

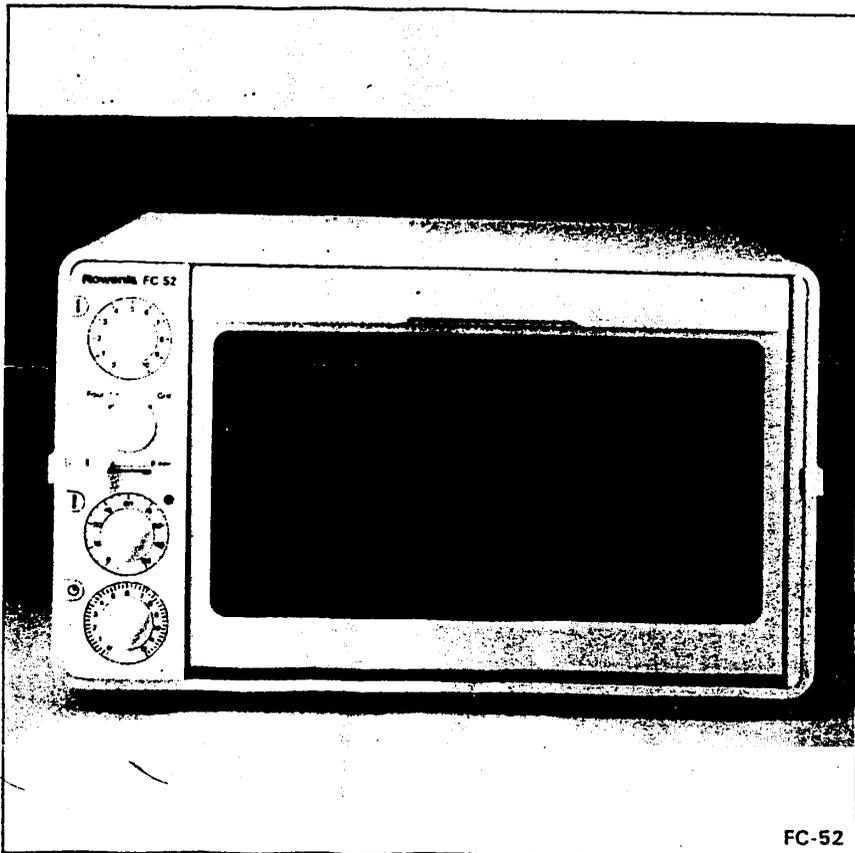
# Rowenta

## Fours posables

FC-42  
FC-43  
FC-52  
FC-521

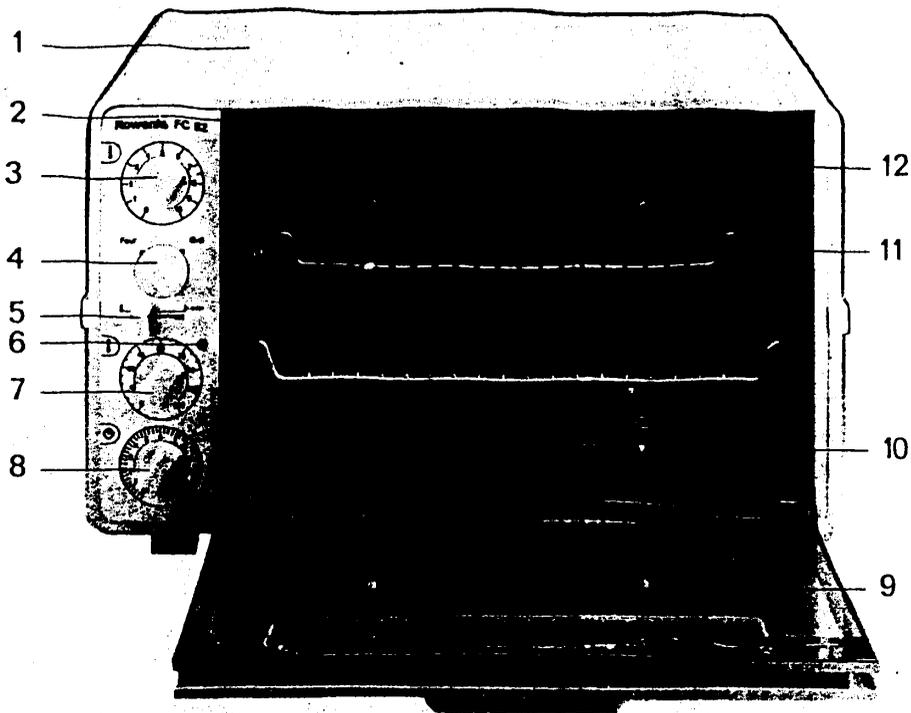
22 MAI 1992

Mode d'emploi et recettes



FC-52

**Rowenta**



**Descriptif de l'appareil**

- 1 Corps de l'appareil
- 2 Résistance infrarouge voûte
- 3 Bâton de thermostat à 10 positions
- 4 Bouton four/grill (+ tourne-broche FC-43/FC-52)
- 5 Curseur de mise en place de la broche (FC-43/FC-52)
- 6 Voyant lumineux de contrôle
- 7 Minuterie 120 mn
- 8 Programmateur 12 heures (FC-52)
- 9 Porte en verre trempé (2 positions) avec poignée isolante
- 10 Résistance sole
- 11 Ouverture d'entraînement de la broche (FC-43/FC-52)
- 12 Parois démontables autonettoyantes par catalyse

Consommation d'énergie d'après la norme Cenelec HD 376 :

Montée à 200° C 0,25 KWh

Maintien pendant 1 heure à 200° C 0,60 KWh

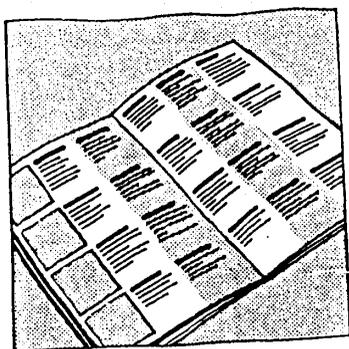
TOTAL 0,85 KWh

## SÉCURITÉ

- Antiparasitage conforme à la norme CEE 87/308.
- La sécurité des appareils Rowenta est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- ▶ Courant alternatif seulement. Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaque de l'appareil
- ▶ Votre appareil est un appareil de la classe d'isolement I.  
Pour une entière sécurité, le brancher dans une prise de courant avec terre.
- ▶ Lorsque vous faites griller des morceaux de viande très gras, les éclaboussures de graisse, sur la résistance voûte, peuvent s'enflammer. Cela est sans danger et elles s'éteindront toutes seules. Si celles-ci persistent, fermer la porte afin que les flammes soient étouffées.  
En aucun cas, n'utiliser de l'eau pour éteindre.
- ▶ Un appareil électroménager n'est pas un jouet. L'utiliser hors de portée des enfants. Ne pas laisser pendre le cordon.
- ▶ L'appareil doit être débranché :
  - avant chaque nettoyage et entretien ;
  - tout de suite après l'utilisation, ou lorsque de la graisse s'est enflammée.
- ▶ Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer sur le cordon.
- ▶ N'utiliser un prolongateur que dans la mesure où celui-ci est en parfait état.
- ▶ Lors de la mise en service d'un appareil électroménager, il se produit des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures. Bien utiliser les poignées isolantes et mettre en garde les autres utilisateurs (ex : porte chaude...).
- ▶ Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé si :
  - le cordon présente des anomalies ou détériorations ;
  - l'appareil est tombé par terre ou présente des détériorations visibles.Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au Centre Service agréé Rowenta le plus proche (liste des adresses ci-jointe).
- ▶ Pour le changement de la lampe intérieure (FC-52), débrancher impérativement l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon, ne confier la réparation qu'à un Centre Service agréé.
- Pour d'éventuelles détériorations de l'appareil dues à une utilisation non adaptée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager Rowenta.

