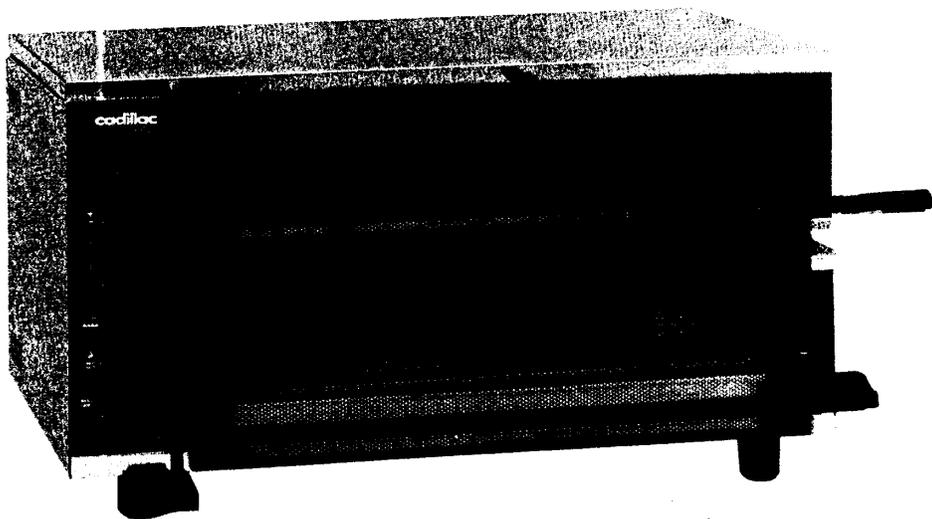


MODE D'EMPLOI

Four à broche FB.25 La Cuisinette



CONSOMMATION D'ÉNERGIE D'APRÈS LA NORME CENELEC HD 376.

Consommation : - de montée à 200° C _____ : 0,26 kWh

Consommation : - de maintien pendant une heure à 200° C : 1,04 kWh

TOTAL : 1,30 kWh

Volume utilisable _____ : 19 L

cadillac
garanti par Rowenta

Nettoyage et entretien

Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer. La grille et la lèchefrite peuvent être mises dans le lave-vaisselle ou lavées comme la porte vitrée avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle. Ôter les miettes tombées au fond et essuyer à l'aide d'une éponge.

Les parois sont auto-nettoyantes par catalyse.

Pour qu'elles 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 d'utilisation fréquente, faire chauffer l'appareil de temps en temps 15 minutes à vide sur 9 ou 10. Ceci évite les dégagements de fumée et régénère régulièrement les parois auto-nettoyantes. Ne jamais gratter les parois avec des objets pointus ou tranchants, ni les nettoyer avec des produits détergents. Essuyer de temps à autre, le corps extérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge légèrement humide, puis avec un linge doux et sec.

Remplacement des plaques auto-nettoyantes

Les plaques auto-nettoyantes sont simplement vissées sur les parois. Pour les remplacer, dévisser les plaques usagées en commençant par celle du fond. Revisser les plaques neuves (disponibles à notre Service Après-Vente) dans l'ordre inverse : les plaques des côtés d'abord, puis la plaque du fond.

Attention !

Lors de la mise en service d'un appareil électro-ménager, il se produit des températures très élevées qui peuvent occasionner de graves brûlures (par ex. au niveau de la porte vitrée et du corps extérieur). Utiliser les poignées isolantes et mettre en garde les enfants et les autres utilisateurs éventuels. Pour d'éventuelles détériorations de l'appareil dues à une utilisation inappropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut être engagée.

BON DE GARANTIE

Rowenta vous garantit le Four à Broche FB.25 La Cuisinette selon les conditions mentionnées au verso

Date d'achat :

Cachet du revendeur :

Craffiti, Besançon siret 572 042 810 000 67

Avant la toute première utilisation

Avant la toute première utilisation de l'appareil, il est conseillé d'effectuer un préchauffage de 10 minutes. Un léger dégagement de fumée peut alors se produire. Ce phénomène absolument normal disparaît rapidement à l'usage. Pour ce faire, sortir tous les accessoires de l'appareil et brancher. Placer l'interrupteur  sur « 1 », le bouton  sur 8 et le bouton  sur la graduation 10 (minutes).

