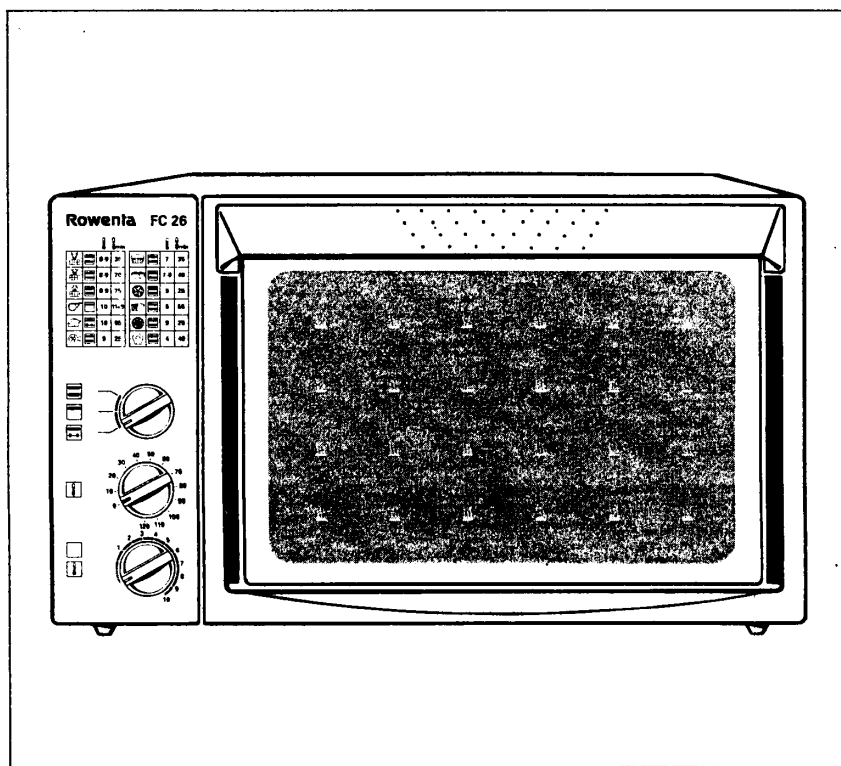


# Rowenta

## Four et Grill Backgrill Oven and Grill

# SERIE FC/TU 26 I.



Mode  
d'emploi

Gebrauchs-  
anweisung

Instructions  
for use

Gebruiks-  
aanwijzing

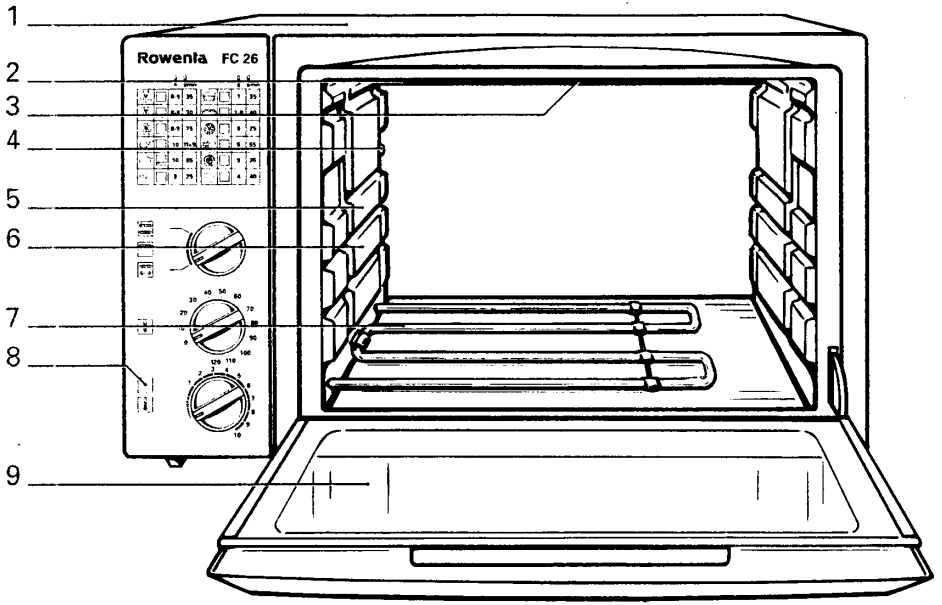
Istruzioni  
per l'uso

Modo  
de empleo

Modo  
de utilização

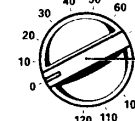
Brugs-  
anvisning

**Rowenta**



**Rowenta FC 26**

	min		min		
	8-9	35		7	35
	8-9	70		7-8	40
