

Rowenta

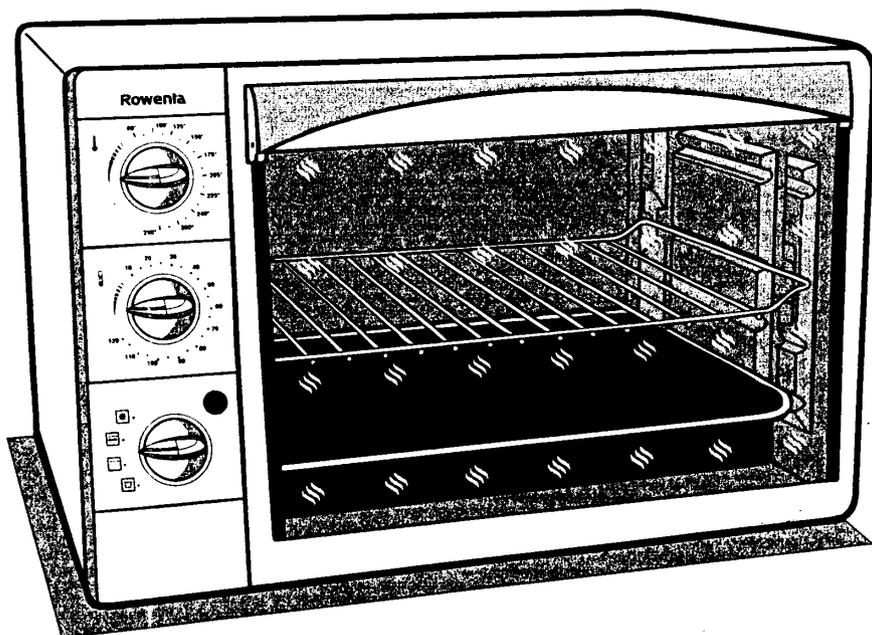
MODÈLES

FB 162

FB 163

FB 182

Mode d'emploi



Instructions for
use

Gebrauchs-
anweisung

Gebruiksaanwij-
zing

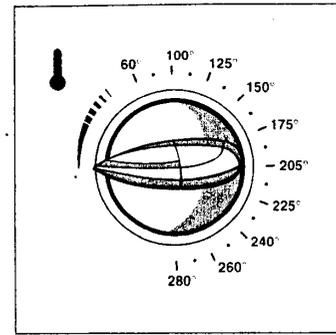
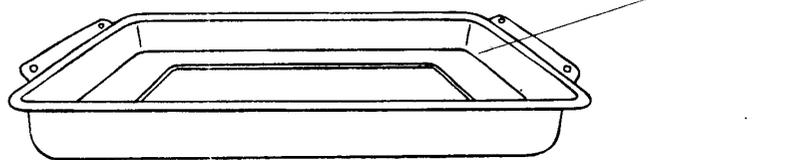
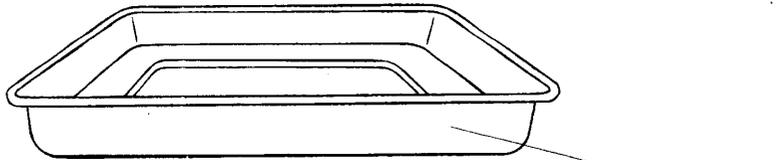
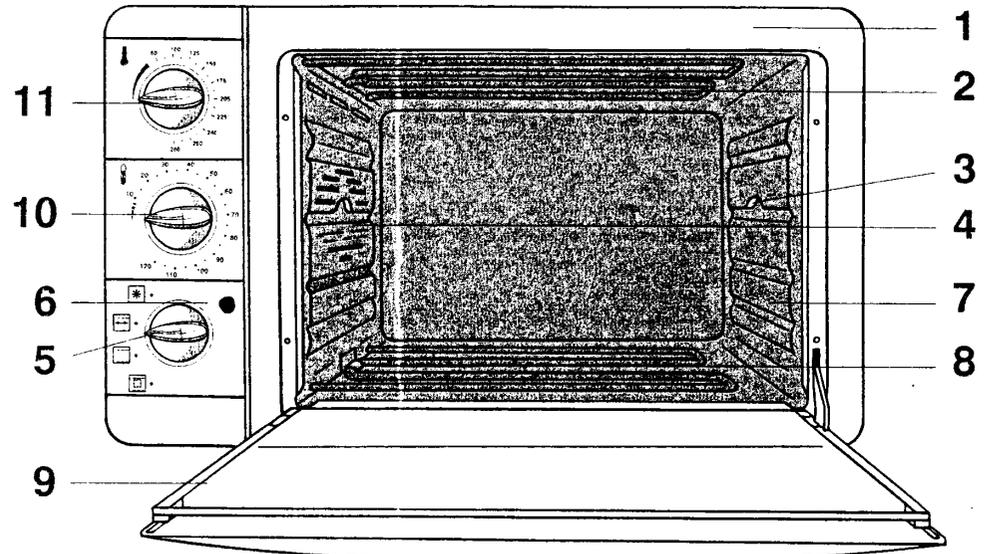
Brugsanvisning

