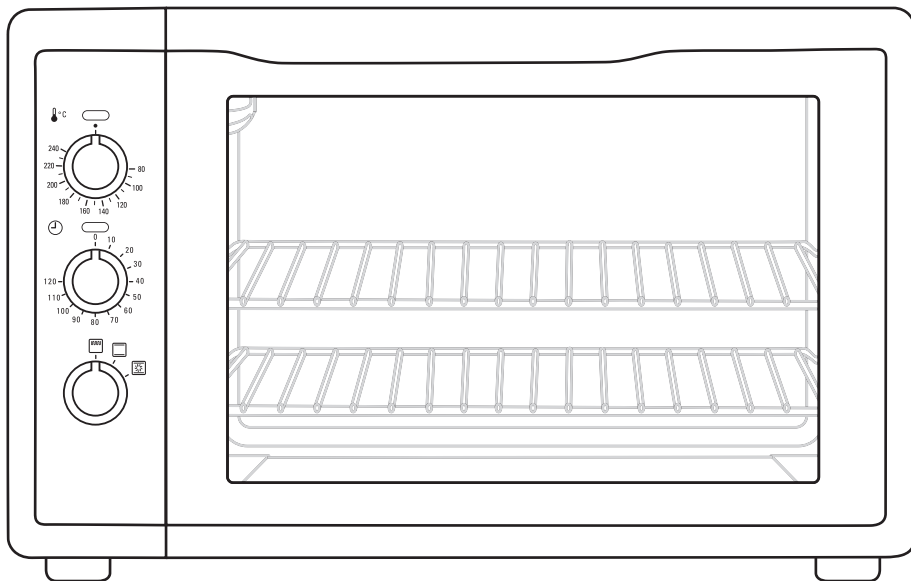


# Rowenta®

FR

NL

DE



[www.rowenta.com](http://www.rowenta.com)

## FRANÇAIS

### SOMMAIRE

#### INTRODUCTION

- 1 • Gamme gourmet de Rowenta 4

#### DESCRIPTION 5

#### CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Précautions importantes 5




#### UTILISATION GÉNÉRALE

- 1 • Caractéristiques 7  
 2 • Avant la première utilisation 7  
 3 • Utilisation 7  
 4 • Conseils et caractéristiques 8

#### CONNAÎTRE VOTRE FOUR

- 1 • Thermostat 8  
 2 • Minuterie 8  
 3 • Sélecteur de fonction 9  
 4 • Grille réversible 9  
 5 • Eclairage intérieur 9

#### LES FONCTIONS DE VOTRE FOUR

- 1 • Gril  10  
 2 • Convection naturelle (ou four traditionnel)  10  
 3 • Chaleur tournante  10

#### TABLEAUX DE CUISSON

- 1 • Cuisson plat unique 11  
 2 • Cuissons simultanées 12

#### NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- 1 • Consignes 13  
 2 • Maintenance 13

#### GARANTIE 14

## NEDERLANDS

### INHOUDSOPGAVE

#### INLEIDING

- 1 • Oven assortiment van Rowenta 16

#### BESCHRIJVING 17

#### VEILIGHEIDSMATREGELEN




- Belangrijke voorzorgsmaatregelen 17

#### ALGEMEEN GEBRUIK

- 1 • Eigenschappen 19  
 2 • Vóór het eerste gebruik 19  
 3 • Gebruik 19  
 4 • Adviezen en eigenschappen 20

#### VERTROUWD RAKEN MET UW OVEN

- 1 • Thermostaat 20  
 2 • Timer 20

3 • Functiekeuze	21
4 • Omkeerbaar rooster	21
5 • Binnenverlichting	21
<b>DE OVENFUNCTIES</b>	
1 • Grill 	22
2 • Natuurlijke convectie (traditionele ovenfunctie) 	22
3 • Heteluchtoven 	22
<b>BEREIDINGSTABEL</b>	
1 • Bereiding één schotel	23
2 • Gelijktijdige bereiding	24
<b>SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD</b>	
1 • Instructies	25
2 • Onderhoud	25
<b>GARANTIE</b>	26

