

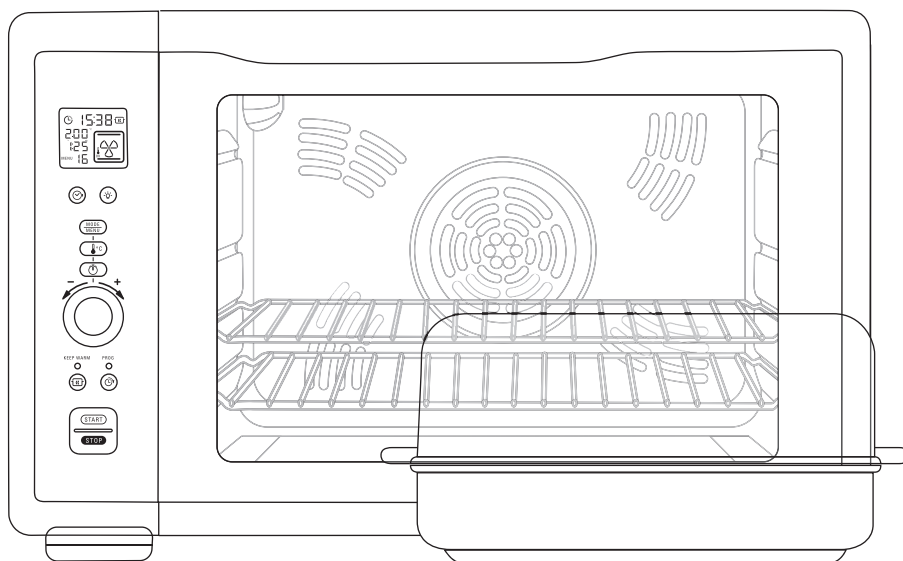
# Rowenta®

FR

NL

DE

EN



[www.rowenta.com](http://www.rowenta.com)

Français

## SOMMAIRE

### INTRODUCTIONS

- 1 • Gamme gourmet de Rowenta 6
- 2 • Mon four Rowenta en un clin d'œil 6

### DESCRIPTION 8

#### UTILISATION GENERALE

- 1 • Caractéristiques 9
- 2 • Avant la première utilisation 9
- 3 • Utilisation 9
- 4 • Conseils et généralités 11

#### DECOUVERTE DE VOTRE FOUR ! 12

#### MODE MANUEL

- 1 • Descriptif des modes « MANUEL » 12
- 2 • Utilisation des modes « MANUEL » 13

#### CONSEILS D'UTILISATION 14

#### MODE MENUS AUTOMATIQUES

- 1 • Descriptif des modes « MENUS AUTOMATIQUES » 15
- 2 • Utilisation des modes « MENUS AUTOMATIQUES » 16

#### MODE CONFORT

- 1 • Maintien au chaud automatique ☹ 17
- 2 • Départ - cuisson différés ☹ 18
- 3 • Minuteur indépendant ☺ 18
- 4 • Sécurité enfant 18
- 5 • Eclairage intérieur ☹ 19
- 6 • Accessoire cocotte vapeur 3 en 1\* 19

#### NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- 1 • Consignes 20
- 2 • Maintenance 21
- 3 • Guide de dépannage 22

