

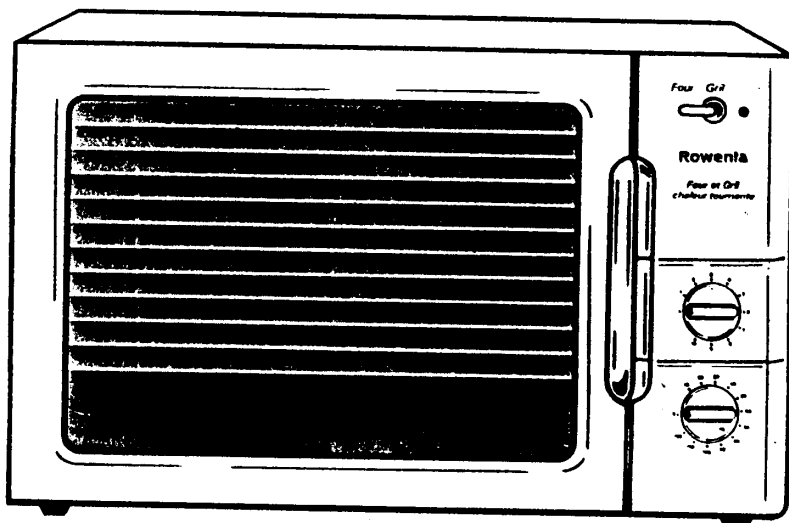
Rowenta

FB-244

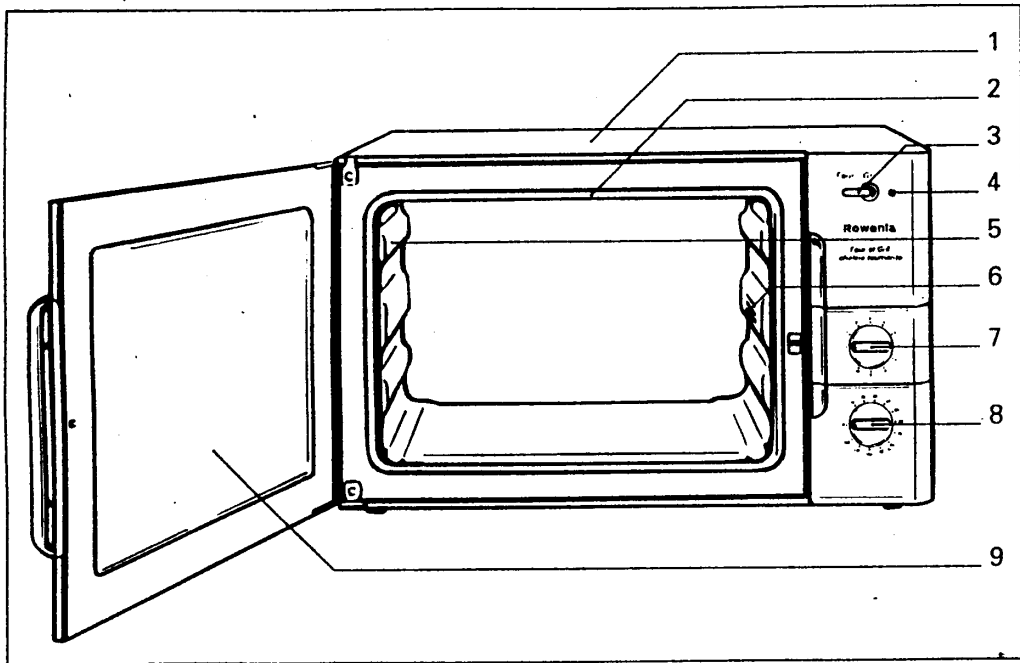
Four à chaleur tournante et grill

13.10.94

Mode
d'emploi



Rowenta



Description de l'appareil :

1. Corps de l'appareil.
2. Résistance infrarouge voûtée.
3. Sélecteur de cuisson four chaleur tournante et grill.
4. Voyant lumineux de fonctionnement.
5. Parois autonettoyantes par catalyse.
6. Sorties d'air chaud chaleur tournante.
7. Thermostat 10 positions.
8. Minuterie 120 minutes/mise en marche.
9. Porte en verre avec poignée isolante.

Accessoires standard :

- Grille réversible.
- Plat de cuisson émaillé.

