

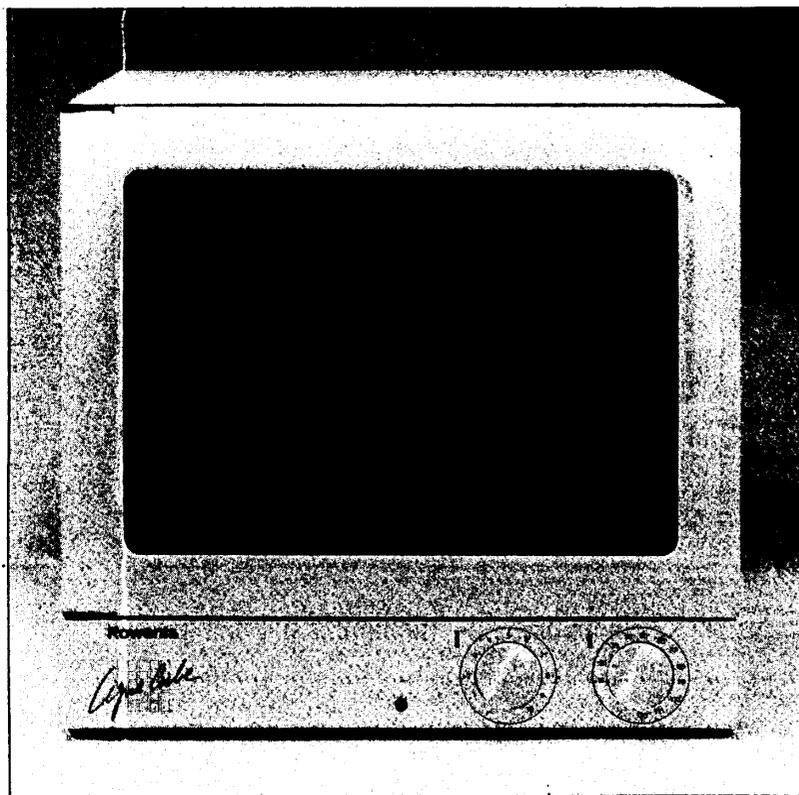
Rowenta

FB-32
FB-321

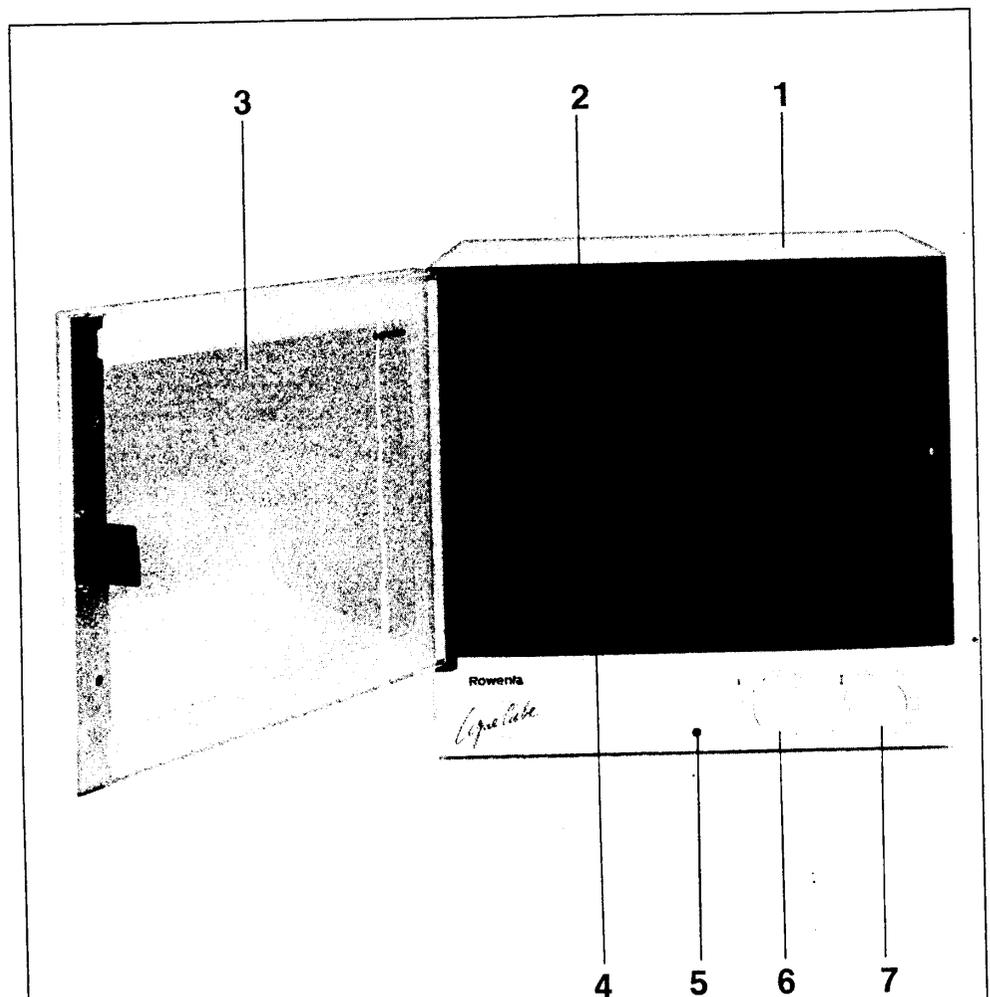
FOURS POSABLES

Ligne cube

Mode d'emploi



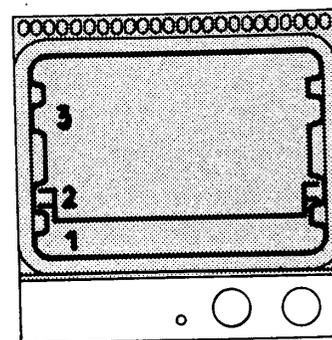
Rowenta



Description de l'appareil

- 1 Corps de l'appareil
- 2 Résistance voûte
- 3 Porte en verre trempé
- 4 Résistance sole basculante
- 5 Voyant lumineux de contrôle
- 6 Bouton thermostat 10 positions
- 7 Minuterie 120 mn

Livré avec :
Grille réversible
Lêchefrite émaillée

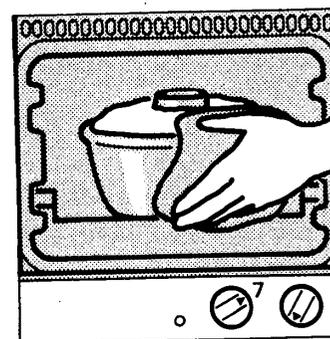


• Niveaux de cuisson

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 (voir aussi tableau de cuisson).

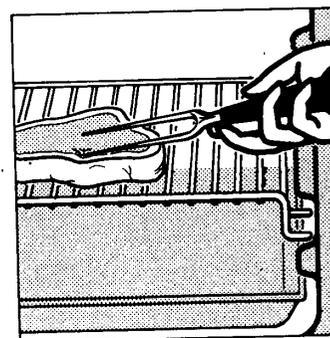
• Lêchefrite

La lêchefrite 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 lêchefrite, soit dans un moule ou plat, sur la grille.



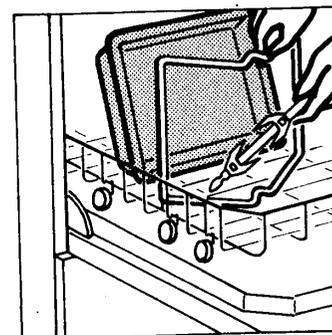
UTILISATION FOUR

- Brancher l'appareil. Régler le bouton de thermostat sur la position désirée. Placer 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 s'allume. Fermer la porte et laisser préchauffer le four.
- Après le préchauffage, mettre l'aliment à cuire dans un plat ou dans la lêchefrite 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. Régler 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 s'allume.
- Après le préchauffage mettre l'aliment à cuire dans la lêchefrite ou sur la grille (dans ce cas, placer la lêchefrite au niveau sole pour récupérer les graisses) en position 2 ou 3, selon la grosseur de l'aliment. La porte doit être entrouverte.
- 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".



