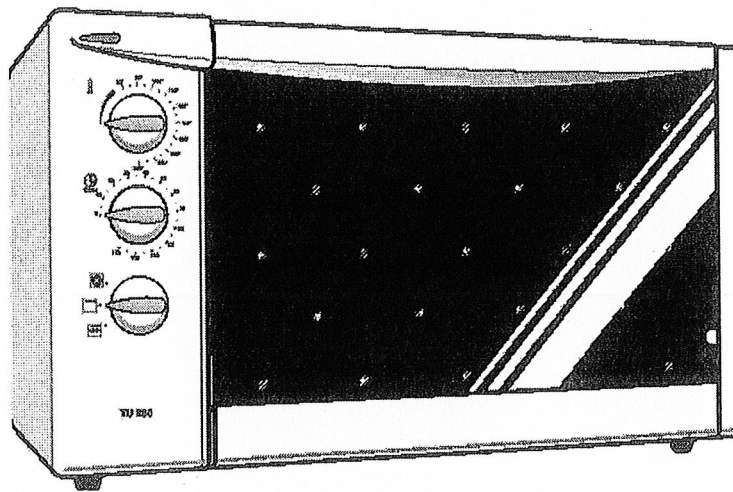


DOSSIER TECHNIQUE

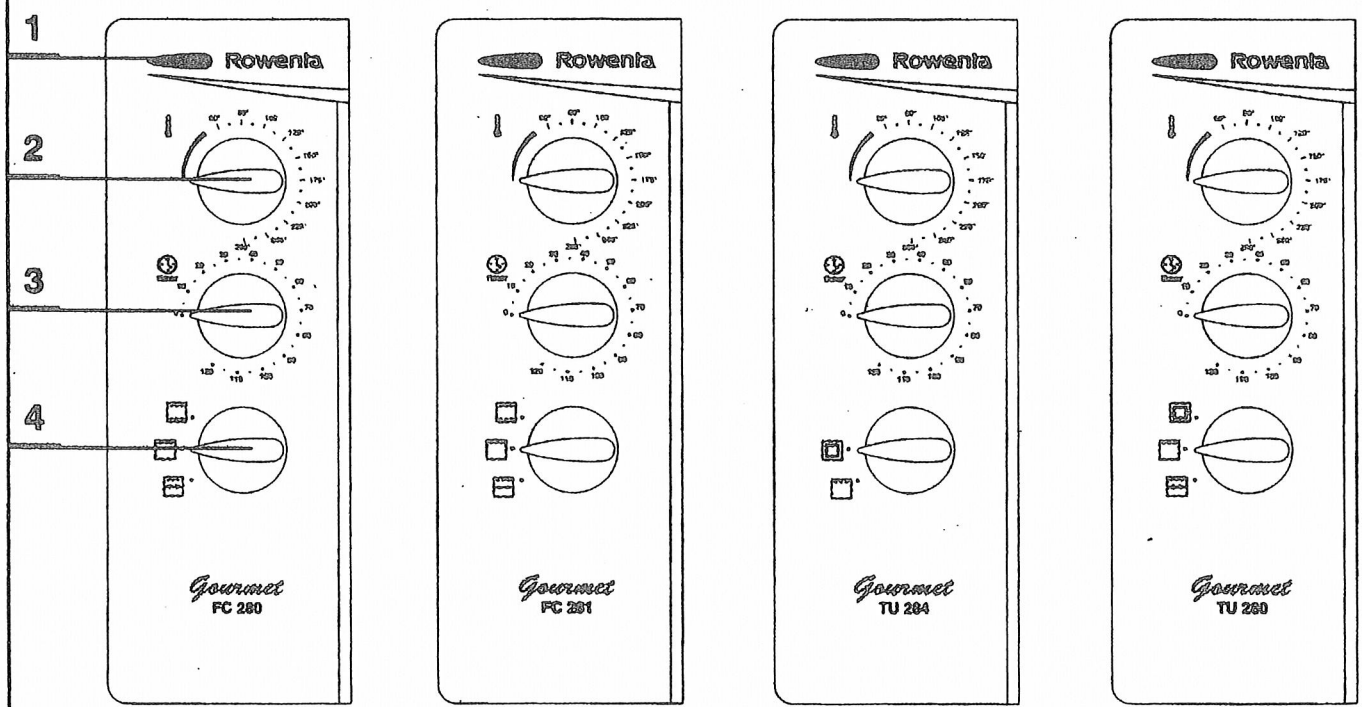
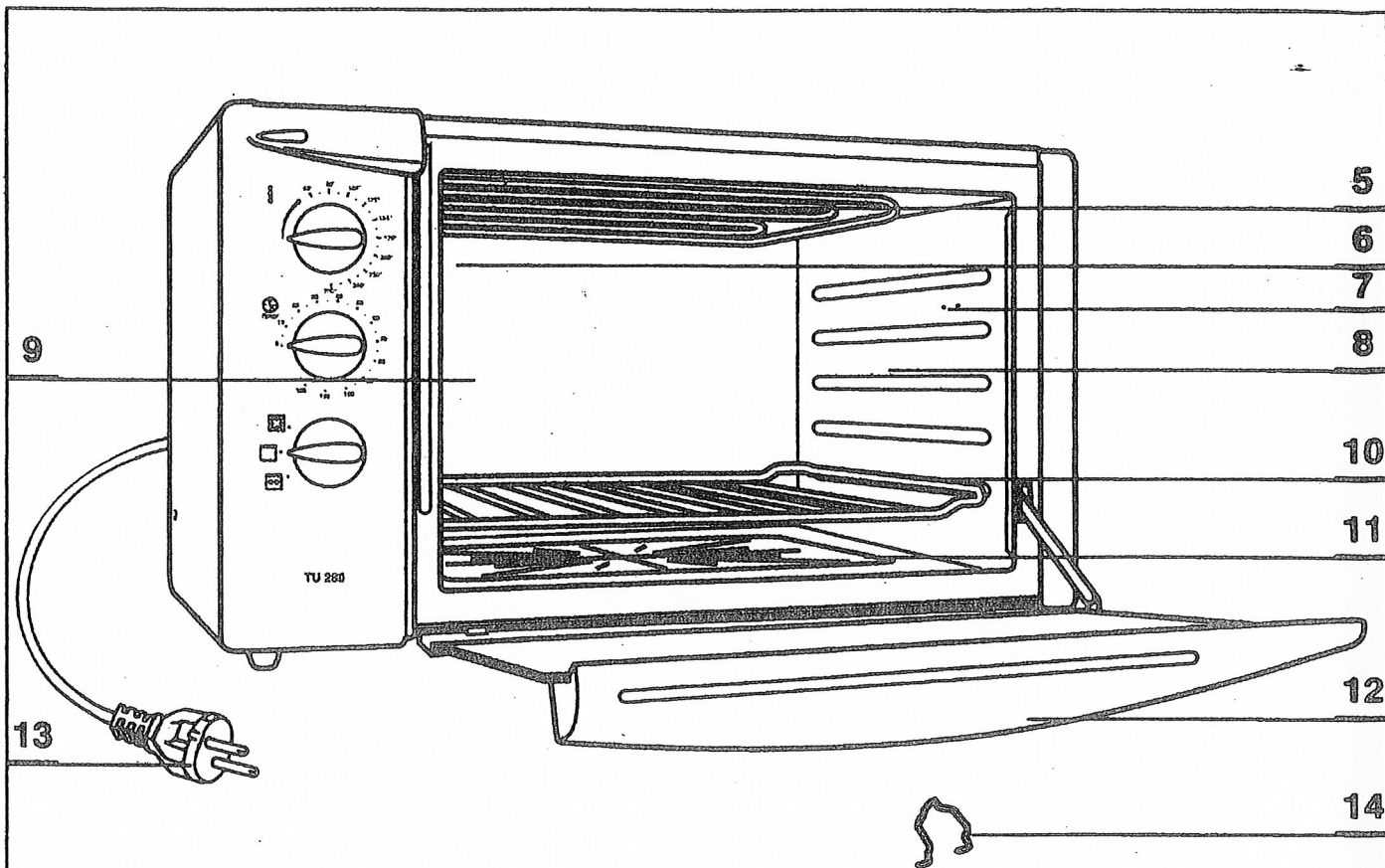
PEM

MINI FOUR ROWENTA



SOMMAIRE

| | PAGE |
|--|-------|
| Notice technique | 2 à 7 |
| Schéma électrique du mini four | 8 |
| Légende | 9 |
| Tableau des contacts de la commande par came | 9 |
| Vue éclatée du mini four | 10 |
| Nomenclature des éléments et prix | 11 |
| Plaque signalétique | 11 |



BON APPÉTIT !