Minuterie, temps de cuisson

La minuterie est l'élément de mise en marche de l'appareil. Placer ce bouton sur le nombre de minutes nécessaires à la cuisson (0 à 90 minutes). Dès l'affichage, l'appareil se met en route et le voyant de contrôle s'allume. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le temps pré-réglé est écoulé. Si l'on désire arrêter la cuisson avant la fin du temps affiché, ramener le bouton à 0.

Interrupteur résistance sole

Lorsque l'appareil doit être utilisé comme four (tartes, gratins, soufflés, pâtisseries, etc...), basculer l'interrupteur  sur « 1 ».

Réglage de la température

Placer ce bouton sur la position désirée.

Position 1 = 115° environ

Voûte + sole

Position 2 = 125° environ

Voûte + sole

Position 3 = 135° environ

Voûte + sole

Position 4 = 160° environ

Voûte + sole

Position 5 = 190° environ

Voûte + sole

Position 6 = 215° environ

Voûte + sole

Position 7 = 235° environ

Voûte + sole

Position 8 (maxi four) = 260° environ

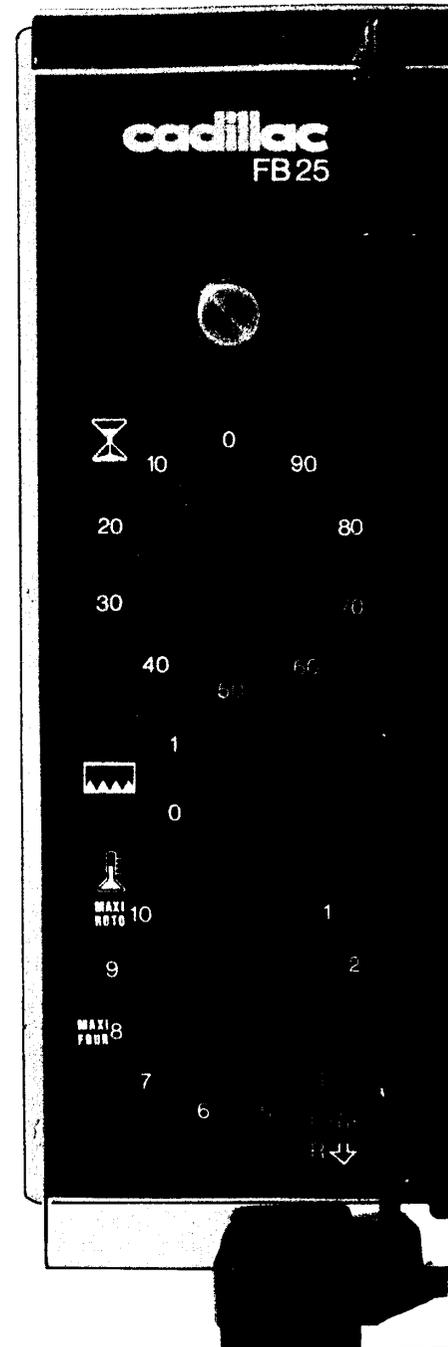
Voûte + sole

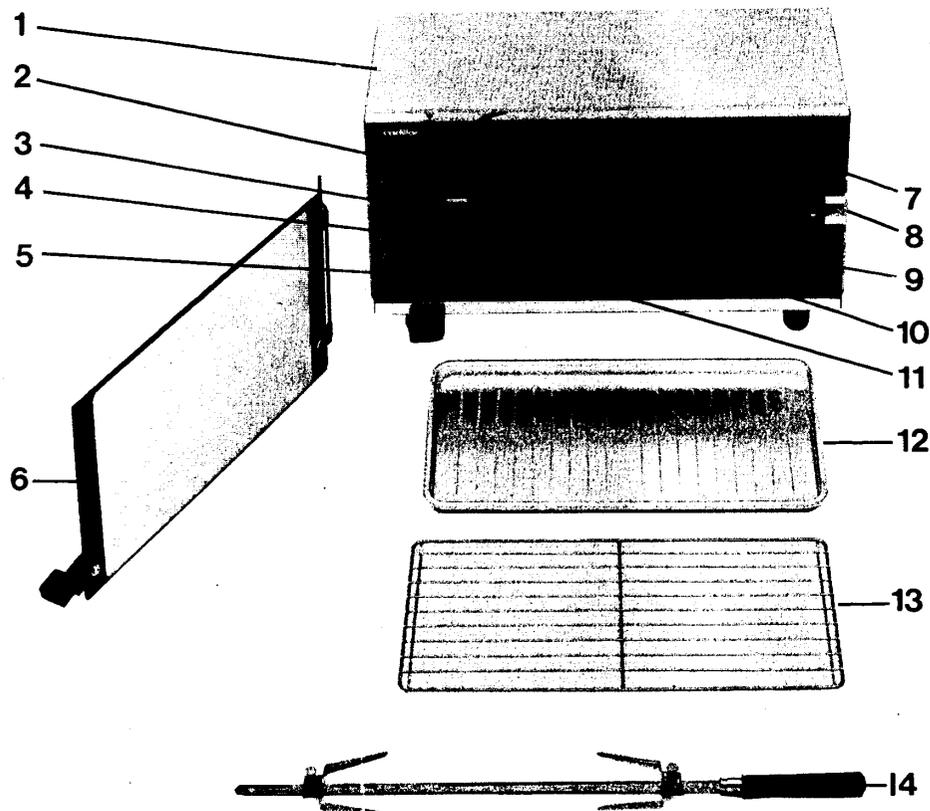
Position 9 (rôtissoire) = 225° environ

Voûte seule

Position 10 (rôtissoire) = 230° environ

Voûte seule





1. Corps de l'appareil
2. Voyant lumineux de contrôle
3. Minuterie, temps de cuisson (90 minutes)
4. Interrupteur résistance sole
5. Bouton de thermostat à 10 positions