## DEUTSCH

# INHALTSÜBERSICHT

## EINFÜHRUNG

1 • Die Produktserie „Gourmet“ von Rowenta	28
--	----

## BESCHREIBUNG

29

## SICHERHEITSHINWEISE

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen	29
-----------------------------	----

## ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE

1 • Eigenschaften	31
2 • Vor der ersten Inbetriebnahme	31
3 • Betrieb	31
4 • Ratschläge und Hinweise	32

## MACHEN SIE SICH MIT IHREM OFEN VERTRAUT

1 • Temperaturregler	32
2 • Zeitschaltuhr	32
3 • Funktionswahlschalter	33
4 • Beidseitig verwendbarer Backrost	33
5 • Innenbeleuchtung	33

## DIE FUNKTIONEN IHRES OFENS

1 • Großflächengrill 	34
2 • Natürliche Konvektion (Ober- und Unterhitze) 	34
3 • Umluft 	34

## GARZEITEN

1 • Zubereitung nur eines Gerichts	36
2 • Gleichzeitige Zubereitung	37

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1 • Anweisungen	38
2 • Instandhaltung	38

<b>GARANTIE</b>	39
-----------------	----

## INTRODUCTION

### 1 • Gamme gourmet de Rowenta

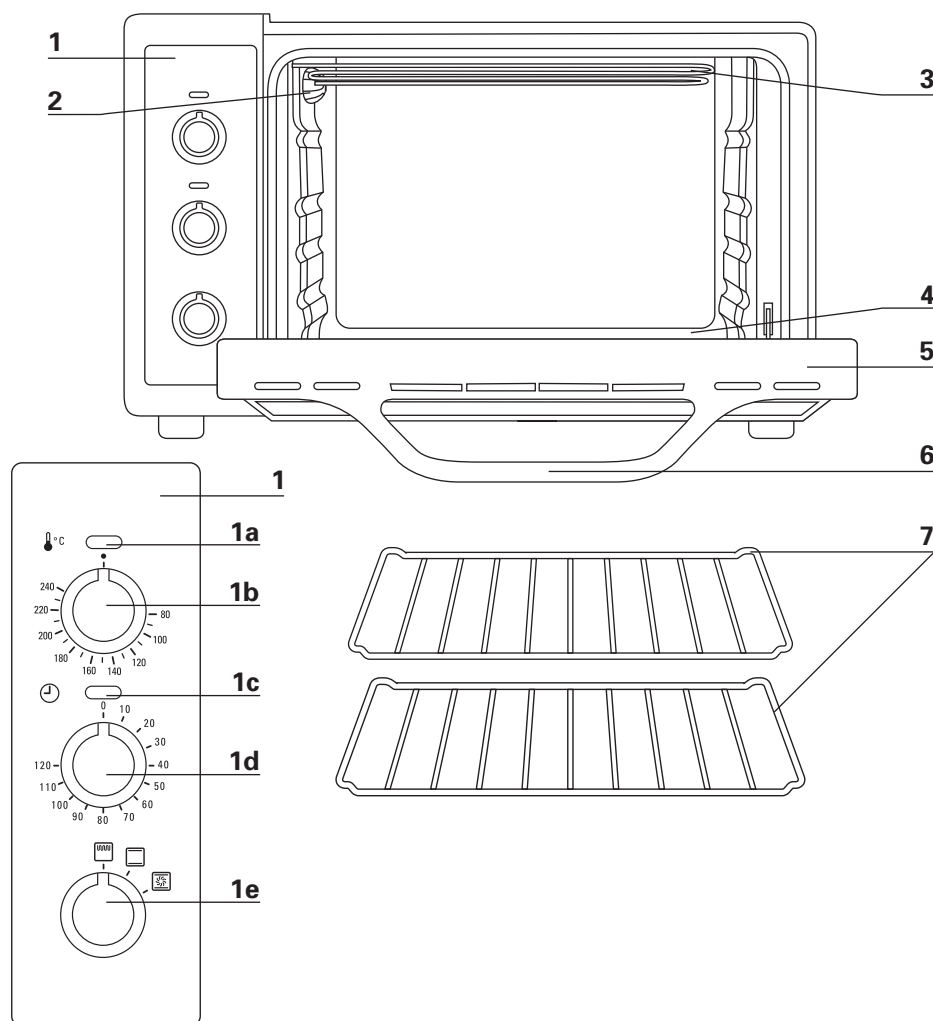
Ce four ROWENTA a été conçu pour vous simplifier la vie tout en vous apportant une qualité de cuisson optimale adaptée à chacun de vos besoins.

