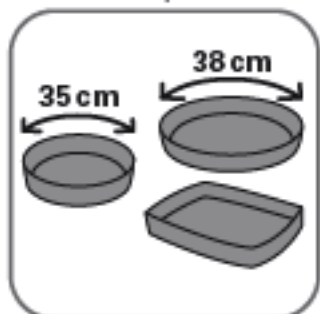


Vous trouverez un guide de démarrage rapide à l'avant du four dans une tirette située sous le tableau de bord (5) :

- au recto, vous trouverez un mode d'emploi pour une cuisson en mode manuel.
- au verso un mode d'emploi pour une cuisson en mode menus automatiques, ainsi que la liste des programmes.

4 • Conseils et généralités

4.1 • Les plats



Pour choisir plats et moules : tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

Pour un plat rond, le diamètre ne doit pas excéder 35 cm.

Pour un plat ovale/rectangulaire, il ne doit pas excéder 38 cm et peut être placé en diagonale.

4.2 • Le temps de cuisson

Il peut varier de 1 minute à 8 heures.

Pour des raisons de sécurité, le mode gril ne peut être utilisé plus de 1h30.

4.3 • Bouton rotatif de réglage (sélecteur)

Le bouton peut-être utilisé dans les deux sens de rotation. Ce qui facilitera le choix dans les menus automatiques, le choix des modes de cuisson ou réglages (poids, température, minuterie).

Le sélecteur permet également de déterminer le poids de la préparation pour les recettes automatiques (voir le paragraphe «2.3 • Sélection poids / nombre de personnes»).

4.4 • L'éclairage intérieur & signal sonore

- Pendant la cuisson ou la décongélation, l'éclairage intérieur est allumé.

Le temps de cuisson restant apparaît à l'écran. Il défile minute par minute.

- A la fin du temps de cuisson, un signal sonore indique la fin de la cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint après 10 minutes et le four s'arrête automatiquement.

- Si vous avez sélectionné le maintien au chaud, le four et l'éclairage restent allumés jusqu'à la fin de ce cycle.

4.5 • Manipulations non autorisées

En cas de panne de courant, toutes les données programmées sont perdues.

S'il y a une anomalie dans le fonctionnement ou dans l'affichage de votre four, débranchez puis rebranchez votre appareil.

Température de cuisson : il n'est pas possible de régler la température en mode gril, maintien au chaud, modes automatiques et décongélation.

DECOUVERTE DE VOTRE FOUR !

Votre four Gourmet électronique dispose de 2 modes de programmation pour vous faciliter la cuisine au quotidien, un mode MANUEL et un mode MENUS AUTOMATIQUES.

- En mode manuel, vous sélectionnez vous-même le mode de cuisson (5 modes de cuisson disponibles), le temps et la température de cuisson.
- En mode menus automatiques, ce sont jusqu'à 28 recettes pré-programmées qui ont été développés pour vous assister dans la réalisation de plats élaborés : il vous suffit d'indiquer le poids ou le nombre de convives, et votre four Gourmet vous recommande le mode, le temps et la température de cuisson. Selon votre goût, le temps de cuisson est ajustable manuellement.

Votre four Gourmet vous facilite par ailleurs la vie de tous les jours grâce aux fonctions de confort qu'il intègre :

- Maintien au chaud automatique 10 heures en fin de cuisson 🕒
- Programmateur de cuisson différée 🕒
- Mode sécurité enfant SECU
- Minuteur indépendant 🕒

MODE MANUEL

1 • Descriptif des modes « MANUEL »



Convection naturelle (ou four traditionnel) : la chaleur est générée par les résistances supérieures et inférieures du four : ce mode de cuisson traditionnel est adapté pour les cuissons de viandes, poissons et desserts.



Chaleur tournante : la chaleur est générée puis brassée par un ventilateur placé à l'arrière du four, ce qui assure une homogénéité de cuisson exceptionnelle dans toute la cavité. Ce mode de cuisson est idéal pour cuire plusieurs plats en même temps, ou encore des pièces de grande taille, le brassage de l'air permettant de cuire ces pièces de manière uniforme.



Cuisson Pâtisserie : cette fonction particulière associe la chaleur tournante, le ventilateur placé à l'arrière du four et la résistance inférieure, ce qui assure à la fois une excellente homogénéité de cuisson mais aussi la croustillance des pâtes : particulièrement adapté pour les tartes salées ou sucrées.