	8-9	75		9	25
	10	11+9		5	55
	10	65		9	25
	9	25		4	40



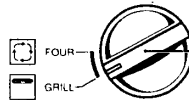
10

11a

13

14

**Rowenta TU 26**  
Chaleur tournante + Grill

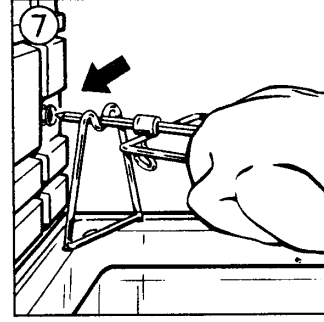
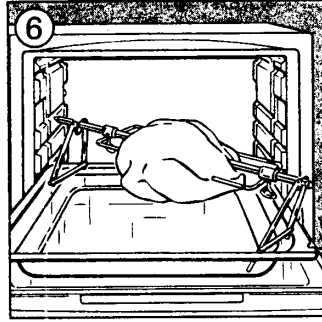
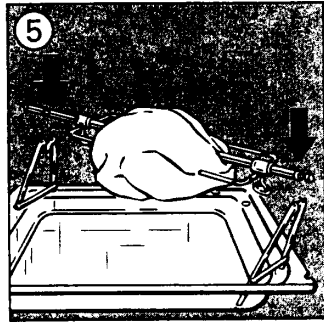
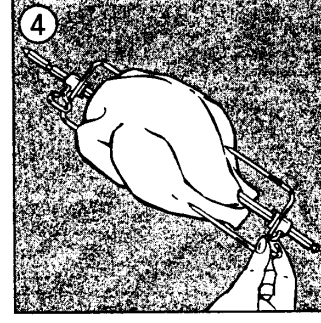
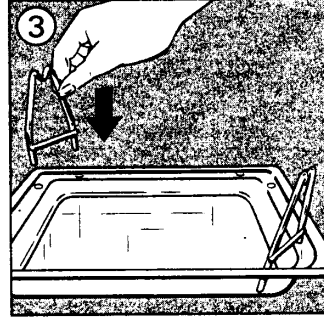
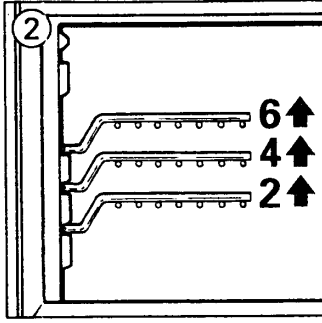
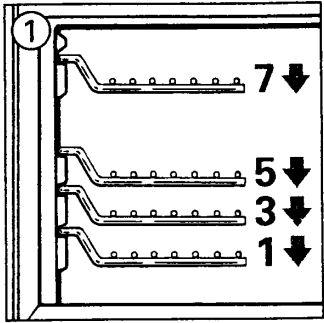