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

- |  |  |
|--|--|
| <p>1 Panneau de commande</p> <p>a Voyant lumineux du thermostat</p> <p>b Thermostat</p> <p>c Voyant lumineux de minuterie</p> <p>d Minuterie</p> <p>e Sélecteur de fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- grill</li> <li>- convection naturelle (four traditionnel)</li> <li>- chaleur tournante</li> </ul> | <p>2 Eclairage intérieur</p> <p>3 Résistance supérieure rabattable</p> <p>4 Sole lisse</p> <p>5 Porte double-parois</p> <p>6 Poignée</p> <p>7 Grille réversible (x2)</p> |
|--|--|

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

### Précautions importantes

- **Prenez le temps de lire toutes les instructions.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ⚠ **Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).**
- ⚠ **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**
- ⚠ **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- ⚠ Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.  
Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.  
Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C.  
Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.  
Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure. Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
- La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour l'éclairage des locaux.
- Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille) selon les indications page 8.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un câble défectueux ou endommagé,
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service-après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre (16A).

- Ne laissez pas le câble pendre ou toucher les parties chaudes du four.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- Débranchez l'appareil dans le cas d'un nettoyage important, pour le changement de l'ampoule et en cas d'orage.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.

▲ **Lors de l'utilisation la face arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.**

▲ **Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne touchez pas les parties métalliques, ni la vitre de votre four.**

▲ **La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.**

- Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Ne déposez jamais de plat sur la vitre de votre four lorsqu'elle est ouverte.
- Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse des vitres. Celles-ci sont en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et donc, tout danger pour l'utilisateur.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte. Ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (**ustensiles, grille, objets, plats chauds en fin de cuisson...**).
- N'enlevez pas les boutons de commande du tableau de bord lors de son nettoyage.
- Ne mettez pas de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou **dégrader le plan de travail**.
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- N'utilisez ni produit d'entretien agressif (**notamment les décapants à base de soude**), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous même ; faites appel à un Centre Service Agréé.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - Dans des fermes,
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.

Gardez précieusement ces consignes

## UTILISATION GÉNÉRALE

### 1 • Caractéristiques

**ATTENTION** Le poids net de l'appareil est de 15 kg, le placer sur une surface capable de supporter ce poids.

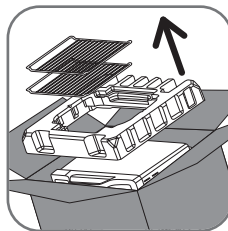
### 2 • Avant la première utilisation

#### 2.1 • Déballage (RAPPEL)

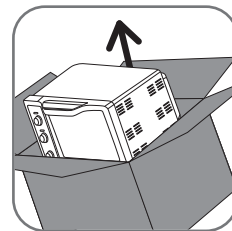
Déballer votre four suivant la procédure :



Déscotcher et ouvrir les rabats.



Retirer les grilles, retirer le calage supérieur.



Sortir le four à **2 personnes sans prendre par la poignée.**

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

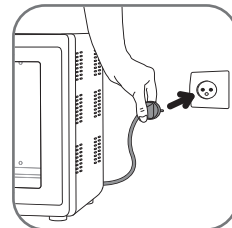
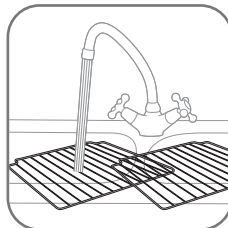
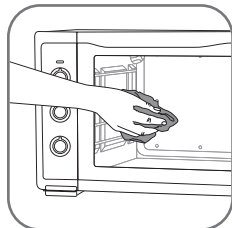
Vérifiez que l'appareil ne soit pas endommagé. Si oui, contactez immédiatement le vendeur ou le service après-vente.

