

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Consignes de sécurité

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez vous au "guide de l'utilisateur".

- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur.
- 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.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou d'autres personnes sans assistance et supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés de façon à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.
- Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), thermostat sur +/- 260°C pendant 15 à 20 minutes environ.
- 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.
 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.
- 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.
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- 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.

- Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Malgré la haute protection thermique, ne pas toucher 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.
- Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est 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. Éteuffez 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...*).
- Ne pas mettre 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 de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- Manipuler avec précaution la porte de votre four, tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection, donc tout danger pour l'utilisateur.

ROWENTA

Mode d'emploi

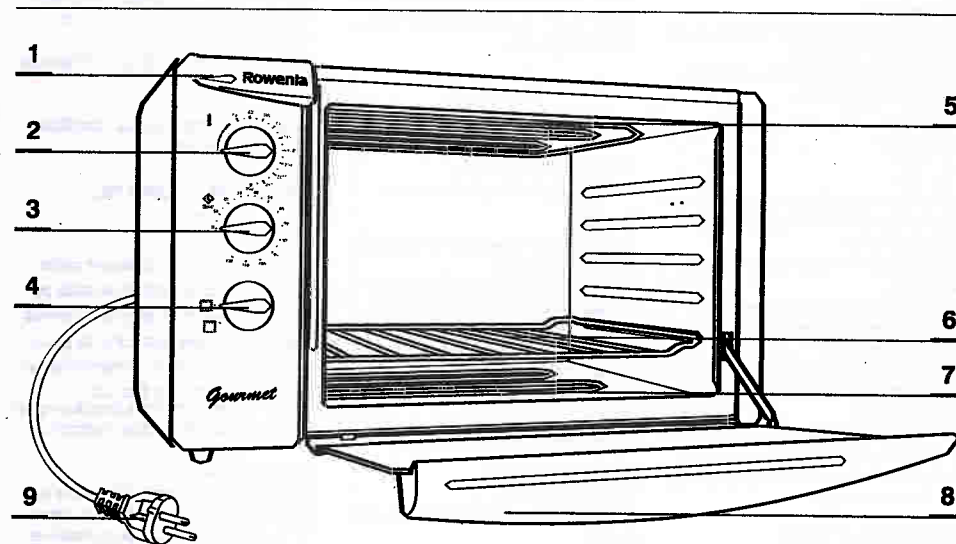


Schéma descriptif

- 1 Voyant lumineux de fonctionnement
- 2 Thermostat
- 3 Minuterie

- 4 Sélecteur de fonction :
- four
- grill
- 5 Résistance de voûte rabattable
- 6 Grille réversible

- 7 Résistance de sole relevable
- 8 Porte avec poignée isolante
- 9 Cordon

Garantie

Garantie limitée à un an. Vous référer à la carte de garantie ou au certificat de garantie imprimé sur l'emballage.

Réf : 3312105- 1^{ère} édition - Juin 2005 - TB

Document sujet à modification

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 la grille du four. Déroulez complètement le cordon.

Branchez. 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.

CONNAITRE VOTRE FOUR

Thermostat

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

Vous pouvez modifier vos réglages en cours de cuisson.

Minuterie

Dès que vous activez la minuterie et que le thermostat est enclenché, le four fonctionne. Elle permet de régler le temps de cuisson.

Lorsque le temps programmé est écoulé, elle sonne et 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.

Grille réversible

Vous pouvez placer la grille à 4* hauteurs différentes, en la retournant vous obtenez 4 niveaux supplémentaires.

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

FONCTION FOUR

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. 3

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 résistance de sole.

FONCTION GRIL

Pour griller et gratiner

Placez la grille en position haute.

Fig. 4

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, mais sans la toucher.

Introduisez un 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.

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.

Fig. 4

Ne forcez jamais pour relever ou rabattre les résistances.

Pour faciliter le nettoyage, votre four est équipé d'une résistance de sole relevable et d'une résistance de voûte rabattable. Essayez les parois avec une éponge humide.

La grille se nettoie à l'eau additionnée de détergent.

TABLEAU DES TEMPS DE

CUISSON

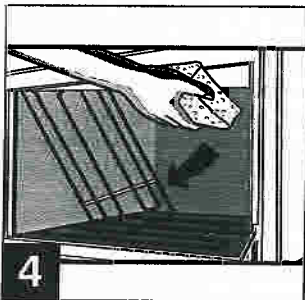
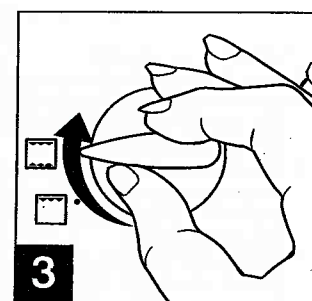
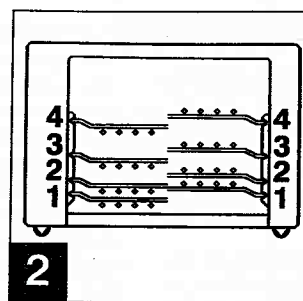
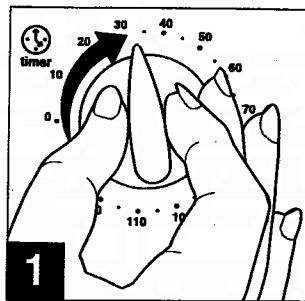
Les temps indiqués peuvent varier en fonction du poids, de la taille ou de l'épaisseur ainsi que de la température initiale des aliments. Ils pourront être augmentés ou diminués en fonction du goût de chacun. Les températures indiquées sur votre four sont données à titre indicatif.

Selon modèle :

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

Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables. Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



Plats cuisinés	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Position de la grille
Poulet (1,5 kg)	220/240	75	1
Rôti de porc (= 1 kg)	220/240	75	1
Rôti de veau (= 1 kg)	220/240	70	1
Rôti de bœuf (= 800 g)	220/240	35/40	1
Epaule d'agneau (1,5 kg)	220/240	60	1
Filet mignon (porc)	200/220	50	1
Gigot d'agneau	220	65	1
Filets de poisson	220/240	25	2
Truite	220/240	25	2
Gratin de poisson	220/240	30	2
Gratin de légumes	220	25	2
Gratin dauphinois	220	75	2
Légumes farcis	200	50	2
Lasagnes	220	30	2
Tomates farcies	200/220	40	1
Soufflé au fromage	200	35	1
Pizza surgelée	220/240	20/25	2
Quiche	220/240	25	3
Tarte aux pommes	240	25/30	3
Brioche	125	40	1
Cake	150	55	1
Ciafnutis	150/175	50	2
Crème renversée	220/240	35/40	1
Flan	220/240	40	1
Gâteau mousseline	150/175	35/40	1