Modo de
empleo

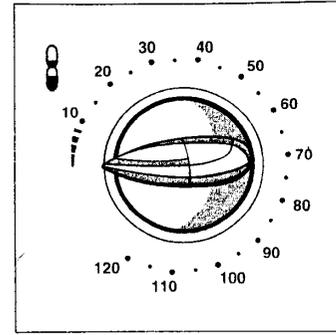
Istruzioni per
l'uso

Instruções para
uso

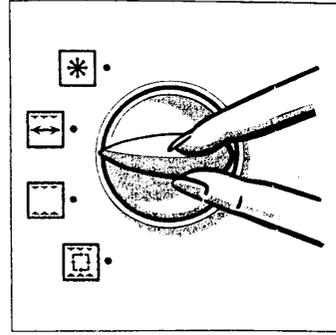
Rowenta



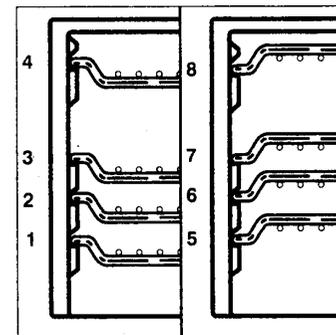
1



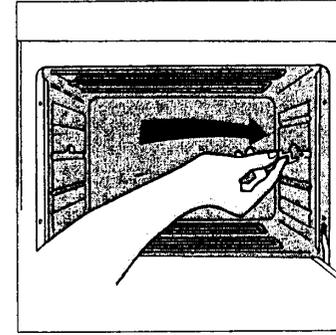
2



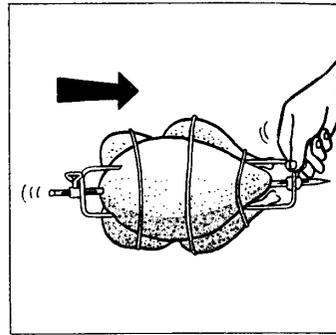
3



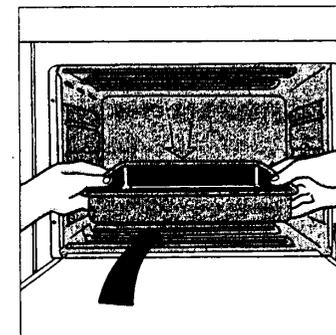
4



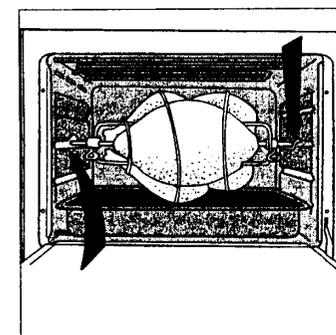
5



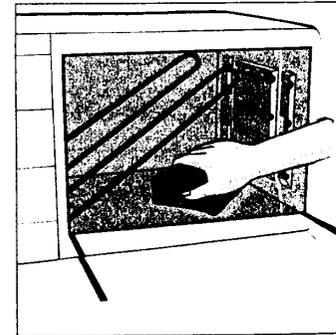
6



7



8



9

FRANÇAIS

Caractéristiques de l'appareil :

- | | | |
|---|--------------------------------------|---|
| 1 Corps de l'appareil. | 5 Sélecteur de fonction : | 8 Résistance de sole relevable. |
| 2 Résistance de voûte. | - four (convection naturelle), | 9 Porte en verre trempé avec poignée galbée isolante. |
| 3 Ouverture d'entraînement de la broche *. | - grill *. | 10 Minuterie (fonction Marche/Arrêt). |
| 4 Oûtes de passage de la chaleur brassée *. | - tournebroche *. | 11 Thermostat. |
| | - chaleur brassée *. | 12 Broche avec fourchettes *. |
| | - décongélation *. | 13 Plat / lèchefrite *. |
| | 6 Voyant lumineux de fonctionnement. | 14 Grille réversible. |
| | 7 Parois autonettoyantes *. | |