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. Déroulez le câble et 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

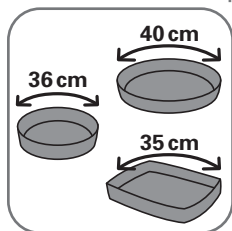
**Faites fonctionner votre four à vide (sans accessoire à l'intérieur) afin d'éliminer tout résidu de fabrication et odeur de neuf.**

- 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 36 cm.
- Pour un plat ovale il ne doit pas excéder 40 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

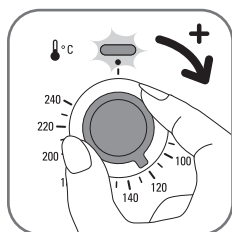
Utilisez des plats à bords hauts (5 cm minimum) afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.

### 4.3 • Pour les pâtisseries

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

## CONNAÎTRE VOTRE FOUR

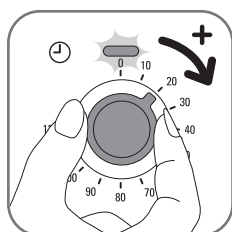
### 1 • Thermostat



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 préchauffe est accomplie.

### 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 (résistance supérieure)** : la chaleur est générée par la résistance supérieure 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 supérieure et inférieure du four : ce mode de cuisson traditionnel est adapté pour les cuissons de viandes, poissons et desserts.



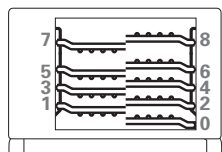
**Chaleur tournante** : pour une répartition homogène de la chaleur, et la cuisson simultanée de plusieurs plats.

### 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 4 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.

## 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


- 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 un plat avec un peu d'eau sur la deuxième grille en position basse pour recueillir la graisse ou le jus de cuisson.
- Fermer 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.

### 3 • Chaleur tournante

- La cuisson en chaleur tournante assure une diffusion homogène de la température. Posez vos plats au centre des grilles.
- 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.



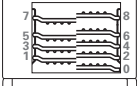


















Pour certaines préparations nous vous recommandons de :



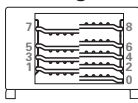








- contrôler la cuisson et ne pas manger des aliments frits s'ils sont brûlés.
- préférer une friture légèrement dorée, notamment pour les frites cuites dans votre four et avoir un régime équilibré et varié comportant beaucoup de fruits et légumes.

## TABLEAUX DE CUISSON



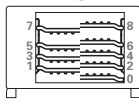












Les temps de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif. Il peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire.

### 1 • Cuisson plat unique

Plats cuisinés	Fonction du four	Température en °C 	Temps de cuisson en min. 	Préchauffage en min.	Position de la grille 
Rôti de porc (1 kg)		180°C	96 min	-	2 
Quiche Lorraine		200°C	33 min	-	4 
Frites surgelées 300 g		220°C	16 min	10	4 
Tomates farcies		190°C	45 min	-	2 
Poulet 1,2 Kg		210°C	83 min	-	1 
Endives au jambon (x6)		200°C	35 min	-	3 
Gratin dauphinois		180°C	50 min	-	3 
Pizza surgelée		200°C	13 min	10	4 
Soufflé au fromage		170°C	60 min	10	2 

Plats cuisinés	Fonction du four	Température en °C 	Temps de cuisson en min. 	Préchauffage en min.	Position de la grille 
Tarte aux pommes		210°C	30 min	10	3 
Gâteau mousseline		180°C	24 min	10	2 
Clafoutis		200°C	40 min	-	4 
Tarte Tatin		190°C	25 min	-	4 

## 2 • Cuissons simultanées

Plats cuisinés	Fonction du four	Température en °C 	Temps de cuisson en min. 	Préchauffage en min.	Position de la grille 
Gratin		230°C	45 min	-	5 
Rôti de porc			60 min		1 
Tomates farcies		210°C	45 min	-	5 
Tartes			50 min		1 
Tarte aux pommes		220°C	40 min	-	5 
Filet de cabillaud			25 min		1 
Quiche aux courgettes		200°C	45 min	-	5 
Pavés de saumon			20 min		1 

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### 1 • Consignes

Il est recommandé de nettoyer le four après chaque utilisation pour éviter de carboniser les particules grasses 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.