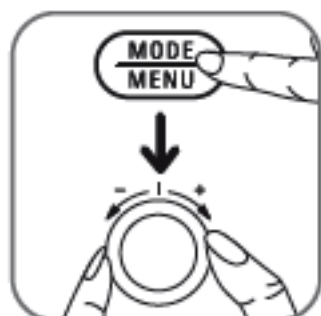
Gril (résistance supérieure) : la chaleur est générée par la résistance supérieure du four : il permet des cuissons gril / barbecue traditionnelles, mais aussi le gratinage de vos plats.




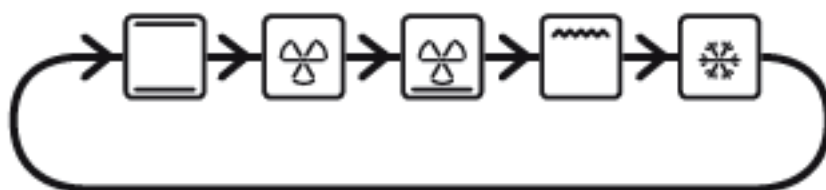
Décongélation : cette fonction particulière fait fonctionner le ventilateur placé à l'arrière du four afin d'accélérer le temps de décongélation des ingrédients que vous placerez dans votre four, sans risque de cuisson. La température est fixe (pas possibilité de réglage).

2 • Utilisation des modes « MANUEL »

2.1 • Sélection des modes de cuisson




Pour choisir le mode de cuisson, appuyez sur la touche . Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton rotatif (1e).

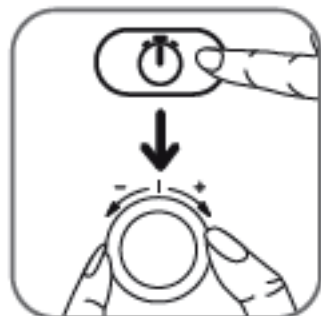



2.2 • Sélection de la température








Appuyez sur la touche . Réglez la température souhaitée en tournant le sélecteur jusqu'à obtention de la température désirée de 65°C à 240°C.

2.3 • Sélection du temps de cuisson





Appuyez sur la touche . Réglez la durée de cuisson en tournant le sélecteur jusqu'à obtention du temps désiré. L'afficheur digital vous indique le temps en heures/minutes (ex. : 0:45).

Appuyez sur la touche  si vous souhaitez lancer la cuisson immédiatement.

A NOTER Après 30 secondes sans appui sur une touche, le four revient en mode veille. A tout moment, vous pouvez corriger votre programmation par un appui sur l'une des touches ,  ou . Un appui long sur la touche , met votre four en veille, mais le programme reste en mémoire.


2.4 • Cuisson

Une fois les réglages effectués, appuyez sur la touche . Le four démarre. L'éclairage intérieur s'allume.

Le motif  clignote dans l'écran digital pendant la phase de préchauffage et devient fixe une fois que la température désirée est atteinte et pendant le reste de la cuisson. Le compte à rebours se fait minute par minute.

A la fin du temps programmé, un signal sonore indique la fin de cuisson. Le four s'arrête de chauffer. L'éclairage intérieur s'éteint au bout de 10 minutes.

2.5 • Arrêt de la cuisson

Quel que soit le mode de cuisson utilisé, le four peut être arrêté avant la fin du temps de cuisson. Pour cela, appuyez sur la touche  :

- Arrêtez la cuisson avec un appui court.
- Mode veille avec un appui long.

CONSEILS D'UTILISATION

Mode Chaleur tournante

- Si vous souhaitez utiliser 2 grilles, disposez-les de façon à laisser un espace suffisant entre les préparations pour que la chaleur circule afin d'obtenir une cuisson homogène.
- Posez vos plats au centre des grilles.
- Ne posez jamais de plat directement sur la sole lisse émaillée.

Mode Gril

- Vous avez à votre disposition un gril pour saisir vos viandes ou gratiner vos préparations.
- Pensez à préchauffer.
- Posez votre plat ou vos viandes sur la grille le plus près possible de la résistance de gril sans que vos aliments ne touchent la résistance (2 cm).
- Mettez le plat lèche-frite avec un peu d'eau sur le gradin inférieur, afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson, fermez la porte.
- Pour vos viandes, il est nécessaire de retourner les aliments à griller à mi-cuisson (saucisses, côtes de porc...).

