

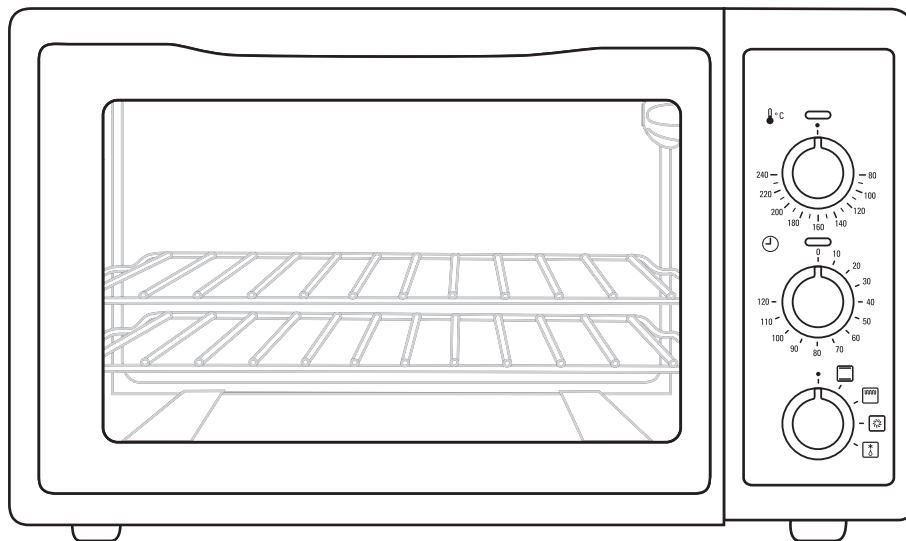
Rowenta®

FR

NL

DE

EN



OC3738
OC3751

www.rowenta.com

FRANÇAIS

SOMMAIRE

INTRODUCTION

| | |
|------------------------------|---|
| 1 • Gamme gourmet de Rowenta | 6 |
|------------------------------|---|

DESCRIPTION

7






UTILISATION GÉNÉRALE

| | |
|-----------------------------------|---|
| 1 • Caractéristiques | 8 |
| 2 • Avant la première utilisation | 8 |
| 3 • Utilisation | 8 |
| 4 • Conseils et caractéristiques | 9 |

CONNAÎTRE VOTRE FOUR

| | |
|---------------------------|----|
| 1 • Thermostat | 9 |
| 2 • Minuterie | 9 |
| 3 • Sélecteur de fonction | 10 |
| 4 • Grille réversible | 10 |
| 5 • Eclairage intérieur | 10 |

LES FONCTIONS DE VOTRE FOUR

| | |
|---|----|
| 1 • Gril  | 11 |
| 2 • Convection naturelle (ou four traditionnel)  | 11 |
| 3 • Tournebroche*  | 11 |
| 4 • Chaleur tournante*  | 12 |
| 5 • Décongélation*  | 13 |

TABLEAUX DE CUISSON

| | |
|------------------------|----|
| 1 • Chaleur tournante* | 13 |
| 2 • Tournebroche* | 15 |

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

| | |
|-----------------|----|
| 1 • Consignes | 17 |
| 2 • Maintenance | 17 |

GARANTIE

18

ENVIRONNEMENT

18

NEDERLANDS

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING

| | |
|----------------------------------|----|
| 1 • Oven assortiment van Rowenta | 20 |
|----------------------------------|----|

BESCHRIJVING

21






ALGEMEEN GEBRUIK

| | |
|-------------------------------|----|
| 1 • Eigenschappen | 22 |
| 2 • Vóór het eerste gebruik | 22 |
| 3 • Gebruik | 22 |
| 4 • Adviezen en eigenschappen | 23 |

VERTROUWD RAKEN MET UW OVEN

| | |
|------------------------|----|
| 1 • Thermostaat | 23 |
| 2 • Timer | 23 |
| 3 • Functiekeuze | 24 |
| 4 • Omkeerbaar rooster | 24 |
| 5 • Binnenverlichting | 24 |

DE OVENFUNCTIES

| | |
|--|----|
| 1 • Grill  | 25 |
| 2 • Natuurlijke convectie (traditionele ovenfunctie)  | 25 |
| 3 • Braadspit*  | 25 |
| 4 • Heteluchtoven*  | 26 |
| 5 • Ontdooien*  | 27 |

BEREIDINGSTABEL

| | |
|--------------------|----|
| 1 • Heteluchtoven* | 27 |
| 2 • Braadspit* | 29 |

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

| | |
|-----------------|----|
| 1 • Instructies | 31 |
| 2 • Onderhoud | 31 |

GARANTIE

32

MILIEU

32

DEUTSCH

INHALTSÜBERSICHT

EINFÜHRUNG

1 • Die Produktserie „Gourmet“ von Rowenta 34

BESCHREIBUNG 35

ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE

1 • Eigenschaften 36

2 • Vor der ersten Inbetriebnahme 36

3 • Betrieb 36

4 • Ratschläge und Hinweise 37

MACHEN SIE SICH MIT IHREM OFEN VERTRAUT

1 • Temperaturregler 37

2 • Zeitschaltuhr 37

3 • Funktionswahlschalter 38

4 • Beidseitig verwendbarer Backrost 38


5 • Innenbeleuchtung 38

DIE FUNKTIONEN IHRES OFENS

1 • Großflächengrill  39

2 • Natürliche Konvektion (Ober- und Unterhitze)  39

3 • Drehspieß*  39

4 • Umluft*  40

5 • Auftauen*  41

GARZEITEN

1 • Umluft* 41

2 • Drehspieß* 43

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1 • Anweisungen 44

2 • Instandhaltung 44

GARANTIE 46

UMWELT 46

ENGLISH

SUMMARY

INTRODUCTION

1 • Rowenta Gourmet Range 48

DESCRIPTION 49

GENERAL USE

1 • Characteristics 50

2 • Before Use 50

3 • Use 50

4 • Tips for use and features 51

WHAT TO KNOW ABOUT YOUR OVEN

1 • Thermostat 51

2 • Timer 51

3 • Function selector 52

4 • Reversible shelf 52

5 • Internal lighting 52

YOUR OVEN FUNCTIONS

1 • Grill  53

2 • Natural convection (or traditional oven)  53

3 • Rotating spit*  53

4 • Fan heat*  54

5 • Defrosting*  55

COOKING TABLES

1 • Fan heat* 55

2 • Rotating spit* 57

CLEANING AND MAINTENANCE

1 • Instructions 59

2 • Maintenance 59

GUARANTEE 60

ENVIRONMENT 60

INTRODUCTION

1 • Gamme gourmet de Rowenta

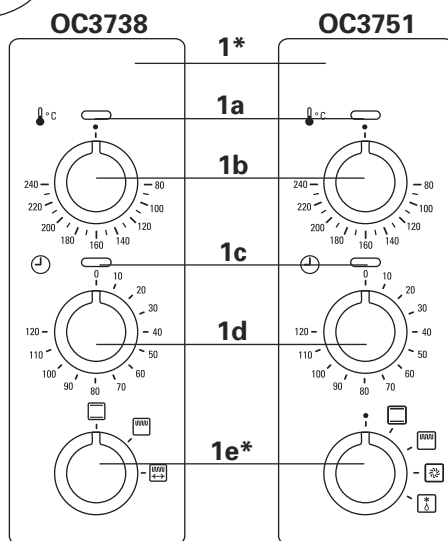
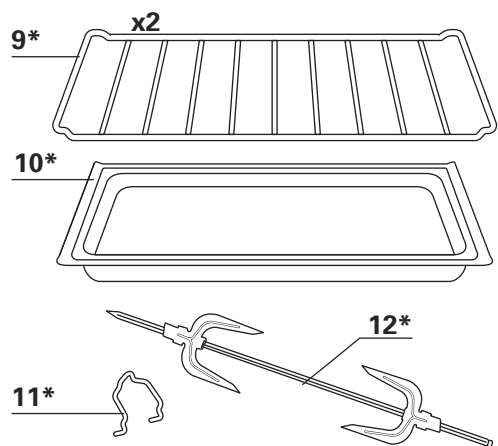
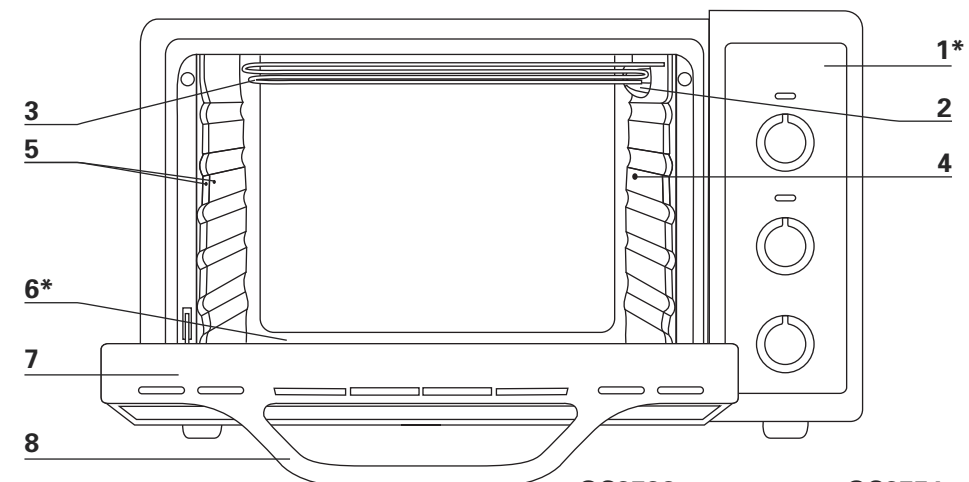
Ce four ROWENTA a été conçu pour vous simplifier la vie tout en vous apportant une qualité de cuisson optimale adaptée à chacun de vos besoins.

Un four puissant, solide, esthétique. Des cuissons saines, rôties ou moelleuses. Une utilisation facile, quotidienne, rapide.

Cette gamme de fours a été particulièrement étudiée pour vous apporter un véritable confort d'utilisation ainsi qu'une sécurité optimale.

La notice détaillée ci-après vous permettra de découvrir en toute simplicité toutes les fonctionnalités de ces fours, ainsi que de nombreux conseils culinaires qui vous guideront au quotidien.

Savoureuses dégustations !



DESCRIPTION

- 1 Panneau de commande*
 - a Voyant lumineux du thermostat
 - b Thermostat
 - c Voyant lumineux de minuterie
 - d Minuterie
 - e Sélecteur de fonction :
 - gril
 - convection naturelle (four traditionnel)
 - tournebroche*
 - chaleur tournante*
 - décongélation*
- 2 Eclairage intérieur
- 3 Résistance supérieure rabattable
- 4 Ouverture d'entraînement de la broche
- 5 Trou de fixation du support broche
- 6 Sole lisse* ou éléments chauffants relevables*
- 7 Porte double-parois
- 8 Poignée
- 9 Grille réversible (x2)*
- 10 Plat lèche-frite*
- 11 Support broche*
- 12 Tournebroche*

*selon modèle

*selon modèle

UTILISATION GÉNÉRALE

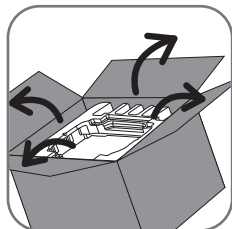
1 • Caractéristiques

ATTENTION Le poids net de l'appareil est de 12 kg, le placer sur une surface capable de supporter ce poids.

2 • Avant la première utilisation

2.1 • Déballage (RAPPEL)

Déballer votre four suivant la procédure :



Déscotchez et ouvrez les rabats.



Sortez le four à 2 personnes.



Retirez la grille*, retirez le lèche-frite*, le tournebroche*, le support broche*, le livre de recettes.

Conservez votre bon de garantie. Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez-le soigneusement.

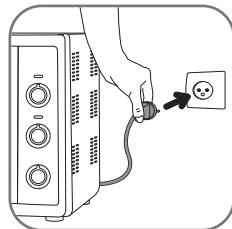
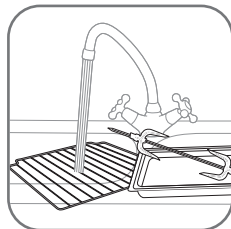
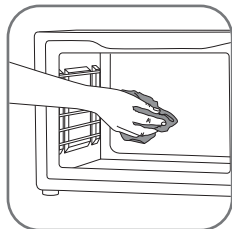
Vérifiez que l'appareil ne soit pas endommagé. Si oui, contactez immédiatement le vendeur ou le service après-vente.

Mettez votre four sur une surface stable. Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four.

L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à une station service agréée.

3 • Utilisation

3.1 • Mise en place



Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées ainsi que l'intérieur du four avec une éponge humide additionnée de détergent doux afin d'éliminer tous résidus issus de la fabrication. Bien sécher. Fermez la porte. Nettoyez les accessoires. Déroulez le câble. Branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre. Placez la face arrière de l'appareil contre un mur.

Votre four n'a pas été conçu pour être encastré.

3.2 • Première utilisation à vide

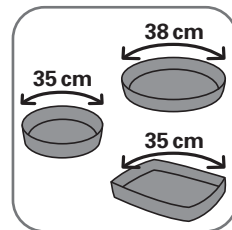
Faites fonctionner votre four à vide (sans accessoire à l'intérieur) afin d'éliminer tout résidu de fabrication et odeur de neuf.

- Sélectionnez le mode "convection naturelle".
- Réglez le thermostat du four sur 240°C.
- Réglez la minuterie et faites fonctionner votre four entre 40 et 60 minutes.

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

4 • Conseils et caractéristiques

4.1 • Pour choisir plats et moules



Tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

- Pour un plat rond, le diamètre ne doit pas excéder 35 cm.
- Pour un plat ovale il ne doit pas excéder 38 cm et peut être placé en diagonale.
- Pour un plat rectangulaire, il ne doit pas excéder 35 cm et peut être placé en diagonale.

4.2 • Pour les rôtis de viandes et de volailles

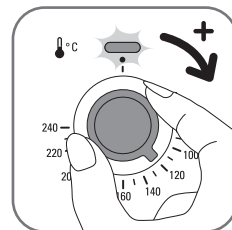
Utilisez des plats à bords hauts (5 cm minimum) afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.

4.3 • Pour les pâtisseries

Utilisez de préférence des plats avec revêtement anti-adhésif qui facilite le démoulage.

CONNAÎTRE VOTRE FOUR

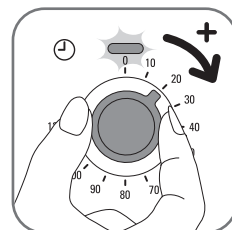
1 • Thermostat



Il permet de régler la température de 80°C à 240°C environ. Vous pouvez modifier vos réglages en cours de cuisson.

Un voyant s'allume lorsque la température de consigne est atteinte.

2 • Minuterie



Dès que vous activez la minuterie et que le thermostat est enclenché, le four fonctionne.

Elle permet de régler le temps de cuisson.

Lorsque le temps programmé est écoulé, elle sonne et le four s'arrête automatiquement.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en ramenant la minuterie sur zéro.

IMPORTANT Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré. Un voyant rouge vous indique que votre four est en fonctionnement.

3 • Sélecteur de fonction

3.1 • Descriptif des fonctions



Gril (résistances supérieures) : la chaleur est générée par les deux résistances supérieures du four : il permet des cuissons gril / barbecue traditionnelles, mais aussi le gratinage de vos plats.