Ce four ROWENTA a été conçu pour vous simplifier la vie tout en vous apportant une qualité de cuisson optimale adaptée à chacun de vos besoins.

Un four puissant, solide, esthétique.

Des cuissons saines, rôties ou moelleuses.

Une utilisation facile, quotidienne, rapide.

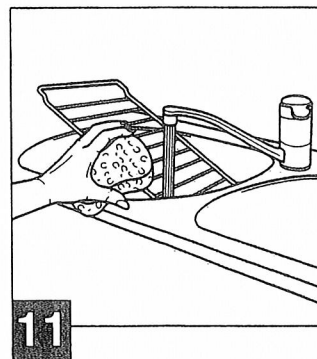
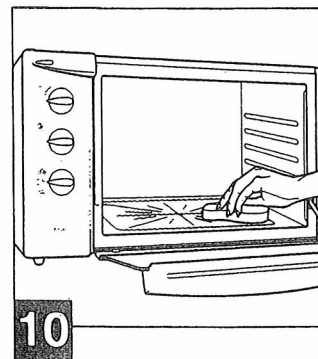
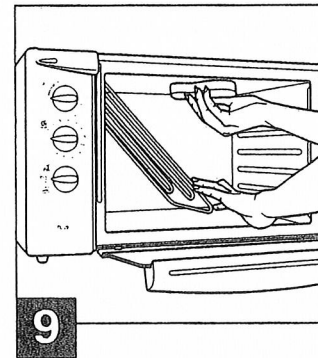
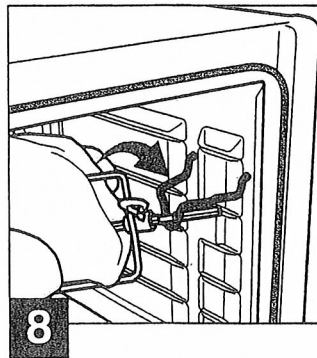
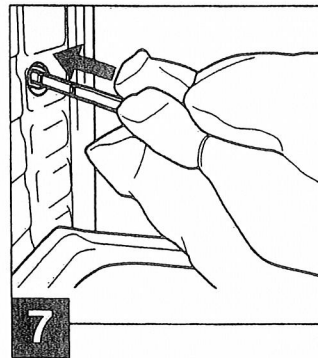
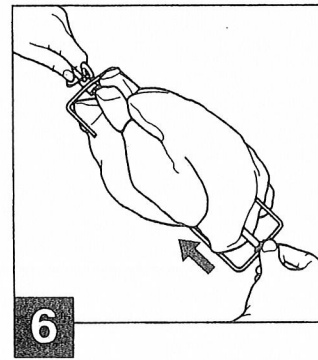
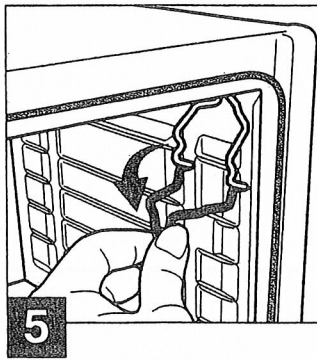
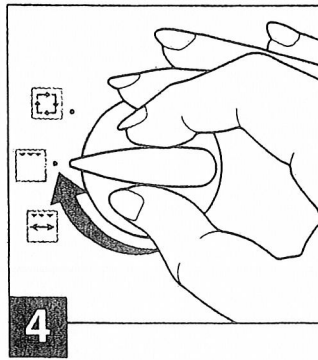
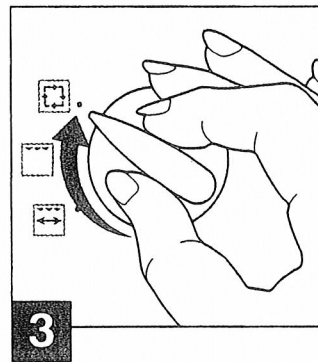
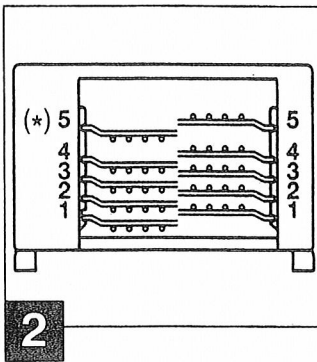
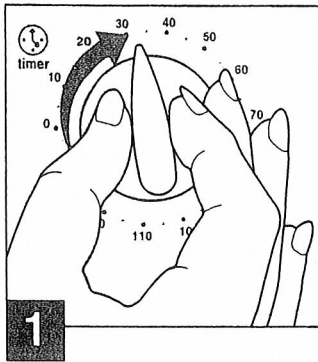
Schéma descriptif