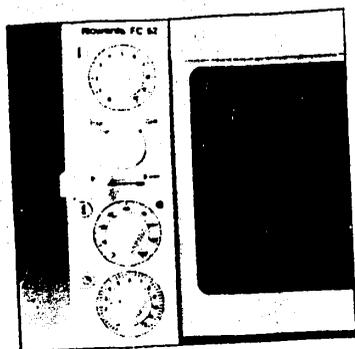
## CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

- Ne pas poser d'objets (ex. : assiettes) sur le corps de l'appareil, afin de ne pas rayer la peinture.
- Se reporter aux tableaux de cuisson et livre de recettes ci-joints pour l'utilisation de votre four.



## AVANT L'UTILISATION

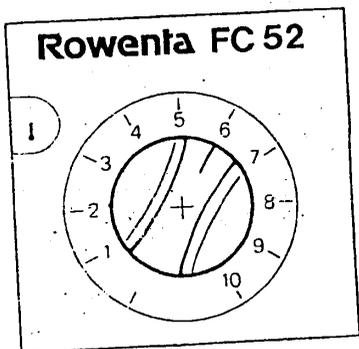
- Déballer l'appareil et les accessoires tenus par les cales en polystyrène.
- Lire attentivement le mode d'emploi.
- Respecter les **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- Nettoyer l'appareil et les accessoires avec un linge légèrement humide.
- Veiller à ce que la résistance sole soit bien enclenchée (FC 43/52) en effet celle-ci peut éventuellement se décrocher pendant le transport.



## PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la toute première utilisation, faire fonctionner l'appareil 10 minutes à vide, porte ouverte, pour éliminer l'odeur du "neuf". Procéder de la manière suivante :
  - placer le programmeur sur 0 (FC-52)
  - placer le bouton de thermostat sur 0
  - placer le bouton sur position Four
  - placer la minuterie sur 10 minutes

Le voyant de contrôle s'allume. L'appareil se met à chauffer. Après 10 minutes, l'appareil s'arrête automatiquement.  
**A noter :** un léger dégagement de fumée peut se produire. Ce phénomène, absolument normal, disparaît rapidement à l'usage.



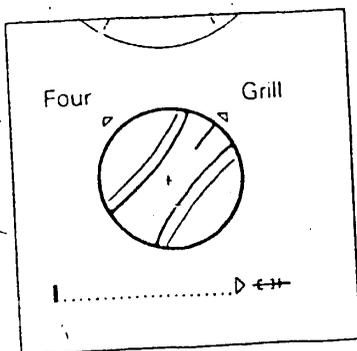
## LES ÉLÉMENTS DU FOUR

- Thermostat 10 positions.

Placer le bouton du thermostat sur la position désirée.

| Pos. | Températ. | Pos. | Températ. |
|------|-----------|------|-----------|
| 1    | 40° env.  | 6    | 160° env. |
| 2    | 60° env.  | 7    | 180° env. |
| 3    | 80° env.  | 8    | 200° env. |
| 4    | 120° env. | 9    | 225° env. |
| 5    | 140° env. | 10   | 245° env. |

La température peut être modifiée en cours de cuisson, simplement en déplaçant ce bouton.



- **Bouton four/grill**

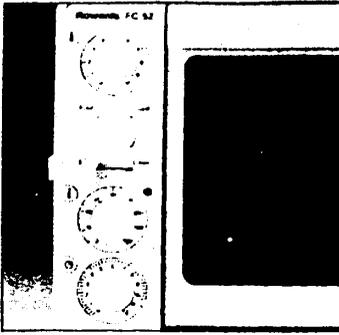
Lorsque l'appareil doit être utilisé comme four, donc avec les résistances sole et voûte (tartes, pâtisseries, gratins, soufflés, etc...), placer le bouton sur four. Dans ce cas, seule la résistance voûte extérieure rougit. La résistance sole est un élément de chauffe d'appoint et elle ne rougit pas. En utilisation grill, placer le bouton sur grill. Les deux résistances voûte rougissent et la résistance sole se coupe.