Convection naturelle (ou four traditionnel) : la chaleur est générée par les résistances supérieures et inférieures du four : ce mode de cuisson traditionnel est adapté pour les cuissons de viandes, poissons et desserts.



Cuisson Tournebroche* : pour une cuisson au tournebroche de toutes vos viandes et volailles.



Chaleur tournante* : pour une répartition homogène de la chaleur, et la cuisson simultanée de plusieurs plats.



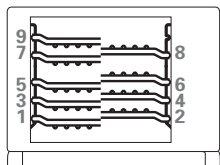
Décongélation* : une fonction idéale pour décongeler tous types d'aliments.

3.2 • Sélection des modes de cuisson

Selon les aliments à cuire, votre four offre des types de cuisson adaptés. Pour sélectionner un type de cuisson, positionnez le sélecteur sur la fonction désirée.

Les tableaux des temps de cuisson vous indiquent la fonction à utiliser.

4 • Grille réversible



Vous pouvez placer la grille à 5 hauteurs différentes, en la retournant vous obtenez 4 niveaux supplémentaires.

Les tableaux des temps de cuisson vous indiquent la position à utiliser.

IMPORTANT Privilégiez les positions 2, 4 et 6 pour les plats lourds.

IMPORTANT La position 4 est inexistante avec la fonction chaleur tournante.


5 • Eclairage intérieur

Pour surveiller facilement la cuisson de vos plats, votre four est éclairé de façon permanente dès qu'il est en fonctionnement (minuterie activée).

LES FONCTIONS DE VOTRE FOUR

1 • Gril

Pour griller et gratiner toutes vos préparations :


- Placez la grille en position haute.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position gril .
- Placez les aliments sur la grille au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance supérieure tout en gardant une distance minimum de 20 mm.
- Introduisez le lèche-frite* en position basse pour recueillir la graisse ou le jus de cuisson.
- Fermez la porte.
- Réglez le thermostat à la température désirée.
- Réglez la minuterie : pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.
- Le gril fonctionne.
- A mi-cuisson, retournez les aliments à griller.

En fin de cuisson :

Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement. Sinon ramenez la minuterie sur zéro.

IMPORTANT Pour des résultats de cuisson optimisés, en mode gril, le thermostat doit être positionné sur 240°C et la porte doit être fermée.

2 • Convection naturelle (ou four traditionnel)

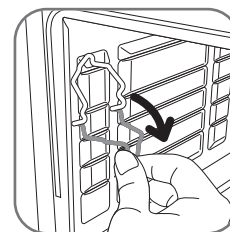
- Placez la grille à la hauteur souhaitée.
- Disposez le plat avec les aliments dans le four et fermez la porte.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position four .
- Réglez le thermostat à la température désirée.
- Réglez la minuterie : pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.
- Le four chauffe.

En fin de cuisson :

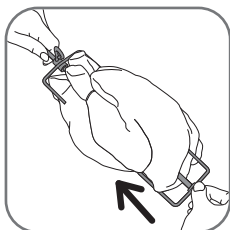
Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement. Sinon ramenez la minuterie sur zéro.

IMPORTANT Ne posez pas de plat directement sur la sole lisse* ou les éléments chauffants relevables*.

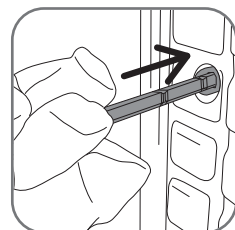
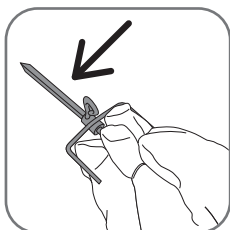
3 • Tournebroche*



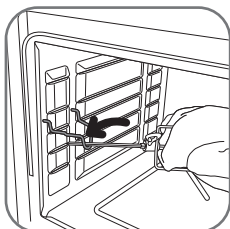
- Pour installer le tournebroche, mettez en place le support de la broche dans les trous de la paroi.




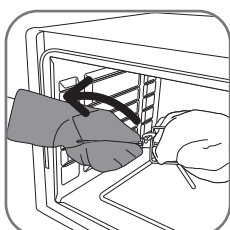
- Glissez une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur) et vissez pour la bloquer.
- Ficelez viandes et volailles avant de les embrocher, puis glissez la seconde fourchette, pointe toujours vers l'intérieur et aussi loin que possible pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue.
- Dévissez si nécessaire la première fourchette pour recentrer la pièce sur la broche et bloquez les 2 fourchettes.



- Retirez la grille.
- Introduisez l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi gauche du four et engagez-la à fond.



- Positionnez l'autre extrémité de la broche dans le support broche.
- Introduisez le lèche-frite* dans le four en position basse.
- Fermez la porte.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position tournebroche .
- Réglez le thermostat à la température désirée.
- Réglez la minuterie : pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.




En fin de cuisson :

Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
Sinon ramenez la minuterie sur zéro.
Ouvrez la porte complètement.
A l'aide d'un gant de cuisson, tirez la broche pour la dégager de l'orifice de l'axe d'entraînement.
Sortez l'ensemble du four.

IMPORTANT Pour des résultats de cuisson optimisés, en mode tournebroche, le thermostat doit être positionné sur 240°C et la porte doit être fermée.

IMPORTANT Lors de certain type de cuisson, il peut y avoir un dégagement de vapeur par la porte du four : ce phénomène est tout à fait normal.

4 • Chaleur tournante*


- La cuisson en chaleur tournante assure une diffusion homogène de la température. Posez vos plats au centre des grilles. Ne posez pas de plat directement sur la sole lisse émaillée* ou éléments chauffants relevables*.
- Fermez le four.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position chaleur tournante .
- Réglez le thermostat à la température désirée.

- Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton réglage jusqu'à obtention du temps désiré. L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson commence.
- Pour obtenir un aspect parfaitement uniforme, vous pouvez tourner les plats de 180° à mi-cuisson. A la fin du temps programmé, un signal sonore indique la fin de cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint. Le four s'arrête automatiquement.

Pour certaines préparations nous vous recommandons de :

- contrôler la cuisson et ne pas manger des aliments frits s'ils sont brûlés.
- préférer une friture légèrement dorée, notamment pour les frites cuites dans votre four et avoir un régime équilibré et varié comportant beaucoup de fruits et légumes.



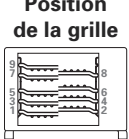














5 • Décongélation*

- Pour accélérer la décongélation naturelle de vos aliments.
- Placez la grille sur le niveau le plus bas. Mettez les produits surgelés dans un plat.
- Posez le plat sur la grille. Fermez le four.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position décongélation .
- Réglez le temps de décongélation désiré en tournant le bouton réglage (2 heures maximum). L'éclairage intérieur s'allume, la décongélation commence.
- A la fin du temps de décongélation, l'éclairage intérieur s'éteint. Le four s'arrête automatiquement.

TABLEAUX DE CUISSON

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

1 • Chaleur tournante*

| Plats cuisinés | Fonction du four | Température en °C  | Temps de cuisson en min.  | Préchauffage en min. | Position de la grille  | Remarques |
|------------------------|---|--|---|----------------------|---|-----------|
| Endives au jambon (x6) |  | 200°C | 30 min | - | 3  | - |
| Gratin dauphinois |  | 200°C | 70 min | - | 3  | - |
| Rôti de porc |  | 240°C | 70 min | - | 1  | - |
| Gigot d'agneau 1,2 Kg |  | 210°C | 50 min | - | 1  | - |
| Rosbif 930 g |  | 230°C | 35/40 min | - | 1  | - |
| Filet de poisson 600 g |  | 230°C | 18 min | - | 3  | - |
| Pizza surgelée |  | 220°C | 20 min | 10 min | 4  | - |



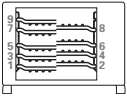

























| Plats cuisinés | Fonction du four | Température en °C | Temps de cuisson en min. | Préchauffage en min. | Position de la grille | Remarques |
|--------------------------|------------------|-------------------|---------------------------|----------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Soufflé au fromage | | 180°C | 50 min | 10 min | 1 | - |
| Bouchée à la reine | | 210°C | 15 min | 10 min | 1 | - |
| Tourte individuelle (x5) | | 200°C | 30 min | 10 min | 1 | - |
| Quiche Lorraine | | 200°C | 30 min | - | 3 | - |
| Frites surgelées 600 g | | 230°C | 20 min | 10 min | 2 | Dans le lèche-frite* |
| Cuisses de poulet (x4) | | 240°C | 45 min | - | 3 | Retourner à mi-cuisson |
| Tomates farcies | | 190°C | 45 min | - | 2 | - |
| Brioche | | 160°C | 30 min | - | 1 | - |
| Palets aux raisins | | 150°C | 30 min | 10 min | 2 | Dans le lèche-frite* |
| Gâteau mousseline | | 170°C | 30 min | 10 min | 3 | - |
| Crème renversée (x6) | | 150°C | 45 min | - | 3 | Bain marie dans le lèche-frite* |
| Clafoutis | | 200°C | 40 min | - | 4 | - |
| Tarte Tatin | | 190°C | 25 min | - | 4 | - |
| Cake | | 190°C | 45 min | - | 1 | - |
| Tarte aux pommes | | 220°C | 30 min | - | 4 | Grille poussée au max. |
| Gâteau marbré 1 Kg | | 180°C | 60 min | - | 1 | - |
| Poulet 1,2 Kg | | 240°C | 65 min | - | 1 | - |
| Côtes de porc (x4) | | 210°C | 17 min (12 min +5 min) | - | 9 | Retourner à 12 min |

*selon modèle

2 • Tournebroche*

| Plats cuisinés | Fonction du four | Température en °C | Temps de cuisson en min. | Préchauffage en min. | Position de la grille | Remarques |
|--------------------------|------------------|-------------------|--------------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|
| Endives au jambon (x6) | | 200°C | 30 min | - | 3 | - |
| Gratin dauphinois | | 200°C | 55 min | - | 3 | - |
| Rôti de porc | | 240°C | 70 min | - | 1 | - |
| Gigot d'agneau 1,2 Kg | | 210°C | 50 min | - | 1 | - |
| Rosbif 930 g | | 230°C | 35/40 min | - | 1 | - |
| Filet de poisson 600 g | | 230°C | 18 min | - | 3 | - |
| Pizza surgelée | | 220°C | 20 min | 10 min | 4 | - |
| Soufflé au fromage | | 180°C | 50 min | - | 1 | - |
| Bouchée à la reine | | 210°C | 15 min | 10 min | 1 | - |
| Tourte individuelle (x5) | | 200°C | 30 min | 10 min | 1 | - |
| Quiche Lorraine | | 200°C | 30 min | - | 3 | - |
| Frites surgelées 600 g | | 230°C | 20 min | 10 min | 2 | Dans le lèche-frite* |

*selon modèle

| Plats cuisinés | Fonction du four | Température en °C  | Temps de cuisson en min.  | Préchauffage en min. | Position de la grille  | Remarques |
|------------------------|---|--|---|----------------------|--|------------------------|
| Cuisses de poulet (x4) |  | 240°C | 45 min | - | 3  | Retourner à mi-cuisson |
| Tomates farcies |  | 190°C | 45 min | - | 2  | - |
| Brioche |  | 160°C | 30 min | - | 1  | - |
| Palets aux raisins |  | 150°C | 30 min | 10 min | 3  | Dans le lèche-frite* |
| Gâteau mousseline |  | 170°C | 30 min | 10 min | 3  | - |
| Crème renversée (x6) |  | 160°C | 45 min | - | 1  | - |
| Clafoutis |  | 200°C | 45 min | - | 3  | - |
| Tarte Tatin |  | 190°C | 45 min | - | 3  | - |
| Cake |  | 190°C | 45 min | - | 1  | - |
| Tarte aux pommes |  | 220°C | 30 min | - | 4  | - |
| Gâteau marbré 1 Kg |  | 175°C | 60 min | - | 1  | - |
| Poulet 1,2 Kg |  | 240°C | 65 min | - | - | - |
| Côtes de porc (x4) |  | 210°C | 17 min (12 min +5 min) | - | 9  | Retourner à 12 min |

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

1 • Consignes

Il est recommandé de nettoyer le four après chaque utilisation pour éviter de carboniser les particules graisseuses à l'intérieur du four.

La porte de votre four est à double-parois : celle-ci a été conçue pour ne pas nécessiter d'entretien particulier : il vous est cependant possible de démonter la vitre intérieure en cas de coulures entre les deux vitres.

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

Avant tout entretien ou nettoyage, laissez refroidir le four.

Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

Ne pas utiliser de produits d'entretien spécifiques pour métaux (inox, cuivre...).

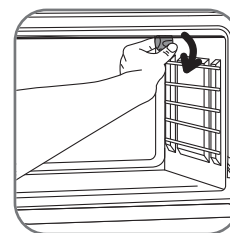
Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées avec une éponge humide additionnée de détergent doux. N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.

La résistance supérieure est rabattable mais non amovible. Ne forcez jamais pour manipuler la résistance. Le four est équipé d'une sole lisse émaillée* ou d'éléments chauffants relevables* et de parois catalytiques que vous pouvez nettoyer avec de l'eau savonneuse.


Tous les accessoires (grille, lèche-frite...) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou peuvent être mis au lave-vaisselle.

2 • Maintenance

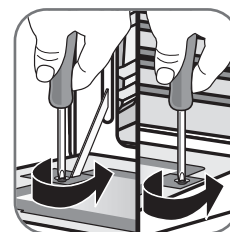
2.1 • Changement de l'ampoule intérieure



Pour remplacer l'ampoule :

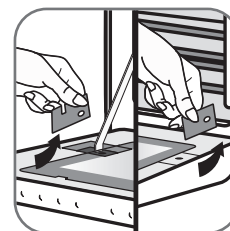
-  **Débranchez le four** et laissez-le refroidir environ 1 heure.
- Dévissez le hublot dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de détergent.
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la (15W - 220/230V 300°C).
- Bien sécher le hublot et le remettre en place.

2.2 • Démontage de la vitre intérieure



Ouvrez la porte. Veillez à ce que celle-ci repose sur le plan de travail : pour cela, vous pouvez le cas échéant tourner votre four de 90°.

Dévissez les 2 vis des brides au niveau des bielles de support de porte.

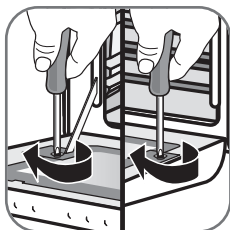


Retirez les deux brides.



La vitre intérieure doit se soulever d'elle-même en partie inférieure pour une meilleure préhension. La déplacer vers l'intérieur du four pour la dégager de ses encoches de maintien. Retirez la vitre intérieure à la main et la nettoyer (à l'eau additionnée de détergent). Vous avez alors accès à la face intérieure de la vitre extérieure. La nettoyer avec une éponge humide (côté doux).

IMPORTANT N'utilisez aucun outil pour soulever la vitre intérieure, la soulever à la main.



Remplacez la vitre intérieure. Attention à bien positionner la vitre : les coins **arrondis doivent être en bas** (vers l'articulation de la porte). Engagez les coins supérieurs en 1^{er} dans les encoches (voir les flèches). Remettez les brides de fixation. Revissez les vis sans trop serrer.

GARANTIE

- Cet appareil est uniquement réservé à un usage ménager et domestique ; en cas d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager la marque et la garantie est annulée.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait Rowenta de toute responsabilité.