#### GARANTIE 22

#### ENVIRONNEMENT 22

# INTRODUCTION

## 1 • Gamme gourmet de Rowenta

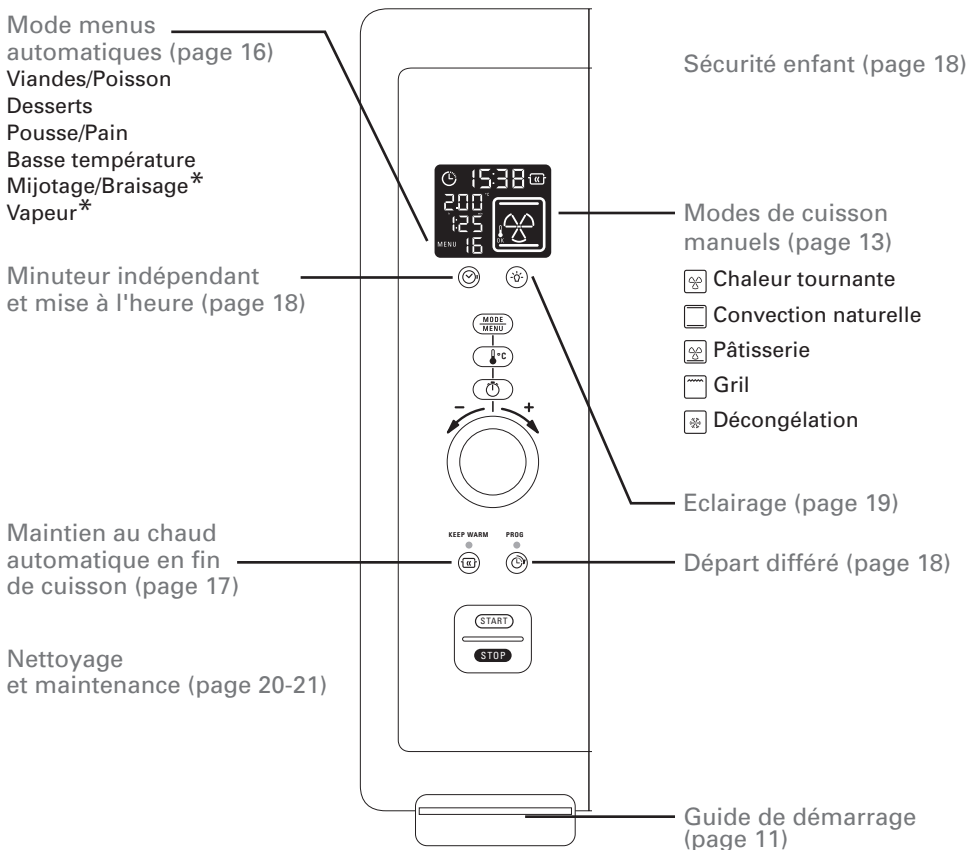
Rowenta a développé pour vous une gamme de fours raffinés intégrant des modes de cuisson inédits dans l'univers des fours posables, comme notamment la cuisson basse température, le mijotage, le mode pain pour accélérer le levage des pâtes, la cuisson vapeur...

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.

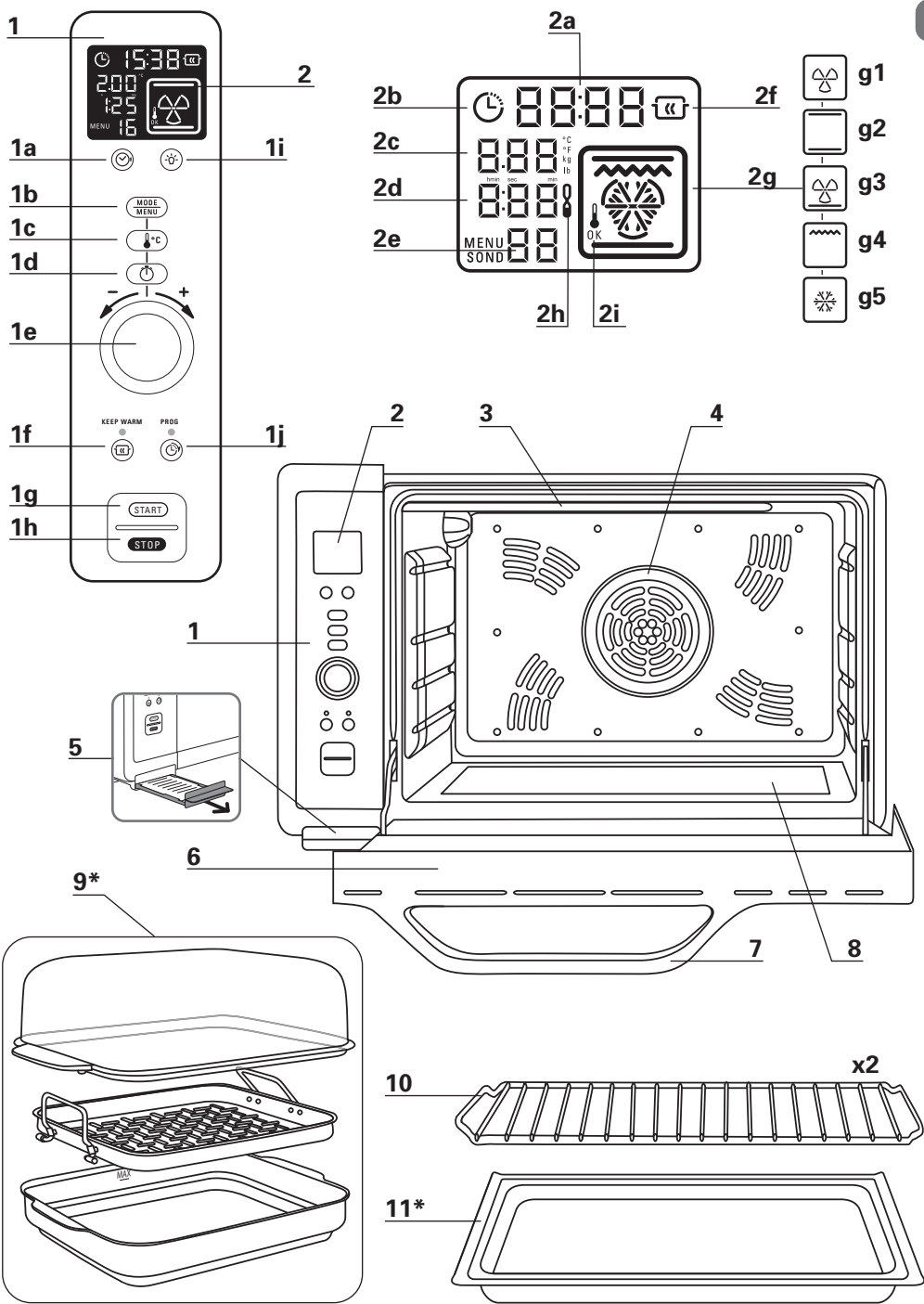
La notice détaillée ci-après vous permettra de découvrir en toute simplicité toutes les fonctionnalités de ces fours, ainsi que de nombreux conseils culinaires qui vous guideront au quotidien.