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 essuyer et sécher.
- La lêchefrite et la grille peuvent être mises 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.

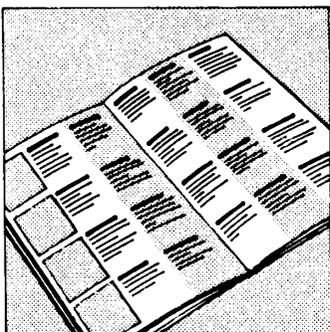
SÉCURITÉ

- 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 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'éteignent 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

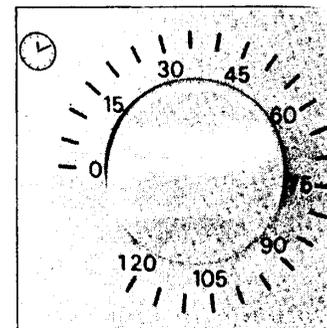
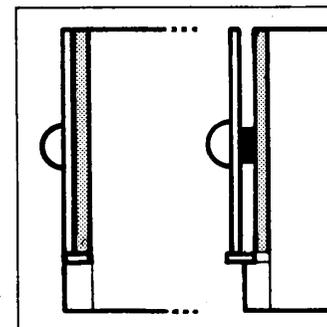
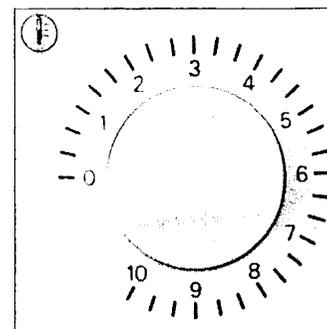
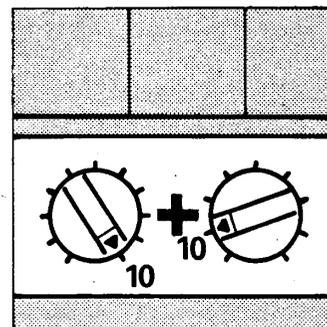
- Ne pas poser d'objets (ex. : assiettes) sur le corps de l'appareil afin de ne pas rayer la peinture.

- 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

- Retirer tous les accessoires du four et fermer la porte (pos. Four).
- Placer le bouton thermostat sur 10.
- Régler la minuterie sur 10 minutes
- le voyant lumineux de contrôle s'allume. L'appareil se met à chauffer.
- Après 5 minutes de chauffe, entrouvrir la porte (pos. Grill) et chauffer encore pendant 5 minutes.
- L'appareil ne se met en marche que lorsque le bouton thermostat et la minuterie sont enclenchés.**
- Le fait de faire fonctionner le four à vide avant la première utilisation sert à éliminer "l'odeur de neuf" (un léger dégagement de fumée pourra se produire). Après écoulement du temps déterminé par la minuterie, l'appareil s'arrête automatiquement.
- le voyant lumineux de contrôle s'éteint. Fermer la porte.

LES ÉLÉMENTS DU FOUR

- Thermostat 10 positions.

Placer le bouton du thermostat sur la position désirée.

| Pos. | Températ. | Pos. | Températ. |
|------|-----------|------|-----------|
| 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.

- Fonctions Four/Grill.

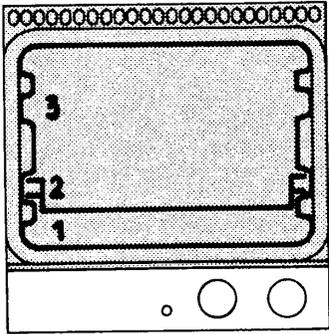
Position four = porte fermée (voir ill. de gauche).
Position grill = porte entrouverte (voir ill. de droite). La position de la porte commande automatiquement les fonctions : Four/Grill.