Mode Décongélation

- Pour accélérer la décongélation naturelle de vos aliments.
- Placez la grille sur le niveau le plus bas. Mettez les produits surgelés dans un plat. Posez le plat sur la grille. Fermez le four.
- Vous ne pouvez pas régler la température en mode décongélation (celle-ci est réglée automatiquement à 40°C).

MODE MENUS AUTOMATIQUES

1 • Descriptif des modes « MENUS AUTOMATIQUES »

Votre four dispose de menus pré-programmés : il va déterminer automatiquement le mode, le temps et la température en fonction du poids ou du nombre de convives que vous allez renseigner. Il gère également les phases de préchauffage et éventuellement de gril en fin de cuisson.

Viandes / Poissons : programmes de 1 à 8

Des menus préprogrammés pour assurer un résultat de cuisson rapide, idéal aux viandes et poissons (bœuf saignant ou à point, rôtis de veau, de porc, agneau rosé ou à point, poulet, poissons entiers...).

Votre four va déterminer le mode, la température et le temps de cuisson selon le poids de la pièce de viande / poisson.

Desserts : programmes de 9 à 13

Programmes de cuisson adaptés à des cuissons délicates (soufflé portion, soufflé entier, tartes aux fruits, quiches, crèmes caramel, crèmes brûlées, meringues...) et bénéficiant d'une précision de régulation très fine (de 5 à 10°), ainsi qu'une diffusion de température homogène.

Votre four va déterminer le mode, la température et le temps de cuisson selon le nombre de convives.

Mode Pain (Pousse / Etuvage / Cuisson) : programmes de 14 à 16

3 programmes de cuisson dédiés :

- **Pousse** : menu conçu pour le levage seul des pâtes.
 - **Pain** : menu combinant les différentes phases de pousse, repos et cuisson, pour le pain.
 - **Brioche** : menu combinant les différentes phases de pousse, repos et cuisson pour les brioches.
- Votre four va déterminer le mode, la température et le temps de cuisson selon le poids de votre préparation.

Cuisson basse température (entre 80 et 120°C) : programmes de 17 à 23*

Ces programmes sont particulièrement recommandés pour les viandes et les filets de poissons, et vous permettront de réaliser des cuissons tendres et moelleuses à cœur, assurant une conservation des saveurs et de la jutosité. Ce sont des cuissons longues – entre 2h30 et 4h00 en général, jusqu'à 7 heures pour le programme Agneau de 7 heures.

Votre four va déterminer le mode, la température et le temps de cuisson selon le poids de la pièce de viande / poisson.

Bien que de très longue durée, les cuissons basse température consomment moins d'énergie que des cuissons traditionnelles.

Cuisson mijotage / braisage : programme 23*

Le menu Mijotage est associé à l'utilisation d'une cocotte de cuisson fermée, vous donnant ainsi accès à la préparation de plats mijotés, braisés, confits, tajines ou encore de plats en sauce – bœuf aux carottes, bœuf bourguignon, pot au feu, ...

Votre four va déterminer le mode, la température et le temps de cuisson selon le poids de la préparation.

Cuisson vapeur : programmes 24 à 28*

Les menus Vapeur sont associés à l'utilisation de votre plat de cuisson 3 en 1 adapté à des cuissons vapeur traditionnelles, (par exemple : poissons, légumes épais ou fragiles / féculents, mais aussi fruits, viandes blanches...) auxquelles on conserve ainsi saveur et qualités nutritionnelles.

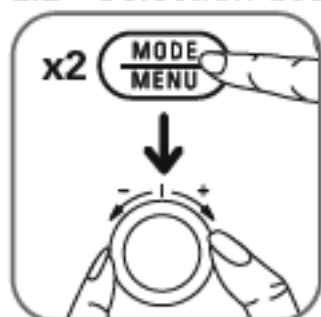
Il vous suffit de verser de l'eau dans le plat entre les niveaux mini et Maxi, de poser les ingrédients à cuire sur le panier vapeur et de sélectionner l'un des 5 menus de cuisson dédiés.

