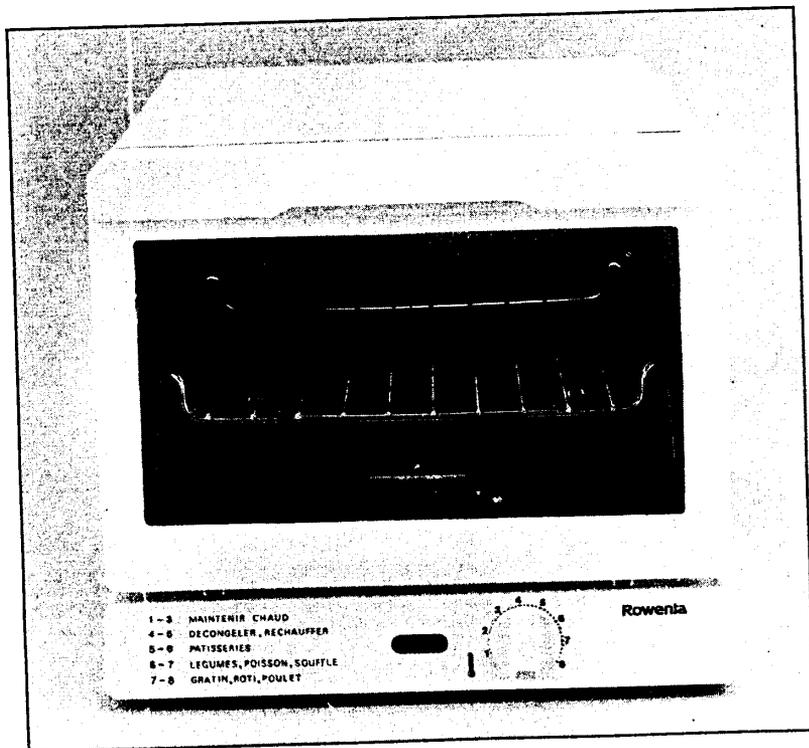


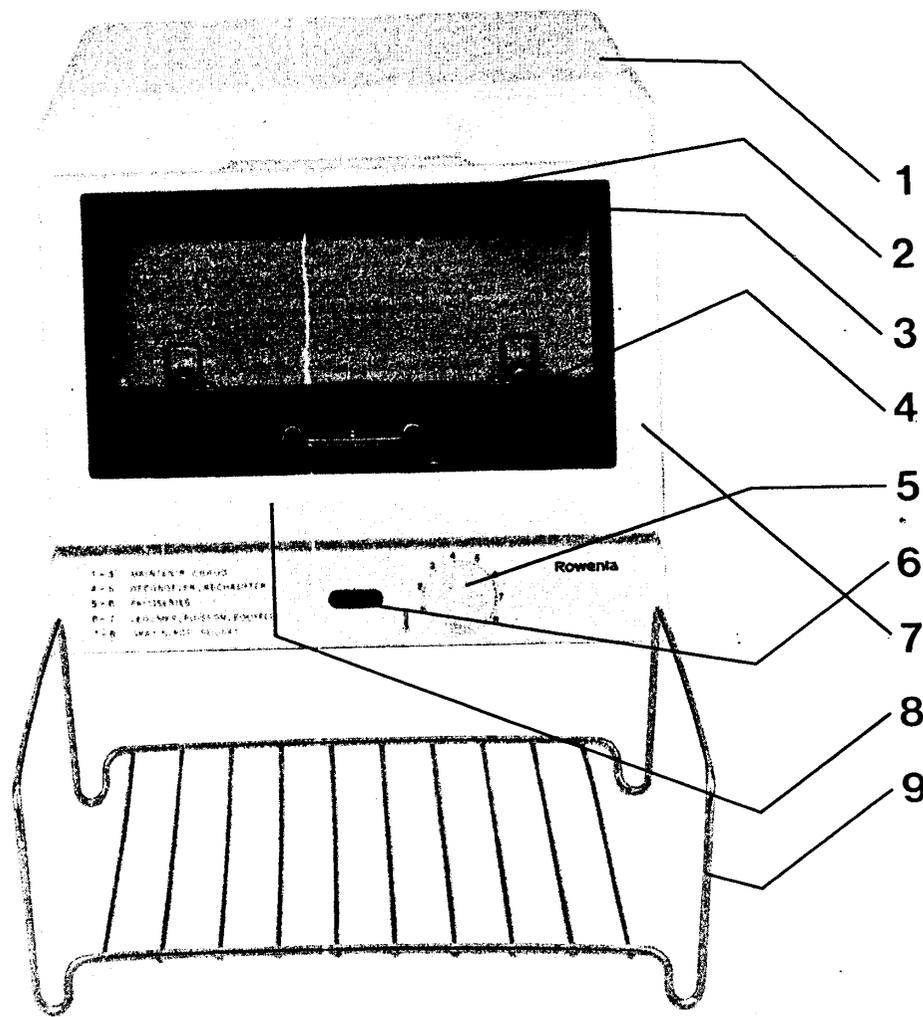
Rowenta

FB 08

Petit Gourmet

Mode d'emploi





1. Corps de l'appareil
2. Parois intérieures lisses
3. Résistance voûte (450 W)
4. Résistance sole (450 W)
5. Bouton de thermostat
6. Voyant lumineux de contrôle
7. Supports pour ranger le cordon (à l'arrière de l'appareil)
8. Porte en verre trempé avec poignée isolante
9. Grille réversible: 2 positions

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

Montée à 200° C	0,07 kWh
Maintien pendant 1 h à 200° C	0,30 kWh
Total	0,37 kWh

Avant la première utilisation.

Sortir l'appareil de son emballage et l'essuyer à l'aide d'un linge légèrement humide. Lire attentivement le mode d'emploi.

SÉCURITÉ:

- La sécurité des appareils Rowenta est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- ▶ Antiparasitage conforme à la norme CEE 76/889 et à la norme complémentaire CEE 82/499.
- ▶ Courant alternatif seulement. Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaque de l'appareil.
- ▶ L'appareil doit rester sous la surveillance de l'utilisateur.
- ▶ Ne pas le poser ni l'utiliser sur une surface chaude (par exemple sur une plaque de cuisson) où à proximité de flammes.
- ▶ Utiliser cet appareil hors de la portée des enfants et ne pas laisser pendre le cordon.
- ▶ Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- ▶ L'appareil doit être débranché:
 - avant chaque nettoyage et entretien;
 - si il y a une anomalie de fonctionnement durant sa mise en marche;
 - aussitôt après l'utilisation.
- ▶ Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur son cordon.
- ▶ N'utiliser une prolongateur que dans la mesure où celui-ci est en parfait état.
- ▶ Lors de la mise en service d'un appareil électroménager si se produit des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures. Bien utiliser la poignée isolante et mettre en garde les enfants et les autres utilisateurs.
- ▶ Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé:
 - si le cordon présente des anomalies ou des détériorations;
 - si l'appareil est tombé par terre ou présente des détériorations visibles.
 Dans ce cas, le Petit Gourmet doit être envoyé au centre service agréé Rowenta le plus proche (liste des adresses ci-jointe).
- Pour d'éventuelles détériorations de l'appareil dues à une utilisation inappropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager Rowenta.

Recommandation:

Avant la première utilisation, il est recommandé de faire fonctionner l'appareil à vide, thermostat sur position maximum, pendant 10 minutes, pour éliminer l'odeur de "neuf" (porte ouverte).

ÉQUIPEMENT DE L'APPAREIL

Porte en verre trempé

La porte se verrouille simplement à l'aide du petit loquet situé sur le cadre supérieur de l'appareil.

Attention! Ne jamais poser un plat sur la porte en position ouverte.