* selon les modèles



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il y a un certain nombre de règles élémentaires qu'il faut toujours respecter, en particulier les suivantes :

- Lire entièrement le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.
- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :
 - Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par les Directives 91/31/CEE et 93/68/CEE.
 - Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, le faire vérifier par station service agréée.
- Utiliser un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur (les parties isolantes en matière plastique pourraient être gravement endommagées).
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Lors de la mise en service d'un appareil électrique chauffant, il se produit des températures élevées, qui peuvent occasionner des brûlures.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil, ni la vitre de la porte lorsqu'il est en fonctionnement. Mettre en garde les autres utilisateurs.
- Débrancher l'appareil, s'il présente des anomalies de fonctionnement, après chaque utilisation, pour le déplacer, quand il ne sert pas et avant chaque nettoyage.
- Ne pas plonger le corps de l'appareil dans l'eau.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne jamais tenter de les éteindre avec de l'eau. Etouffer les flammes avec un linge humide.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visible ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- N'utiliser qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit (0,75 mm²).
- Utiliser les poignées et les boutons.
- S'assurer que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- Ne pas porter ou déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne pas laisser le cordon toucher les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- Ne ranger que les accessoires conseillés par le fabricant dans l'appareil quand il ne sert pas.
- Ajouter à l'appareil des accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut-être dangereux.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil comme source de chaleur.
- Ne jamais placer de papier, carton ou plastique dans l'appareil.
- Ne rien introduire dans les ouïes de ventilation, ne pas les obstruer.
- Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans l'appareil.
- Ne pas encastrer l'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer l'appareil et enlever éventuellement les autocollants. L'emballage est recyclable, mais il peut vous être utile pour transporter ou retourner l'appareil à une station service agréée.

Vérifier que l'appareil fonctionne. Se reporter aux consignes de sécurité. Nettoyer l'appareil et les accessoires avec un linge humide. Sécher.

FUNCTIONNEMENT

Installer l'appareil

Déranger complètement le cordon d'alimentation.

Faire fonctionner le four à vide (sans grille, ni plat, ni tournebroche) porte fermée pendant 15 minutes environ pour éliminer l'odeur du "neuf" :

- régler le thermostat du four sur 280° (position 10) maxi.
- placer le sélecteur de fonction sur la position four,
- mettre en marche en réglant la minuterie sur 15 minutes.

Un léger dégagement de fumée peut se produire et ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement à l'usage.

Thermostat

Fig. 1

Pour obtenir la bonne température dans tous les cas, le thermostat offre une large gamme de réglages pour les cuissons au four. Ces réglages peuvent être modifiés en cours de cuisson.

Minuterie (fonction Marche/Arrêt)

Fig. 2

Il suffit d'actionner la minuterie pour mettre en marche ou arrêter le four. La minuterie permet de régler le temps de cuisson.

Dès que l'on règle la minuterie, le voyant lumineux s'allume et l'appareil fonctionne.

En position tournebroche (selon modèle), le moteur se met en marche. Lorsque le temps programmé est écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement. La cuisson peut être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie sur zéro.

Voyant lumineux de fonctionnement

Il s'allume dès que la minuterie est activée.

Sélecteur de fonction

(selon les modèles)

Fig. 3

ou à décongeler, sélectionnez la fonction souhaitée (reportez-vous aux tableaux des temps de cuisson).

Grille réversible

Fig. 4

Cette grille peut être placée à 4 hauteurs différentes et en la retournant on obtient 4 niveaux intermédiaires supplémentaires.

Porte en verre trempé

La porte du four peut être fermée complètement ou entrouverte. En position four, maintenir la porte fermée.

En position grill ou tournebroche, la porte doit toujours être entrouverte.

UTILISATION

Brancher l'appareil.

Régler le thermostat.

Fig. 3

Sélectionner la fonction souhaitée.

Régler la minuterie : le voyant lumineux de fonctionnement s'allume.

En fin de cuisson, arrêter la minuterie. Débrancher.

Position four



Pour cuire viandes, poissons, gratins, soufflés, pâtisseries... : les éléments chauffants de la voûte et de la sole seront activés simultanément.

Placer la grille.

Disposer le plat avec les aliments dans le four et fermer la porte

Position grill



Pour griller et gratiner : seuls les éléments chauffants de la voûte seront activés.

