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

Niveau 1 : position basse.

Niveau 2 : position haute.

Nettoyage et entretien
Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer. La grille peut être mise dans le lave-vaisselle. Nettoyer la porte vitrée avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle. Oter les miettes tombées au fond et essuyer à l'aide d'une éponge.
Pour que les parois autonettoyantes par catalyse ne s'altèrent pas à l'usage, observer les recommandations suivantes:
— en cas d'éclaboussures importantes, essuyer les parois avec une éponge humide,
— en cas de cuisson fréquente de préparations grasses, du type poulet, porc, saucisses, etc., continuer de faire chauffer l'appareil de temps en temps 10 minutes à vide sur position maximum, porte fermée. Ceci évite les dégagements de fumée et régénère régulièrement les parois autonettoyantes.
Ne jamais gratter les parois avec des objets pointus ou tranchants. Ne jamais utiliser de produits détergents (produits spéciaux pour le nettoyage des fours).

Essuyer de temps à autre le corps extérieur du four à l'aide d'une éponge légèrement humide, puis avec un linge doux et sec.

Plat de cuisson (en option)
Ce plat est disponible en option dans le commerce spécialisé ou au service après-vente (voir liste ci-jointe) sous la référence ZB 10.

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 mm^2 marqué Use Har H 05 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. Lors de la mise en service d'un appareil électroménager, il se produit des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures (par ex. au niveau de la porte vitrée). Mettre en garde les enfants et les autres utilisateurs.
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.

BON DE GARANTIE

Rowenta vous offre une garantie contractuelle d'un an
pour le four Petit Gourmet FB 09.1
selon les conditions mentionnées au verso.

Date d'achat:

Cachet du revendeur:

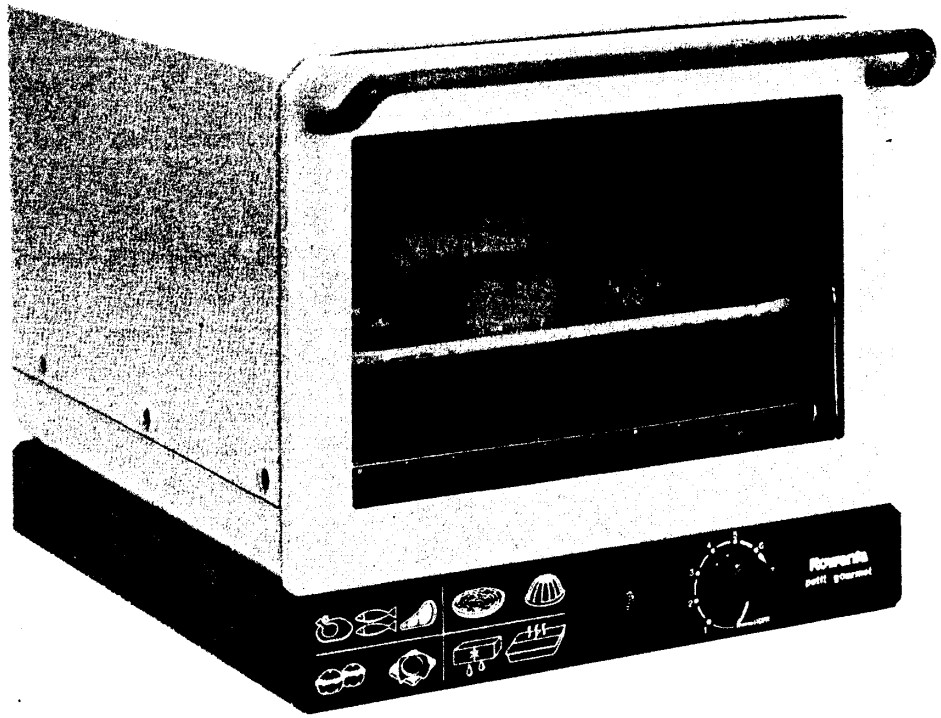
"SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS"

ROWENTA - ZAC de Valentin, 25480 MISEREY-SALINES

Réf. 410269

MODE D'EMPLOI

LE PETIT GOURMET FB 09.1



Rowenta

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	2
Gratin dauphinois	7/8	60	1
Gratin de pâte	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

Tension
Courant alternatif seulement. Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur l'appareil (220 Volts ~).
Antiparasitage conforme aux normes CEE 76/889 et 82/499. Consommation d'énergie d'après la norme Cenelec HD 376.

Montée à 200° C	0,07 kWh
Maintien pendant 1 h à 200°C	0,22 kWh
Total	0,29 kWh

Avant la première utilisation
Lire attentivement le mode d'emploi. Sortir l'appareil de son emballage et essuyer les éléments à l'aide d'un linge légèrement humide.
Faire fonctionner l'appareil à vide, thermostat au maximum, pendant 10 minutes pour éliminer l'odeur de "neuf" (porte ouverte).

Porte en verre trempé
La porte se verrouille simplement à l'aide du petit loquet situé sur le cadre supérieur de l'appareil. En position ouverte, la poser sur sa poignée.

Attention! Ne jamais poser un plat sur la porte en position ouverte, ni la laisser tomber vers le bas.

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 cuisine douce (meringue par exemple) et pour réchauffer lentement.

– **positions 7 et 8** (de 255 à 270°C environ): température forte pour pratiquement toutes les cuisons et la décongélation rapide.

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

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 préréglée est atteinte. Introduire alors le plat.

Débrancher après utilisation.

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

CONDITIONS DE GARANTIE

Rowenta garantit votre appareil un an

Les Ets ROWENTA vous offrent pour cet appareil, une garantie contractuelle d'un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de fabrication. Veuillez faire apposer le cachet de votre vendeur sur le bon de garantie, car, dans le cas contraire, nous ne pourrions assurer aucune garantie.

Cette garantie couvre tous les vices de fabrication et de matériel, qui influenceraient le bon fonctionnement de l'appareil. Sont exclues de la garantie, toutes les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation, non conforme au mode d'emploi, ou dues à l'usure naturelle de votre appareil. Toute autre réclamation hors de ces conditions ne pourra être acceptée. En cas de réclamation, nous vous demandons de transmettre votre appareil à votre détaillant ou de l'envoyer directement au centre service agréé Rowenta le plus proche de votre domicile. Une liste mentionnant ces centres service est jointe à l'appareil.

Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code civil.