

Rowenta

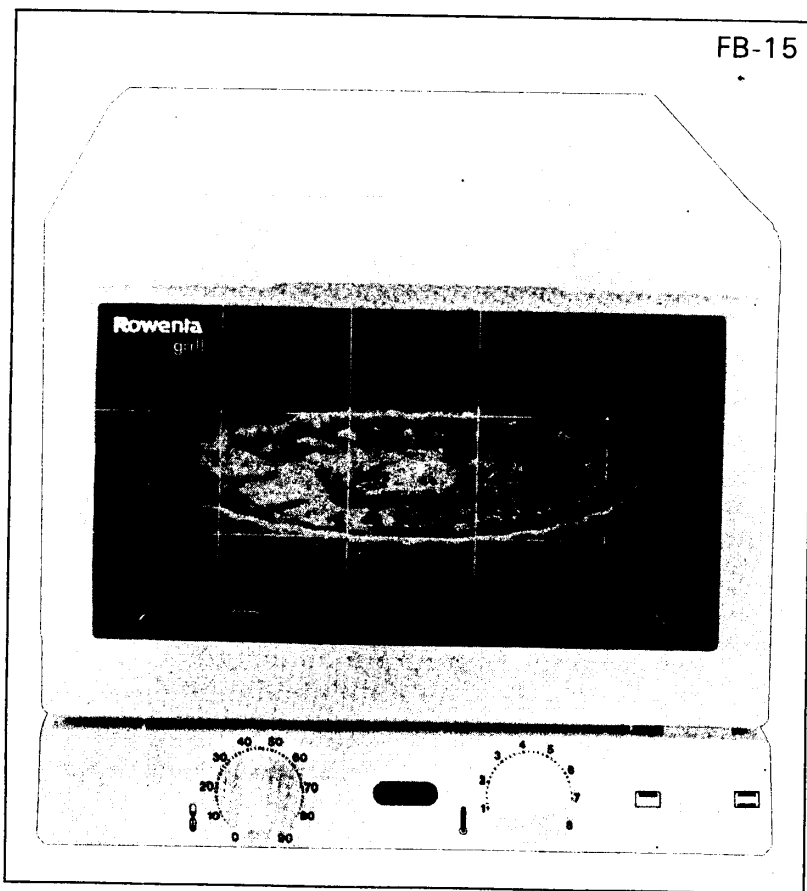
Petit Gourmet + Grill

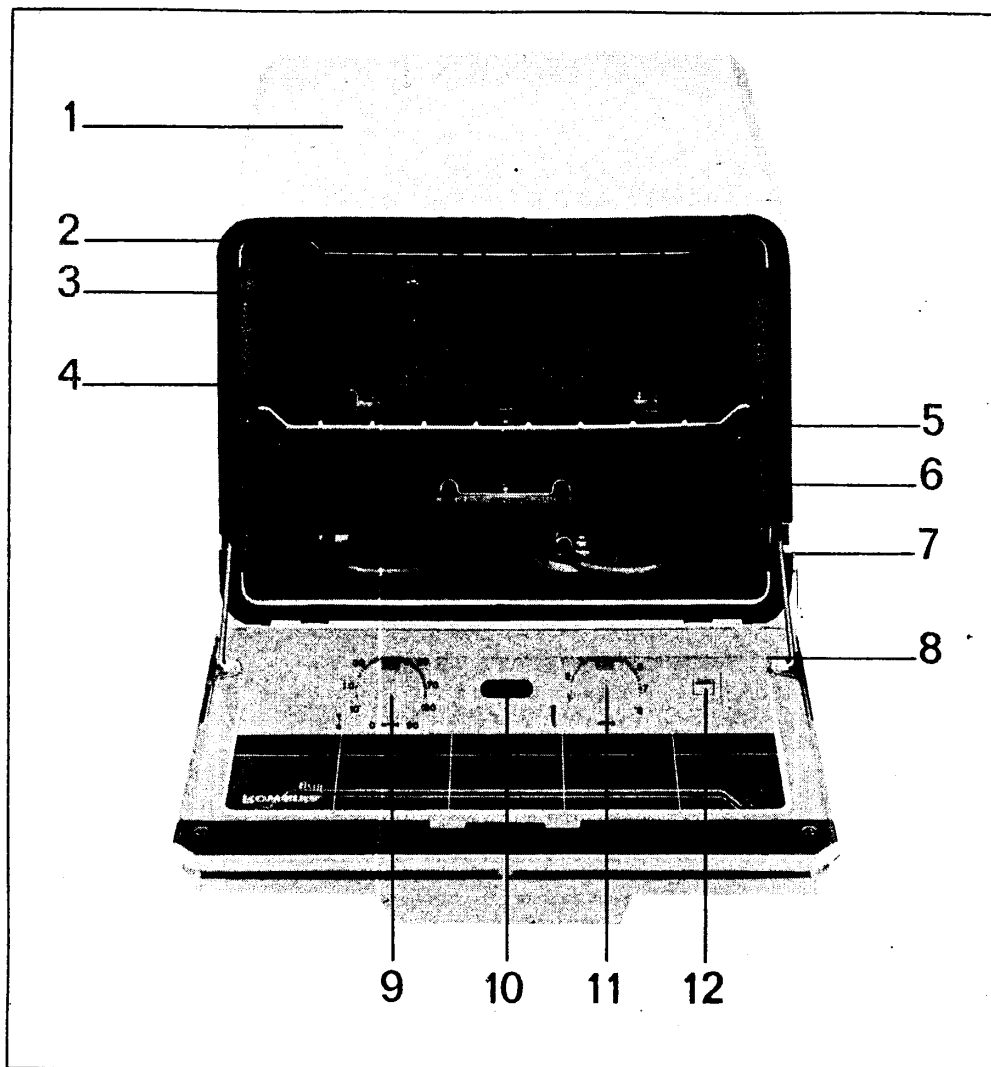
FB-14



FB-15

9.4.1994

Mode d'emploi





1. Corps de l'appareil
2. Résistance voûte (500 W)
3. Parois autonettoyantes (catalyse)
4. Glissières
5. Grille réversible: 2 positions
6. Résistance sole (500 W)
7. Supports pour ranger le cordon (à l'arrière de l'appareil)
8. Porte en verre trempé avec poignée isolante
9. Minuterie 90 min. (FB 15)
10. Voyant lumineux de contrôle
11. Bouton de thermostat
12. Interrupteur Four/Grill  

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;
 - s'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 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 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 non adaptée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager Rowenta.

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

| | |
|----------------------------------|----------|
| Montée à 200°C..... | 0,12 kWh |
| Maintien pendant 1h à 200°C..... | 0,46 kWh |
| Total..... | 0,58 kWh |

ÉQUIPEMENT DE L'APPAREIL

Porte en verre trempé

La porte se ferme simplement sous l'effet du ressort.

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.

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

Sortir l'appareil de son emballage et l'essuyer à l'aide d'un linge légèrement humide.

Ne pas oublier dans l'emballage la grille, tenue par les cales en polystyrène.

Lire attentivement le mode d'emploi.

Recommandation:

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

— **position 8** (270° C environ) : pour griller et gratiner.

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

Grille et 3 niveaux de cuisson