| | | |
|--|--|--|
| 1 Voyant lumineux de fonctionnement | 5 Résistance de voûte rabattable | 11 Sole lisse "Cleantech" ou résistance de sole relevable* |
| 2 Thermostat | 6 Eclairage permanent | 12 Porte avec poignée isolante |
| 3 Minuterie | 7 Trou de fixation du support broche* | 13 Cordon |
| 4 Sélecteur de fonction : - four* - chaleur tournante* - gril - tournebroche* * selon les modèles | 8 Parois autonettoyantes | 14 Support broche |
| | 9 Ouverture d'entraînement de la broche* | |
| | 10 Grille réversible | |



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- 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 ainsi qu'aux directives : - Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par les Directives 92/31/CEE et 93/68/CEE. - Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre four à proximité d'enfants.
- 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 un Centre de service après vente agréé.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- 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.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- 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.
- 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.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- 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, objets...).
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- 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.
- Débranchez impérativement l'appareil pour changer la lampe intérieure.



* selon les modèles
 niet op alle modellen aanwezig
 depending on models
 secondo i modelli
 según los modelos

CONSEILS ET CARACTÉRISTIQUES

Pour choisir plats et moules

Tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

| Dimensions intérieures | FC | TU |
|------------------------|--------|--------|
| Hauteur | 230 mm | 240 mm |
| Largeur | 350 mm | 350 mm |
| Profondeur | 347 mm | 347 mm |

Pour les rôtis de viandes et de volailles

Utilisez des plats à bords hauts (5 cm minimum) afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.

Pour les pâtisseries

Utilisez de préférence des plats avec revêtement anti-adhésif qui facilite le démoulage.

Votre four n'a pas été conçu pour être encastré.

| Modèles | FC280 | FC281 | TU280 | TU284 |
|-------------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| Volume utilisable | 28 L | 28 L | 28 L | 28 L |
| Consommation d'énergie (kWh) | | | | |
| Montée à 200°C | 0,14 | 0,14 | 0,13 | 0,13 |
| Maintien à 200°C pendant 1h | 0,73 | 0,73 | 0,66 | 0,66 |
| Total | 0,87 | 0,87 | 0,79 | 0,79 |

5 minutes suffisent pour atteindre 250°C : le préchauffage n'est pas nécessaire pour les fours à convection naturelle.

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 tous les accessoires du four (grille, plat*, tournebroche*...). 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.

CONNAÎTRE 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.

| Tableau des équivalences | |
|--------------------------|-------------------|
| Position de thermostat | Température en °C |
| 1 | 60° |
| 2 | 80° |
| 3 | 100° |
| 4 | 125° |
| 5 | 150° |
| 6 | 175° |
| 7 | 200° |
| 8 | 220° |
| 9 | 240° |
| 10 | 260° |

Minuterie

Fig. 1

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.

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

Grille réversible

Fig. 2

Vous pouvez placer la grille à 5* hauteurs différentes, en la retournant vous obtenez 5 niveaux supplémentaires.

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

Eclairage permanent

Pour surveiller facilement la cuisson de vos plats, votre four est éclairé de façon permanente dès qu'il est en fonctionnement (minuterie activée).

FONCTION CONVECTION NATURELLE*



OU

CHALEUR TOURNANTE*



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 ou chaleur tournante*.

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 grill.

Placez les aliments sur la grille au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance de voûte. Introduisez le plat en position basse pour recueillir la graisse ou le jus de cuisson.

Toujours laisser la porte entrouverte.

Réglez la minuterie.

Le grill 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.

FONCTION TOURNEBROCHE*



Pour installer le tournebroche

Fig. 5

Pour installer le tournebroche, mettez en place le support de la broche dans les trous de la paroi droite.