2 • Utilisation des modes « MENUS AUTOMATIQUES »

2.1 • Liste des menus

		Reglages Poids/ Nbr personnes /Dorage	
viandes / poissons	menu 1	Poids (kg)	bœuf saignant
	menu 2	Poids (kg)	bœuf à point
	menu 3	Poids (kg)	rôti de veau
	menu 4	Poids (kg)	rôti de porc
	menu 5	Poids (kg)	poulet
	menu 6	Poids (kg)	agneau rosé
	menu 7	Poids (kg)	agneau à point
	menu 8	Poids (kg)	poisson entier
desserts	menu 9	Nbr de personnes (p)	soufflé portions
	menu 10	Nbr de personnes (p)	soufflé entier
	menu 11	Nbr de personnes (p)	tartes fruits / quiches
	menu 12	-	crème caramel / brûlée
	menu 13	Dorage (d)	meringue
pain	menu 14	-	étuvage / pain pousse
	menu 15	Nbr de personnes (p)	pain
	menu 16	Nbr de personnes (p)	brioche
basse température*	menu 17	Nbr de personnes (p)	basse température - bœuf saignant
	menu 18	Nbr de personnes (p)	basse température - bœuf à point
	menu 19	Nbr de personnes (p)	basse température - veau
	menu 20	Nbr de personnes (p)	basse température - porc
	menu 21	Nbr de personnes (p)	basse température - filets poisson
	menu 22	-	agneau de 7 heures
mijotage / braisage*	menu 23	-	braisage - cuisson cocotte
vapeur*	menu 24	Nbr de personnes (p)	vapeur : légumes épais / féculents
	menu 25	Nbr de personnes (p)	vapeur : légumes fragiles
	menu 26	Nbr de personnes (p)	vapeur : poisson
	menu 27	Nbr de personnes (p)	vapeur : volailles
	menu 28	Nbr de personnes (p)	vapeur : fruits

2.2 • Sélection des menus

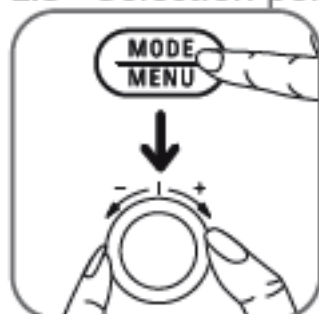


Appuyez 2 fois sur la touche **MODE MENU** pour passer du mode manuel au mode menus automatiques. L'afficheur digital indique MENU et 01 clignote. Choisissez le menu souhaité à l'aide du bouton rotatif (1e).

Validez votre choix en appuyant 1 fois sur **OK**.

Si vous souhaitez revenir au mode manuel, appuyez 2 fois successivement sur la touche **MODE MENU**.

2.3 • Sélection poids / nombre de personnes



Réglez maintenant le poids ou le nombre de personnes à l'aide du sélecteur et validez en appuyant sur ou sur la touche .

Une fois cela validé, le temps, la température et le mode de cuisson sont automatiquement déterminés : vous avez la possibilité de modifier manuellement le temps de cuisson préprogrammé. Pour se faire appuyez sur la touche , indiquez votre choix à l'aide du sélecteur (1e). Validez à chaque fois en appuyant sur la touche ou sur la touche .

Appuyez sur . Le four démarre.

A tout moment, vous pouvez grâce à la touche :

- Arrêtez la cuisson avec un appui court.
- Pause / mode veille avec un appui long.

IMPORTANT Dans le cas du menu 13 (meringues), vous avez le choix entre 3 modes de dorage : blanc «1D», doré «2D» ou ambré «3D».

REMARQUES Certains menus sont pré-réglés quel que soit le nombre de convives (menus 12, 14, 22, 23). Il vous est cependant possible de modifier le temps de cuisson selon votre goût. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire. Tout en utilisant les menus préprogrammés, vous avez la latitude d'ajuster les temps de cuisson. Ils pourront être augmentés ou diminués en fonction du goût de chacun.

IMPORTANT En ce qui concerne les recettes automatiques du bœuf, il s'agit de morceaux allongés (la longueur est supérieure au diamètre) par conséquent si votre morceau a une forte épaisseur, il est nécessaire d'augmenter légèrement les temps de cuisson préconisés.

MODE CONFORT

1 • Maintien au chaud automatique



Votre four dispose d'une fonction de maintien au chaud en fin de cuisson : votre préparation sera maintenue automatiquement à température de dégustation, sans cuisson, et cela jusqu'à 10 heures.

Pour activer/désactiver la fonction maintien au chaud, appuyez sur la touche . Cette fonction peut-être activée/désactivée avant ou pendant la cuisson. Le voyant vert s'allume vous indiquant que la fonction est active.

De même le motif se met à clignoter dans l'écran pendant la phase de cuisson et devient fixe pendant la phase de maintien au chaud.