La grille réversible peut être posée au niveau sole (☐) pour cuire par exemple une tarte (niveau de cuisson 1) ou placée dans les glissières pour certaines cuissons au four ou en utilisation Grill (niveau de cuisson 2); elle sera placée en position ☐ ou en position ☐ selon la grosseur de l'aliment.

Interrupteur Four/Grill ☐/☐

En utilisation four (tartes, pâtisseries, soufflés...) l'interrupteur doit être placé sur Four ☐; dans ce cas, la résistance sole et la résistance voûte fonctionnent. En utilisation grill (griller, gratiner, saisir une viande), l'interrupteur doit être placé sur Grill ☐ et le thermostat sur 8; dans ce cas, seule la résistance voûte fonctionne. Placer la grille au niveau de cuisson 2.

Minuterie (FB-15)

La minuterie de 90 minutes est l'élément de mise en marche de l'appareil. Placer ce bouton sur le nombre de minutes nécessaires à la cuisson. Dès l'affichage, l'appareil se met en marche. Le four s'arrête automatiquement lorsque le temps prééglé est écoulé. Si l'on désire arrêter la cuisson avant la fin du temps affiché, ramener ce bouton à "0".

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 (FB-14). Pour FB-15, enclencher la minuterie sur 10 minutes pour le préchauffage. Dès que le voyant s'éteint, la température prééglée est atteinte. Introduire alors le plat à cuire au niveau de cuisson souhaité. Placer l'interrupteur Four/Grill ☐/☐ sur la position désirée. Positionner la minuterie (FB-15 seule-

ment) sur le temps de cuisson désiré. En utilisation grill, le thermostat doit être sur 8.

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

APRÈS UTILISATION

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

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. Enlever les miettes tombées au fond et essuyer à l'aide d'une éponge.