Un préchauffage de 10 minutes est conseillé.

Placer la grille en position haute.

Dans certaines recettes, les aliments (viandes, poissons...) peuvent être placés sur la grille. Dans ce cas, mettre le plat avec un peu d'eau directement sur la sole. Sinon, disposer le plat avec les aliments sur la grille.

Toujours laisser la porte entrouverte. À mi-cuisson, retourner les aliments à griller.

Position tournebroche



(selon les modèles)

Installer la broche.

Fig. 5

Pour installer le tournebroche, mettre d'abord en place le support de la broche sur la paroi droite du four.

Fig. 6

Glisser une fourchette sur la broche

pour la bloquer.

Ficeler viandes et volailles avant de les embrocher, puis glisser la seconde fourchette pointée toujours vers l'intérieur et aussi loin que possible pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue.

Dévisser si nécessaire la première fourchette pour centrer la pièce sur la broche et bloquer les 2 fourchettes.

Fig. 7

Ôter la grille du four et poser le plat directement sur la résistance de sole (dans la position grill, l'élément chauffant inférieur n'est pas activé).

Fig. 8

Introduire l'extrémité pointue de la broche dans l'orifice situé sur la paroi de gauche et l'engager sur l'axe moteur. Reposer l'extrémité droite sur le support de la broche.

Toujours laisser la porte entrouverte. En fin de cuisson, ouvrir la porte complètement.

À l'aide d'une fourchette, soulever la broche du côté support et la faire glisser vers la gauche pour la dégager de l'orifice de l'axe d'entraînement.

Poser le rôtî embroché sur le plat du four pour sortir l'ensemble.

Position chaleur brassée



Cette fonction est idéale pour

- saisir et cuire rapidement la viande rouge, la volaille, le poisson tout en conservant les aliments tendres, moelleux et juteux.

- pour les préparations qui nécessitent une température homogène telles que les génoises, biscuits, brioches, meringues...

- les réchauffages.

Les éléments chauffants de la voûte et de la sole ainsi que la ventilation de la chaleur brassée sont activés simultanément.

Position décongélation



Cette fonction permet une décongélation accélérée et tout à fait naturelle de vos aliments.

Le four ne chauffe pas, seule la ventilation de la chaleur brassée est activée.

CONSEILS ET PRÉCAUTIONS

Pour choisir plats et moules, tenir compte des dimensions maximum suivantes : hauteur 19,5 cm, largeur 28,5 cm et profondeur 28,8 cm ou 31,5 cm (selon les modèles).

Pour les rôtis de viandes et de volailles, utiliser des plats à bord hauts (5 cm minimum) afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.

Pour les pâtisseries, utiliser de préférence des plats avec revêtement anti-adhésif qui facilite le démoulage.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant tout entretien ou nettoyage, débrancher et laisser refroidir l'appareil. Ne jamais projeter d'eau sur la porte en verre trempé lorsqu'elle est encore chaude.

Nettoyer la porte, les parois intérieures métalliques et les surfaces émaillées avec de l'eau additionnée de détergent. Sécher.

N'utiliser ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.

Pour les parois autonettoyantes après

une cuisson grasse, faire chauffer l'appareil à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée et en position four.

Fig. (1)

Pour faciliter le nettoyage, la résistance de sole est relevable.

Attention : ne jamais forcer pour relever la résistance de sole.

Sinon essuyer simplement les parois avec une éponge humide.

Tous les accessoires (grille, plat, broche) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou au lave-vaisselle.

Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer le four après chaque cuisson pour éviter les odeurs et les goûts persistants.

TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

Les tableaux qui suivent vous indiquent, pour les recettes les plus courantes, les positions de grille, la température, le type de cuisson conseillé et les temps de cuisson ou de réchauffage correspondants.

Toutefois, ces temps sont indicatifs et peuvent varier en fonction du poids, de la taille ou de l'épaisseur ainsi que de la température initiale des aliments. Ils pourront être augmentés ou diminués en fonction du goût de chacun.

Toutes les cuissons peuvent se faire en position four (convection naturelle) ou en position chaleur brassée, cependant les temps de cuisson varient en fonction de la position choisie.