6. Porte en verre trempé à 2 positions
7. Résistance infrarouge voûte 1500 W
8. Ouverture, mise en place de la broche
9. Ouverture d'entraînement de la broche
10. Résistance sole 450 W
11. Parois démontables auto-nettoyantes catalyse
12. Lèchefrite
13. Grille
14. Broche rotative (2 fourchettes) avec poignée isolante

Antiparasitage conforme à la norme CEE 76/889

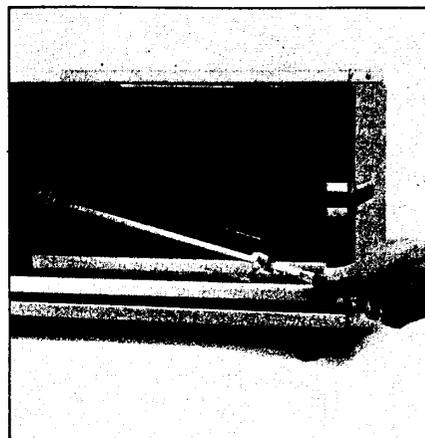
Tension

Courant alternatif seulement. Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaque de l'appareil (220 V).

Avant la première utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Sortir l'appareil de l'emballage. La grille, la lèchefrite, et la broche complète sont rangées sur le dessus ; derrière l'appareil, la porte en verre.

Nettoyer tous les éléments à l'aide d'un linge légèrement humide, et les essuyer ensuite. Retirer la pellicule qui protège le dessus de l'appareil.



Broche rotative

Elle est employée pour griller rôtis et volailles. Glisser une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur), puis serrer la vis. Embrocher la viande à griller et glisser la deuxième fourchette aussi loin que nécessaire, de façon à ce que le morceau de viande soit bien tenu par les deux fourchettes. Visser. Veiller à ce qu'il soit toujours bien centré. Brider toujours la pièce de viande avant de l'embrocher.