- **Eclairage intérieur (FC-52)**

Il s'allume dès la mise en marche du four.

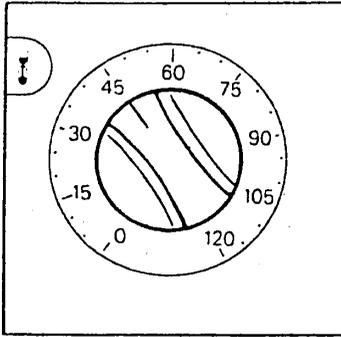
- **Tourne-broche (FC-43/53)**

Le moteur du tourne-broche se met automatiquement en marche lorsque le bouton est en position grill.



● **Voyant lumineux de contrôle.**  
Indique la montée en température du four

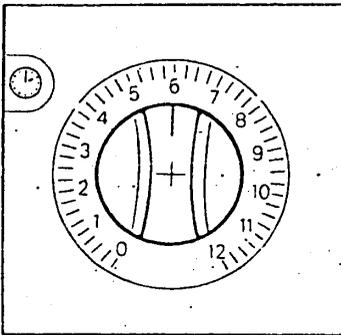
● **Curseur de mise en place de la broche (FC-43/FC-52)**  
Il permet d'enclencher ou de libérer le système broche.



● **Minuterie 120 mn.**

La minuterie est l'élément de mise en marche de l'appareil. Place ce bouton sur le nombre de minutes nécessaires à la cuisson (5 à 120 mn). Dès l'affichage, l'appareil se met en route et le voyant de contrôle s'allume. Le four s'arrête automatiquement lorsque le temps préréglé est écoulé. Si l'on désire arrêter la cuisson avant la fin du temps affiché, ramener ce bouton à 0.

A noter: les temps de cuisson donnés dans le livre de recettes et le tableau peuvent varier légèrement (tolérance au niveau de la minuterie et selon le goût personnel).

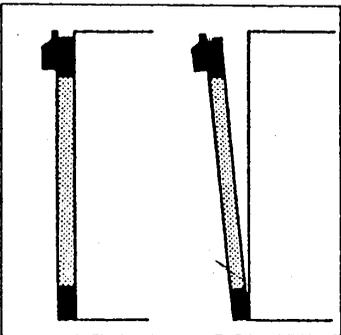


● **Programmeur 12 heures (FC-52)**

Démarrage automatique de cuisson. Placer ce bouton sur le nombre d'heures qui doit s'écouler jusqu'au début de la cuisson et le bouton minuterie sur le nombre de minutes nécessaires à la cuisson.

**Exemple:**

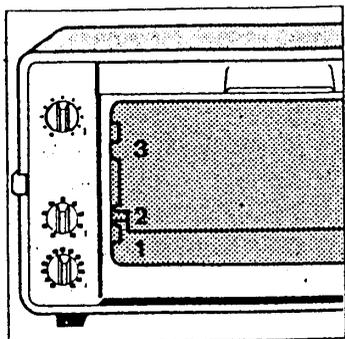
Il est 8 h 00. Le rôti nécessitant une heure de cuisson doit être servi à 13 h 00. Il faut donc positionner le bouton programmeur sur 4 heures après 8 h 00 (à 12 h 00), l'appareil débutera la cuisson. Après 60 minutes de temps de cuisson (à 13 h 00), l'appareil s'arrête automatiquement. Le temps de programmation peut être modifié, simplement en déplaçant ce bouton.