MODÈLES	FB 162	FB 163	FB 182
VOLUME UTILISABLE	16 L	16 L	18 L
CONSOMMATION D'ÉNERGIE			
Montée à 200°C	0,09 kWh	0,09 kWh	0,14 kWh
Maintien à 200°C pendant 1 heure	0,48 kWh	0,48 kWh	0,58 kWh
Total	0,57 kWh	0,57 kWh	0,72 kWh

Préparations	Position de la grille	Temps (min.)	Temps (min.)	Thermostat (en °C)
LES ENTRÉES				
Quiche lorraine	3	30-35	25-30	240-260
Pizza	3	25-30	20-25	240-260
Tarte à l'oignon / poireaux	3	25-30	20-25	240-260
Allumettes au fromage	3	11-15	8-12	225-240
Soufflé au fromage	2	35	30	225-240
RÉCHAUFFAGE				
Tourte	2	40-45	35-40	
Friands	2	25-30	20-25	
Pâtés lorrains	2	25-30	20-25	
Bouchées à la reine	2	40-45	35-40	
Quiches individuelles	3	15	5-10	
Coquilles saint Jacques	3	15	5-10	
Escargots	3	10	5	
Gnocchi	2	25	15-20	
LES POISSONS				
Darnes de colin	2	25	20	240-260
Merlan au four (5)	2	25	20	240-260
Poisson au vin blanc (5)	2	25	20	240-260
Filet de turbot / sole	2	20	20	240-260
Cabillaud aux courgettes	3	25	20	240-260
Truite aux amandes	3	25	20	240-260
Gratin de poisson	3	45	35	240-260
Rouget en papillote	3	30	25	240-260
LES VIANDES				
Filet de boeuf (800 g)	2	35	30	240-260
Rosbif (900 g)	2	40	35	240-260
Rôti de veau	2	80-90	65-70	225-240
Épaule de veau (800 g)	2	90	80	225-240
Papillottes de veau	2	40	30	260-280
Rôti d'agneau (1000 g)	2	75-90	55-60	225-240
Rôti de porc (900 g)	2	70-75	60-65	240-260
Carré de porc (700 g)	2	90	80	240-260

LES VOLAILLES				
Poulet (1200 g)	2	70-75	60-65	225-240
Dindonneau rôti (800 g)	2	60-70	50-60	225-240
Cailles, pintade	2	50	40	225-240
Pigeons/ coquelets/ pintade	2	50-55	45-50	225-240
LES LÉGUMES				
Aubergines farcies	3	55	45	225
Courgettes farcies	3	50	40	225
Tomates farcies	2	35-40	25-30	240
Gratin dauphinois	3	70-80	70	225-240
Gratin de choux-fleurs, poireaux, d'endives	3	25-30	20-25	240-260
Gratin de pâtes	3	25-30	20-25	225-240
LES SURGELÉS				
Pizza	3	22	20	240-260
Quiches individuelles	3	30	25	205-240
Tarte	3	15-20	10-15	205-225
Gratin de fruits de mer	3	30	25	240-260
Bouchées à la reine	2	60	50	175-225
Tomates farcies	2	40	35	225-240
Escargots	3	15	12-15	240
Croissants	2	10	8	175-205
Tourte	2	90	80	175-205
Coquilles de poissons	3	20	15	260
Soufflées individuels	2	30	25	240
Feuilletés au jambon	2	20	15	205-225
Pâtés lorrains	2	45	35	205
Hachis parmentier	3	40-45	35-40	240-260
LES PÂTISSERIES				
Pâte à choux	2	35	25-30	205-225
Tarte	3	30-35	20-25	240-260
Brioche	1	35	20-25	150-175
Cake	1	55	45-50	175-205
Génoise	1	35-40	30-35	175-205
Biscuit quatre-quarts	1	45-50	40-45	175-205
Chaussons aux pommes	2	25	20	205
Soufflé	2	45	35-40	175-205
Meringues	2	120	110	125
Crème renversée (3/4 litre) (bain-marie préchauffé)	2	35-40	25-30	240-260
Bananes au four	3	25	15-20	240-260
Clafoutis aux cerises	3	50	40	205-225
Gâteau mousseline	1	35-40	25-30	175-205
Biscuit marbré	1	45	40	205
Far breton	3	40	35	240
Sablés	2	15	10	205
Galette feuilletée	3	35	30	225

Préparations	Temps (min.)	Position de la grille
LA DÉCONGÉLATION		
Petits fruits	40-50	2
Légumes	50-60	2
Pâtisseries	40-70	2
Pain	35-50	2
Pâte à tarte congelée	40-50	2
Crustacés	30-40	2
GRIL / GRIL-TOURNEBROCHE		
Poulet	20 (10+10)	
Côte de porc	20 (10+10)	
Côte de boeuf	20 (10+10)	