Savoureuses dégustations !

## 2 • Mon four Rowenta en un clin d'œil



\*selon modèle



\*selon modèle

## DESCRIPTION

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

\*selon modèle

# UTILISATION GENERALE

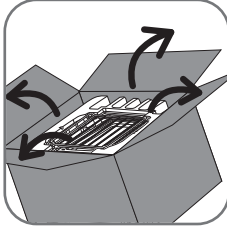
## 1 • Caractéristiques

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

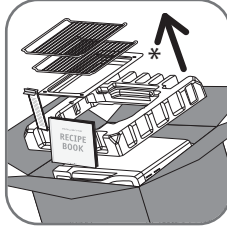
## 2 • Avant la première utilisation

### 2.1 • Déballage (RAPPEL)

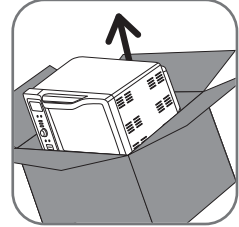
Déballer votre four suivant la procédure :



Déscotechez et ouvrez les rabats



Retirez les 2 grilles, retirez le livre de recettes, retirez le lèche frites\*, retirez le calage supérieur et retirez la tirette « guide de démarrage ».



Sortez le four à 2 personnes **sans le tirer par la poignée.**

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.

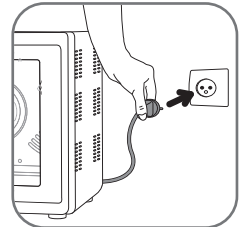
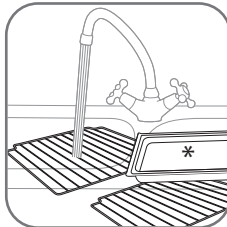
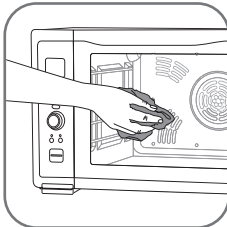
Mettez votre four sur une surface stable. Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four\*.

Retirez tous les accessoires du four (accessoire cocotte vapeur 3 en 1)\*.

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

## 3 • Utilisation

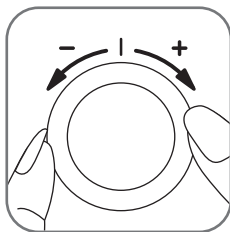
### 3.1 • Mise en place



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


**ATTENTION** Ne pas faire couler d'eau sur le dessus du tableau de bord.

### 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'un 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'un 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 aucun 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 « convection naturelle » 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 45 min (le temps s'affichera en heure, minute 0h45).
- Appuyez sur la touche  pour la mise en marche du four.