11b

12

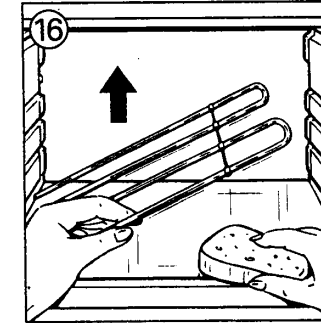
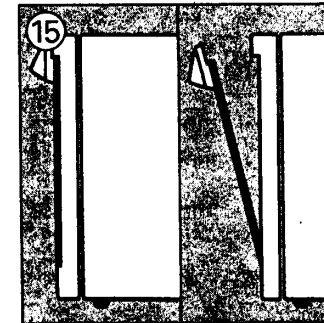
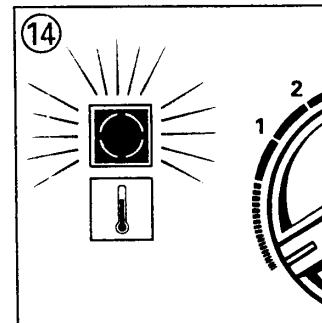
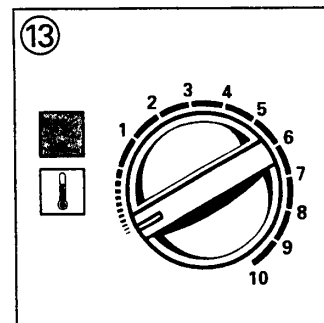
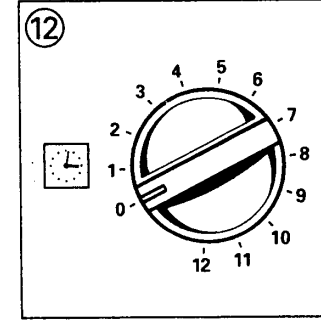
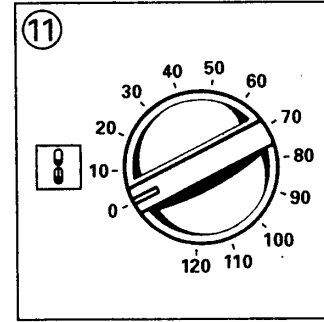
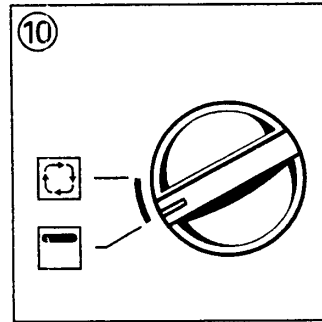
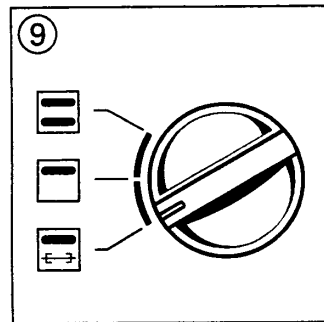
13

14



8

Icon	Temp (°C)	Time (min)	Icon	Temp (°C)	Time (min)
	8-9	35		7	35
	8-9	70		7-8	40
	8-9	75		9	25
	10	11+9		5	55
	10	65		9	25
	9	25		4	40



## Français

### INSTALLER L'APPAREIL :

- Cet appareil n'est pas conçu pour être encastré dans un meuble de cuisine.
- Placer l'appareil sur un plan de travail stable.
- Veiller à maintenir l'appareil à une distance de sécurité de toute paroi.
- Ne pas ranger de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation.
- Brancher sur une prise reliée à la terre.

### PREMIERE UTILISATION :

- Faire fonctionner le four à vide (sans grille, ni plat...) porte ouverte pendant 10 minutes environ pour éliminer l'odeur de "neuf" :
  - régler le programmeur (☺) sur 0 (selon modèle),
  - régler le thermostat sur 10,
  - placer le sélecteur de cuisson sur la position four (☺) ou four chaleur tournante (☺),
  - mettre en marche en réglant la minuterie sur 10.

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

### ASSEMBLAGE :

#### Grille réversible :

1. Cette grille peut-être placée à 4 hauteurs différentes.
2. En la retournant on obtient 3 positions intermédiaires supplémentaires (basse 1 et 2, moyenne 3, 4, 5 et 6, et haute 7).