AVANT UTILISATION :

Lire attentivement le mode d'emploi, le conserver soigneusement. Se reporter aux illustrations.

Sortir l'appareil de l'emballage et débarrasser les accessoires.

Nettoyer l'appareil et les accessoires avec un linge humide. Sécher.

CONSIGNES DE SECURITE :

La sécurité des appareils Rowenta est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur (directive CEE 73/23).

- Antiparasitage conforme à la directive CEE 87/308, soit à la norme EN 55014/1987.

▶ Cet appareil est conçu pour du courant alternatif seulement.

Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

▶ N'utiliser un prolongateur que dans la mesure où il est en parfait état, équipé d'une prise avec terre et de section adaptée à la puissance de l'appareil (10 A).

▶ Avant chaque utilisation le cordon d'utilisation doit être déroulé complètement.

▶ Veiller à ne jamais faire passer le cordon sur des arêtes tranchantes, ni le coincer.

▶ Ne pas laisser le cordon en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

▶ Ne pas laisser pendre le cordon.

▶ Un appareil électrique n'est pas un jouet. Utiliser et ranger l'appareil hors de la portée des enfants.

- ▶ Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- ▶ Ne rien poser sur l'appareil (ustensiles, objets ...).
- ▶ Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- ▶ Ne rien introduire dans les ouïes d'aération.
- ▶ Utiliser un plan de travail stable et à l'abri des projections d'eau.
- ▶ Ne pas faire fonctionner l'appareil au-dessous d'un meuble mural, d'une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que les stores, rideaux, tentures ...
- ▶ 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.
- ▶ Lorsque l'on fait griller des aliments très gras, des éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer. Cela est sans danger, elles s'éteindront toutes seules. Si celles-ci persistent, fermer la porte du four afin de les étouffer et arrêter le four. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu !
- ▶ Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.

- ▶ Débrancher impérativement l'appareil pour changer la lampe intérieure.
- ▶ Toujours débrancher l'appareil :
 - avant toute interruption momentanée d'utilisation,
 - après utilisation,
 - avant chaque nettoyage ou entretien.
- ▶ Toujours laisser refroidir l'appareil avant chaque nettoyage ou entretien.
- ▶ Ne pas entreposer l'appareil à l'extérieur.
- ▶ Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau !
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil :
 - s'il est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement,
 - si le cordon est endommagé.
 Dans ce cas ne pas ouvrir l'appareil, mais l'envoyer au Centre Service agréé Rowenta le plus proche de votre domicile (voir liste des adresses ci-jointe), car des outils spéciaux sont nécessaires pour effectuer toute réparation, en particulier pour remplacer le cordon.
- ▶ N'utiliser que des accessoires et des pièces de rechange garantis d'origine Rowenta.
- ▶ Conformément à la réglementation en vigueur, tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable : couper le cordon avant de le jeter.
- ▶ Les réparations d'appareils électroménagers ne doivent être effectuées que par des spécialistes avec des pièces détachées d'origine du constructeur. Réparer un appareil soi-même peut constituer un danger pour l'utilisateur.
- En cas d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager Rowenta.

INSTALLER L'APPAREIL :

- Cet appareil n'est pas conçu pour être encastré dans un meuble de cuisine.
- Placer l'appareil sur un plan de travail stable.
- Veiller à maintenir l'appareil à une distance de sécurité de toute paroi.
- Ne pas ranger de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation.
- Brancher sur une prise reliée à la terre.

PREMIERE UTILISATION :

- Faire fonctionner le four à vide (sans grille, ni plat ...) porte ouverte pendant 10 minutes environ pour éliminer l'odeur de "neuf" :
 - régler le thermostat sur 10,
 - placer le sélecteur de cuisson sur la position four,
 - mettre en marche en réglant la minuterie sur 10.

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

ASSEMBLAGE :

Grille réversible :

Cette grille peut-être placée à 3 hauteurs différentes. En la retournant on obtient des positions intermédiaires supplémentaires.

Plat de cuisson émaillé :

Introduire le plat sur la sole pour recueillir le jus de cuisson ou le poser sur la grille pour cuire légumes, tartes, pizzas ...

FUNCTIONNEMENT :

Voyant lumineux de fonctionnement :

Il s'allume dès que l'on règle la minuterie.