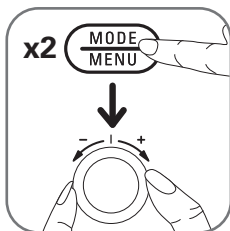
**IMPORTANT** Un dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.


### 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.

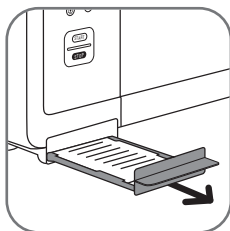
### 3.5 • Démarrage rapide



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

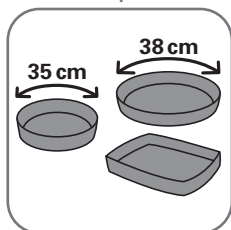


Pour constituer votre guide de démarrage :

- Récupérez la tirette dans le calage supérieur.
- Découpez le guide de démarrage dans la langue de votre choix.
- Glissez le guide dans la tirette.
- Installez la tirette 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.

**ATTENTION** Le couvercle en verre de l'accessoire cocotte vapeur de 3 en 1 (\*) ne doit pas être utilisé en plat de cuisson.

### 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 **au moins 40 secondes** 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 (🕒)
- Programmeur de cuisson différée (🕒)
- Mode sécurité enfant SECU
- Minuteur indépendant (🕒)

## MODE MANUEL

### 1 • Descriptif des modes « MANUEL »



**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.



**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.



**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.



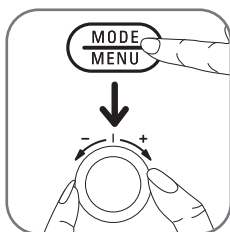
**Gril (résistance supérieure)** : la chaleur est générée par la résistance supérieure du four : il permet des cuissons gril / barbecue traditionnelles, mais aussi le gratinage de vos plats.



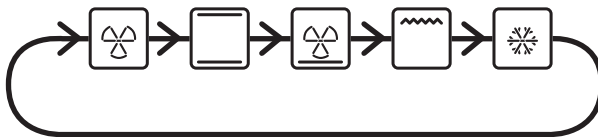
**Décongélation** : cette fonction particulière fait fonctionner le ventilateur placé à l'arrière du four afin d'accélérer le temps de décongélation des ingrédients que vous placerez dans votre four, sans risque de cuisson. La température est fixe (pas possibilité de réglage).

## 2 • Utilisation des modes « MANUEL »

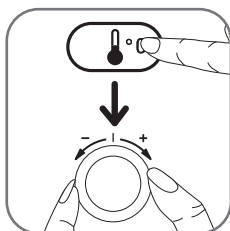
### 2.1 • Sélection des modes de cuisson



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

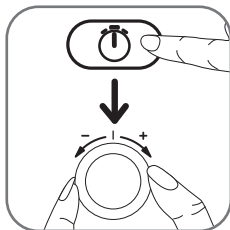


### 2.2 • Sélection de la température



Appuyez sur la touche **°C**. Réglez la température souhaitée en tournant le sélecteur jusqu'à obtention de la température désirée de 80°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 **START** 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 **MODE MENU**, **°C** ou **⏸**. Un appui long sur la touche **STOP** met votre four en veille, mais le programme reste en mémoire.

### 2.4 • Cuisson

Une fois les réglages effectués, appuyez sur la touche **START**. 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 **STOP** :

- **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.
- Poussez les grilles bien au fond du four et bien poser vos plats sur le 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 à 4 cm minimum de la résistance de gril. En aucun cas vos aliments ne doivent toucher la résistance.
- 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...).

**RAPPEL** Il n'est pas possible de régler les températures en mode gril.



### 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).

**IMPORTANT** Lors de certain type de cuisson il peut y avoir un dégagement de vapeur par la porte du four : ce phénomène est tout à fait normal.

# 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 grill 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 22**

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 de l'accessoire cocotte 3 en 1 sans le panier vapeur, 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, ...

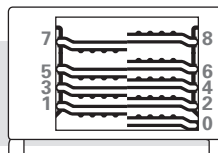
Votre four va déterminer le mode, la température et le temps de cuisson selon le poids de la préparation. L'utilisation de tout autre type d'accessoire de cuisson peut nécessiter de votre part d'ajuster manuellement le temps de cuisson.