● **Porte en verre trempé.**

**Position Four** = porte fermée.

**Position Grill** = porte entrouverte.



#### ● Niveaux de cuisson.

Glisser la grille réversible au niveau de cuisson souhaité (1, 2 ou 3) selon les indications données dans le tableau de cuisson et selon le grossier de l'aliment à cuire.

**Tarte, pâtisserie, pizza, doivent être introduites au niveau 1, c'est-à-dire le plus proche possible de la résistance sole**

#### ● Tournebrotche (FC-43/FC-52).

Elle est employée pour griller rôtis et volailles.

#### ● Lèche-frite.

La lèche-frite est conçue pour recueillir la graisse ou le jus de cuisson. Tartes, pizzas, légumes farcis, etc., peuvent être cuits, soit directement dans la lèche-frite, soit dans un moule ou plat, sur la grille.

### UTILISATION FOUR

● Brancher l'appareil. Régler le bouton de thermostat sur la position désirée. Placer le bouton sur Four et placer la minuterie sur le temps de cuisson souhaité en ajoutant 10 à 15 minutes pour le préchauffage. L'appareil se met en marche et le voyant lumineux de contrôle s'allume. Fermer la porte et laisser préchauffer le four.

● Après le préchauffage, mettre l'aliment à cuire dans un plat ou dans la lèche-frite puis le placer sur la grille.

**Tarte, pâtisserie, pizza, doivent être introduites au niveau 1, c'est-à-dire le plus proche possible de la résistance sole.** Fermer la porte.

● Lorsque l'appareil s'arrête (après écoulement du temps de cuisson) retirer le plat à l'aide d'un gant anti-chaud. La cuisson peut être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie sur "0". Si on désire programmer la cuisson (FC-52) procéder selon les indications données au paragraphe "programmation" (tenir compte du temps de préchauffage).

#### Quelques conseils

● Lors d'une cuisson au bain-marie, nous vous conseillons de ne pas utiliser des températures trop élevées (ex. : éviter pos. 10), pour empêcher une évaporation trop importante. Si cela est nécessaire augmenter le temps de cuisson.

Utiliser de préférence un plat en terre et non la lèche-frite, pour éviter une évaporation trop rapide.

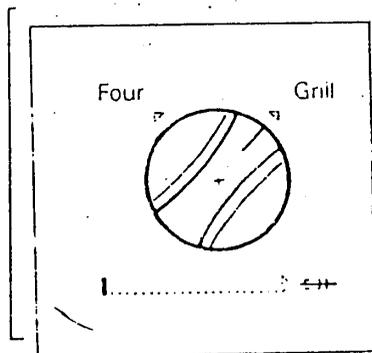
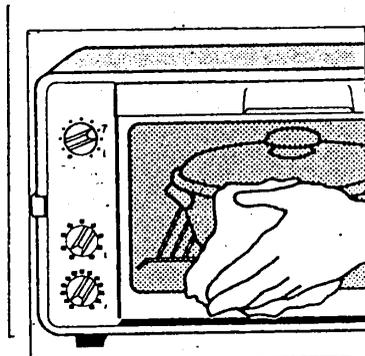
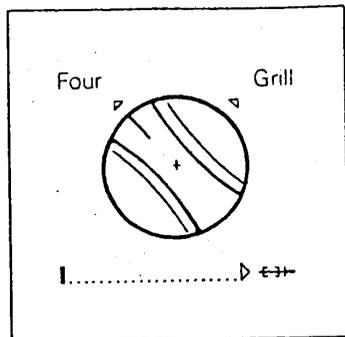
D'autre part, après ce type de cuisson ou celle d'aliments contenant beaucoup d'eau, laisser refroidir le four vide (sans plat cuisiné à l'intérieur) en laissant la porte entrouverte et essuyer les éventuelles traces d'eau.