#### Tournebroche (selon modèle) :

3. Pour installer le tournebroche, mettre en place les 2 supports de la broche sur les bords du plat de cuisson émaillé.
4. Glisser une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur) et visser pour la bloquer. Ficeler viandes et volailles avant de les embrocher, puis glisser la seconde fourchette pointe toujours vers l'intérieur et aussi loin que possible pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue. Dévisser si nécessaire la première fourchette pour recentrer la pièce sur la broche et bloquer les 2 fourchettes.
5. Mettre la broche en place sur les 2 supports.
6. Retirer la grille et introduire le plat dans le four en position basse (1).
7. Introduire l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi gauche du four et l'engager à fond en basculant l'ensemble.

#### Plat de cuisson émaillé :

Introduire le plat en position basse pour recueillir le jus de cuisson ou en position moyenne pour cuire légumes, tartes, pizzas...

### FONCTIONNEMENT :

#### Tableau de cuisson (selon modèle) :

8. Il indique la position du thermostat, le temps de cuisson et la position du sélecteur pour les préparations les plus courantes.

#### Sélecteur de cuisson (selon modèle) :

9. Four, grill et grill/tournebroche.
10. Four chaleur tournante et grill.

**Position four (☺) :** pour cuire viandes, poissons, gratins, soufflés, pâtisseries...

Les résistances voûte et sole sont activées simultanément.

**Position four chaleur tournante (☺) :** pour cuire à la chaleur tournante viandes, poissons, soufflés, pâtisseries...

Le moteur de la chaleur tournante se met en marche.

La chaleur tournante permet la cuisson simultanée de 2 plats.

**Position grill (☺) :** pour griller et gratiner.

Seules les résistances voûte sont activées.

**Position grill/tournebroche (☺) :** pour griller à la broche viandes et volailles.

Le moteur d'entraînement de la broche se met en marche et les résistances voûte sont activées.

#### Minuterie 120 minutes/mise en marche :

11. La minuterie permet de régler le temps de cuisson. Elle commande le fonctionnement de l'appareil. Dès que l'on règle la minuterie, l'éclairage intérieur (selon modèle) s'allume et les résistances sont activées. En fin de cuisson l'appareil s'arrête automatiquement. La cuisson peut-être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie sur zéro.

#### Programmeur 12 heures (selon modèle) :

12. Il permet de différer de 12 heures au maximum le début de la cuisson (en fonction four uniquement). Programmer le nombre d'heures souhaitées avant le début de la cuisson. Régler la minuterie sur le temps de cuisson nécessaire et le thermostat sur la position adaptée à la cuisson. Le four se mettra en marche après écoulement du nombre d'heures programmées et s'arrêtera automatiquement en fin de cuisson. La programmation peut être modifiée à tout moment.

### Thermostat 10 positions :

13. Pour obtenir la température adaptée à toutes les cuissons. Ces réglages peuvent être modifiés en cours de cuisson.

Position	Température approximative (modèle FC)	(modèle TU)
1	90°C	70°C
2	120°C	100°C
3	145°C	125°C
4	165°C	145°C
5	185°C	165°C
6	205°C	185°C
7	225°C	205°C
8	245°C	225°C
9	265°C	245°C
10	275°C	260°C

### Voyant lumineux de fonctionnement :

14. Il s'allume dès que l'on règle la minuterie et le thermostat.

### Porte en verre trempé :

15. La porte du four peut être fermée complètement ou entrouverte. En position four, maintenir la porte fermée. En position grill ou grill/tournebroche, la porte doit toujours être entrouverte.

### UTILISATION :

**Important :** l'appareil ne nécessite pas de préchauffage.

#### Cuisson au four :

- Placer la grille au niveau de cuisson souhaité.
- Disposer un plat avec les aliments dans le four et fermer la porte.
- Mettre le sélecteur en position four (☐).
- Régler le thermostat.
- Régler la minuterie : l'appareil se met en marche.
- En fin de cuisson l'appareil s'arrête automatiquement.

