

Rowenta

Fours posables

FB-22

FB-24

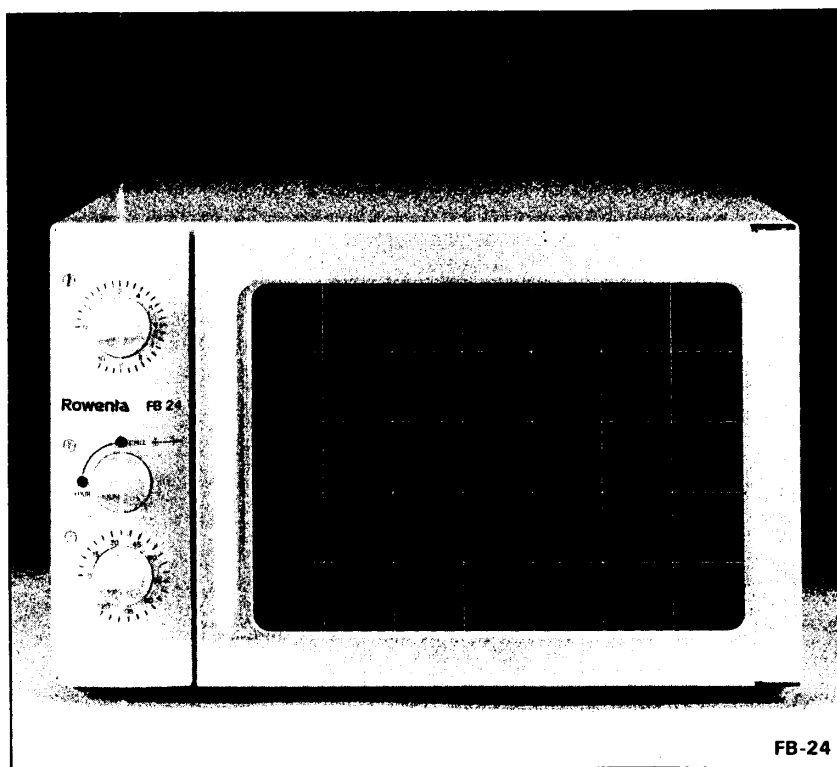
FB-241

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

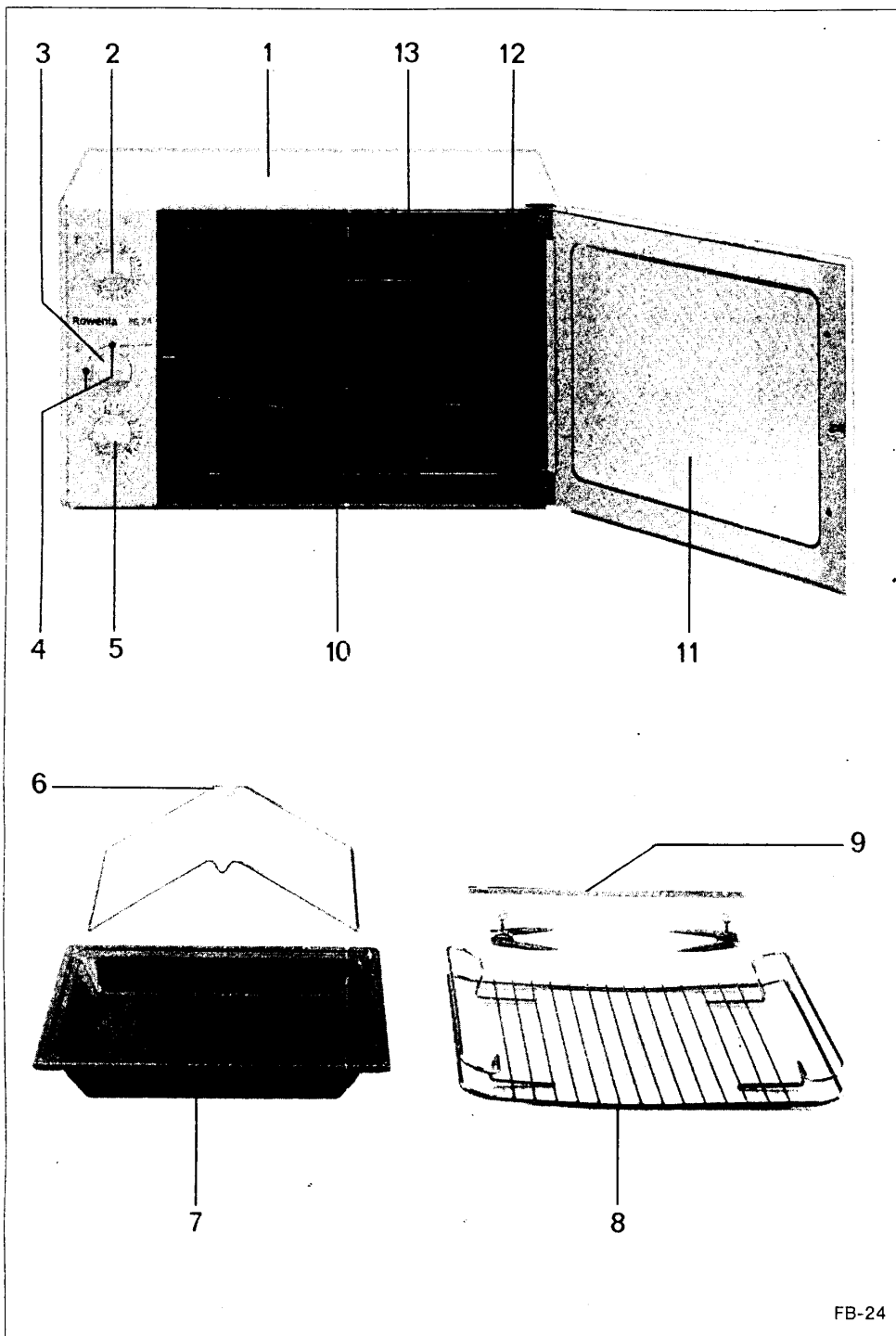
Gebrauchsanweisung

Instruction for use



FB-24

Rowenta



FRANÇAIS

- 1 Corps de l'appareil.
- 2 Bouton thermostat 10 positions.
- 3 Bouton Four/Grill.
- 4 Voyants lumineux de contrôle.
- 5 Minuterie 120 mn.
- 6 Support broche (FB-24).
- 7 Lèche-frite émaillée.
- 8 Grille réversible.
- 9 Tournebroche avec fourchettes (FB-24).
- 10 Résistance sole basculante.
- 11 Porte en verre trempé.
- 12 Ouverture d'entraînement de la broche (FB-24).
- 13 Résistance voûte.

Consommation d'énergie d'après la norme Cenelec HD376 :

Montée à 200°C : 0,17 kWh

Maintien pendant 1 heure à 200°C : 0,50 kWh

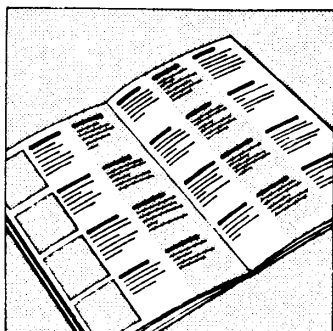
Total : 0,67 kWh

SÉCURITÉ

- Antiparasitage conforme aux normes CEE 87/308.
- La sécurité des appareils Rowenta est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- ▶ Courant alternatif seulement. Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaque de l'appareil (220 V).
- ▶ Lorsque vous faites griller des morceaux de viande très gras, les éclaboussures de graisse sur la résistance voûte peuvent s'enflammer. Cela est sans danger et elles s'éteindront toutes seules. Si celles-ci persistent, fermer la porte afin que les flammes soient étouffées. En aucun cas, n'utiliser de l'eau pour éteindre.
- ▶ Un appareil électroménager n'est pas un jouet. L'utiliser hors de portée des enfants. Ne pas laisser pendre le cordon.
- ▶ L'appareil doit être débranché :
 - avant chaque nettoyage et entretien ;
 - tout de suite après utilisation, ou lorsque de la graisse s'est enflammée.
- ▶ Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer sur le 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 les poignées isolantes et mettre en garde les autres utilisateurs (ex. : porte chaude...).
- ▶ Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé si :
 - le cordon présente des anomalies ou détériorations.
 - l'appareil est tombé par terre ou présente des détériorations visibles.
 Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre service Rowenta le plus proche (liste des adresses ci-jointe).
- ▶ En cas d'endommagement du cordon, ne confier la réparation qu'à un centre service agréé.
- 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.