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.

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 HQ5 RRF et équipé d'une fiche à deux pôles plus un contact de terre médian de 10/16 ampères, 250 V.

TABLEAU DE CUISSON

| | Position du thermostat | Temps de cuisson | Niveau de cuisson | Interrupteur Four/Grill |
|-----------------------------|------------------------|------------------|-------------------|-------------------------|
| Tarte au fromage | 8 | 30-40 | 1-2 | |
| Pizza | 7/8 | 35-45 | 1 | |
| Friands | 7/8 | 25 | 1 | |
| Soufflé | 7/8 | 35 | 1 | |
| Toasts | 8 | 10 | 2 | |
| Filets de poisson | 7/8 | 30 | 2 | |
| Lotte | 7/8 | 45 | 2 | |
| Poisson gratiné | 8 | 35 | 2 | |
| Truite | 7/8 | 35 | 2 | |
| Rôti de porc (1 kg) | 8 | 90 | 2 | |
| Filet mignon (500 g) | 7/8 | 45 | 2 | |
| Rôti de veau (1 kg) | 7/8 | 90 | 2 | |
| Coquelet | 8 | 70 | 1 | |
| Poulet (1 kg) | 7/8 | 60 | 1 | |
| Pintadeau | 8 | 50 | 2 | |
| Cailles | 8 | 35 | 2 | |
| Mijotage/Blanquette de veau | 8 | 90 | 1 | |
| Côte de bœuf | 8 | 25 | 2 | |
| Gratin dauphinois | 7/8 | 60 | 1 | |
| Gratin de pâtes | 8 | 15-20 | 2 | |
| Légumes farcis | 7/8 | 55 | 2 | |
| Hachis parmentier | 7/8 | 50 | 2 | |
| Lasagnes | 7/8 | 35 | 2 | |
| Pâte Brisée | 7/8 | 20-30 | 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 | 6/7 | 60 | 1 | |
| Soufflé aux fruits | 7/8 | 20 | 1 | |
| Biscuit | 7 | 35 | 1 | |
| Meringues | 5/6 | 60 | 1 | |
| Pithiviers | 7/8 | 50 | 1 | |
| Crème renversée | 6/7 | 60 | 1 | |
| Flan | 6/7 | 60 | 1 | |
| Pain | 7/8 | 45 | 1 | |

CONSEILS IMPORTANTS

Les parois de votre four sont auto-nettoyantes, 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 8, 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.

garantibevís og skal derfor ikke stemples. • Tähän kohtaan ei leimaa tai takuumerkintää. • Bitte hier keine Abstempelung oder Eintragung als Garantiebeleg! • This space not to be used for dealer's stamp or guarantee registration. • Ne rien apposer sur cette partie car elle ne fait pas office de bon de garantie. • Hier niet voor garantie of aankoop laten afstempelen. • Non apporre timbrío non serve come garanzia. • No sellar o utilizar este espacio como comprobante de garantía. • Afstempling her gælder ikke som garantibevís. • Kun maskinafstemplet kassebon med dato gælder som garantibevís. • Igen garantistempel eller -registrering här. • Dette er ikke et garantibevís og skal derfor ikke stemples. • Tähän kohtaan ei leimaa tai takuumerkintää. • Bitte hier keine Abstempelung oder Eintragung als Garantiebeleg! • This space not to be used for dealer's stamp or guarantee registration. • Ne rien apposer sur cette partie car elle ne fait pas office de bon de garantie. • Hier niet voor garantie of aankoop laten afstempelen. • Non apporre timbrío non serve come garanzia. • No sellar o utilizar este espacio como comprobante de garantía. • Afstempling her gælder ikke som garantibevís. • Kun maskinafstemplet kassebon med dato gælder som garantibevís. • Igen garantistempel eller -registrering här. • Dette er ikke et garantibevís og skal derfor ikke stemples. • Tähän kohtaan ei leimaa tai takuumerkintää. • Bitte hier keine Abstempelung oder Eintragung als Garantiebeleg! • This space not to be used for dealer's stamp or guarantee registration. • Ne rien apposer sur cette partie car elle ne fait pas office de bon de garantie. • Hier niet voor garantie of aankoop laten afstempelen. • Non apporre timbrío non serve come garanzia. • No sellar o utilizar este espacio como comprobante de Afstempling her gælder ikke som garantibevís. • Kun maskinafstem

Rowenta

Rowenta France SA · ZAC de Valentin · 25480 Miserey-Salines
Adresse postale : BP 3026 · 25015 Besançon