Si un problème persiste, confiez votre four au Centre Service Agréé Rowenta le plus proche. Voir la liste des Centres Service Agréé Rowenta ou contactez le Service Consommateurs Rowenta : www.rowenta.com

ENVIRONNEMENT

- Conformément à la réglementation en vigueur, tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable : retirer le cordon avant de jeter l'appareil.
- Environnement : Directive 2002/95/CE.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

INLEIDING

1 • Oven assortiment van Rowenta

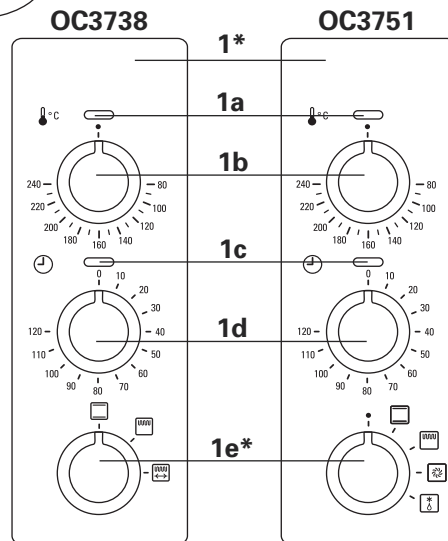
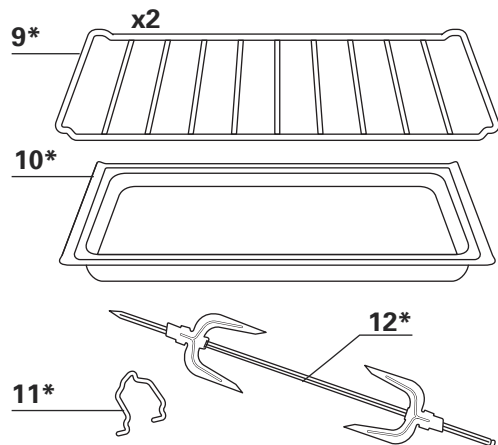
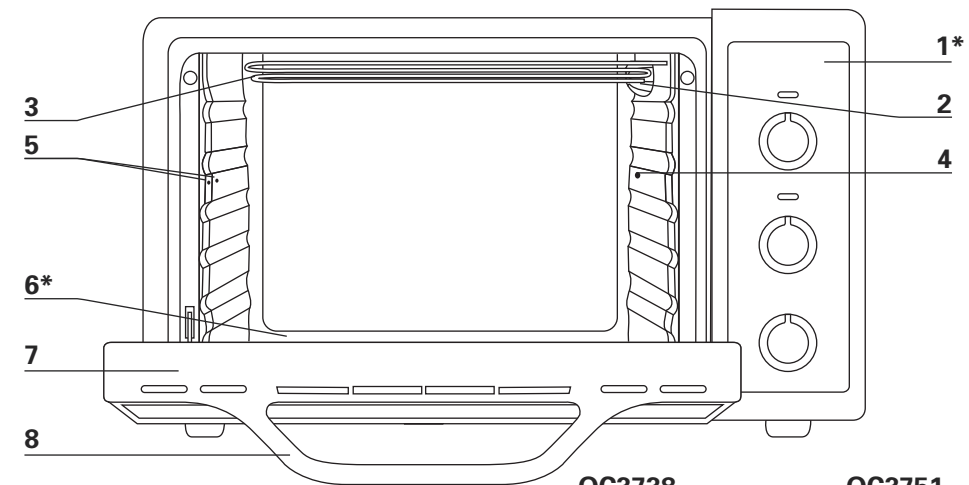
Deze oven van ROWENTA werd ontworpen om u het leven gemakkelijker te maken door u telkens de meest geschikte bereidingskwaliteit te bieden aangepast aan uw wensen.

Een krachtige, stevige en mooi ogende oven. Gezonde bereidingen, gebraden of gestoofd. Gebruiksvriendelijk, voor dagelijks en snel gebruik.

Dit assortiment ovens werd met name sterk uitgedacht om u zowel een echt gebruikscomfort als een optimale veiligheid te bieden.

Met behulp van de uitgebreide handleiding die hieronder volgt, kunt u erg eenvoudig alle functies van deze ovens leren kennen, evenals talrijke culinaire adviezen die u op weg helpen in het dagelijkse leven.

Eet smakelijk!



BESCHRIJVING

- 1 Display*
 - a Controlelampje thermostaat
 - b Thermostaat
 - c Controlelampje timer
 - d Timer
 - e Functieknop:
 - grill
 - natuurlijke convectorie (traditionele ovenfunctie)
 - braadspit*
 - heteluchtoven*
 - ontdooien*
- 2 Binnenverlichting
- 3 Inklapbaar verwarmingselement
- 4 Aandrijfoopening ovenpit
- 5 Bevestigingsopening spitsteun
- 6 Gladde bodem* of neerklapbaar verwarmingselement*
- 7 Deur met veiligheidswand
- 8 Handgreep
- 9 Omkeerbaar rooster (x2)*
- 10 Braadslee*
- 11 Spitsteun*
- 12 Braadspit*

*Afhankelijk van het model

*Afhankelijk van het model

ALGEMEEN GEBRUIK

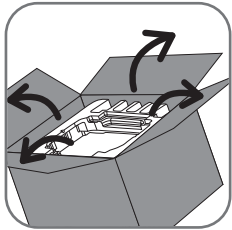
1 • Eigenschappen

LET OP Het netto gewicht van het apparaat is 12 kg, plaats het op een oppervlakte dat dit gewicht kan dragen.

2 • Vóór het eerste gebruik

2.1 • Uitpakken (HERINNERING)

Pak uw oven op de volgende manier uit:



Verwijder het plakband en open de sluitkleppen.



Haal de oven met behulp van **2 personen** uit de doos.



Trek de grill*, de braadslee*, het draaispit*, de ondersteuning van het draaispit*, het receptenboekje.

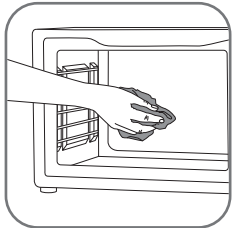
Bewaar uw garantiebewijs. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar het zorgvuldig. Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Als dit zo is, neem dan onmiddellijk contact op met de verkoper of de klantenservice.

Plaats uw oven op een stabiele ondergrond. Verwijder alle stickers en bescherming aan de binnenkant en buitenkant van de oven.

De verpakking is recyclebaar, maar kan ook gebruikt worden om het apparaat te vervoeren of terug te sturen naar een erkend servicecentrum.

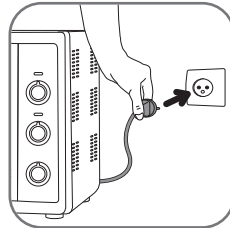
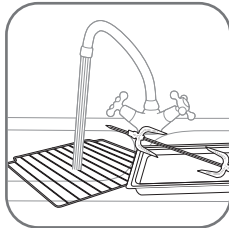
3 • Gebruik

3.1 • In werking stellen



Reinig zowel de deur en de geëmailleerde of gelakte oppervlakken, als de binnenkant van de oven met een vochtige spons en zacht reinigingsmiddel. Verwijder alle resten van de fabricage. Goed drogen. De deur sluiten. Maak de accessoires schoon. Het snoer ontrollen. Steek de stekker in een geaard stopcontact. Plaats de achterkant van het apparaat tegen een muur.

Uw oven is geen inbouwapparaat.



3.2 • Eerste gebruik zonder hulpmiddelen

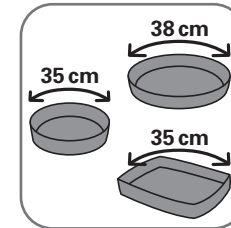
Zet uw oven zonder hulpmiddelen aan (zonder accessoires binnenin) om fabrieksoverblijfselen en nieuwe geurtjes te verwijderen.

- Selecteer de modus "traditioneel bakken".
- Stel de oventhermostaat in op 240 °C.
- Stel de tijd in en schakel de oven tussen 40 en 60 minuten in.

BELANGRIJK er kan een klein beetje rook ontsnappen, dit is normaal en verdwijnt al snel.

4 • Adviezen en eigenschappen

4.1 • Schotels en schalen kiezen



Houd rekening met de binnenste maten van uw oven.

- Een ronde schotel mag geen diameter van meer dan 35 cm hebben.
- Ovale schotels mogen niet groter zijn dan 38 cm en kunnen diagonaal in de oven worden geplaatst.
- Rechthoekige schotels mogen niet groter zijn dan 35 cm en kunnen diagonaal in de oven worden geplaatst.

4.2 • Gebraad van vlees- en gevogelte

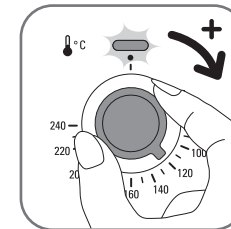
Plaats schotels met hoge randen (min. 5 cm) om vetspatten op de ovenwanden te vermijden.

4.3 • Taart en gebak

Gebruik bij voorkeur schotels met anti-aanbaklaag zodat u ze gemakkelijk uit de vormen kunt halen.

VERTROUWD RAKEN MET UW OVEN

1 • Thermostaat

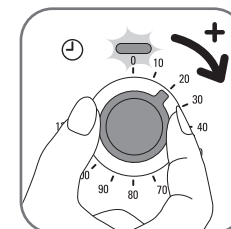


Dankzij de thermostaat kunt u de temperatuur instellen tussen ca. 80 °C en 240 °C.

Tijdens het bakken kunt u de instellingen nog wijzigen.

Er gaat een controlelampje branden als de juiste temperatuur bereikt is.

2 • Timer



Zodra u de timer inschakelt en de thermostaat is ingesteld, zal de oven in werking treden.

U kunt de bereidingstijd instellen op de timer.

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, zal de oven een geluidssignaal laten horen en automatisch uitschakelen.

U kunt op elk moment de bereiding onderbreken door de timer op nul te zetten.

BELANGRIJK Voor bereidingstijden die minder dan 25 minuten bedragen, draait u de knop helemaal rond en keert u vervolgens terug naar de gewenste tijd. Het rode controlelampje wijst erop dat de oven is ingeschakeld.

3 • Functiekeuze

3.1 • Functiebeschrijvingen



Grill (bovenste verwarmingselementen): de warmte wordt opgewekt door de twee bovenste verwarmingselementen: deze functie is geschikt om te grillen/traditionele barbecuegerechten, maar tevens voor het gratineren van uw schotels.



Traditioneel bakken (of traditionele oven): de warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen van de oven: deze traditionele bereidingsfunctie is geschikt voor de bereiding van vlees, vis en desserts.



Braden*: geschikt voor het braden van al uw vlees- en gevogeltegerechten.



Heteluchtoven*: voor een gelijkmatige verdeling van de warmte en het tegelijkertijd bakken van verschillende gerechten.

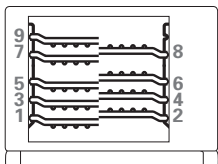


Ontdooien*: een ideale functie om alle voedingsmiddelen te ontdooien.

3.2 • Selectie van de bereidingsfuncties

U kunt steeds de aangepaste bereidingsmethode kiezen voor de verschillende ingrediënten. Om een bepaalde bereidingsmethode te kiezen, draait u de keuzeknop naar de gewenste functie. De tijdstabellen voor de verschillende bereidingen vermelden tevens de aanbevolen functie.

4 • Omkeerbaar rooster



Het rooster kan op 5 verschillende niveaus worden geplaatst, door het rooster om te keren, krijgt u nog 4 extra niveaus.

De tijdstabellen voor de verschillende bereidingen vermelden tevens de aanbevolen positie.

BELANGRIJK Voor zware schotels wordt aanbevolen om de posities 2, 4 en 6 te gebruiken.

BELANGRIJK De stand 4 werkt niet met de heteluchtfunctie.


5 • Binnenverlichting

Om gemakkelijk het overzicht te houden over de bereiding van uw gerechten, gaat de binnenverlichting permanent branden zodra de oven inschakelt (timer ingesteld).

DE OVENFUNCTIES

1 • Grill

Om al uw gerechten te grillen en gratineren:


- Plaats het rooster in de hoge positie.
- Zet de keuzeknop op de stand grill .
- Plaats uw ingrediënten op het rooster en zorg dat ze zo dicht mogelijk bij de bovenste verwarmingselement zijn, terwijl u minstens 20 mm afstand laat tussen het verwarmingselement en het voedsel.
- Plaats de braadslee* in de lage positie om het vet of het braadvocht op te vangen.
- Sluit de deur.
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.
- De timer instellen: voor bereidingstijden die minder dan 25 minuten bedragen, draait u de knop helemaal rond en keert u vervolgens terug naar de gewenste tijd.
- De grill schakelt in.
- Draai het te grillen voedsel om na het verstrijken van de helft van de bereidingstijd.

Einde van de bereiding:

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, zal de oven automatisch uitschakelen. Als de oven niet uitschakelt, zet u de timer op nul.

BELANGRIJK Voor een optimaal grillresultaat, zowel in de stand grill, moet de thermostaat op 240 °C staan en moet de deur gesloten zijn.

2 • Natuurlijke convectie (traditionele ovenfunctie)

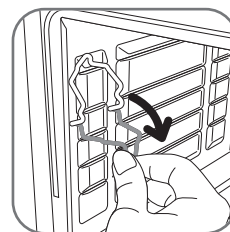
- Plaats het rooster in de gewenste positie.
- Plaats de schotel met de ingrediënten in de oven en sluit de oven deur.
- Zet de keuzeknop op de stand oven .
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.
- De timer instellen: Voor bereidingstijden die minder dan 25 minuten bedragen, draait u de knop helemaal rond en keert u vervolgens terug naar de gewenste tijd.
- Oven warmt op.

Einde van de bereiding:

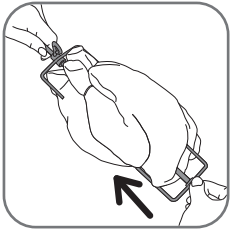
Zodra de ingestelde tijd is verstreken, zal de oven automatisch uitschakelen. Als de oven niet uitschakelt, zet u de timer op nul.

BELANGRIJK Plaats nooit schotels direct op de bodem* of het neerklapbare verwarmingselement*.

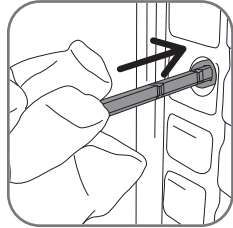
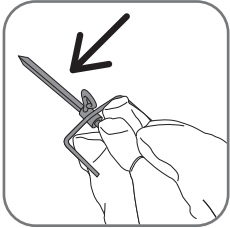
3 • Braadspit*



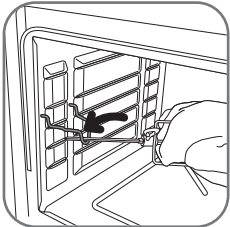
- Om het braadspit te gebruiken, moet u eerst de spitsteun in de uitsparingen in de zijwand plaatsen.




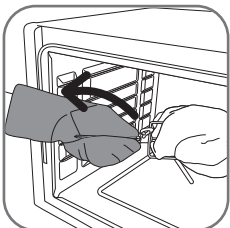
- Schuif een klemvork (punten naar binnen gericht) op het spit en schroef deze vast.
- Vlees en gevogelte eerst toebinden voordat u het aan het spit rijgt, schuif vervolgens de tweede klemvork op het spit met de punten naar binnen gericht. Probeer de klemvork zo ver mogelijk te duwen zodat het braadstuk stevig op zijn plaats blijft zitten.
- Indien nodig de eerste klemvork losschroeven om het braadstuk in het midden te plaatsen en schroef vervolgens beide klemvorken vast.