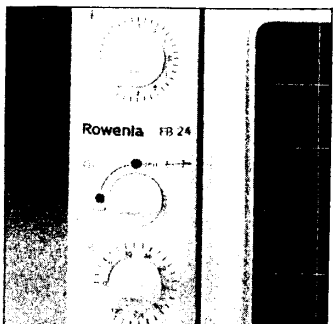
CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

- Ne pas poser d'objets (ex. : assiettes) sur le corps de l'appareil afin de ne pas rayer la peinture.
- **Attention :** Ce four n'est pas conçu pour être encastré !



AVANT L'UTILISATION

- Déballer l'appareil et les accessoires tenus par les cales en polystyrène.
- Lire attentivement le mode d'emploi.
- Respecter les CONSIGNES DE SÉCURITÉ.
- Nettoyer l'appareil et les accessoires avec un linge légèrement humide.



PREMIÈRE UTILISATION

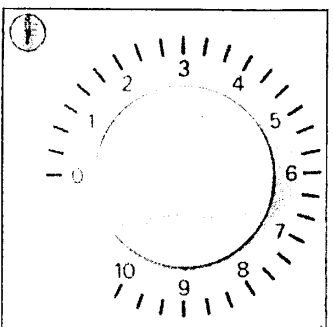
- Avant la toute première utilisation, faire fonctionner l'appareil 10 minutes à vide, porte ouverte, pour éliminer l'odeur du "neuf".

Procéder de la manière suivante :

- placer le bouton de thermostat sur 10.
- placer le bouton en position Four.
- placer la minuterie sur 10 minutes.

Le voyant de contrôle Four s'allume. L'appareil se met à chauffer. Après 10 minutes, l'appareil s'arrête automatiquement.

A noter : Un léger dégagement de fumée peut se produire. Ce phénomène, absolument normal, disparaît rapidement à l'usage.



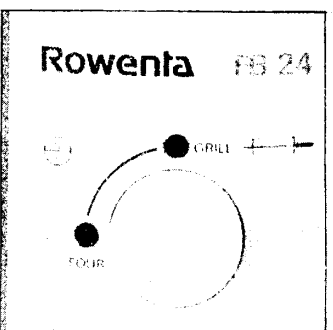
LES ÉLÉMENTS DU FOUR

- **Thermostat 10 positions.**

Placer le bouton du thermostat sur la position désirée.

Pos.	Température	Pos.	Température
1-2	50° env.	7	180° env.
3	100° env.	8	200° env.
4	120° env.	9	220° env.
5	140° env.	10	245° env.
6	160° env.		

La température peut être modifiée en cours de cuisson, simplement en déplaçant ce bouton.

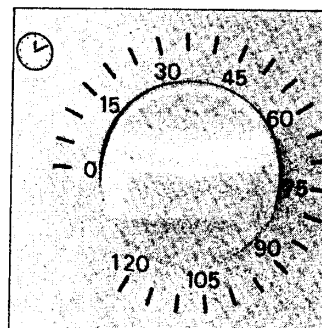


• Bouton Four/Grill

Lorsque l'appareil doit être utilisé comme Four, donc avec les résistances sole et voûte (tartes, pâtisseries, gratins, soufflés, etc.), placer le bouton sur Four. **Dans ce cas, seule la résistance voûte extérieure rougit. La résistance sole est un élément de chauffe d'appoint et elle ne rougit pas.** En utilisation Grill, placer le bouton sur Grill. Les deux résistances voûte rougissent et la résistance sole se coupe.

• Tournebroche (FB-24)

La position Grill commande automatiquement la mise en marche du tournebroche pour griller rôtis et volailles.

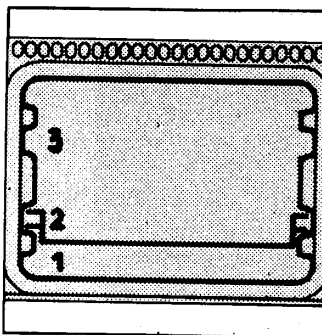


• Lèchefrite

La lèchefrite est conçue pour recueillir la graisse ou le jus de cuisson en utilisation Grill. Tartes, pizzas, légumes farcis, etc. peuvent être cuits, soit directement dans la lèchefrite, soit dans un moule ou plat, sur la grille.

