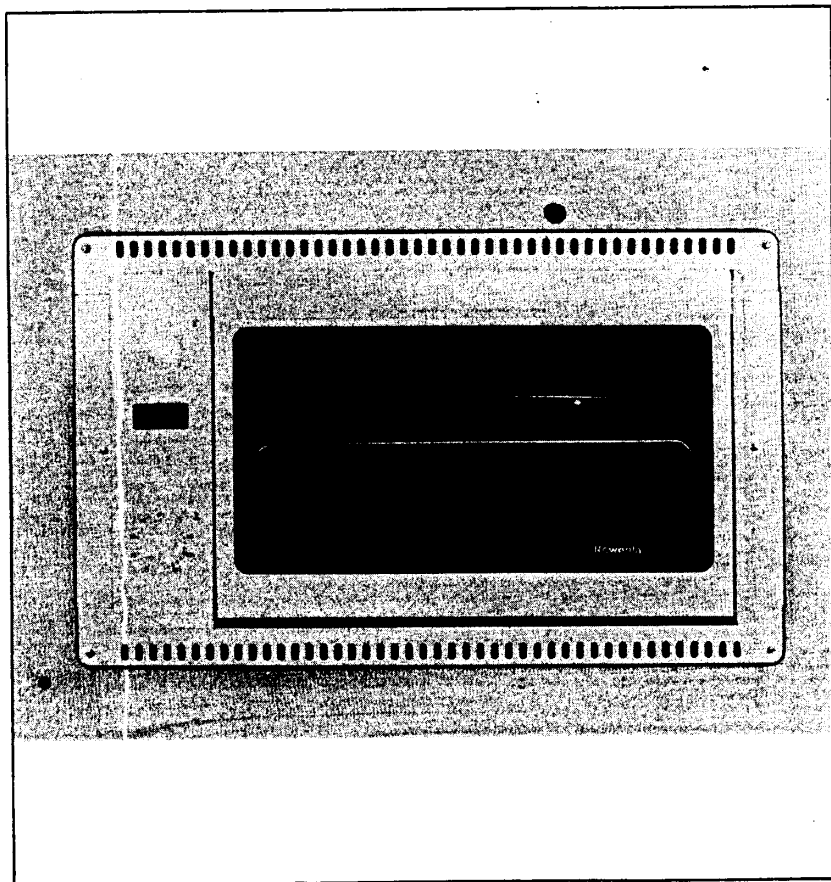


Rowenta

Four Gourmet

FC 38

Mode d'emploi



SÉCURITÉ :

- Antiparasitage conforme aux normes CEE 76/889 et CEE 82/499.
- La sécurité des appareils Rowenta est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- ▶ Courant alternatif seulement. Vérifier que la tension du réseau correspond 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 la portée des enfants.
- ▶ L'appareil doit être débranché :
 - avant chaque nettoyage et entretien.
 - 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 renvoyé au Centre Service agréé 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.

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 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.

AVANT L'UTILISATION

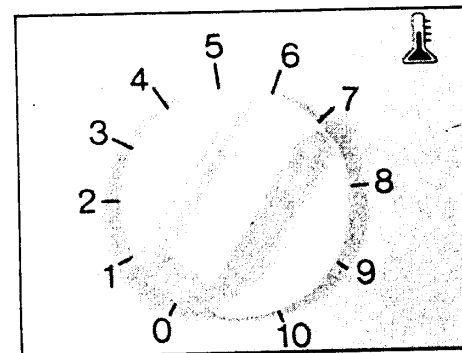
Déballer l'appareil et les accessoires. Lire attentivement le mode d'emploi. Respecter les consignes de sécurité. Essuyer tous les éléments à l'aide d'un linge légèrement humide.

Première utilisation

Avant la toute première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide, thermostat 10, pendant 10 mn, pour éliminer l'odeur du "neuf" (**porte ouverte**). Un léger dégagement de fumée pourra 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 le bouton thermostat sur 10 et tourner le bouton minuterie sur 10.

Le tableau de bord

Thermostat 10 positions. Placer le bouton du thermostat sur la position désirée.



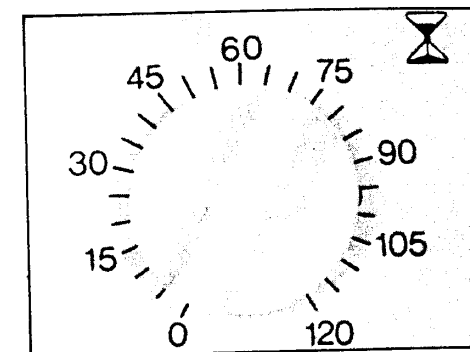
Pos.	Température	Pos.	Température
1	40° env.	6	160° env.
2	60° env.	7	180° env.
3	80° env.	8	200° env.
4	120° env.	9	225° env.
5	140° env.	10	245° env.