- Verwijder het rooster.
- Steek het puntige uiteinde van het braadspit in de aandrijfopening die zich aan de linkerwand van de oven bevindt en duw deze tot het einde.



- Plaats het andere uiteinde van het braadspit in de spitsteun.
- Plaats de braadslee* in de lage positie in de oven.
- Sluit de deur.
- Zet de keuzeknop op de stand braadspit .
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.
- De timer instellen: voor bereidingstijden die minder dan 25 minuten bedragen, draait u de knop helemaal rond en keert u vervolgens terug naar de gewenste tijd.



Einde van de bereiding:
Zodra de ingestelde tijd is verstreken, zal de oven automatisch uitschakelen.
Als de oven niet uitschakelt, zet u de timer op nul.
Open de deur volledig.
Gebruik een ovenhandschoen om het braadspit uit de opening van de aandrijving te verwijderen.
Haal het spit uit de oven.

BELANGRIJK Voor een optimaal resultaat in de stand braden, moet de thermostaat op 240 °C staan en moet de deur gesloten zijn.

BELANGRIJK Tijdens de bereiding van bepaalde gerechten kan er stoom rondom de ovendeur ontsnappen: dit is volkomen normaal.

4 • Heteluchtoven* 


- Bakken met de heteluchtfunctie zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur. Plaats uw gerechten in het midden van de grill. Plaats geen gerechten direct op de geëmailleerde bodem* of op het neerklapbare verwarmingselement*.
- Sluit de oven.
- Zet de keuzeknop op de stand heteluchtoven .
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.

*Afhankelijk van het model

- Regel de duur van het bakproces door de timer in te stellen. Het controlelampje aan de binnenkant gaat branden, het bakproces start.
- Voor een geheel uniform bakproces kunt de gerechten op de helft van het bakproces 180° draaien. Aan het eind van de ingestelde tijd klinkt er een signaal dat het eind van het bakproces aanduidt. De oven stopt automatisch.

Voor bepaalde bereidingen raden wij u aan om:
- het bakproces te controleren en gebakken voedsel niet te eten als het aangebrand is.
- te kiezen voor een licht bruin resultaat, met name voor frites dat u in uw oven heeft bereid.
Daarnaast raden wij u evenwichtige voedingsmiddelen aan met veel groente en fruit.



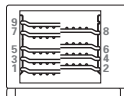














5 • Ontdooien* 

- Om het natuurlijke ontdooiproces van uw voedingsmiddelen te versnellen.
- Plaats de grill op de laagste stand. Leg de bevroren producten op een schaal.
- Plaats de schaal in de grill. Sluit de oven.
- Zet de keuzeknop op de stand ontdooien .
- Stel de gewenste ontdooitemperatuur in door aan de knop te draaien (maximaal 2 uur). De binnenverlichting gaat branden en het ontdooiproces start.
- Als het ontdooiproces is afgerond, gaat de binnenverlichting uit en zal de oven automatisch uitschakelen.

BEREIDINGSTABEL

De hierna vermelde bereidingstijden zijn slechts ter informatie. Ze kunnen verschillen naar gelang de grootte, de dikte, en de aanvangstemperatuur van het te bereiden voedsel/ingrediënt.

1 • Heteluchtoven*

| Gerechten | Oven-functie | Temperatuur in °C  | Bereidings-tijd  | Voorver-warming (min) | Positie van het rooster  | Opmer-kingen |
|---------------------|---|---|---|-----------------------|---|--------------|
| Witlof met ham (x6) |  | 200°C | 30 min | - | 3  | - |
| Gratin dauphinois |  | 200°C | 70 min | - | 3  | - |
| Varkens-gebraad |  | 240°C | 70 min | - | 1  | - |
| Lamsbout 1,2 Kg |  | 210°C | 50 min | - | 1  | - |
| Rosbief 930 g |  | 230°C | 35/40 min | - | 1  | - |
| Visfilet 600 g |  | 230°C | 18 min | - | 3  | - |
| Diepvries-pizza |  | 220°C | 20 min | 10 min | 4  | - |

*Afhankelijk van het model

| Gerechten | Oven-functie | Temperatuur in °C | Bereidings-tijd | Voorver-warming (min) | Positie van het rooster | Opmer-kingen |
|-----------------------------|--------------|-------------------|------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Kaassoufflé | | 180°C | 50 min | 10 min | 1 | - |
| Koninginnen-hapje | | 210°C | 15 min | 10 min | 1 | - |
| Eenpersoons pastei (x5) | | 200°C | 30 min | 10 min | 1 | - |
| Quiche Lorraine | | 200°C | 30 min | - | 3 | - |
| Diep gevoren frietjes 600 g | | 230°C | 20 min | 10 min | 2 | In de bakschaal* |
| Kippen-bouten (x4) | | 240°C | 45 min | - | 3 | Draaien 2e helft bereiding |
| Gevulde-tomaten | | 190°C | 45 min | - | 2 | - |
| Brioche | | 160°C | 30 min | - | 1 | - |
| Rozijnen-koekjes | | 150°C | 30 min | 10 min | 2 | In de bakschaal* |
| Sponscake (soort spekkoeke) | | 170°C | 30 min | 10 min | 3 | - |
| (Gestorte) pudding (x6) | | 150°C | 45 min | - | 3 | Au bain-marie in de braadslee* |
| Clafoutis (kersenvlaai) | | 200°C | 40 min | - | 4 | - |
| Omgekeerde appeltaart | | 190°C | 25 min | - | 4 | - |
| Cake | | 190°C | 45 min | - | 1 | - |
| Appeltaart | | 220°C | 30 min | - | 4 | Grill op de maximum stand. |
| Marmercake 1 Kg | | 180°C | 60 min | - | 1 | - |
| Kip, 1,2 Kg | | 240°C | 65 min | - | 1 | - |
| Varkensko-telet (x4) | | 210°C | 17 min (12 min +5 min) | - | 9 | Omdraaien na 12 min |

2 • Braadspit*

| Gerechten | Oven-functie | Temperatuur in °C | Bereidings-tijd | Voorver-warming (min) | Positie van het rooster | Opmer-kingen |
|-----------------------------|--------------|-------------------|-----------------|-----------------------|-------------------------|------------------|
| Witlof met ham (x6) | | 200°C | 30 min | - | 3 | - |
| Gratin dauphinois | | 200°C | 55 min | - | 3 | - |
| Varkens-gebraad | | 240°C | 70 min | - | 1 | - |
| Lamsbout 1,2 Kg | | 210°C | 50 min | - | 1 | - |
| Rosbief 930 g | | 230°C | 35/40 min | - | 1 | - |
| Visfilet 600 g | | 230°C | 18 min | - | 3 | - |
| Diepvries-pizza | | 220°C | 20 min | 10 min | 4 | - |
| Kaassoufflé | | 180°C | 50 min | - | 1 | - |
| Koninginnen-hapje | | 210°C | 15 min | 10 min | 1 | - |
| Eenpersoons pastei (x5) | | 200°C | 30 min | 10 min | 1 | - |
| Quiche Lorraine | | 200°C | 30 min | - | 3 | - |
| Diep gevoren frietjes 600 g | | 230°C | 20 min | 10 min | 2 | In de bakschaal* |

| Gerechten | Oven-functie | Temperatuur in °C | Bereidings-tijd | Voorver-warming (min) | Positie van het rooster | Opmer-kingen |
|----------------------------|--------------|-------------------|------------------------|-----------------------|-------------------------|----------------------------|
| Kippen-bouten (x4) | | 240°C | 45 min | - | 3 | Draaien 2e helft bereiding |
| Gevulde-tomaten | | 190°C | 45 min | - | 2 | - |
| Brioche | | 160°C | 30 min | - | 1 | - |
| Rozijnen-koekjes | | 150°C | 30 min | 10 min | 3 | In de bakschaal* |
| Sponscake (soort spekkoek) | | 170°C | 30 min | 10 min | 3 | - |
| (Gestorte) pudding (x6) | | 160°C | 45 min | - | 1 | - |
| Clafoutis (kersenvlaai) | | 200°C | 45 min | - | 3 | - |
| Omgekeerde appeltaart | | 190°C | 45 min | - | 3 | - |
| Cake | | 190°C | 45 min | - | 1 | - |
| Appeltaart | | 220°C | 30 min | - | 4 | - |
| Marmercake 1 Kg | | 175°C | 60 min | - | 1 | - |
| Kip, 1,2 Kg | | 240°C | 65 min | - | - | - |
| Varkensko-telet (x4) | | 210°C | 17 min (12 min +5 min) | - | 9 | Omdraaien na 12 min |

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

1 • Instructies

Het is aanbevolen om de oven na elk gebruik te reinigen zodat de vetdeeltjes in de oven niet verkolen. De deur van uw oven bestaat uit dubbel glas: dit is ontwikkeld om geen extra onderhoud te veroorzaken: u kunt echter het binnenste raam verwijderen in geval van aanslag tussen de twee ramen.

Laat geen vet in het apparaat druppelen.

Laat de oven afkoelen voor onderhoud- of schoonmaakwerkzaamheden.

De buitenkant van de oven kunt u schoonmaken m.b.v. een sponsje.

Gebruik geen onderhoudsproducten specifiek voor metaal (roestvrij staal, koper...).

Reinig de deur en de geëmailleerde of gelakte oppervlakken met een vochtige spons en zacht reinigingsmiddel.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen (met name bijtmiddelen op basis van natriumcarbonaat), schuurwaxen of schuurmiddelen.

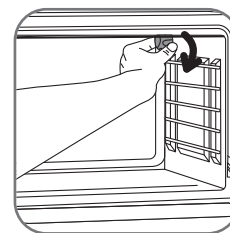
Het bovenste verwarmingselement is inklapbaar maar niet verwijderbaar. Probeer deze nooit te bewegen of te verwijderen.

De oven is uitgerust met een gladde, geëmailleerde bodem* of neerklapbaar verwarmingselement* en katalytische wanden die u met een sopje kunt reinigen.

Alle toebehoren (rooster, braadslee*, ...) kunnen worden gereinigd met water en reinigingsmiddel of zo in de vaatwasmachine worden geplaatst.

2 • Onderhoud

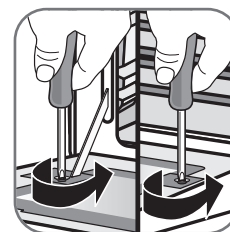
2.1 • De binnenverlichting reinigen



Het lampje vervangen:

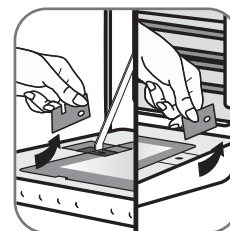
- **Trek de stekker uit het stopcontact** en laat de oven afkoelen (minimaal 1 uur).
- Draai het venster los door tegen de richting van de klok in te draaien.
- Reinigen met warm water en reinigingsmiddel.
- Draai het lampje los en vervang het (15W - 220/230V 300°C).
- Het ovenvenster goed drogen en terugplaatsen.

2.2 • Het binnenvenster demonteren



Open de deur. Controleer of deze steunt op het werkblad: indien dit niet het geval is, kunt u de oven 90° draaien.

Draai de twee schroeven van de spanbeugels los ter hoogte van de hefstang van de deursteunen.

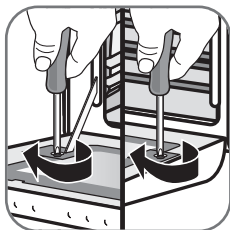


Trek de twee spanbeugels eruit.



Het binnenste raam moet van onderen vanzelf omhoog gaan. Duw het raam in de ovenruimte om het uit de bevestigingsgleuven te halen. Trek met uw hand het binnenste venster eruit en maak het schoon (met water en schoonmaakmiddel). Nu kunt u bij de binnenste zijde van het buitenste raam. Maak het met een vochtige spons schoon (zachte kant van de spons gebruiken).

BELANGRIJK Gebruik geen gereedschap om het binnenste venster op te tillen, gebruik hiervoor alleen uw handen.



Plaats de binnenruit terug op zijn plaats. Let erop om de ruit goed te plaatsen: de **afgeronde hoeken moeten onderaan zijn** (naar het deurscharnier gericht). Plaats de bovenste hoeken het eerst in de gleuven (zie pijlen). Plaats de klemmen terug. Draai de schroeven aan zonder ze te strak te draaien.

GARANTIE

- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik: in het geval van niet correct gebruik of gebruik dat niet conform de handleiding is, is Rowenta op geen enkele manier aansprakelijk en vervalt de garantie.
- Lees voor het eerste gebruik van uw apparaat de gebruikshandleiding goed door: Rowenta is niet aansprakelijk voor gebruik dat niet conform de gebruikshandleiding is.

Als het probleem aanhoudt, breng uw oven dan naar het dichtstbijzijnde erkend servicecentrum van Rowenta. Zie de lijst met erkende servicecentra van Rowenta: www.rowenta.com

MILIEU

- Conform de geldende voorschriften moet elk apparaat dat niet meer gebruikt wordt geheel onbruikbaar gemaakt worden: trek de stekker uit het stopcontact en snijd de kabel door voordat u het apparaat weggooit.
- Milieu: richtlijn 2002/95/CE.



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever ze in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

EINFÜHRUNG

1 • Die Produktserie „Gourmet“ von Rowenta

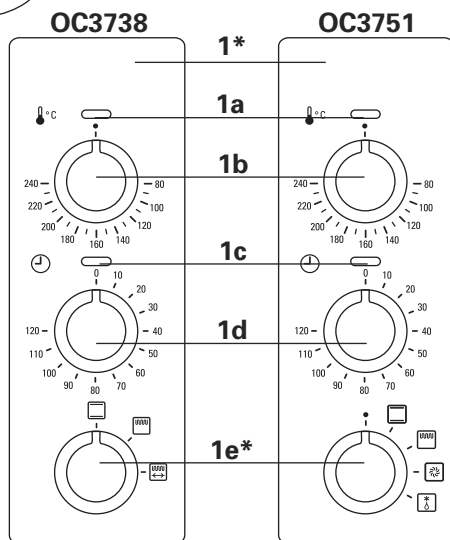
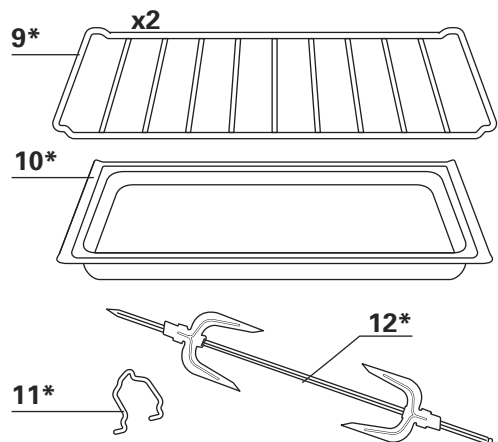
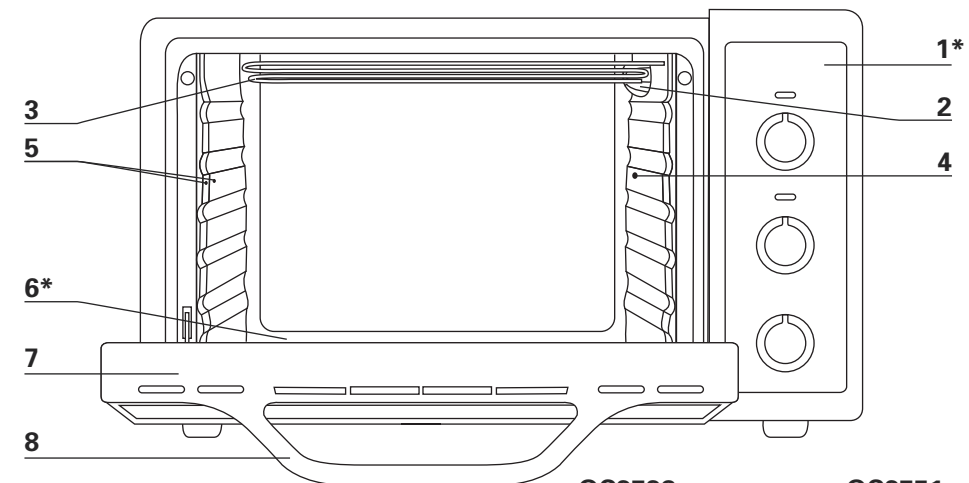
Dieser Backofen von ROWENTA soll Ihnen nicht nur das Leben leichter machen, sondern auch bedarfsgerecht optimale Garergebnisse garantieren.