• Minuterie 120 mn

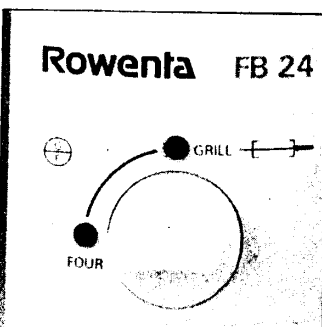
La minuterie est l'élément de mise en marche de l'appareil. Placer ce bouton sur le nombre de minutes nécessaires à la cuisson (5 à 120 mn). Dès l'affichage, l'appareil se met en route et le voyant de contrôle s'allume. Le four s'arrête automatiquement lorsque le temps préréglé est écoulé. Si l'on désire arrêter la cuisson avant la fin du temps affiché, ramener ce bouton à 0.



• Niveaux de cuisson

Glisser la grille réversible au niveau de cuisson souhaité (1, 2 ou 3), selon les indications données dans le tableau de cuisson et selon la grosseur de l'aliment à cuire.

Tarte, pâtisserie, pizza doivent être introduites au niveau 1, c'est-à-dire le plus proche possible de la résistance sole.

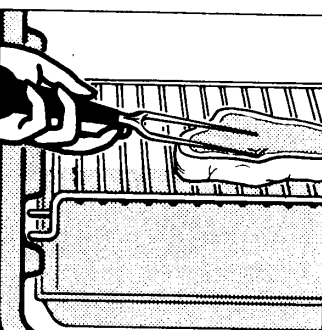


UTILISATION FOUR

- Brancher l'appareil. Régler le bouton de thermostat sur la position désirée. Placer le bouton sur Four et la minuterie sur le temps de cuisson souhaité en ajoutant 10 minutes pour le préchauffage. L'appareil se met en marche et le voyant lumineux de contrôle Four s'allume. Fermer la porte et laisser préchauffer.

- Après le préchauffage, mettre l'aliment à cuire dans un plat ou dans la lèchefrite puis le placer sur la grille. Fermer la porte.

- Lorsque l'appareil s'arrête (après écoulement du temps de cuisson), retirer le plat à l'aide d'un gant anti-chaud. La cuisson peut être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie sur "0".

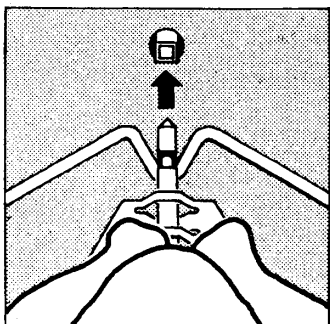


UTILISATION GRILL (griller et gratiner)

- Brancher l'appareil. Régler le bouton de thermostat sur 10. Placer le bouton sur Grill et la minuterie sur le temps de cuisson souhaité en ajoutant 10 minutes pour le préchauffage. L'appareil se met en marche et le voyant lumineux de contrôle Grill s'allume.

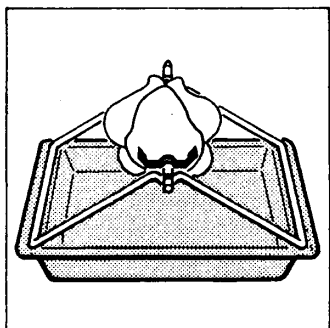
- Après le préchauffage mettre l'aliment à cuire dans la lèchefrite ou sur la grille (dans ce cas, placer la lèchefrite au niveau sole pour récupérer les graisses) en position 2 ou 3 selon la grosseur de l'aliment. Fermer la porte.

- Retourner la viande à mi-cuisson. Après écoulement du temps de cuisson, l'appareil s'arrête. Retirer l'aliment ou le plat. La cuisson peut être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie sur "0".



GRILLER A LA BROCHE (FB-24)

- Introduire la grille en position au niveau 1.
- Régler le bouton thermostat sur position 10.
- Régler la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée en ajoutant 10 minutes (préchauffage).
- L'appareil se met en marche, le voyant lumineux de contrôle Grill s'allume.
- Mettre le support broche sur la lèchefrite.
- Glisser une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur), puis serrer la vis.
- Embrocher l'aliment à griller (bien le centrer) et glisser la deuxième fourchette aussi loin que possible de façon à ce que le morceau de viande soit bien tenu par les deux fourchettes. Visser la deuxième fourchette.
- Poser la broche sur le support broche.