Fig. 6

Glissez une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur) et vissez pour la bloquer.

Ficelez viandes et volailles avant de les embrocher, puis glissez la seconde fourchette, pointe toujours vers l'intérieur, et aussi loin que possible pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue.

Dévissez si nécessaire la première fourchette pour recentrer la pièce sur la broche et bloquez les 2 fourchettes.

Fig. 7

Retirez la grille et introduisez le plat dans le four en position basse. Introduisez l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi gauche du four et engagez-la à fond.

Fig. 8

Positionnez l'autre extrémité de la broche dans le support broche. Positionnez le sélecteur de fonction sur la position tournebroche. Réglez la minuterie.

Toujours laisser la porte entrouverte.

En fin de cuisson

Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.

Sinon ramenez la minuterie sur zéro. Ouvrez la porte complètement.

Tirez la broche pour la dégager de l'orifice de l'axe d'entraînement. Sortez l'ensemble du four.

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.

Pour faciliter le nettoyage

Pour les parois autonettoyantes après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.

Fig. 9

La résistance de voûte est rabattable.

Ne forcez jamais pour relever ou rabattre les résistances.

Fig. 10

Pour faciliter le nettoyage, votre four est équipé soit d'une sole lisse "Cleantech", soit d'une résistance de sole relevable*. Essuyez les parois avec une éponge humide.

Fig. 11

Tous les accessoires (grille, plat, broche) se nettoient à l'eau additionnée de détergent.

Eclairage

Pour remplacer l'ampoule, débranchez le four et laissez-le refroidir. Dévissez le hublot en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de détergent. Séchez le bien.

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

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.

| Plats cuisinés | Température en °C | Temps de cuisson en min. | CONVECTION NATURELLE | | CHALEUR TOURNANTE | |
|--------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | | | Position de la grille | Position de la grille | Position de la grille | Position de la grille |
| Poulet (1,5 kg) | 220/240 | 75 | 1 | | 1 | |
| Rôti de porc (≈ 1 kg) | 220/240 | 75 | 1 | | 1 | |
| Rôti de veau (≈ 1 kg) | 220/240 | 70 | 1 | | 1 | |
| Rôti de bœuf (≈ 800 g) | 220/240 | 35/40 | 1 | | 1 | |
| Epaule d'agneau (1,5 kg) | 220/240 | 60 | 1 | | 1 | |
| Filet mignon (porc) | 200/220 | 50 | 1 | | 1 | |
| Cailles | 200 | 50 | 1 | | 1 | |
| Gigot d'agneau | 220 | 65 | 1 | | 1 | |
| Lotte | 220/240 | 30 | 2 | | 2 | |
| Filets de poisson | 220/240 | 25 | 2 | | 2 | |
| Truite | 220/240 | 25 | 2 | | 2 | |
| Gratin de poisson | 220/240 | 30 | 2 | | 2 | |
| Gratin de légumes | 220 | 25 | 2 | | 1 | |
| Gratin dauphinois | 220 | 75 | 2 | | 1 | |
| Légumes farcis | 200 | 50 | 2 | | 1 | |
| Lasagnes | 220 | 30 | 2 | | 2 | |
| Tomates farcies | 200/220 | 40 | 1 | | 1 | |
| Soufflé au fromage | 200 | 35 | 1 | | 1 | |
| Pizza surgelée | 220/240 | 20/25 | 2 | | 2 | |
| Quiche | 220/240 | 25 | 3 | | 2 | |
| Tarte aux pommes | 240 | 25/30 | 3 | | 2 | |
| Brioche | 125 | 40 | 1 | | 1 | |
| Cake | 150 | 55 | 1 | | 1 | |
| Clafoutis | 150/175 | 50 | 2 | | 2 | |
| Soufflé aux fruits | 175 | 25 | 1 | | 1 | |
| Meringues | 80 | 120 | 1 | | 1 | |
| Crème renversée | 220/240 | 35/40 | 1 | | 1 | |
| Flan | 220/240 | 40 | 1 | | 1 | |
| Petits fours | 175 | 15/20 | 1 | | 1 | |
| Gâteau mousseline | 150/175 | 35/40 | 1 | | 1 | |