### **Cuisson vapeur : programmes 24 à 28\***

Les menus Vapeur sont associés à l'utilisation de votre accessoire cocotte vapeur 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 en respectant le niveau MAX indiqué, 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

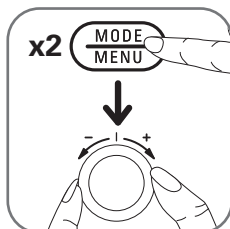


		Réglages Poids/ Nbr de personnes/ Dorage		
<b>viandes /</b>	menu 1	Poids (kg)	bœuf saignant	4
<b>poissons</b>	menu 2	Poids (kg)	bœuf à point	4
	menu 3	Poids (kg)	rôti de veau	4
	menu 4	Poids (kg)	rôti de porc	4
	menu 5	Poids (kg)	poulet	2
	menu 6	Poids (kg)	agneau rosé	2
	menu 7	Poids (kg)	agneau à point	2
	menu 8	Poids (kg)	poisson entier	4
<b>desserts</b>	menu 9	Nbr de personnes (p)	soufflé portions	1
	menu 10	Nbr de personnes (p)	soufflé entier	1
	menu 11	Nbr de personnes (p)	tartes fruits / quiches	1
	menu 12	-	crème caramel / brûlée	3
	menu 13	Dorage (d)	meringue	1
<b>pain</b>	menu 14	-	étuvage / pain pousse	1
	menu 15	Poids (kg)	pain	1
	menu 16	Poids (kg)	brioche	1
<b>basse</b>	menu 17	Poids (kg)	basse température - bœuf saignant	4
<b>température</b>	menu 18	Poids (kg)	basse température - bœuf à point	4
	menu 19	Poids (kg)	basse température - veau	4
	menu 20	Poids (kg)	basse température - porc	4
	menu 21	Poids (kg)	basse température - filets de poisson	5
	menu 22	-	agneau de 7 heures	2
<b>mijotage*</b>	menu 23	-	cuisson cocotte	0
<b>vapeur*</b>	menu 24	Poids (kg)	vapeur : légumes épais <sup>(1)</sup> / féculents	0
	menu 25	Poids (kg)	vapeur : légumes fragiles <sup>(2)</sup>	0
	menu 26	Poids (kg)	vapeur : filets de poisson	0
	menu 27	Poids (kg)	vapeur : filets de volaille	0
	menu 28	Poids (kg)	vapeur : fruits	0

<sup>(1)</sup> pommes de terre - poireaux - haricots - petits artichauts...

<sup>(2)</sup> brocolis - chou fleur - courgettes - carottes...

### 2.2 • Sélection des menus



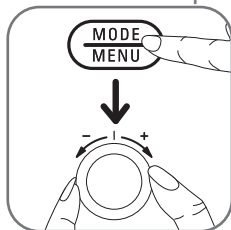
\*selon modèle

Appuyez 2 fois successivement 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 **MODE MENU**.

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

## 2.3 • Sélection poids / nombre de personnes / indice de dorage



Réglez maintenant le poids ou le nombre de personnes ou l'indice de dorage 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 en appuyant à nouveau sur la touche . Appuyez sur . Le four démarre.

A tout moment, vous pouvez grâce à la touche :

- **Arrêter** la cuisson avec un appui court.
- Mettre en **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 de viandes et du bœuf en particulier, 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.

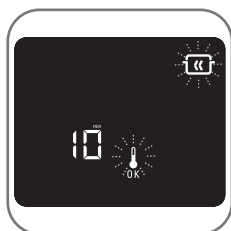
## MODE CONFORT

### 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.

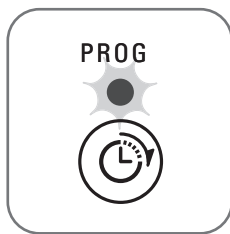
Pour activer/désactiver la fonction maintien au chaud, appuyez sur la touche . Cette fonction peut-être activée/désactivée avant ou pendant la cuisson. Le voyant vert s'allume vous indiquant que la fonction est active.



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 ⌚ apparait 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. Exemple : 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 24 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 (MENU) : 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 horloge ⌚ 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 lampe ☼ 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.