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

– Voyant lumineux.

Il s'allume lorsque la minuterie est enclenchée.

– Minuterie



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 pré-réglé est écoulé. Si l'on désire arrêter la cuisson avant la fin du temps affiché, ramener ce bouton à 0.

Utilisation

Brancher l'appareil. Régler le bouton thermostat sur la position désirée. 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". **Tarte, pâtisserie, pizza doivent être introduites au niveau 1, c'est-à-dire le plus proche possible de la résistance sole.**

QUELQUES CONSEILS

Lors d'une cuisson au bain-marie, nous vous conseillons de ne pas utiliser des températures trop élevées (ex. pos. 10) pour éviter une évaporation trop importante. Si cela est nécessaire, augmenter le temps de cuisson.

Utiliser de préférence un plat en terre, et non la lèchefrite, pour éviter une évaporation trop rapide.

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.

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.

• Ne jamais gratter les parois avec des objets pointus ou tranchants, ni les nettoyer avec des produits détergents.

Consommation d'énergie d'après la norme Cenelec HD 376.

Consommation :

– montée à 200° C 0,30 KWh

– maintien pendant
1 heure à 200° C 0,67 KWh

TOTAL 0,97 KWh

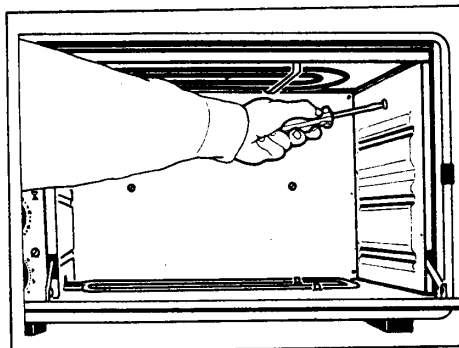
• Essuyer de temps à autre la porte et le tableau de bord de l'appareil à l'aide d'une éponge légèrement humide, puis avec un chiffon doux et sec.

CHANGER LES PLAQUES AUTONETTOYANTES

Les plaques autonettoyantes sont simplement vissées sur les parois.

Pour les remplacer, il suffit de dévisser les plaques usagées.

Revisser les plaques neuves (disponibles à notre Centre Service agréé Rowenta).



CHANGER LE CORDON

Si votre cordon est endommagé, vous devez le faire changer dans notre Centre Service agréé Rowenta le plus proche de votre domicile (voir liste des adresses ci-jointe).

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
Pâte Brisée	8/9	35/40 mn	sole (1 <input type="checkbox"/>)
Pizza	8/9	45 mn	sole (1 <input type="checkbox"/>)
Friands	9/10	15 mn	1 <input type="checkbox"/>
Soufflé	8/9	30 mn	sole (1 <input type="checkbox"/>)
Filets de poisson	9/10	15 mn	2 <input type="checkbox"/>
Truites	8/9	20/30 mn	2 <input type="checkbox"/>
Poisson gratiné	8/9	30/35 mn	2 <input type="checkbox"/>
Lotte	8/9	30 mn	2 <input type="checkbox"/>
Rôti de porc	9/10	100 mn	2 <input type="checkbox"/>
Filet mignon	8/9	50 mn	1 <input type="checkbox"/>
Rôti de veau	8/9	80 mn	1 <input type="checkbox"/>
Poulet	9/10	60 mn	2 <input type="checkbox"/>
Pintadeau	9/10	50 mn	2 <input type="checkbox"/>
Cailles	9/10	25/30 mn	2 <input type="checkbox"/>
Agneau (gigot)	9/10	40/60 mn	2 <input type="checkbox"/>
Gratin de légumes	9/10	40 mn	1 <input type="checkbox"/>
Gratin dauphinois	9/10	55 mn	1 <input type="checkbox"/>
Légumes farcis	8/9	45 mn	1 <input type="checkbox"/>
Lasagnes	8/9	40 mn	1 <input type="checkbox"/>
Hachis parmentier	8/9	50 mn	1 <input type="checkbox"/>
Pâte sablée	7/8	30 mn	1 <input type="checkbox"/>
Brioche	7/8	25 mn	1 <input type="checkbox"/>
Cake	8/9	65 mn	1 <input type="checkbox"/>
Soufflé aux fruits	8/9	30 mn	1 <input type="checkbox"/>
Meringues	4/5	60 mn	1 <input type="checkbox"/>
Biscuit	7/8	35 mn	1 <input type="checkbox"/>
Clafoutis	8/9	50 mn	1 <input type="checkbox"/>
Crème renversée	6/7	45 mn	1 <input type="checkbox"/>
Petits fours	5/6	45 mn	2 <input type="checkbox"/>
Flan	6/7	60 mn	1 <input type="checkbox"/>

Réf. 191263 - Rowenta Besançon - Sous réserve de modifications - Siret 5720428100091