Bouton de thermostat

- Le thermostat comprend 8 positions de chauffe:
- **positions 1 à 4** (de 95 à 170° C environ): température basse pour maintenir au chaud et pour décongeler très lentement.
 - **positions 5 et 6** (de 205° à 230° C environ): température moyenne pour une cuisson douce (meringue par exemple) et pour réchauffer lentement.
 - **position 7 et 8** (de 255 à 270° C environ): température forte pour pratiquement toutes les cuissons et de décongélation rapide.

Les positions du thermostat et les temps de cuisson du mode d'emploi sont donnés à titre indicatif; ils dépendent de votre goût personnel.

Grille

Elle est réversible afin d'obtenir deux niveaux de cuisson.

- Niveau 1: position basse.
- Niveau 2: position haute.

Utilisation

Dérouler complètement le cordon des deux supports situés à l'arrière de l'appareil et le brancher. Placer le bouton de thermostat sur la position désirée; la lampe témoin s'allume et le four se met à chauffer. Dès que le voyant s'éteint, la température prééglée est atteinte. Introduire alors le plat à cuire.

Conseil: ne jamais laisser refroidir un mets cuisiné à l'intérieur du four pour éviter toute condensation.

Après utilisation

Débrancher après utilisation et laisser refroidir avant d'enrouler le cordon à l'arrière de l'appareil.

Nettoyage et entretien

Le Petit Gourmet doit être nettoyé régulièrement après chaque utilisation. Débrancher l'appareil. La grille peut être mise dans le lave-vaisselle. Nettoyer l'extérieur de l'appareil et la porte avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle, puis essuyer avec un linge. Essuyer les éventuelles éclaboussures de graisse sur le cordon. Enlever les miettes se trouvant à l'intérieur de l'appareil avec un torchon ou un pinceau.

Essuyer régulièrement les parois intérieures avec une éponge et du produit à vaisselle. Ne jamais gratter les parois avec des objets pointus ou tranchants. Ne jamais utiliser de produits détergents ni de produits spéciaux pour le nettoyage des fours.

Remplacement du cordon

Attention, si vous devez changer le cordon de votre appareil, remplacez-le par un cordon en caoutchouc noir de section 3 x 0,75 mm² marqué Use Har HO5 RRF et équipé d'une fiche à deux pôles plus un contact de terre médian de 10/16 ampères, 250 V. **Attention! Toujours débrancher l'appareil après utilisation** et laisser refroidir l'appareil porte ouverte.

TABLEAU DE CUISSON

	Position du thermostat	Temps de cuisson	Niveau de cuisson
Tarte au fromage	7/8	50	1
Pizza	7/8	60	1
Friands	7/8	25	1
Soufflé	7/8	35	1
Toasts	7/8	10	2
Filets de poisson	7/8	30	2
Lotte	7/8	45	2
Poisson gratiné	7/8	35	2
Truites	7/8	35	2
Rôti de porc (1 kg)	7/8	90	1
Filet mignon (500 g)	7/8	45	1
Rôti de veau (1 kg)	7/8	90	1
Coquelet	7/8	70	1
Poulet (1,5 kg)	7/8	90	1
Pintadeau	7/8	60	1
Cailles	7/8	40	2
Mijotage/Blanquette de veau	7/8	90	1
Gratin de légumes	7/8	40	1
Gratin dauphinois	7/8	60	1
Gratin de pâtes	7/8	40	2
Légumes farcis	7/8	55	2
Hachis parmentier	7/8	50	1
Lasagnes	7/8	35	2
Pâte brisée	7/8	50	1
Pâte sablée	7/8	30	1
Tarte aux fruits	7/8	45	1
Brioche	6/7	35	1
Cake	7/8	65	1
Clafoutis	7/8	60	1
Soufflé aux fruits	7/8	20	1
Biscuit	7/8	35	1
Meringues	5/6	60	1
Pithiviers	7/8	50	1
Crème renversée	7/8	60	1
Flan	7/8	60	1
Pain	8	45	1

"SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS" IMPRIME PAR ROWENTA RÉF. 408270