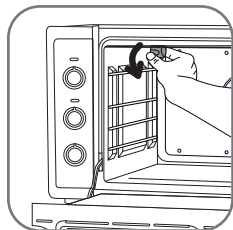
La résistance supérieure est rabattable mais non amovible. Ne forcez jamais pour manipuler la résistance.

Le four est équipé d'une sole lisse émaillée et de parois anti-adhésives que vous pouvez nettoyer avec de l'eau savonneuse.

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

### 2 • Maintenance

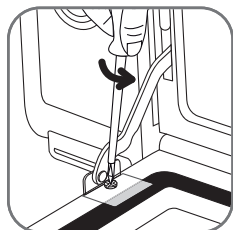
#### 2.1 • Changement de l'ampoule intérieure



Pour remplacer l'ampoule :

- ⚠ **Débranchez le four** et laissez-le refroidir environ 1 heure.
- Tournez le hublot d'un quart de tour 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.

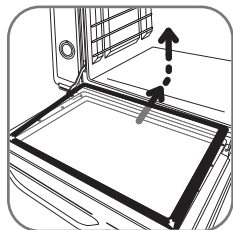
#### 2.2 • Démontage de la vitre intérieure



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°.

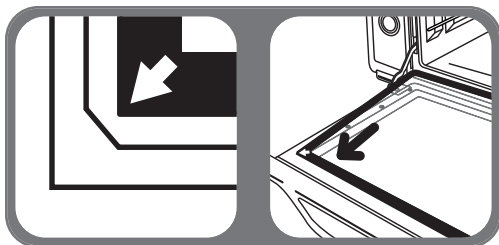
Dévissez les 2 vis des brides au niveau des biellettes de support de porte.

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 et la nettoyer (à l'eau additionnée de détergent). Vous avez alors accès à la face intérieure de la vitre extérieure. La nettoyer.



Remplacez la vitre intérieure (marquages côté intérieur de la porte). 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<sup>er</sup> 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 dégrèverait 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](http://www.rowenta.com)



### 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.

Lined area for writing or drawing.