Sélecteur de cuisson four chaleur tournante et grill :

Position four chaleur tournante :

pour cuire à la chaleur tournante viandes, poissons, soufflés, pâtisseries ...

Le moteur de la chaleur tournante se met en marche.

La chaleur tournante permet la cuisson simultanée de 2 plats.

Position grill : pour griller et gratiner. Seule la résistance voûtée est activée.

Thermostat 10 positions :

Pour obtenir la température adaptée à toutes les cuissons. Ces réglages peuvent être modifiés en cours de cuisson.

Position	Température approximative
1	40°C
2	60°C
3	80°C
4	100°C
5	120°C
6	140°C
7	160°C
8	180°C
9	200°C
10	230°C

Minuterie 120 minutes/mise en marche :

La minuterie permet de régler le temps de cuisson. Elle commande le fonctionnement de l'appareil. Dès que l'on règle la minuterie, l'appareil se met en marche. En fin de cuisson l'appareil s'arrête automatiquement.

La cuisson peut-être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie sur zéro.

UTILISATION :

Important : l'appareil ne nécessite pas de préchauffage.

Cuisson au four chaleur tournante :

- Placer la grille de façon à pouvoir centrer le plat dans la hauteur du four.
- Disposer le plat avec les aliments au centre de la grille afin que l'air chaud circule parfaitement pour obtenir une cuisson uniforme.
- Mettre le sélecteur en position four.
- Régler le thermostat.
- Régler la minuterie : l'appareil se met en marche.
- En fin de cuisson l'appareil s'arrête automatiquement.

Cuisson au grill :

- Placer la grille avec les aliments au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance voûtée.
- Introduire le plat de cuisson émaillé directement sur la sole du four pour recueillir la graisse ou le jus de cuisson.
- Mettre le sélecteur en position grill.
- Régler le thermostat sur 10.
- Régler la minuterie : l'appareil se met en marche.
- A mi-cuisson, retourner les aliments à griller.
- En fin de cuisson l'appareil s'arrête automatiquement.

CONSEILS ET PRECAUTIONS :

- Lors d'une cuisson au bain-marie, régler le thermostat sur des positions de température modérées pour éviter une évaporation trop importante. Si nécessaire, augmenter le temps de cuisson.
- Après une cuisson au bain-marie, laisser refroidir le four vide, la porte ouverte. Essuyer ensuite les traces d'eau.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE :

- Avant tout entretien ou nettoyage, débrancher et laisser refroidir l'appareil.
- Ne jamais projeter d'eau sur la porte en verre lorsqu'elle est encore chaude.
- Nettoyer la porte avec de l'eau additionnée de détergent doux. Sécher.
- N'utiliser ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.
- Les parois du four sont autonettoyantes, cependant après une cuisson grasse, faire chauffer l'appareil à vide pour les "régénérer", thermostat 10 pendant 5 minutes, porte fermée et en position four.
- Tous les accessoires (grille, plat) se nettoient à l'eau additionnée de détergent doux ou peuvent être mis au lave-vaisselle.
- Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

TABLEAU DE CUISSON :

Les temps de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la taille, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire

Plats cuisinés	Position du thermostat	Temps de cuisson (min.)	Position du sélecteur
Poulet (1,5 kg)	8/9	70/75	Four
Rôti de porc (800 g)	7/8	70/80	Four
Rôti de boeuf (800 g)	6/7	35/40	Four
Côte de boeuf	9/10	8 + 8	Grill
Epaule d'agneau (800 g)	6/7	60/80	Four
Pintadeau	9/10	40/45	Four
Filets de poisson	9/10	20/25	Four
Truite	8/9	20/30	Four
Gratin de légumes	8/9	30/35	Four/Grill
Gratin dauphinois (800 g)	7/8	60/70	Four/Grill
Légumes farcis	8/9	35/40	Four
Soufflé	8/9	30/35	Four
Pizza	8/9	30/35	Four
Quiche	8/9	30/35	Four
Tarte	7/8	30/40	Four
Pâte Brisée	8/9	35/40	Four
Brioche	5/6	30/35	Four
Cake	7/8	40/45	Four
Meringues	2/3	90/120	Four
Crème renversée	6/7	35/40	Four
Génoise	4/5	35/40	Four