Il est possible d'utiliser le mode maintien au chaud sans cuisson préalable (pour réchauffer des assiettes par exemples), dans ce cas appuyez sur la touche quand le four est en veille.

ATTENTION Un maintien au chaud prolongé risque de provoquer sur certains plats un dessèchement excessif.


2 • Départ - cuisson différés




Grace à cette fonction, vous pouvez choisir de programmer une heure de fin de cuisson différée.

Après avoir terminé vos réglages (mode, température...), appuyez sur la touche . Le voyant au dessus de la touche s'allume, le motif  apparaît en haut de l'écran qui affiche l'heure de fin de cuisson prévue. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que votre cuisson se termine avec le bouton rotatif. (Réglez sur 20:00, si vous souhaitez que votre cuisson se finisse à 20:00). Appuyez ensuite sur **START** pour valider votre



programmation. Le four se met en veille, le motif  clignote dans l'écran pour indiquer qu'un départ différé est programmé.




A noter pour cette fonction :

- Vous pouvez différer la fin de cuisson de 12 heures maximum
- Lorsque le four est en attente d'un départ différé:
 - si vous souhaitez consulter vos réglages ou l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche **STOP** : le four affiche vos paramètres pendant 5 secondes.
 - si vous souhaitez modifier vos réglages ou l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche **STOP**. Modifier vos réglages. Vous devrez appuyer sur la touche  et régler de nouveau votre heure de fin de cuisson. Valider avec **START**.

3 • Minuteur indépendant



Vous pouvez utiliser le minuteur indépendant de votre four. Cette fonction est très utile pour surveiller les cuissons de vos pâtes, riz, œufs à la coque.

Un appui court sur la touche  permet d'afficher le motif  dans l'écran et d'afficher 0 min :00 sec à l'emplacement «temps de cuisson» dans l'écran. On choisit le temps de minuterie en tournant le bouton rotatif (1e) et on lance le décompte par appui sur la touche **START**. En fin de décompte, le four sonne 3 secondes. Le motif  s'éteint.

Un appui court sur **STOP** met le décompte en pause. Un appui long arrête le minuteur indépendant.


4 • Sécurité enfant



Cette fonction est une sécurité supplémentaire pour éviter à vos enfants toute manipulation inopinée de votre four.

En mode veille, la sécurité enfant maintient le four en veille même si les touches sont enfoncées ou le bouton rotatif tourné.

Activée pendant une cuisson, la fonction interdit toute modification de réglage : seule la touche **STOP** garde sa fonction d'arrêt de cuisson pour des raisons de sécurité.

Pour activer et désactiver la fonction, appuyez pendant 5 secondes sur la touche  jusqu'à ce que le four sonne : le motif « SECU » s'affiche dans l'écran. Lorsque la fonction est active, « SECU » apparaît sur l'écran pour rappel à chaque fois qu'une touche verrouillée est enfoncée.

5 • Eclairage intérieur ☀

Pour faciliter le retrait de vos plats et le nettoyage de votre four.

Appuyez sur la touche ☀. La lumière s'allume sans la mise en marche du four.

Pour éteindre la lampe, appuyez à nouveau sur la touche ☀.

En cas d'oubli, la lampe s'éteindra automatiquement au bout de 15 minutes.

Vous pouvez allumer et éteindre la lampe du four sans démarrer une cuisson, en appuyant sur le bouton ☀.

6 • Accessoire : le plat vapeur 3 en 1*

Votre four est livré avec un plat 3 en 1 permettant :

- Des cuissons traditionnelles (gratins, rôtis...) dans le plat metal anti-adhésif.
- Des cuissons mijotées à couvert, dans le plat metal anti-adhésif et son couvercle verre, associées au menu 23 (mijotage, braisage)*.
- Des cuissons vapeur de légumes, fruits et poisson, dans le plat et le panier vapeur metal anti-adhésif et son couvercle verre, associées aux menus vapeur 24 à 28*.

6.1 • Utilisation du plat en mode traditionnel

Placez vos aliments dans le plat.

Enfilez une grille dans un des gradins du four.

Placez le plat sur la grille.

Sélectionnez le mode ou menu approprié.

RECOMMANDATIONS

- Pour des cuissons de viandes savoureuses, nous recommandons de couvrir votre préparation d'un papier d'aluminium, ce qui évite les évaporations.
- Ne pas poser le plat sur le capot supérieur du four.
- Ne jamais poser le plat directement sur la sole du four.