FONCTION TOURNEBROCHE (porte entrouverte)

| Plats cuisinés | Température en °C | Temps de cuisson en min. |
|-----------------------|-------------------|--------------------------|
| Poulet (1,5 kg) | 260 | 65 |
| Pintadeau | 260 | 45 |
| Rôti de porc (1,5 kg) | 260 | 60 |

FONCTION GRIL (porte entrouverte)

| Plats cuisinés | Température en °C | Temps de cuisson en min. | Position de la grille |
|-----------------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------------|
| Côte de bœuf | 260 | 11 + 9 | 4 |
| Côtelettes, saucisses, brochettes | 260 | 11 + 8 | 4 |

LEGENDE

M/A : Contact Marche Arrêt

Th : Thermostat

M1 : Minuterie

M_t : Moteur tournebroche

L : Lampe intérieur Mini four

CMC : Commande par came

V : Voyant de fonctionnement

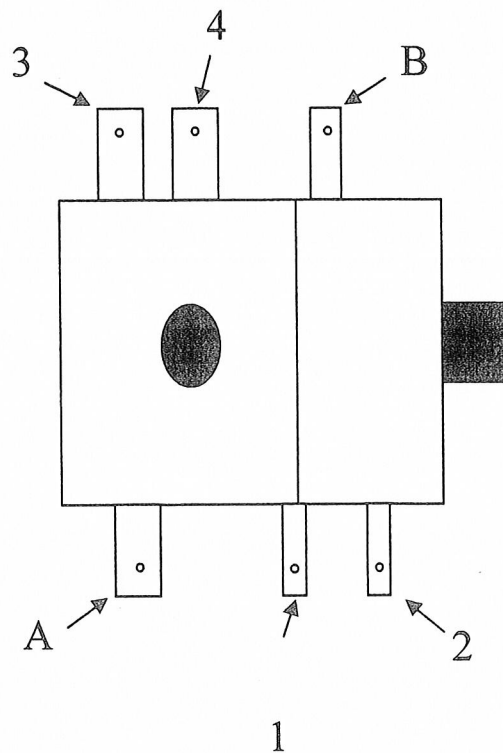
Sécu Th : Sécurité thermique

R_G : Résistance chauffante grill

R_S : Résistance chauffante sole

RV : Résistance chauffante voûte

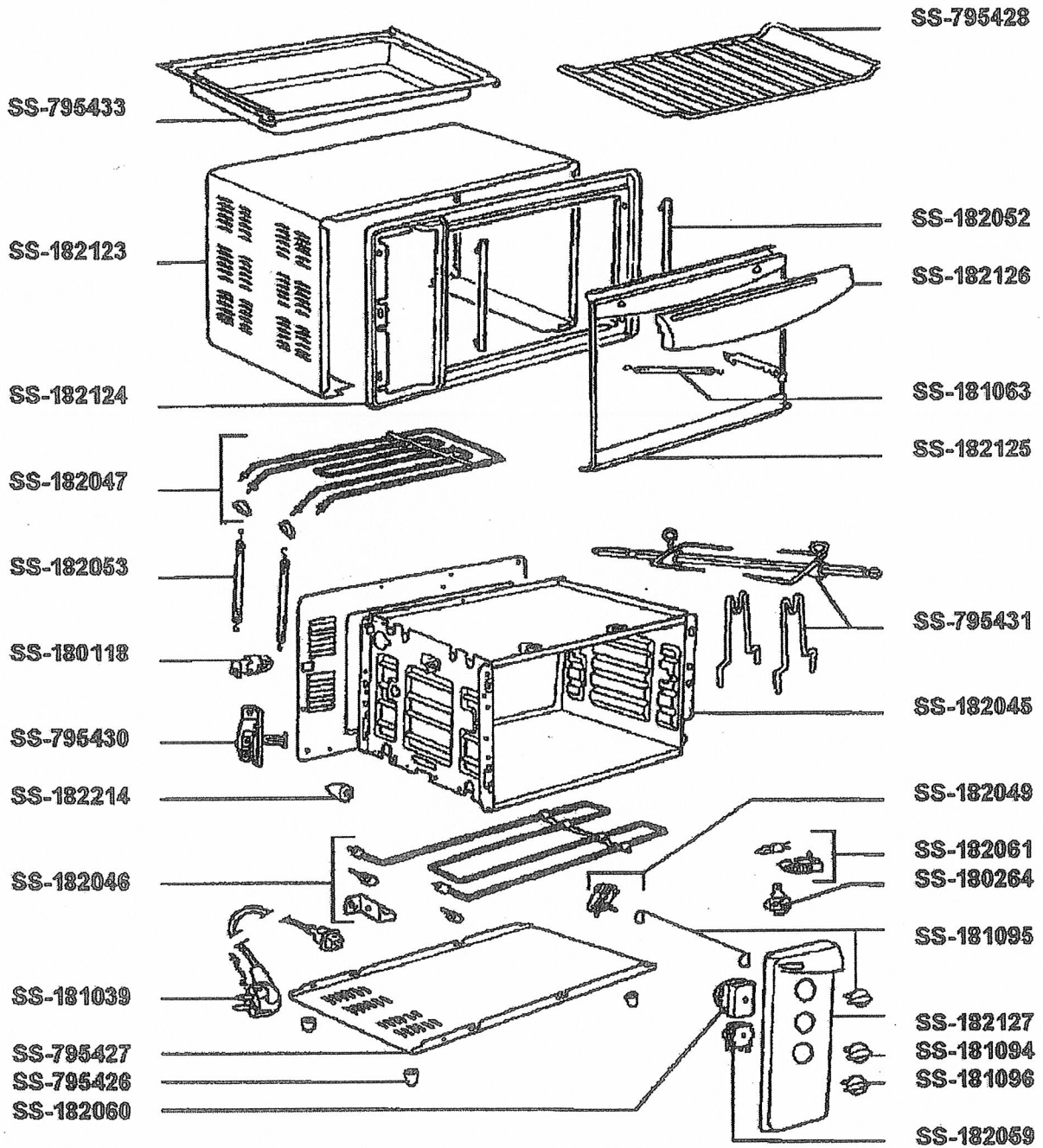
TABEAU DES CONTACTS DE LA COMMANDE PAR CAME



| <i>Contact</i> / <i>Position</i> | (0) <i>Fonction tournebroche</i> | (1) <i>Fonction grill</i> | (2) <i>Fonction convection naturelle</i> |
|----------------------------------|---|------------------------------|---|
| A - 1 | | | |
| A - 2 | | | |
| B - 3 | | | |
| B - 4 | | | |
| PUISSANCE | 1800 W | 1800 W | 2200 W |



FC281



NOMENCLATURE DES ELEMENTS DU MINI FOUR + PRIX