APRÈS LE PRÉCHAUFFAGE

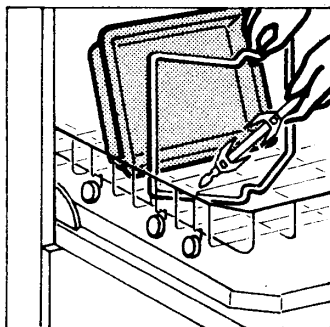
- Poser la lèchefrite avec le tournebroche sur la grille.
- Enfoncer à fond la pointe de la broche dans l'ouverture d'entraînement située au fond du four. Fermer la porte.

LORSQUE L'APPAREIL S'ARRÊTE

(après écoulement du temps de cuisson)

- Retirer l'ensemble lèchefrite/broche à l'aide d'un gant anti-chaud.
- Prendre la broche et retirer l'aliment.

La cuisson peut être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie en position "0".



NETTOYAGE ET ENTRETIEN (après chaque utilisation)

- Toujours débrancher l'appareil. Nettoyer le corps de l'appareil et la porte à l'aide d'un linge humide et imbibé de produit à vaisselle. Bien rincer et sécher.
- La lèchefrite, la grille, la broche (FB-24) le support broche et les fourchettes peuvent être mis au lave-vaisselle. Bien essuyer tous ces éléments. Ne pas employer de produits abrasifs.
- La porte peut être démontée. Pour ce faire, enfoncer à l'aide d'un objet pointu l'axe supérieur de la charnière. Il suffit ensuite de retirer la porte, la nettoyer et bien la sécher, puis la reclipser sur le four.

Sous réserve de modifications.

CONSEILS IMPORTANTS

- **FB-22** : Les parois sont supernettoyantes. Les essuyer régulièrement avec une éponge et du produit à vaisselle. En cas d'éclaboussures importantes, utiliser un produit de nettoyage (ex. Décap'Four) et suivre les indications données par le fabricant.
- **FB-24/FB-241** : Les parois de votre four sont autonettoyantes, 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, veuïez observer les recommandations suivantes :
 - Après une cuisson grasse (rôti de porc, poulet, etc.) faire chauffer l'appareil à vide pendant 5 minutes sur 10 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.

TABLEAU DE CUISSON

Les valeurs de réglage citées ci-après sont données à titre indicatif. Les temps de cuisson peuvent légèrement varier (humidité et grosseur de l'aliment à cuire).

Plats cuisinés	Position du thermostat	Temps de cuisson	Niveau de cuisson	Four/Grill
Pizza	8/9	45 mn	1 <input type="checkbox"/>	F
Friands	9/10	15 mn	2 <input type="checkbox"/>	F
Soufflé	8/9	30 mn	1 <input type="checkbox"/>	F
Filets de poisson	9/10	15 mn	2 <input type="checkbox"/>	F
Truites	8/9	20/30 mn	2 <input type="checkbox"/>	F
Poisson gratiné	8/9	30/35 mn	2 <input type="checkbox"/>	F
Rôti de porc	10	90 mn	broche (FB-22) 1 <input type="checkbox"/>	G F
Filet mignon	8/9	50 mn	1 <input type="checkbox"/>	F
Rôti de veau	8/9	80 mn	1 <input type="checkbox"/>	F
Poulet	9/10	70 mn	broche (FB-22) 1 <input type="checkbox"/>	G F
Pintadeau	10	45 mn	broche (FB-22) 1 <input type="checkbox"/>	G F
Côte de bœuf	10	25 mn	2 <input type="checkbox"/>	G
Agneau (gigot)	9/10	60 mn	1 <input type="checkbox"/>	F
Gratin dauphinois	9/10	55 mn	2 <input type="checkbox"/>	F
Légumes farcis	8/9	45 mn	2 <input type="checkbox"/>	F
Lasagnes	8/9	40 mn	2 <input type="checkbox"/>	F
Hachis parmentier	8/9	50 mn	2 <input type="checkbox"/>	F
Pâte brisée	8/9	35/40 mn	1 <input type="checkbox"/>	F
Pâte sablée	7/8	30 mn	1 <input type="checkbox"/>	F
Brioche	7/8	25 mn	1 <input type="checkbox"/>	F
Cake	8/9	65 mn	1 <input type="checkbox"/>	F
Meringues	4/5	60 mn	1 <input type="checkbox"/>	F
Biscuit	7/8	35 mn	1 <input type="checkbox"/>	F
Clafoutis	8/9	50 mn	1 <input type="checkbox"/>	F
Fian	6/7	60 mn	1 <input type="checkbox"/>	F