6.2 • Utilisation du plat en mode mijotage*

- Placez vos aliments dans le plat métal.
- Fermez avec le couvercle en verre.
- Enfilez une grille dans un des gradins du four.
- Placez le plat au centre de la grille et fermer la porte.
- Sélectionnez le menu 23 et indiquez le poids de votre préparation.

6.3 • Utilisation du plat vapeur en mode vapeur*

- Versez 600 ml d'eau à température ambiante dans le plat (**Niveau d'eau à finaliser**).
- Placez le panier vapeur dans le plat.
- Placez les aliments à cuire.
- Fermez avec le couvercle en verre.



*selon modèle

- Posez la grille directement sur la sole du four.
- Placez le plat au centre de la grille et fermer la porte.
- Sélectionnez le menu vapeur approprié (menu 24 à 28) et indiquez le poids de votre préparation.



6.4 • En fin de cuisson

Faite pivoter le plat de 45°C pour avoir accès à une poignée latérale et tirez le plat sur la grille d'une main jusqu'à ce vous ayez accès à la seconde poignée.

RECOMMANDATIONS

- Ne pas mettre plus de 2,5 kg d'aliments dans le panier vapeur
- Pour une meilleure efficacité, bien centrer le plat dans la cavité
- Ne pas utiliser le panier vapeur en dehors de son usage décrit ci-dessus. (directement posé sur la sole, sans plat, sans couvercle, sans eau)
- Les menus vapeur utilisent un mode de chauffe et des températures particuliers. Ne pas utiliser l'accessoire 3 en 1 pour une cuisson vapeur en dehors de ces menus automatiques : Le résultat de cuisson sera décevant et vous risquez d'endommager le plat.
- Ne pas poser le plat sur le capot supérieur du four.
- Ne jamais poser le plat directement sur la sole du four
- Utiliser des gants pour sortir votre plat du four.

6.5 • Entretien du plat

- Le plat et le panier vapeur disposent d'un revêtement anti-adhésif: **ajouter les phrases habituelles..** ne pas utiliser d'outils abrasifs...
- Le couvercle vapeur est en verre haute résistance : nous recommandons cependant de ne jamais verser d'eau sur le couvercle en verre si il est encore chaud. Attendre qu'il refroidisse pour le nettoyer.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE


1 • Consignes

Afin d'en faciliter l'entretien, votre four dispose d'une sole lisse émaillée qui couvre la résistance inférieure, de parois couvertes d'un revêtement antiadhésif ultra-résistant et d'une résistance de grill rabattable.

La porte de votre four est à double paroi : celle-ci a été conçue pour ne pas nécessiter d'entretien particulier : il vous est cependant possible de démonter la vitre intérieure en cas de coulures entre les deux vitres.

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

Avant tout entretien ou nettoyage, laissez refroidir le four.

Appuyez sur le bouton  pour une bonne visibilité de l'intérieur du four.

Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.



Ne pas utiliser de produits d'entretien spécifiques pour métaux (inox, cuivre...).

Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de détergent doux .

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



La résistance supérieure est rabattable mais non amovible. Ne forcez jamais pour manipuler la résistance.

Le four est équipé d'une sole lisse et de parois en émail que vous pouvez nettoyer avec de l'eau savonneuse.

Tous les accessoires (grille, plat) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou peuvent être mis au lave-vaisselle.

2 • Maintenance

2.1 • Changement de l'ampoule intérieure



Pour remplacer l'ampoule, débranchez le four et laissez-le refroidir.

Tournez le hublot d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de détergent.

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

2.2 • Démontage porte



Ouvrez la porte. Veillez à ce que celle-ci repose sur le plan de travail : pour cela, vous pouvez le cas échéant tourner votre four de 90°.

Dévissez les 2 vis des brides au niveau des biellettes de support de porte.

Retirez les deux brides.



La vitre intérieur doit se soulever d'elle-même en partie inférieure pour une meilleur préhension.

Retirez la vitre intérieure et la nettoyer.

Vous avez alors accès à la face intérieure de la vitre extérieure. La nettoyer.

Remettez la vitre intérieure. Attention à bien positionner la vitre : les coins arrondis doivent être en bas. Engagez les coins supérieurs en 1^{er} dans les encoches.

Remettez les brides de fixation.

Revissez les vis sans trop serrer.