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

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

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

## 6 • Accessoire cocotte vapeur 3 en 1\*

Avec cet accessoire votre four permet :

- Des cuissons traditionnelles (gratins, rôtis...) dans le plat metal anti-adhésif.
- Des cuissons vapeur de légumes, fruits, poissons et viandes, dans le plat avec le panier vapeur métal anti-adhésif et son couvercle en verre, associées aux menus vapeur 24 à 28\*.

### 6.1 • Utilisation du plat en mode traditionnel

Placez vos aliments dans le plat métal anti-adhésif.

Positionnez 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, ni sur la vitre de la porte.
- Ne jamais poser le plat directement sur la sole du four.

**⚠ Ne jamais utiliser le couvercle en verre de l'accessoire cocotte 3 en 1 pour des cuissons en mode traditionnel.**

### 6.2 • Utilisation du plat en mode mijotage\*

Placez vos aliments dans le plat métal anti-adhésif.

Fermez avec le couvercle en verre.

Positionnez 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\*

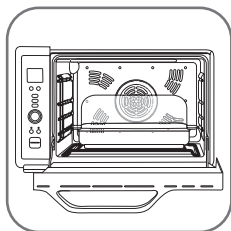
Verser de l'eau à température ambiante dans le plat jusqu'au trait de niveau **MAX** (600 ml).

Placez le panier vapeur dans le plat.

Placez les aliments à cuire.

Fermez avec le couvercle en verre.

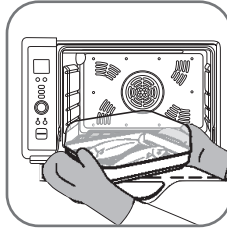
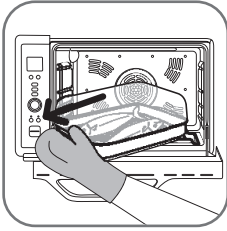
Posez la grille directement sur la sole du four.



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 cocotte vapeur 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, ni sur la vitre de la porte.
- Ne jamais poser le plat directement sur la sole du four.
- Utiliser des gants pour sortir votre plat du four.
- Le couvercle en verre ne doit pas être utilisé en plat de cuisson.
- Il est fortement déconseillé d'ouvrir la porte du four ou le couvercle de l'accessoire cocotte 3 en 1 lors d'une cuisson vapeur.
- N'utilisez jamais d'alcool en cuisson vapeur.
- Ne jamais verser d'eau sur le couvercle en verre si il est encore chaud.
- De la vapeur peut se poser sur la porte du four en cours de cuisson en mode vapeur. Celle-ci disparaîtra en cours de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques dans le plat et le panier vapeur revêtus.

## 6.5 • Entretien du plat

- Le plat et le panier vapeur disposent d'un revêtement antiadhésif : nettoyez-le 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.
- 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

Il est recommandé de nettoyer le four après chaque utilisation pour éviter de carboniser les particules grasses à l'intérieur du four.


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.

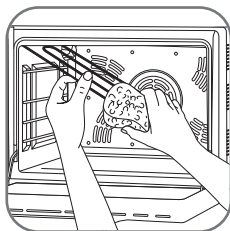
Appuyez sur le bouton  pour une bonne visibilité de l'intérieur du four.

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.

\*selon modèle



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

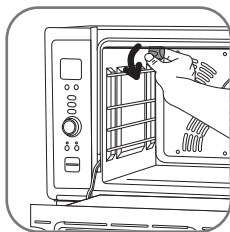
Le four est équipé d'une sole lisse en email et de parois couvertes d'un revêtement antiadhésif que vous pouvez nettoyer avec de l'eau savonneuse.

Tous les accessoires se nettoient à l'eau additionnée de détergent.

La grille, le plat\*, le couvercle en verre\* peuvent être mis au lave-vaisselle.

## 2 • Maintenance

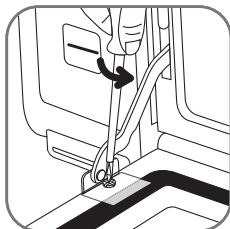
### 2.1 • Changement de l'ampoule intérieure



Pour remplacer l'ampoule :

- ⚠ **débranchez le four** et laissez-le refroidir (1 heure minimum),
- tournez le hublot d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre,
- nettoyez le hublot à l'eau chaude additionnée de détergent à l'extérieur du four. Bien le sécher,
- dévissez l'ampoule et remplacez-la (15W - 220/230V 300°C),
- replacez le hublot en tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.