#### Cuisson au four chaleur tournante (selon modèle) :

- Placer la grille de façon à pouvoir centrer un plat dans la hauteur du four.
- Disposer ce plat avec les aliments au centre de la grille afin que l'air chaud circule parfaitement pour obtenir une cuisson uniforme.
- Mettre le sélecteur en position four chaleur tournante (☐).
- Régler le thermostat.
- Régler la minuterie : l'appareil se met en marche.
- En fin de cuisson l'appareil s'arrête automatiquement.

#### Cuisson au grill :

- Placer la grille avec les aliments au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance voûte.
- Introduire le plat de cuisson émaillé en position basse (1) pour recueillir la graisse ou le jus de cuisson.
- Mettre le sélecteur en position grill (☐).
- Toujours laisser la porte entrouverte.
- Régler la minuterie : l'appareil se met en marche.
- A mi-cuisson, retourner les aliments à griller.
- En fin de cuisson l'appareil s'arrête automatiquement.

#### Cuisson au tournebroche (selon modèle) :

- Retirer la grille.
- Ficeler la viande ou la volaille avant de l'embrocher.
- Mettre en place le tournebroche.
- Placer le plat de cuisson émaillé dans le four directement en position basse (1).
- Toujours laisser la porte entrouverte.
- Mettre le sélecteur en position grill/tournebroche (☐).
- Régler la minuterie : la broche commence à tourner.
- En fin de cuisson l'appareil s'arrête automatiquement.
- Ouvrir la porte complètement.
- Tirer la broche pour la dégager de l'ouverture d'entraînement.
- Sortir l'ensemble du four.

### CONSEILS ET PRECAUTIONS :

- Ne pas poser de plat sur la porte du four ouverte.
- Lors d'une cuisson au bain-marie, régler le thermostat sur des positions de température modérées pour éviter une évaporation trop importante. Si nécessaire, augmenter le temps de cuisson.
- Après une cuisson au bain-marie, laisser refroidir le four vide, la porte entrouverte. Essuyer ensuite les traces d'eau.

### ENTRETIEN ET NETTOYAGE :

- Avant tout entretien ou nettoyage, débrancher et laisser refroidir l'appareil.
- Ne jamais projeter d'eau sur la porte en verre trempé lorsqu'elle est encore chaude.
- Nettoyer la porte avec de l'eau additionnée de détergent doux. Sécher.
- N'utiliser ni produit d'entretien agressif (notamment les décapsants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.
- Les parois du four sont autonettoyantes (selon modèle), cependant après une cuisson grasse, faire chauffer l'appareil à vide pour les "régénérer", thermostat 10

pendant 5 minutes, porte fermée et en position four (☐) ou four chaleur tournante (☐).

#### Parois en émail lisse (selon modèle) :

- Essuyer régulièrement les parois avec une éponge et un produit vaisselle.
  - En cas d'éclaboussures importantes, utiliser un produit de nettoyage spécial four (ex. Décap' Four) et suivre les indications données par le fabricant.
16. Pour nettoyer la sole émaillée du four, soulever la résistance. Retirer les petits morceaux d'aliments.
- Tous les accessoires (grille, plat, tournebroche) se nettoient à l'eau additionnée de détergent doux ou peuvent être mis au lave-vaisselle.
  - Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

Sous réserve de modifications !

Four électrique		Modèle FC
Volume utilisable		26 L
Consommation		
- de montée à 200° C		0,14 kwh
- de maintien pendant une heure à 200° C		0,67 kwh
TOTAL		0,81 kwh
		HD 376

Four électrique		Modèle TU
Volume utilisable		26 L
Consommation		
- de montée à 175° C		0,13 kwh
- de maintien pendant une heure à 175° C		0,67 kwh
TOTAL		0,80 kwh
		HD 376