| Référence | Désignation | Prix HT |
|-----------|---|---------|
| SS-180118 | Lampe | 11,05 € |
| SS-180264 | Thermostat sécurité 257°C | 7,78 € |
| SS-181039 | Cordon + connecteur | 7,17 € |
| SS-181063 | Ressort | 3,73 € |
| SS-181094 | Bouton minuterie marron | 5,01 € |
| SS-181095 | Bouton marron + cardan | 5,00 € |
| SS-181096 | Bouton commutateur marron | 5,01 € |
| SS-182045 | Moufle + support thermostat | 29,15 € |
| SS-182046 | Résistance 1100 W + support | 13,27 € |
| SS-182047 | Résistance supérieure four Résistance Grill 700 W Résistance Voûte 1100 W | 14,67 € |
| SS-182049 | Thermostat | 7,78 € |
| SS-182052 | Joint porte four | 9,55 € |
| SS-182053 | Ressort résistance | 3,73 € |
| SS-182059 | Commutateur | 7,79 € |
| SS-182060 | Minuterie + bouton (2) | 9,06 € |
| SS-182061 | Voyant + corps | 6,04 € |
| SS-182123 | Capot marron | 12,63 € |
| SS-182124 | Cadre marron | 15,80 € |
| SS-182125 | Porte | 22,00 € |
| SS-182126 | Poignée porte marron | 11,05 € |
| SS-182127 | Cadran marron | 11,05 € |
| SS-182214 | Butée arrière noir | 5,01 € |
| SS-795426 | Pied (4) + patin (2) | 7,17 € |
| SS-795427 | Fond | 9,06 € |
| SS-795428 | Grille four | 9,57 € |
| SS-795430 | Moteur | 12,63 € |
| SS-795431 | Broche complet + support (2) | 10,02 € |
| SS-795433 | Lèche frite émail | 12,63 € |

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