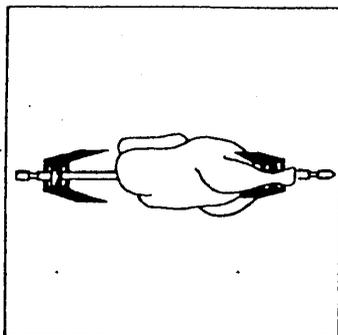
### UTILISATION GRILL (griller et gratiner).

● Brancher l'appareil. Régler le bouton de thermostat sur 10. Placer le bouton sur Grill et placer la minuterie sur le temps de cuisson souhaité en ajoutant 10 à 15 minutes pour le préchauffage. L'appareil se met en marche et le voyant lumineux de contrôle s'allume.

● Après le préchauffage, mettre l'aliment à cuire dans la lèche-frite ou sur la grille (dans ce cas, placer la lèche-frite au niveau sole pour recueillir les graisses) en position 2 ou 3, selon le grossier de l'aliment.

● La porte doit toujours être entrouverte. Retourner la viande à mi-cuisson. Après écoulement du temps de cuisson, l'appareil s'arrête. Retirer l'aliment ou le plat. La cuisson peut être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie sur 0. Il est également possible de programmer la cuisson (FC-52), dans ce cas, procéder aux indications données au paragraphe "programmation" (tenir compte du temps de préchauffage).

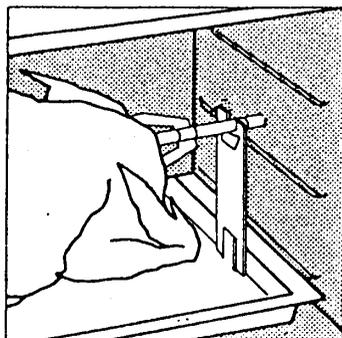




## TOURNEBROCHE (FC-43/FC-52)

### ● Préparation

Glisser une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur puis serrer la vis. Embrocher la viande à griller et glisser la deuxième fourchette aussi loin que nécessaire, de façon à ce que le morceau soit bien tenu par les deux fourchettes. Visser. Veillez ce qu'il soit bien centré. Ficeler toujours la pièce de viande avant d'embrocher.



### ● Installation

Glisser les deux supports métalliques dans les deux fentes situées sur le bord de la lèchefrite, mettre la broche en place, le côté point sur la gauche (ses paliers doivent reposer dans l'encoche de chaque support), puis introduire la lèchefrite au niveau sole. Tirer le curseur sur la gauche (en le soulevant légèrement), le relâcher au moment où la broche se trouve placée face à l'ouverture d'entraînement et le ramener sur la droite. La broche est alors bien enclenchée.

### ● Mise en marche

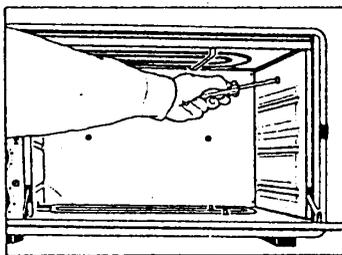
Voir indications données au paragraphe "GRILL". En Grill, la porte doit toujours rester entrouverte.

### ● Après cuisson

Pour dégager la broche en fin de cuisson, ramener le curseur sur la gauche et sortir l'ensemble lèchefrite et broche.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

(Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir). La grille, la lèchefrite et la broche (FC-43/FC-52) peuvent être mises dans le lave-vaisselle. Nettoyer la porte vitrée avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle. Pour nettoyer la partie inférieure du four; soulever la résistance sole qui bascule. Retirer les miettes tombées au fond et essuyer à l'aide d'une éponge.



### Changement des plaques autonettoyantes

Les plaques autonettoyantes sont simplement vissées sur les parois. Pour les remplacer, il suffit de dévisser les plaques usagées. Revisser les plaques neuves (disponibles dans nos Centres Service agréés Rowenta).

- Ne jamais gratter les parois avec des objets pointus ou tranchants ni les nettoyer avec des produits détergents.
- Essuyer de temps à autre le corps extérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge légèrement humide, puis avec un linge doux et sec.