Leistungsstark, solide und formschön. Gesundes Braten und Garen. Einfache und schnelle Handhabung für jeden Tag.

Diese Backofenreihe bietet Ihnen Benutzerfreundlichkeit und optimale Sicherheit in Einem.

Die folgende ausführliche Anleitung soll Ihnen dabei behilflich sein, sich mit allen Funktionen des Backofens auf einfache Weise vertraut zu machen. Sie enthält außerdem zahlreiche Zubereitungsempfehlungen, die Sie im täglichen Gebrauch verwenden können.

Lassen Sie es sich schmecken!



BESCHREIBUNG

- 1 Bedienfeld*
 - a Temperaturkontrollanzeige
 - b Temperaturregler
 - c Zeitschaltuhrkontrollanzeige
 - d Zeitschaltuhr
 - e Funktionswahlschalter:
 - Großflächengrill
 - Natürliche Konvektion (herkömmliche Backofenfunktion)
 - Drehspieß*
 - Umluft*
 - Auftauen*
- 2 Innenbeleuchtung
- 3 Oberes herunterklappbares Grillelement
- 4 Drehspieß-Antriebsöffnung
- 5 Befestigungsöffnungen der Drehspießhalterung
- 6 Glatter Boden* oder hochklappbare Heizelemente*
- 7 Doppelt verglaste Backofentür
- 8 Türgriff
- 9 Beidseitig verwendbarer Backrost (x2)*
- 10 Backblech*
- 11 Drehspießhalterung*
- 12 Drehspieß*

DE

*Je nach Modell

*Je nach Modell

ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE

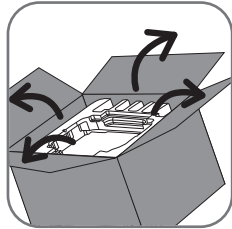
1 • Eigenschaften

VORSICHT Das Nettogewicht des Geräts beträgt 12 kg. Stellen Sie es auf eine Oberfläche, die dieses Gewicht aushält.

2 • Vor der ersten Inbetriebnahme

2.1 • Auspacken

Packen Sie Ihren Backofen wie folgt aus:



Entfernen Sie das Klebeband und öffnen Sie die Verpackung.



Entnehmen Sie den Backofen **mit Hilfe einer weiteren Person**.



Entfernen Sie das Gitter*, entfernen Sie die Fettpfanne*, den Drehspieß*, die Spießhalterung*, das Rezeptbüchlein.

Bewahren Sie Ihren Garantieschein auf. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

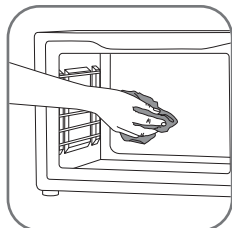
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Falls ja, kontaktieren Sie sofort Ihren Händler oder den Kundendienst.

Stellen Sie Ihren Backofen auf eine stabile Oberfläche. Entfernen Sie alle Aufkleber und Schutzvorrichtungen im Innenraum und an der Außenseite Ihres Backofens.

Die Verpackung kann recycelt werden, sie kann jedoch auch für den Transport oder die Rückgabe des Backofens an ein autorisiertes Servicezentrum nützlich sein.

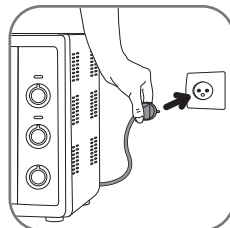
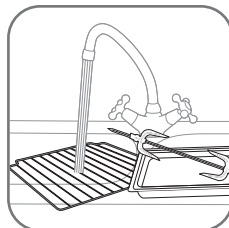
3 • Betrieb

3.1 • Aufstellung



Reinigen Sie die Backofentür sowie die emaillierten und lackierten Flächen von innen und außen mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel, um sämtliche Fabrikationsrückstände zu beseitigen. Gut trocknen lassen. Schließen Sie die Tür. Reinigen Sie das Zubehör. Packen Sie das Kabel aus. Schließen Sie das andere Ende an einer geerdeten Steckdose an. Stellen Sie das Gerät mit der Rückseite gegen eine Wand.

Ihr Backofen ist nicht einbautauglich.



3.2 • Erste leere Inbetriebnahme

Setzen Sie Ihren Backofen bei geöffnetem Fenster leer (ohne Zubehörteile im Innenraum) in Betrieb, um jegliche Herstellungsrückstände und den typischen Geruch eines neuen Geräts zu beseitigen.

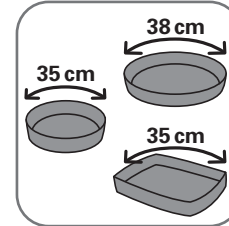
- Wählen Sie die Betriebsart „Natürliche Konvektion“.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf 240°C.

WICHTIG Es kann zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Dieses Phänomen ist vollkommen normal und lässt mit zunehmendem Betrieb schnell nach. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Fenster, so lange in Betrieb, bis keine Rauch- oder Geruchsbildung mehr feststellbar ist.

4 • Ratschläge und Hinweise

4.1 • Bei der Auswahl Ihrer Pfannen und Backofenfesten Formen

Beachten Sie die Abmessungen des Backofeninnenraums.



- Der Durchmesser einer runden Form darf 35 cm nicht überschreiten.
- Die Länge ovaler Auflaufformen ist auf 38 cm beschränkt, die Formen können diagonal in den Ofen gestellt werden.
- Die Länge rechteckiger Auflaufformen ist auf 35 cm beschränkt, die Formen können diagonal in den Ofen gestellt werden.

4.2 • Fleisch und Geflügel

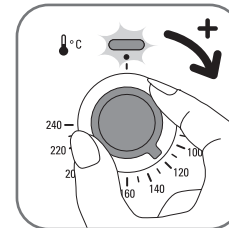
Benutzen Sie Bratformen mit hohem Rand (mind. 5 cm), um Fettspritzer möglichst zurückzuhalten.

4.3 • Backwaren

Benutzen Sie vorzugsweise Backformen mit Antihft-Beschichtung zum einfachen Lösen aus der Form.

MACHEN SIE SICH MIT IHREM OFEN VERTRAUT

1 • Temperaturregler

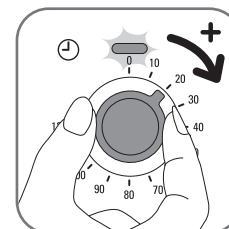


Über den Temperaturregler können Temperaturen zwischen etwa 80°C und 240°C eingestellt werden.

Die eingestellte Temperatur kann während des Bratens oder Backens geändert werden.

Eine Kontrolllampe leuchtet auf, wenn die Solltemperatur erreicht ist.

2 • Zeitschaltuhr



Sobald Temperaturregler und Zeitschaltuhr eingestellt sind, heizt der Backofen auf.

Über die Zeitschaltuhr wird die Garzeit eingestellt.

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet automatisch aus.

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Zeitschaltuhr auf Null stellen.

WICHTIG Drehen Sie bei Garzeiten unter 25 Minuten den Regler ganz herum und stellen Sie ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück. Eine rote Kontrollanzeige zeigt an, dass Ihr Ofen in Betrieb ist.

3 • Funktionswahlschalter

3.1 • Beschreibung der Funktionen



Großflächengrill (obere Heizstäbe): Die Hitze wird im Ofen über die beiden oberen Heizstäbe erzeugt: diese Stufe entspricht der klassischen Grillfunktion und eignet sich auch zum Überbacken von Aufläufen.



Natürliche Konvektion (Ober- und Unterhitze): Die Hitze wird durch die oberen und unteren Heizwiderstände des Backofens erzeugt: Diese traditionelle Zubereitungsweise eignet sich besonders für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Desserts.



Drehspießfunktion*: Zum Garen Ihrer Fleisch- und Geflügelbraten am Drehspieß.



Umluft*: zur homogenen Hitzeverteilung und zum gleichzeitigen Garen mehrerer Gerichte.



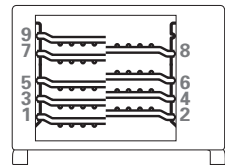
Auftauen*: eine ideale Funktion, um alle Arten von Lebensmitteln aufzutauen.

3.2 • Auswahl der Zubereitungsweisen

Je nach Art der Speisen, die zubereitet werden sollen, bietet Ihnen Ihr Backofen die geeignete Garfunktion. Stellen Sie zur Auswahl der jeweils passenden Garmethode den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Funktion.

In den Tabellen mit den Garzeiten sind auch die einzustellenden Wahlfunktionen angegeben.

4 • Beidseitig verwendbarer Backrost



Der Backrost kann auf 5 verschiedenen Ebenen eingeschoben werden, durch Umdrehen des Rostes stehen 4 weitere Ebenen zur Verfügung. In den Tabellen mit den Garzeiten sind auch die jeweiligen Einschubebenen angegeben.

WICHTIG Benutzen Sie bei schwerem Bratgut bevorzugt die Ebenen 2, 4 und 6.

WICHTIG Die Position 4 ist bei Umluft nicht verfügbar.

5 • Innenbeleuchtung

Zum Überwachen Ihrer Speisen schaltet die Innenbeleuchtung ein, sobald der Ofen in Betrieb genommen wird (sobald die Zeitschaltuhr läuft).

DIE FUNKTIONEN IHRES OFENS

1 • Großflächengrill

Zum Grillen und Überbacken Ihrer Speisen:

- Schieben Sie den Rost in die obere Ebene.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Funktion Großflächengrill
- Schieben Sie den Rost mit den Grillstücken möglichst nah zum oberen Heizstab ein, wahren Sie jedoch einen Mindestabstand von 20 mm.
- Schieben Sie die Fettpfanne* zum Auffangen von Fett und Bratensaft in die untere Einschubebene.
- Schließen Sie die Tür.
- Stellen Sie über den Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein: Drehen Sie bei Garzeiten unter 25 Minuten den Regler ganz herum und stellen Sie ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück.
- Der Grillvorgang beginnt.
- Wenden Sie die Grillstücke nach der Hälfte der Garzeit.

Ende der Garzeit:

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet der Ofen automatisch aus. Zum vorzeitigen Ausschalten können Sie die Zeitschaltuhr auf Null stellen.

WICHTIG Zum Erzielen optimaler Ergebnisse sollte der Temperaturregler auf 240°C eingestellt werden, die Backofentür ist geschlossen zu halten.

2 • Natürliche Konvektion (Ober- und Unterhitze)

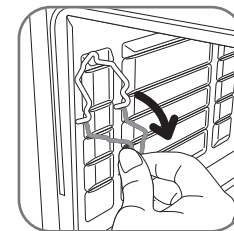
- Schieben Sie den Rost in die gewünschte Einschubebene ein.
- Stellen Sie die gefüllte Auflaufform in den Backofen und schließen Sie die Tür.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Backofenfunktion
- Stellen Sie über den Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein: Drehen Sie bei Garzeiten unter 25 Minuten den Regler ganz herum und stellen Sie ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück.
- Der Backofen heizt auf.

Ende der Garzeit:

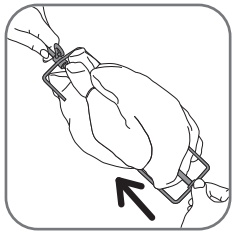
Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet der Ofen automatisch aus. Zum vorzeitigen Ausschalten können Sie die Zeitschaltuhr auf Null stellen.

WICHTIG Stellen Sie kein Gericht direkt auf den glatten Emaille-Herdboden* oder die hochklappbaren Heizelemente*.

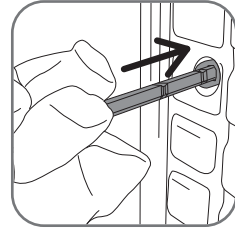
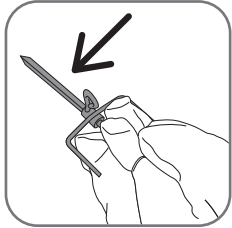
3 • Drehspieß*



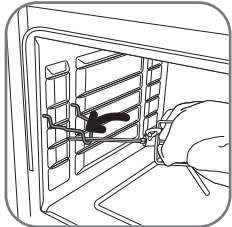
- Stecken Sie zur Benutzung des Drehspießes zunächst die Drehspießhalterung in die entsprechenden Löcher in der Backofenwand.




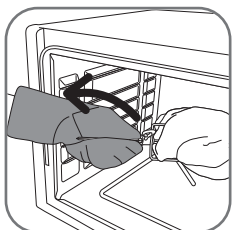
- Schieben Sie eine Mitnehmergabel auf den Spieß (Spitzen nach innen) und schrauben Sie sie fest.
- Binden Sie das Fleisch oder Geflügel fest, bevor Sie es auf den Spieß stecken, stecken Sie nun die zweite Mitnehmergabel - wieder mit den Spitzen nach innen – soweit wie möglich auf, damit das Grillgut sicher hält.
- Schrauben Sie ggf. die erste Mitnehmergabel noch einmal los, um sicherzustellen, dass das Grillstück genau in der Mitte des Spießes sitzt und ziehen Sie nun beide Gabeln fest.



- Nehmen Sie den Rost heraus.
- Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes soweit wie möglich in die Antriebsöffnung auf der rechten Seite des Innenraums.



- Legen Sie das andere Ende des Drehspießes auf die Halterung.
- Schieben Sie die Fettpfanne* in die untere Einschubebene ein.
- Schließen Sie die Tür.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Drehspießfunktion .
- Stellen Sie über den Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein: Drehen Sie bei Garzeiten unter 25 Minuten den Regler ganz herum und stellen Sie ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück.




Ende der Garzeit:

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet der Ofen automatisch aus. Zum vorzeitigen Ausschalten können Sie die Zeitschaltuhr auf Null stellen. Öffnen Sie die Backofentür ganz. Ziehen Sie mit Hilfe eines Ofenhandschuhs den Drehspieß aus der Antriebsöffnung heraus. Nehmen Sie den Drehspieß im Ganzen aus dem Ofen heraus.

WICHTIG Zum Erzielen optimaler Ergebnisse sollte der Temperaturregler bei Benutzung der Drehspießfunktion auf 240°C eingestellt werden, die Backofentür ist geschlossen zu halten.