### 2.2 • Démontage porte

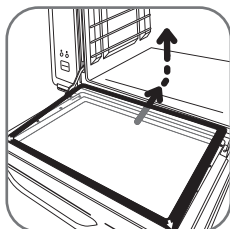


Ouvrez la porte. Veillez à ce que celle-ci repose sur le plan de travail : pour cela, vous pouvez le cas échéant tourner votre four de 90°.

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

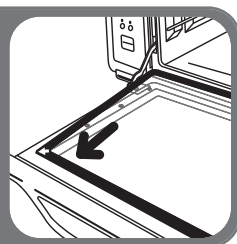
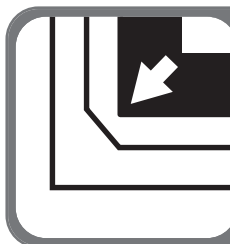
Retirez les deux brides.

**ATTENTION** Lors de la manipulation de la vitre, évitez tout choc sur la tranche du verre. En cas de choc important sur la tranche du verre, la vitre peut se casser par après.



La vitre intérieure doit se soulever d'elle-même en partie inférieure pour une meilleure préhension. La déplacer vers l'intérieur du four pour la dégager de ses encoches de maintien.

Retirez la vitre intérieure et la nettoyer (à l'eau additionnée de détergent). Vous avez alors accès à la face intérieure de la vitre extérieure. La nettoyer.



Remplacez la vitre intérieure (marquages côté intérieur de la porte). Attention à bien positionner la vitre : les coins **arrondis doivent être en bas** (vers l'articulation de la porte). Engagez les coins supérieurs en 1<sup>er</sup> dans les encoches (voir les flèches).

Remettez les brides de fixation. Révissez les vis sans trop serrer.

### 3 • Guide de dépannage

Si vous rencontrez des difficultés avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous.

Problèmes	Causes possibles	Résolution
Ecran d'affichage noir.	Le four n'est pas branché.	Vérifiez le branchement de l'appareil.
La lampe ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.	Changez l'ampoule.
Le four bip en continu et affiche "Err".	Erreur d'initialisation.	Débranchez l'appareil pendant 30 secondes et rebranchez-le.

Si un problème persiste, confiez votre four au Centre Service Agréé Rowenta le plus proche. Voir la liste des Centres Service Agréé Rowenta ou contactez le Service Consommateurs Rowenta : [www.rowenta.com](http://www.rowenta.com)

## GARANTIE

- Cet appareil est uniquement réservé à un usage ménager et domestique ; en cas d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager la marque et la garantie est annulée.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait Rowenta de toute responsabilité.

## ENVIRONNEMENT

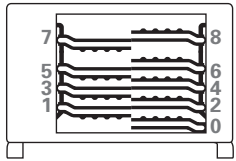








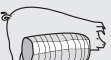


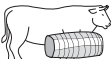


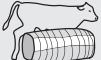














- Conformément à la réglementation en vigueur, tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable : débranchez et coupez le câble avant de jeter l'appareil.
- Environnement : Directive 2002/95/CE.



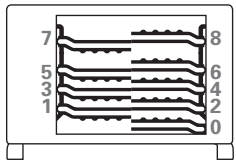
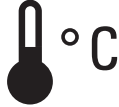










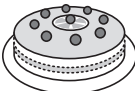





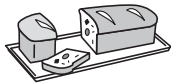

















### Participons à la protection de l'environnement !

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

GUIDE DE CUISSON - BEREIDINGSGIDS -  
GARZEITENTABELLE - COOKING GUIDE

			 °C	
 X 2	3 		210°	20 min
 1,6 kg	 2		180°	1h20
 1050 g	 2		200°	1h00
 1080 g	 2		220°	30 min
 950 g	 2		200°	45 min
	 2		220°	30 min
 X 12	 4*		220°	25 min
	 2		200°	12 min
	 4		210°	18 min

\* Lèche frites - Braadslee - Auffangschale - Oven trays

			 °C	
	 2		180°	1h30
	 4		190°	50 min
	 4		180°	40 min
	 4		180°	30 min
	 2		200°	40 min
	 2		180°	50 min
	 2		160°	50 min
	 2		190°	50 min
	 2		200°	35 min
 600 g	 4*		210°	20 min
 800 g	 4*		200°	20 min

\* Lèche frites - Braadslee - Auffangschale - Oven trays