### CONSEILS IMPORTANTS

Les parois de votre four sont autonettoyantes, c'est-à-dire qu'elles se nettoient pendant la cuisson par absorption naturelle des projections de graisse.

Néanmoins, pour leur assurer une plus grande efficacité et une longévité accrue, veuillez observer les recommandations suivantes :

- Après une cuisson grasse (rôti de porc, poulet, etc.) faire chauffer l'appareil à vide pendant 5 minutes sur 10 en position four, porte fermée.

Ceci évite les dégagements de fumée et régénère régulièrement les parois.

- En cas d'éclaboussures importantes, essuyer les parois avec une éponge humide (four refroidi).

- Laisser toujours refroidir le four porte ouverte pour évacuer la condensation de la cuisson, en particulier après une cuisson au bain-marie.

### TABLEAU DE CUISSON

Les valeurs de réglage citées ci-après sont données à titre indicatif. Les temps de cuisson peuvent légèrement varier (humidité et grosseur de l'aliment à cuire).

| Plats cuisinés     | Position du thermostat | Temps de cuisson | Niveau de cuisson   | Bouton Four/Grill |
|--------------------|------------------------|------------------|---|-------------------|
| Pâte Brisée        | 8/9                    | 35/40 mn         | sole (1  )           | F                 |
| Pizza              | 8/9                    | 45 mn            | sole (1  )           | F                 |
| Friands            | 9/10                   | 15 mn            | 1                    | F                 |
| Soufflé            | 8/9                    | 30 mn            | sole (1  )           | F                 |
| Filets de poisson  | 9/10                   | 15 mn            | 2                    | F                 |
| Truites            | 8/9                    | 20/30 mn         | 2                    | F                 |
| Poisson gratiné    | 8/9                    | 30/35 mn         | 2                    | F                 |
| Lotte              | 8/9                    | 30 mn            | 2                    | F                 |
| Rôti de porc       | 10                     | 90 mn            | broche<br>(FC-42) 2  | G                 |
| Filet mignon       | 8/9                    | 50 mn            | 1                    | F                 |
| Rôti de veau       | 8/9                    | 80 mn            | 1                    | F                 |
| Poulet             | 9/10                   | 70 mn            | broche<br>(FC-42) 2  | G                 |
| Pintadeau          | 10                     | 45 mn            | broche<br>(FC-42) 2  | G                 |
| Cailles            | 10                     | 25/30 mn         | 2                    | G                 |
| Côte de bœuf       | 10                     | 25 mn            | 2                    | G                 |
| Agneau (gigot)     | 9/10                   | 60 mn            | 2                    | F                 |
| Gratin de légumes  | 9/10                   | 40 mn            | 1                   | F                 |
| Gratin dauphinois  | 9/10                   | 55 mn            | 1                  | F                 |
| Légumes farcis     | 8/9                    | 45 mn            | 1                  | F                 |
| Lasagnes           | 8/9                    | 40 mn            | 1                  | F                 |
| Hachis parmentier  | 8/9                    | 50 mn            | 1                  | F                 |
| Pâte sablée        | 7/8                    | 30 mn            | 1                  | F                 |
| Brioche            | 7/8                    | 25 mn            | 1                  | F                 |
| Cake               | 8/9                    | 65 mn            | sole (1  )         | F                 |
| Soufflé aux fruits | 8/9                    | 30 mn            | 1                  | F                 |
| Meringues          | 4/5                    | 60 mn            | 1                  | F                 |
| Biscuit            | 7/8                    | 35 mn            | sole (1  )         | F                 |
| Ciafoutis          | 8/9                    | 50 mn            | 1                  | F                 |
| Crème renversée    | 6/7                    | 45 mn            | 1                  | F                 |
| Petits fours       | 5/6                    | 45 mn            | 2                  | F                 |
| Flan               | 6/7                    | 60 mn            | 1                  | F                 |