WICHTIG Bei bestimmten Garmethoden kann Dampf aus der Backofentür entweichen: dieses Phänomen ist normal und unbedenklich.

4 • Umluft*


- Das Garen bei Umluft garantiert eine homogene Temperaturverteilung. Stellen Sie die Gerichte in die Mitte der Gitter. Stellen Sie kein Gericht direkt auf den glatten Emaille-Herdboden* oder die hochklappbaren Heizelemente*.
- Schließen Sie den Ofen.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Funktion Umluft .
- Stellen Sie über den Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein.

- Stellen Sie die Garzeit durch drehen des Regelknopfes ein, bis die gewünschte Zeit erscheint. Die Innenbeleuchtung schaltet sich an, das Garen beginnt.
- Um ein perfekt gleichmäßiges Aussehen zu erhalten, können Sie die Gerichte nach der Hälfte der Garzeit um 180° drehen. Nach der eingestellten Zeit gibt ein akustisches Signal das Ende des Garens an. Die Innenbeleuchtung erlischt. Der Ofen schaltet sich automatisch aus.

Bei einigen Gerichten empfehlen wir Ihnen:

- den Gargrad zu überprüfen und gebackene oder gegrillte Lebensmittel nicht zu essen, wenn sie verbrannt sind.
- leicht goldenes backen oder grillen ist zu bevorzugen, besonders bei in Ihrem Ofen zubereitetem Back oder Grillgut, und sich ausgewogen und abwechslungsreich mit viel Obst und Gemüse zu ernähren.



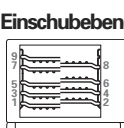














5 • Auftauen*

- Um das natürliche Auftauen Ihrer Lebensmittel zu beschleunigen.
- Platzieren Sie das Gitter auf der niedrigsten Ebene. Legen Sie die Tiefkühlprodukte auf eine Platte.
- Stellen Sie die Platte auf das Gitter. Schließen Sie den Ofen.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Funktion Auftauen .
- Stellen Sie die gewünschte Auftauzeit durch Drehen des Regelknopfes ein (maximal 2 Stunden). Die Innenbeleuchtung schaltet sich an, das Auftauen beginnt.
- Nach der Auftauzeit erlischt die Innenbeleuchtung. Ofen automatisch aus.

GARZEITEN

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Die genaue Garzeit hängt von der Größe, Dicke, Frische und Ausgangstemperatur des Bratguts ab.

1 • Umluft*

| Fertiggerichte | Backofenfunktion | Temperatur in °C  | Garzeit in Min.  | Vorheizzeit in Min. | Einschubebene  | Hinweise |
|---------------------------------|---|--|---|---------------------|---|----------|
| Chicoree im Schinkenmantel (x6) |  | 200°C | 30 min | - | 3  | - |
| Kartoffelauflauf |  | 200°C | 70 min | - | 3  | - |
| Schweinebraten |  | 240°C | 70 min | - | 1  | - |
| Lammkeule 1,2 Kg |  | 210°C | 50 min | - | 1  | - |
| Roastbeef 930 g |  | 230°C | 35/40 min | - | 1  | - |
| Fischfilet 600 g |  | 230°C | 18 min | - | 3  | - |
| Tiefkühlpizza |  | 220°C | 20 min | 10 min | 4  | - |

| Fertiggerichte | Backofenfunktion | Temperatur in °C | Garzeit in Min. | Vorheizzeit in Min. | Einschubebene | Hinweise |
|--------------------------------------|------------------|------------------|---------------------------|---------------------|---------------|------------------------------------|
| Käsesouffle | | 180°C | 50 min | 10 min | 1 | - |
| Königinpasteten | | 210°C | 15 min | 10 min | 1 | - |
| Blätterteigpastete (x5) | | 200°C | 30 min | 10 min | 1 | - |
| Quiche Lorraine | | 200°C | 30 min | - | 3 | - |
| Tiefgefrorene Pommes Frites 600 g | | 230°C | 20 min | 10 min | 2 | Auf dem Backblech* |
| Hähnchenschenkel (x4) | | 240°C | 45 min | - | 3 | Nach der Hälfte der Garzeit wenden |
| Gefüllte Tomaten | | 190°C | 45 min | - | 2 | - |
| Brioche (französische Brötchen) | | 160°C | 30 min | - | 1 | - |
| Rosinengebäck | | 150°C | 30 min | 10 min | 2 | Auf dem Backblech* |
| Königskuchen | | 170°C | 30 min | 10 min | 3 | - |
| Gestürzte Creme (x6) | | 150°C | 45 min | - | 3 | Wasserbad in der Fettpfanne* |
| Obstauflauf | | 200°C | 40 min | - | 4 | - |
| Tarte Tatin (gestürzter Apfelkuchen) | | 190°C | 25 min | - | 4 | - |
| Englischer Teekuchen | | 190°C | 45 min | - | 1 | - |
| Apfelkuchen | | 220°C | 30 min | - | 4 | Max. eingeschobenes Gitter |
| Marmorkuchen 1 Kg | | 180°C | 60 min | - | 1 | - |
| Brathähnchen 1,2 Kg | | 240°C | 65 min | - | 1 | - |
| Schweinekoteletts (x4) | | 210°C | 17 min (12 min +5 min) | - | 9 | Nach 12 Min. wenden. |

2 • Drehspieß*

| Fertiggerichte | Backofenfunktion | Temperatur in °C | Garzeit in Min. | Vorheizzeit in Min. | Einschubebene | Hinweise |
|-----------------------------------|------------------|------------------|-----------------|---------------------|---------------|--------------------|
| Chicoree im Schinkenmantel (x6) | | 200°C | 30 min | - | 3 | - |
| Kartoffelauflauf | | 200°C | 55 min | - | 3 | - |
| Schweinebraten | | 240°C | 70 min | - | 1 | - |
| Lammkeule 1,2 Kg | | 210°C | 50 min | - | 1 | - |
| Roastbeef 930 g | | 230°C | 35/40 min | - | 1 | - |
| Fischfilet 600 g | | 230°C | 18 min | - | 3 | - |
| Tiefkühlpizza | | 220°C | 20 min | 10 min | 4 | - |
| Käsesouffle | | 180°C | 50 min | - | 1 | - |
| Königinpasteten | | 210°C | 15 min | 10 min | 1 | - |
| Blätterteigpastete (x5) | | 200°C | 30 min | 10 min | 1 | - |
| Quiche Lorraine | | 200°C | 30 min | - | 3 | - |
| Tiefgefrorene Pommes Frites 600 g | | 230°C | 20 min | 10 min | 2 | Auf dem Backblech* |

| Fertiggerichte | Backofenfunktion | Temperatur in °C | Garzeit in Min. | Vorheizzeit in Min. | Einschubebene | Hinweise |
|--------------------------------------|------------------|------------------|------------------------|---------------------|---------------|------------------------------------|
| Hähnchenschenkel (x4) | | 240°C | 45 min | - | 3 | Nach der Hälfte der Garzeit wenden |
| Gefüllte Tomaten | | 190°C | 45 min | - | 2 | - |
| Brioche (französische Brötchen) | | 160°C | 30 min | - | 1 | - |
| Rosinengebäck | | 150°C | 30 min | 10 min | 3 | Auf dem Backblech* |
| Königs-kuchen | | 170°C | 30 min | 10 min | 3 | - |
| Gestürzte Creme (x6) | | 160°C | 45 min | - | 1 | - |
| Obstauflauf | | 200°C | 45 min | - | 3 | - |
| Tarte Tatin (gestürzter Apfelkuchen) | | 190°C | 45 min | - | 3 | - |
| Englischer Teekuchen | | 190°C | 45 min | - | 1 | - |
| Apfelkuchen | | 220°C | 30 min | - | 4 | - |
| Marmorkuchen 1 Kg | | 175°C | 60 min | - | 1 | - |
| Brathähnchen 1,2 Kg | | 240°C | 65 min | - | - | - |
| Schweinekoteletts (x4) | | 210°C | 17 min (12 min +5 min) | - | 9 | Nach 12 Min. wenden. |

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1 • Anweisungen

Reinigen Sie Ihren Ofen nach jeder Benutzung, um zu vermeiden, das Fettspritzer antrocknen. Die Tür Ihres Backofens verfügt über eine Doppelverglasung: Sie wurde so gestaltet, dass sie keine besondere Pflege erfordert. Sie können dennoch die innere Scheibe entfernen, falls sich Flüssigkeiten zwischen den zwei Scheiben abgesetzt haben.

Sorgen Sie dafür, dass sich im Gerät kein Fett ansammelt.

Lassen Sie den Backofen vor jeder Pflege oder Reinigung abkühlen.

Einfaches Abwischen mit einem Schwamm genügt zur Reinigung der Außenseite des Geräts.

Verwenden Sie keine besonderen Reinigungsprodukte für Metalle (Edelstahl, Kupfer...).

Reinigen Sie die Backofentür sowie die emaillierten und lackierten Flächen mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.

Verwenden Sie weder aggressive Reinigungsprodukte (insbesondere keine Ätzmittel auf Natronbasis) noch Kratz- oder Scheuerschwämme.

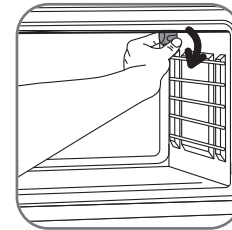
Der obere Heizwiderstand ist abklappbar, aber nicht herausnehmbar. Versuchen Sie den Heizwiderstand nicht gewaltsam zu entfernen.

Zur praktischen Reinigung mit Spülmittel ist der Backofen mit einem glatten, emaillierten Boden* oder hochklappbaren Heizelementen* und mit katalytische Wänden ausgestattet.

Sämtliches Zubehör (Backrost, Fettpfanne*...) kann mit Spülmittel von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

2 • Instandhaltung

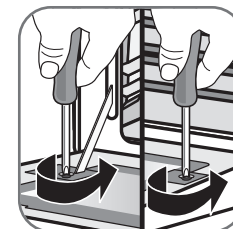
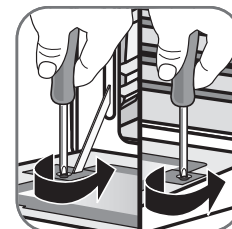
2.1 • Auswechseln der Glühlampe im Inneren



Zum Auswechseln der Glühbirne:

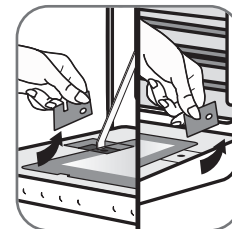
- **⚠ Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung** und lassen Sie ihn abkühlen (mindestens 1 Stunde),
- Schrauben Sie das Backofenfenster gegen den Uhrzeigersinn ab,
- Mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen,
- Schrauben Sie die Glühbirne heraus und ersetzen Sie sie (15W - 220/230V 300°C). Bringen Sie die Lampenabdeckung wieder an.

2.2 • Ausbau des Innenfensters



Öffnen Sie die Tür. Achten Sie darauf, dass sie auf der Arbeitsfläche aufliegt. Dazu können Sie Ihren Backofen gegebenenfalls um 90° drehen.

Schrauben Sie die zwei Schrauben auf Höhe des Stützgestänges der Tür ab.



Entnehmen Sie die zwei Verbindungen.

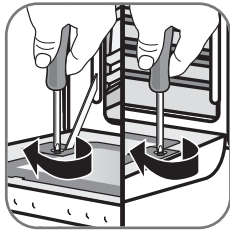


Die innere Scheibe sollte sich am unteren Ende selbst heben, damit sie sich besser greifen lässt. Schieben Sie sie in Richtung Ofeninneres, um sie aus den Halteaussparungen zu entfernen.

Entfernen Sie das Innenfenster mit der Hand und reinigen Sie es. (mit Wasser und Reinigungsmittel).

Sie haben jetzt Zugang zur Innenseite der äußeren Scheibe. Reinigen Sie es mit einem feuchten Schwamm (weiche Seite).

WICHTIG Verwenden Sie kein Werkzeug, um das Innenfenster anzuheben, heben Sie es mit der Hand an.



Setzen Sie die innere Scheibe wieder ein. Achten Sie darauf, die Scheibe richtig zu positionieren: Die **runden Ecken müssen sich unten befinden** (Richtung Türgelenk). Führen Sie die oberen Ecken zuerst in die Aussparungen ein (siehe Pfeile).

Befestigen Sie die Verbindungen wieder. Befestigen Sie die Schrauben wieder, ohne sie zu fest anzuziehen.

GARANTIE

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt vorgesehen; im Falle eines unsachgemäßen Gebrauchs oder bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ist Rowenta nicht haftbar und die Garantie erlischt.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts aufmerksam durch: Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung befreit Rowenta von jeglicher Haftung.

Sie finden eine Liste der autorisierten Rowenta-Servicezentren und die Kontaktinformationen der Rowenta-Verbraucherberatung unter: www.rowenta.com

UMWELT

- In Übereinstimmung mit geltenden Vorschriften muss jedes ausgediente Gerät endgültig unbrauchbar gemacht werden: Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie das Netzkabel, bevor Sie das Gerät entsorgen.
- Umwelt: Richtlinie 2002/95/CE.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

INTRODUCTION

1 • Rowenta Gourmet Range

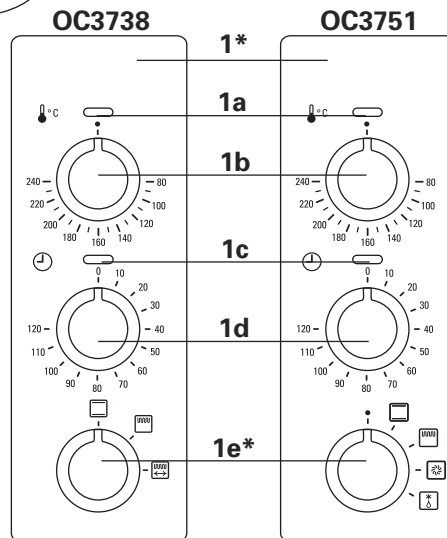
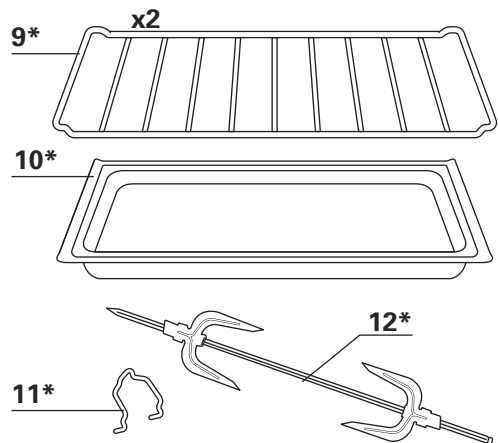
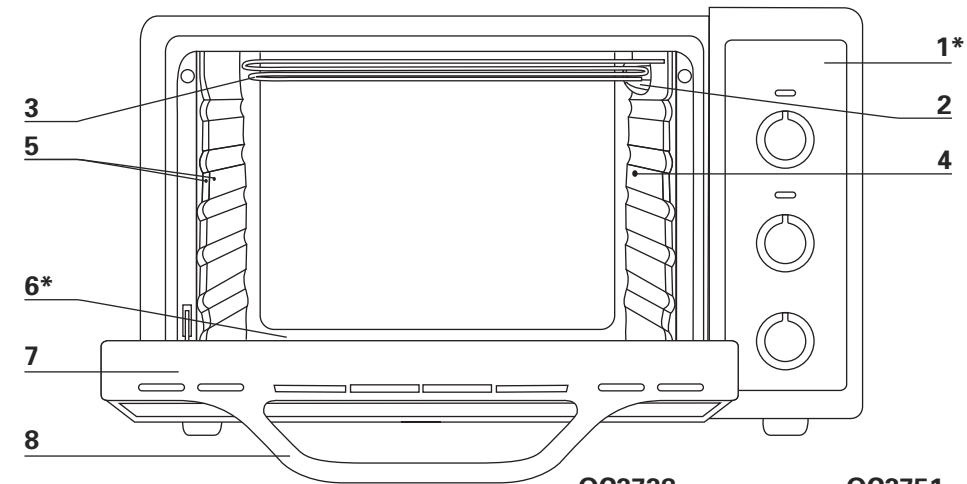
This ROWENTA oven has been designed to make cooking easier for you by providing optimal cooking quality to suit all your needs.