Glisser la broche dans l'ouverture (paroi droite). Lorsque la pointe est placée face à l'ouverture d'entraînement (paroi gauche), pousser la broche pour la faire pénétrer dans le logement.

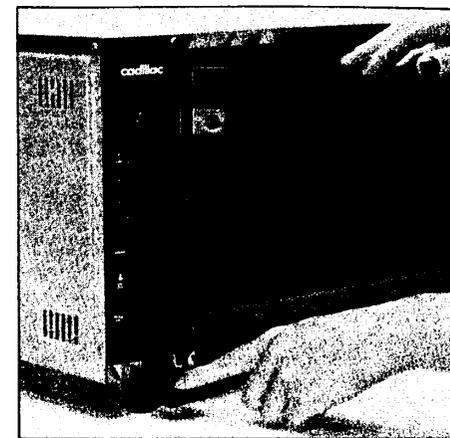
La gorge entre la broche proprement dite et sa poignée isolante, doit obligatoirement reposer sur le palier.

Placer la lèchefrite au bas de la rôtissoire pour recueillir le jus.

Grille et lèchefrite

— La grille peut être utilisée comme support de plats (soufflé, gratin, tarte, etc...) ou directement de mets à cuire (gigot, rôti, cotelettes, saucisses, etc...). Dans ce dernier cas, placer la lèchefrite sous la grille.

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



Porte en verre trempé

Pour la mise en place de la porte en verre, glisser son axe dans les deux gonds situés sur l'appareil, en commençant par celui du haut.

Son dispositif de verrouillage permet de la verrouiller en 2 positions :

- pos. 1 (four) : la porte est verrouillée en position haute et ferme complètement.
- pos. 2 (rôtissoire) : la porte est verrouillée en position basse et entr'ouverte.

Pour ce faire, ouvrir la porte et abaisser la manette gauche en tirant. Fermer.

Attention !

La manœuvre du dispositif de réglage doit toujours se faire porte ouverte.

A noter

Pendant la préparation de grillades, la lèchefrite doit toujours être placée au niveau sole, car placée trop près de la résistance, avec une grande accumulation de graisse, celle-ci risquerait de s'enflammer.

Position arrêt de l'appareil

Les deux boutons ainsi que l'interrupteur sole doivent être en position 0.

Utilisation « four »

Régler la porte en position haute. Brancher l'appareil. Placer le bouton  sur la position désirée (ne pas dépasser la pos. 8).

Basculer l'interrupteur  sur « 1 ». Afficher le temps de cuisson souhaité ; le voyant de contrôle s'allume, l'appareil se met en route et s'arrête automatiquement en fin de cuisson. Introduire le plat à cuire (gratin, tarte, pâtisserie, poisson, légume, soufflé, etc...) au niveau sole. Le temps de cuisson peut être modifié, simplement en déplaçant le bouton correspondant.

Utilisation « rôtissoire »

Régler la porte en position basse. Brancher l'appareil. Mettre la broche garnie en place et la lèche-frite au niveau sole. Placer le bouton  sur position 9 ou 10. Afficher le temps de cuisson souhaité ; le voyant de contrôle s'allume, l'appareil se met en marche et s'arrête automatiquement en fin de cuisson. Pour faire griller un gros morceau de viande (gigot par ex.) ou des côtelettes, saucisses, etc..., les poser sur la grille (niveau 2 ou 3 en fonction du volume). Placer la lèche-frite au niveau sole. Les retourner à mi-cuisson (pour saisir).

CONDITIONS DE GARANTIE

Rowenta vous garantit votre appareil un an

Contre tous les vices de fabrication. Sont exclues de la garantie toutes les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation, non conforme au mode d'emploi. La garantie ne couvre pas les pièces en plastique et en verre, ni le cordon, ni la lampe témoin. En cas de réclamation, nous vous demandons de rapporter votre appareil chez votre détaillant, ou de l'envoyer à la Station Service Après Vente Rowenta, la plus proche de votre domicile. Une liste mentionnant toutes nos Stations Service est jointe à l'appareil. Veuillez faire apposer le cachet de votre vendeur sur le bon de garantie.

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.