Lorsque l'appareil doit être utilisé comme Four, donc avec les résistances sole et voûte (tartes, pâtisseries, gratins, soufflés, etc.), fermer la porte.

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, (porte entrouverte), les deux résistances voûte rougissent et la résistance sole se coupe.

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

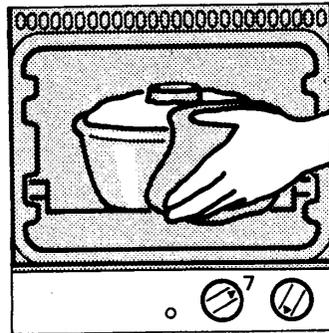


● Niveaux de cuisson

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 (voir aussi tableau de cuisson).

● 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.

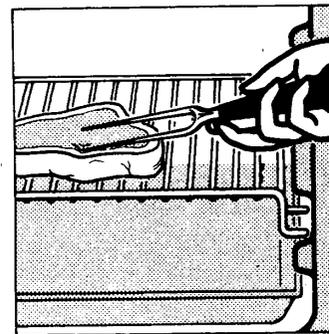


UTILISATION FOUR

● Brancher l'appareil. Régler le bouton de thermostat sur la position désirée. Placer 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 s'allume. Fermer la porte et laisser préchauffer le four.

● 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 gratter).

● Brancher l'appareil. Régler le bouton de thermostat sur 10. Régler 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 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. La porte doit être entrouverte.

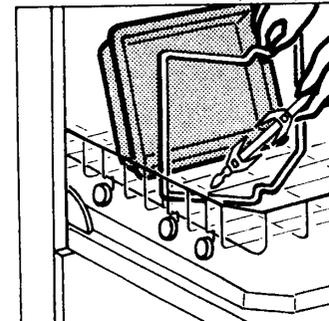
● Retourner la viande à mi-cuisson. Après écoulement du temps de cuisson, l'appareil s'arrête. Retirer l'aliment ou le plat. La cuisson peut être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie sur "0".

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 essuyer et sécher.

● La lèchefrite et la grille peuvent être mises 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.



CONSEILS IMPORTANTS

● 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.

● Laisser toujours refroidir le four, porte ouverte, pour évacuer la condensation de la cuisson, en particulier après une cuisson au bain-marie.

TABEAU 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  | F |
| Friands | 9/10 | 15 mn | 2  | F |
| Soufflé | 8/9 | 30 mn | 1  | F |
| Filets de poisson | 9/10 | 15 mn | 2  | F |
| Truites | 8/9 | 20/30 mn | 2  | F |
| Poisson gratiné | 8/9 | 30/35 mn | 2  | F |
| Filet mignon | 8/9 | 50 mn | 1  | F |
| Rôti de veau | 8/9 | 80 mn | 1  | F |
| Côte de bœuf | 10 | 25 mn | 2  | G |
| Agneau (gigot) | 9/10 | 60 mn | 1  | F |
| Gratin dauphinois | 9/10 | 55 mn | 2  | F |
| Légumes farcis | 8/9 | 45 mn | 2  | F |
| Lasagnes | 8/9 | 40 mn | 2  | F |
| Hachis parmentier | 8/9 | 50 mn | 2  | F |
| Pâte Brisée | 8/9 | 35/40 mn | 1  | F |
| Pâte sablée | 7/8 | 30 mn | 1  | F |
| Brioche | 7/8 | 25 mn | 1  | F |
| Cake | 8/9 | 65 mn | 1  | F |
| Meringues | 4/5 | 60 mn | 1  | F |
| Biscuit | 7/8 | 35 mn | 1  | F |
| Clafoutis | 8/9 | 50 mn | 1  | F |
| Flan | 6/7 | 60 mn | 1  | F |

Rowenta France SA

Rowenta