It's an oven which is not only powerful and solid but also attractive. It's also the sort of oven that you can use easily and quickly every day.

This range of oven has been specially designed to offer you maximum comfort of use and complies to the most stringent safety standards.

The following detailed instructions will help you easily discover all the features of these ovens, along with many culinary tips to guide you every day.

Enjoy your meal!



DESCRIPTION

- 1 Control Panel*
 - a Thermostat light
 - b Thermostat
 - c Timer light
 - d Timer
 - e Function selector switch
 - grill
 - natural convection (traditional oven)
 - rotating spit*
 - fan heat*
 - defrosting*
- 2 Internal lighting
- 3 Foldable upper element
- 4 Opening for fitting the spit
- 5 Hole for attaching the spit support
- 6 Smooth hearth* or vertically adjustable heating elements*
- 7 Double-wall door
- 8 Handle
- 9 Reversible shelf (x2)*
- 10 Dripping pan plate*
- 11 Spit support*
- 12 Rotating spit*

*depending on model

*depending on model

GENERAL USE

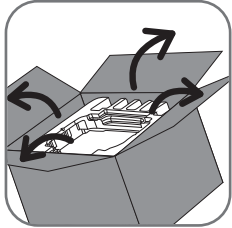
1 • Characteristics

NOTE that the net weight of the appliance is 12 kg. Place it on a surface able to support this weight.

2 • Before Use

2.1 • Unpacking (REMINDER)

Unpack your oven based on the following procedure:



Remove the tape and open the flaps.



2 people required to remove the oven.



Remove the shelf*, remove the dripping pan plate*, the rotating spit*, the spit support*, the recipe book.

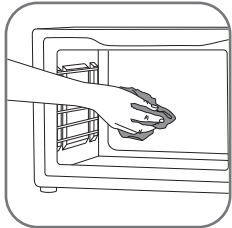
Keep your guarantee card. Read your manual and keep it carefully. Check that the appliance is not damaged. If it is, immediately contact the seller or after-sales service.

Place your oven on a stable surface. Remove all stickers and protection both inside and outside of your oven.

Packaging is recyclable and it may be useful to use it to carry or return the oven to an approved service station.

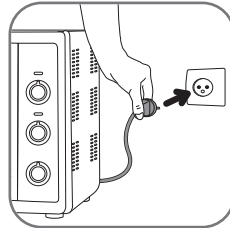
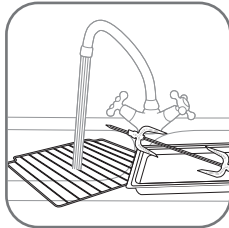
3 • Use

3.1 • Setting up



Clean the door, the enamelled or lacquered surfaces as well as the inside of the oven with a damp sponge dipped in some mild detergent in order to get rid of any manufacturing residue. Dry well. Close the door. Clean the accessories. Pull down the cord. Plug into earthed power outlet. Position the back of the oven against a wall.

Your oven is not designed to be built-in into a kitchen.



3.2 • First use empty

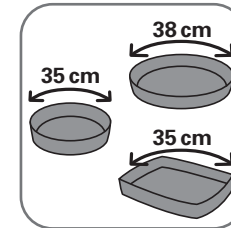
Operate your oven empty (without the accessories inside) in order to eliminate any manufacturing residue and new odours.

- Select the "natural convection" mode.
- Set the oven thermostat to 240°C.
- Set the timer and run your oven for between 40 and 60 minutes.

IMPORTANT The oven may produce a little smoke, this occurrence is perfectly normal and the smoke will quickly disappear when the oven is in use.

4 • Tips for use and features

4.1 • Choosing dishes and moulds



Consider the internal dimensions of your oven.

- For a round dish, the diameter should not exceed 35 cm.
- For an oval dish, it should not exceed 38 cm and can be placed diagonally.
- For a rectangular dish, it should not exceed 35 cm and can be placed diagonally.

4.2 • For meat and poultry roasts

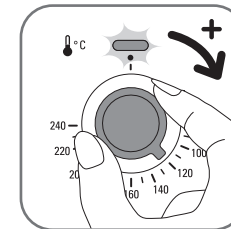
Use high sided dishes (5 cm minimum) so as to reduce grease spray on the oven walls.

4.3 • For pastries

Preferably use dishes which have a non-stick coating for easier removal from the mould.

WHAT TO KNOW ABOUT YOUR OVEN

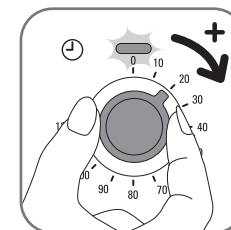
1 • Thermostat



It allows you to adjust the temperature from around 80°C to 240°C. You can modify your settings during cooking.

A light will come on when the recommended temperature has been reached.

2 • Timer



As soon as you start the timer and the thermostat is operating, the oven comes on.

It allows you to set the cooking time.

When the programmed time has elapsed, it rings and the oven stops automatically.

You can interrupt the cooking at any time by putting the timer back to zero.

IMPORTANT If you're using your oven to cook for less than 25 minutes, turn the knob as far as it will go and then turn it back to the time you need. A red light will indicate that your oven is on.

3 • Function selector

3.1 • Description of functions



Grill (upper element): heat is generated by the upper element of the oven: it allows to grill / traditional barbecue and baking of your dishes.



Natural convection (or traditional oven): heat is generated by the upper and lower oven elements: this traditional way of cooking is used to cook meat, fish and desserts.



Rotating spit roast*: for roasting all your meats and poultry with the rotating spit.



Fan/circulating heat*: for even distribution of heat, and simultaneous roasting of several plates.



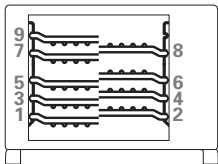
Defrosting*: an ideal function for defrosting all types of food.

3.2 • Selection of cooking method

Your oven has various settings depending on the type of food you want to cook. To select the cooking type, turn the selector to the required function.

The cooking time tables will tell you which function to use.

4 • Reversible shelf



The shelf can be placed at 5 different heights, and by turning it over you can obtain 4 additional levels.

The cooking time tables will tell you the position to use.

IMPORTANT We recommend you use positions 2, 4 and 6 for heavy dishes.

IMPORTANT Position 4 is not possible with the convection heating function.


5 • Internal lighting

To enable you to easily check on your cooking, your oven is permanently illuminated as soon as it is in operation (timer activated).

YOUR OVEN FUNCTIONS

1 • Grill

For grilling and browning all your dishes:


- Place the grill in the high position.
- Turn the function selector to the grill  position.
- Place the food on the shelf at the closest possible cooking level to the upper heating element but keeping it at a minimum distance of 20 mm.
- Insert the dripping pan plate* in its low position to collect all the grease or juice from the cooking.
- Close the door.
- Set the thermostat to the required temperature.
- Set the timer: for cooking that is less than 25 minutes, turn the knob as far as it will go and then turn it back to the time required.
- The grill comes on.
- Halfway through the cooking, turn over the food that you are grilling.

At the end of the cooking:

Once the programmed cooking time has elapsed, the oven will switch off automatically. Otherwise turn the timer back to zero.

IMPORTANT For best cooking results, in grilling mode, the thermostat must be set to 240°C and the door must be closed.

2 • Natural convection (or traditional oven)

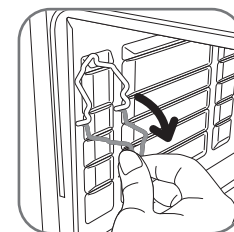
- Place the shelf at the required height.
- Place the dish containing the food in the oven and close the oven door.
- Turn the function selector to the  oven position.
- Set the thermostat to the required temperature.
- Set the timer: for cooking that is less than 25 minutes, turn the knob as far as it will go and then turn it back to the time required.
- The oven will heat up.

At the end of the cooking:

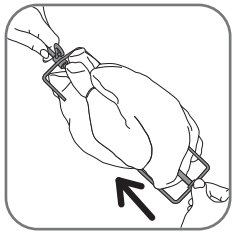
Once the programmed cooking time has elapsed, the oven will switch off automatically. Otherwise turn the timer back to zero.

IMPORTANT Do not place any plates directly onto the hearth* or the vertically adjustable heating elements*.

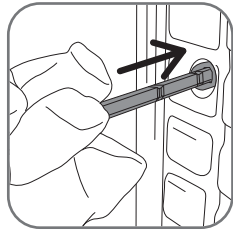
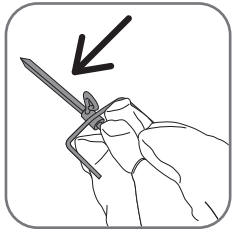
3 • Rotating spit*



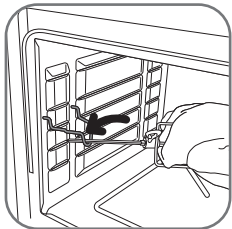
- To install the rotating spit, place the spit support into the holes in the wall.




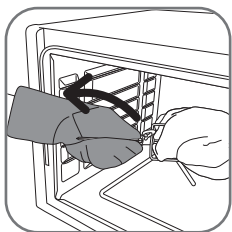
- Slide a fork onto the spit (with the fork prongs towards the inside) and screw to wedge it.
- String meats and poultry before skewering them, then slide the second fork, with the prongs always towards the inside and as far as possible so that the food item to be roasted is kept firmly in place.
- Unscrew if necessary the first fork to recentre the item on the spit and wedge the 2 forks in place.



- Remove the shelf.
- Insert the pointed end of the spit into the opening feed located on the left wall of the oven and push it in as far as it will go.



- Place the other end of the spit in the spit support.
- Place the dripping pan* in the oven in the low position.
- Close the door.
- Turn the function selector to the rotating spit position .
- Set the thermostat to the required temperature.
- Set the timer: for cooking that is less than 25 minutes, turn the knob as far as it will go and then turn it back to the time required.




At the end of the cooking:

Once the programmed cooking time has elapsed, the oven will switch off automatically. Otherwise turn the timer back to zero. Open the oven door fully. Using oven gloves, pull on the spit to release it from the feed shaft opening. Remove the assembly from the oven.

IMPORTANT For best cooking results, in rotating spit mode, the thermostat must be set to 240°C and the door must be closed.

IMPORTANT During certain types of cooking there might be steam released around the oven door : this is completely normal. Be careful as this may be hot.

4 • Fan heat*


- Cooking by convection heat allows even temperature distribution. Place your dishes in the centre of the shelves. Do not place any dishes directly on the smooth enamelled hearth* or on the vertically adjustable heating elements*.
- Close the oven.
- Turn the function selector to the rotating fan heat .
- Set the thermostat to the required temperature.

- Set the cooking time by turning the setting knob to get the required time. The inside lighting comes on and the cooking starts.
- To obtain a perfect all-over appearance, you can turn the dishes by 180° half way through cooking. At the end of the programmed cooking time, a beep will indicate that the cooking has finished. The inside lighting goes out. The oven stops automatically.

For certain food preparations we recommend that you:

- keep an eye on the cooking and don't eat fried foods if they are burnt.
- aim for a lightly golden appearance to your fried food, notably for chips cooked in your oven and keep to a varied and balanced diet with plenty of fruit and vegetables.















5 • Defrosting*

- To speed up the natural defrosting of your food.
- Place the shelf on the lowest level. Put any frozen items in a dish.
- Place the dish on the shelf.
- Close the oven.
- Turn the function selector to the defrosting  position.
- Set the required defrosting time by turning the setting knob (2 hours maximum). The inside lighting comes on and the defrosting starts.
- At the end of the defrosting, the inside lighting goes out. The oven stops automatically.

COOKING TABLES

The cooking times given below are indicative only. They may vary depending on the size, thickness, freshness and initial temperature of the food being cooked.

1 • Fan heat*

| Cooked dishes | Oven function | Temperature in °C | Cooking time in mins. | Preheating in mins. | Shelf position | Remarks |
|---|---|-------------------|-----------------------|---------------------|---|---------|
| Ham chicory (x6) |  | 200°C | 30 min | - | 3  | - |
| Gratin dauphinois (browned creamy potatoes) |  | 200°C | 70 min | - | 3  | - |
| Roasted veal |  | 240°C | 70 min | - | 1  | - |
| Leg of lamb 1.2 Kg |  | 210°C | 50 min | - | 1  | - |
| Roast beef 930 g |  | 230°C | 35/40 min | - | 1  | - |
| Fish fillet 600 g |  | 230°C | 18 min | - | 3  | - |
| Frozen pizza |  | 220°C | 20 min | 10 min | 4  | - |

| Cooked dishes | Oven function | Temperature in °C | Cooking time in mins. | Preheating in mins. | Shelf position | Remarks |
|---|---------------|-------------------|------------------------|---------------------|----------------|------------------------------------|
| Cheese soufflé | | 180°C | 50 min | 10 min | 1 | - |
| Chicken vol-au-vent | | 210°C | 15 min | 10 min | 1 | - |
| Individual pie (x5) | | 200°C | 30 min | 10 min | 1 | - |
| Quiche Lorraine | | 200°C | 30 min | - | 3 | - |
| Frozen fries 600 g | | 230°C | 20 min | 10 min | 2 | In the dripping pan* |
| Chicken legs (x4) | | 240°C | 45 min | - | 3 | Turn over half way through cooking |
| Stuffed tomatoes | | 190°C | 45 min | - | 2 | - |
| Brioche | | 160°C | 30 min | - | 1 | - |
| Rum and raisin cake | | 150°C | 30 min | 10 min | 2 | In the dripping pan* |
| Gâteau mousseline | | 170°C | 30 min | 10 min | 3 | - |
| Custard cream (x6) | | 150°C | 45 min | - | 3 | Bain marie in the dripping pan* |
| Clafoutis (sweet dish made from fruit and batter) | | 200°C | 40 min | - | 4 | - |
| Tarte Tatin (upside down apple tart) | | 190°C | 25 min | - | 4 | - |
| Cake | | 190°C | 45 min | - | 1 | - |
| Apple pie | | 220°C | 30 min | - | 4 | Shelf pushed to max. |
| Marble cake 1 Kg | | 180°C | 60 min | - | 1 | - |
| Chicken 1.2 Kg | | 240°C | 65 min | - | 1 | - |
| Pork chops (x4) | | 210°C | 17 min (12 min +5 min) | - | 9 | Turn over after 12 minutes |

2 • Rotating spit*

| Cooked dishes | Oven function | Temperature in °C | Cooking time in mins. | Preheating in mins. | Shelf position | Remarks |
|---|---------------|-------------------|-----------------------|---------------------|----------------|----------------------|
| Ham chicory (x6) | | 200°C | 30 min | - | 3 | - |
| Gratin dauphinois (browned creamy potatoes) | | 200°C | 55 min | - | 3 | - |
| Roasted veal | | 240°C | 70 min | - | 1 | - |
| Leg of lamb 1.2 Kg | | 210°C | 50 min | - | 1 | - |
| Roast beef 930 g | | 230°C | 35/40 min | - | 1 | - |
| Fish fillet 600 g | | 230°C | 18 min | - | 3 | - |
| Frozen pizza | | 220°C | 20 min | 10 min | 4 | - |
| Cheese soufflé | | 180°C | 50 min | - | 1 | - |
| Chicken vol-au-vent | | 210°C | 15 min | 10 min | 1 | - |
| Individual pie (x5) | | 200°C | 30 min | 10 min | 1 | - |
| Quiche Lorraine | | 200°C | 30 min | - | 3 | - |
| Frozen fries 600 g | | 230°C | 20 min | 10 min | 2 | In the dripping pan* |

| Cooked dishes | Oven function | Temperature in °C | Cooking time in mins. | Preheating in mins. | Shelf position | Remarks |
|---|---------------|-------------------|------------------------|---------------------|----------------|------------------------------------|
| Chicken legs (x4) | | 240°C | 45 min | - | 3 | Turn over half way through cooking |
| Stuffed tomatoes | | 190°C | 45 min | - | 2 | - |
| Brioche | | 160°C | 30 min | - | 1 | - |
| Rum and raisin cake | | 150°C | 30 min | 10 min | 3 | In the dripping pan* |
| Gâteau mouseline | | 170°C | 30 min | 10 min | 3 | - |
| Custard cream (x6) | | 160°C | 45 min | - | 1 | - |
| Clafoutis (sweet dish made from fruit and batter) | | 200°C | 45 min | - | 3 | - |
| Tarte Tatin (upside down apple tart) | | 190°C | 45 min | - | 3 | - |
| Cake | | 190°C | 45 min | - | 1 | - |
| Apple pie | | 220°C | 30 min | - | 4 | - |
| Marble cake 1 Kg | | 175°C | 60 min | - | 1 | - |
| Chicken 1.2 Kg | | 240°C | 65 min | - | - | - |
| Pork chops (x4) | | 210°C | 17 min (12 min +5 min) | - | 9 | Turn over after 12 minutes |

CLEANING AND MAINTENANCE

1 • Instructions

We recommend you to clean the oven each time you use it so that particles of burnt grease are not left inside the oven.

Your oven door is double layered: it was designed so as not to require special maintenance: it is however possible to dismantle the inner glass for drips between the two panes.

Do not let the grease accumulate in the oven.

Let the oven cool down before doing any maintenance or cleaning.

Clean the outside of the oven with a simple damp sponge.

Do not use specific metal based maintenance products for cleaning (copper stainless steel,...).

Clean the door, enameled surfaces with a damp sponge and a mild detergent.

Do not use abrasive maintenance products (including corrosive based soda) or scraper sponges or abrasive buffers.

The upper element is foldable but not removable. Never use force to manipulate the elements.

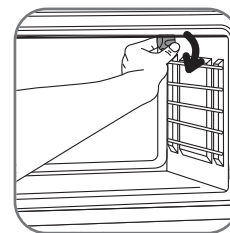
The oven is fitted with a smooth enamelled hearth* or vertically adjustable heating elements* and catalytic walls which you can clean with soapy water.

All the accessories (shelf, dripping pan*...) can be cleaned with water with detergent added or in the dishwasher.

EN

2 • Maintenance

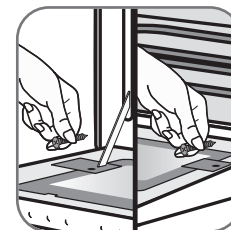
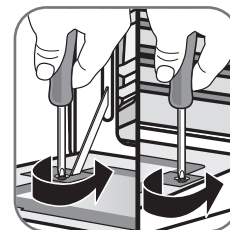
2.1 • Changing the internal bulb



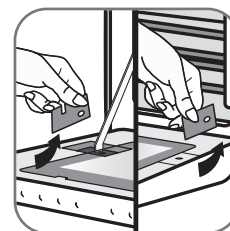
To replace the bulb:

- **⚠ Unplug** the oven and allow it to cool down for at least 1 hour.
- Remove the window door by unscrewing anti-clockwise.
- Clean it with warm water with some detergent added.
- Unscrew the bulb and replace (15W - 220/230V 300° C).
- Carefully dry the window door and put it back in place.

2.2 • Dismantling the inside glass



Open the door. Make sure that it is placed on a stable surface: turn your oven by 90°. Unscrew the 2 screw fixture at the door support links.

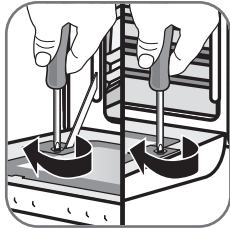
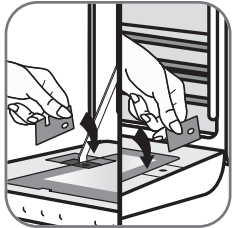


Remove the two flanges.



The inner glass must be lifted partly from below for a better grip. Slide the glass towards the back of the oven to release it from the notches which hold it in place. Remove the inside window by hand and clean it (soapy water). You then have access to the inner face of the external glass surface. Clean it with a damp sponge (apply the soft side).

IMPORTANT Do not use any type of tool for lifting the inside glass, lift it by hand.



Replace the inner pane. Take care to position the glass correctly: the **rounded corners should be** on the lower side (near the door hinges). Fit the upper corners into the notches (see arrows). Replace the mounting flanges. Screw it back loosely.

GUARANTEE

- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Please read instructions before the first use of your oven: usage not in accordance with the instruction manual will indemnify Rowenta from liability.

If a problem persists, send your oven to the nearest approved Rowenta Service Centre. See the list of Rowenta authorized service centres or contact the Rowenta consumer service: www.rowenta.com

ENVIRONMENT

- In accordance with the regulations, any obsolete appliance should be rendered permanently unusable: remove the power cord before disposing of the appliance.
- Environment: Directive 2002/95/EC.



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team
0845 602 1454 - UK
(01) 677 4003 - Ireland
or consult our website: www.rowenta.com

|  : www.rowenta.com | | | |
|---|--|---|--|
|  |  |  |  |
| ALGERIA | GRUPE SEB EXPORT Chemie du Pétrole S.A. BOULEVARD DE LA FRANCE 93100 BOULLEVARD - FRANCE | 213-41-28-18-53 | 1 year |
| ARGENTINA | GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Bilingshul 1833 3° CIACSDTK Capital Federal Buenos Aires | 0800-122-2732 | 2 años |
| ՀԱՅԱՍՏԱՆ / ARMENIA | «Ռոտենտա ԷՄՄ Կոնսոլթինգ» ԲԸԸ Մոնթեպեզո, Օռնտարիո Մոնթեպեզոյի կողմ, 14 ք.2 | (010) 55-76-07 | 2 տարի / years |
| AUSTRALIA | GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7036 Silverwater NSW 2128 | 02 97487944 | 1 year |
| ÖSTERREICH | SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Ludwigstrasse 100 702 2346 Brunn am Gebirge | 01 866 70 299 00 | 2 Jahre |
| BELGIQUE / BELGIE | GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - 21 8229 Fleurus | 32 70 23 31 59 | 2 ans / years |
| БЕЛАРУСЬ / BELARUS | ЗАО «Група СЕБ-Беларусь», Россия Староковенский пер. д. 14 стр. 2 | 017 2239290 | 2 года / years |
| BOSNA I HERCEGOVINA | SEB Development Pavlovac Ključ 1111 Vukovica 811 71000 Sarajevo | Info-linija za potrošače 033 551 220 | 2 godine |
| BRASIL | GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arco, 145 Mooca 03105-900 São Paulo SP | 0800-119933 | 1 ano |
| БЪЛГАРИЯ / BULGARIA | ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ БООД Ул. Борова 52 Г, от. 1, офис 1, 1650 София | 0700 10 330 | 2 години |
| CANADA | GRUPE SEB CANADA 340 Rossmore Avenue Toronto, ON M1V 3N5 | 1-800-418-3325 | 1 year |
| CHILE | GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avenida Los Leones 0252 Providencia, Santiago | +56 2 232 77 22 | 2 años |
| COLOMBIA | GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aéreo 172 - Kilometro 1 Via Zipaquirá - Calleja Conchinarara | 18000919288 | 2 años |
| HRVATSKA Croatia | SEB Development S.A.S. Vojkovića 25 10000 Zagreb | 01 30 15 294 | 2 godine |
| ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC | GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Janovcova 1508/2c 170 00 Praha 7 | 731 010 111 | 2 roky |
| DANMARK | GRUPE SEB NORDDIC AS Tampovig 27 2750 Ballerup | 44 663 155 | 2 år |
| DEUTSCHLAND | GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH KOLIPS GmbH Hermannweg 6 83367 Ottenbach | 0212 387 400 | 2 Jahre |

|  : www.rowenta.com | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| EESTU ESTONIA | GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa | 5 800 3777 | 2 aastat |
| SUOMI / FINLAND | GRUPE SEB FINLAND Kutujantie 7 02630 Espoo | 09 622 94 20 | 2 Vuotta |
| FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin | GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Coustota 69356 Lyon Cedex 08 | 09 74 50 36 23 | 1 an |
| GREECE / ΕΛΛΑΔΑ | SEB GRUPE BRANSA S.R.L. 00194 Spoykusa/Angelou 7 114, 151 21, Ipanou/Calog. Zepherou/Att. | 2106371251 | 2 χρόνια |
| HONG KONG | SEB ASIA Ltd Room 501, 8/F, North Block, Skyway House 3 Shean Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon | 852 8130 8998 | 1 year |
| MAGYARORSZÁG/ Hungary | GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Tavasz köz 4 2042 Budapest | (1) 8018434 | 2 év |
| INDONESIA | GRUPE SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marlin 8th Floor Jl. Jenderal Sudirman Kav 70-78, Jakarta 12910, Indonesia | +62 21 5793 6881 | 1 year |
| ITALIA | GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montebello, 4 20156 Milano | 199207815 | 2 anni |
| JAPAN | GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd 1F, Tokaiwa Main Building 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022 | 0570-077772 | 1 year |
| ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN | «Група СЕБ-Беларусь КАЗ», 119180 Москва, Россия Староковенский переулок, 14-й/1, 2-й этаж | 727 378 39 39 | 2 жыл / years |
| KOREA | (주)그롬 시엔 코리아 서울시 강남구 서면동 50 서면로 308 110-750 | 1588-1588 | 1 year |
| LATVJA / LATVIA | GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa | 6 716 2007 | 2 gadi |
| LIETUVA/ LITHUANIA | GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa | 6 470 8888 | 2 metai |
| MACEDONIA | GRUPE SEB Bulgaria BOOD Office 1, floor 1, 520 Borova St., 1650 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ БООД Ул. Борова 52 Г, от. 1, офис 1, 1650 София, България | (0)2 20 50 022 | 2 години / years |
| MALAYSIA | GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No C13A001 & 002, Block C, Kalena So No 17, Jalan SS7/25, 47301 Kalena Jaya Putrajaya, Selangor | 65 6550 8900 | 1 year |
| MEXICO | G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldemit 30 Deep 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Alemán 11 590 Mexico D.F. | (01800) 112 8325 | 1 años |

|  : www.rowenta.com | | | |
|---|--|---|--|
|  |  |  |  |
| MOLDOVA | TDS «Група СЕБ Угарина» Буль. Дзержинського 31 Б, офіс 1 10028 Кишинев, Угарина | (22) 929249 | 2 ani / years |
| NEDERLAND | GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorsstraat 6 3903 LZ Veenendaal | 0318 58 24 24 | 2 jaar |
| NEW ZEALAND | GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland | 0800 700 711 | 1 year |
| NORGE | GROUPE SEB NORDIC AS Tampovig 27 2750 Bakrup, DANMARK | 815 09 567 | 2 år |
| PERU | GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 905 B San Isidro - Lima - Perú | +511 441 4455 | 1 años |
| POLSKA/ POLAND | GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Cieszkowska 7B 04-175 Warszawa | 0801 300 422 koszt jak za połączenie lokalne | 2 lata |
| PORTUGAL | GROUPE SEB IBERICA SA Urb. da Madalha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D - 1900 - 798 Lisboa | 808 284 735 | 2 anos |
| REPUBLIC OF IRELAND | GROUPE SEB IRELAND Unit B8 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin | 01 677 4003 | 1 year |
| ROMÂNIA/ ROMANIA | GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Carol I Constantin nr. 8 010532 Bucuresti | 0 21 316 87 84 | 2 ani |
| РОССИЯ/ RUSSIA | САО «Група СЕБ-Боксис», 119180 Москва, Россия Строповицкий пер., д.14 стр.2 | 495 213 32 37 | 2 года/ years |
| SRBIJA Serbia | SEB Development Ambasadorska borbis 17/13 11000 Novi Beograd | 060 0 732 000 | 2 godine |
| SINGAPORE | GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemph., #04 01/02 L&Y Building Singapore 677218 | 65 6550 8900 | 1 year |
| SLOVENSKO/ SLOVAKIA | GROUPE SEB SLOVENSKO a.s. Rybárska 40 831 07 Bratislava | 233 595 224 | 2 roky |
| SLOVENIJA | SEB d.o.o. Gregorčeva ulica 8 2000 MARIBOR | 02 234 94 90 | 2 leti |
| ESPAÑA | GROUPE SEB IBERICA S.A. Almagueros, 119-123, Complejo Escourban 09016 Barcelona | 0902 31 25 00 | 2 años |
| SVERIGE | TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 02 Upplands Väsby | 08 594 213 30 | 2 år |
| SUISSE SCHWEIZ | GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 10b 8152 Gattolingo | 044 837 18 40 | 2 ans / Jahre |
| TAIWAN | SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite 102, 9F-1 No. 218, Tun Hwa Street, Hsueh, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C. | 886-2-27333716 | 1 year |

|  : www.rowenta.com | | | |
|---|--|---|---|
|  |  |  |  |
| THAILAND | GROUPE SEB THAILAND 200466 Pathani Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchaburi Road, Bangcapi, H. Luaykwang - Bangkok, 10320 | 02723 4488 | 2 years |
| TÜRKIYE | GROUPE SEB STANBUL AS Boybiçi Plaza Dorsöyü Cad. Meydan Sok. No: 20 K:12 Maslak | 216 444 40 50 | 2 YIL |
| U.S.A. | GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Milvina NJ 08532 | 800-769-3682 | 1 year |
| Україна/ UKRAINE | TDS «Група СЕБ Угарина» Буль. Дзержинського 31 Б, офіс 1 10028 Київ, Угарина | 044 492 06 59 | 2 роки/ years |
| UNITED KINGDOM | GROUPE SEB UK Ltd 11-18 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR | 0845 602 1454 | 1 year |
| VENEZUELA | GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendosa, Centro Libertad, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas | 0800-7268724 | 2 anno |
| VIETNAM | GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam | +84-8 3821 6395 | 1 year |

FR p. 6 - 18

NL p. 19 - 32

DE p. 33 - 46

EN p. 47 - 60