## INLEIDING

### 1 • Oven assortiment van Rowenta

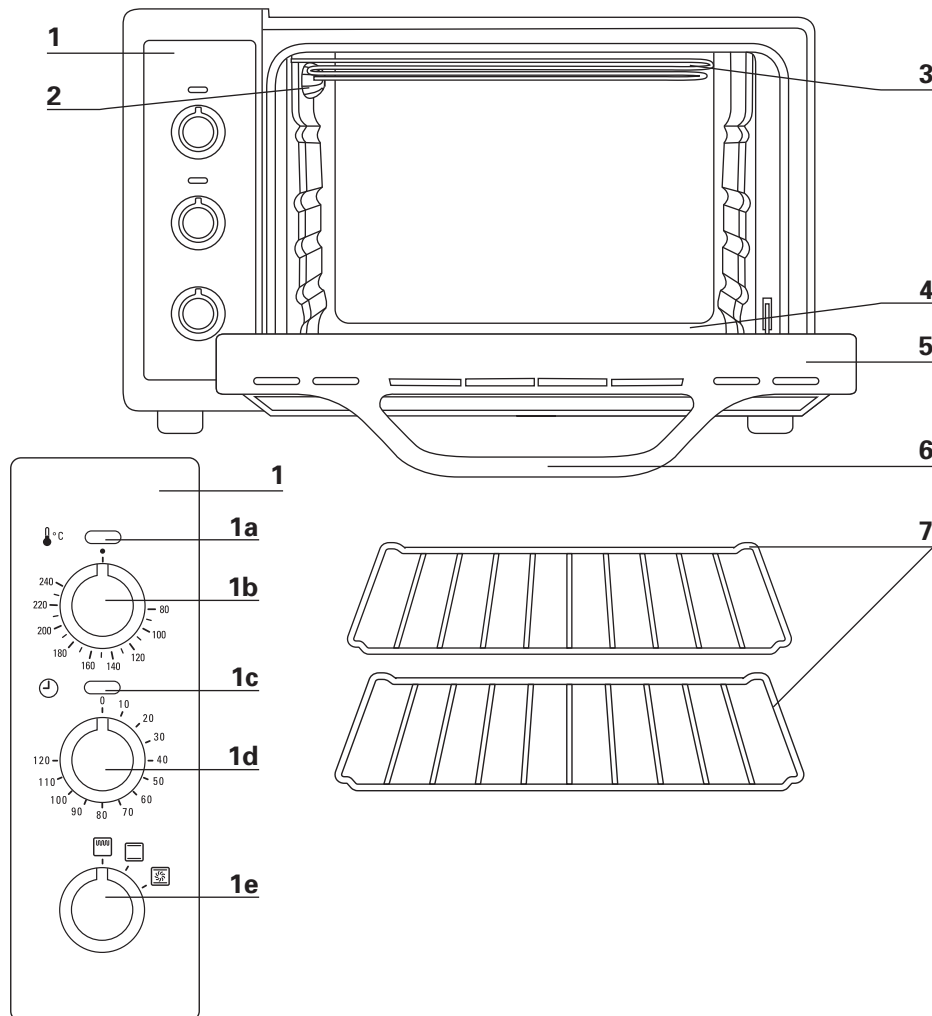
Deze oven van ROWENTA werd ontworpen om u het leven gemakkelijker te maken door u telkens de meest geschikte bereidingskwaliteit te bieden aangepast aan uw wensen.

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

- |   |  |
|---|--|
| <p>1 Display</p> <p>a Controlelampje thermostaat</p> <p>b Thermostaat</p> <p>c Controlelampje timer</p> <p>d Timer</p> <p>e Functieknop:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- grill</li> <li>- natuurlijke convectie (traditionele ovenfunctie)</li> <li>- Heteluchtoven</li> </ul> | <p>2 Binnenverlichting</p> <p>3 Inklapbaar verwarmingselement</p> <p>4 Gladde bodem</p> <p>5 Deur met veiligheidswand</p> <p>6 Handgreep</p> <p>7 Omkeerbaar rooster</p> |
|---|--|

NL

## VEILIGHEIDSMATREGELEN

### Belangrijke voorzorgsmaatregelen

- **Neem de tijd om alle instructies door te lezen.**
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- ⚠ **Voor uw veiligheid is dit apparaat conform de geldende normen en voorschriften ( Laag Voltage richtlijnen, Elektromagnetische comptabiliteit, Materialen in contact met voeding, Milieu...).**
- ⚠ **Dit apparaat is niet bestemd voor mensen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of door mensen die geen ervaring hebben met het gebruik van dergelijke apparatuur, tenzij ze onder het toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor diens veiligheid of tenzij ze duidelijk vooraf gegeven instructies gekregen hebben voor het gebruik ervan.**
- ⚠ **Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.**
- ⚠ Rekening houdende met de geldende voorschriften, dient het apparaat gecontroleerd te worden door een erkend servicecentrum indien het gebruikt wordt in een ander land dan waar het apparaat gekocht is.  
Verplaats het apparaat niet terwijl het gebruikt wordt.  
Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw. Plaats de oven op een stabiel werkblad of op een andere ondergrond in de keuken die een temperatuur van ten minste 90°C kan verdragen.  
Zorg ervoor dat de lucht rondom het apparaat vrij kan circuleren.  
Laat een ruimte van ten minste 2 cm tussen de gerechten en de verwarmingselementen. Als u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt, kan er wat rook vrijkomen of een geur ontstaan, dit is normaal en verdwijnt snel.
- De lamp dient enkel gebruikt te worden om de oven te verlichten. Ze moet niet gebruikt worden om andere apparatuur te verlichten.
- Wij raden u aan om uw oven de eerste keer leeg te gebruiken en conform de indicaties op pagina 20.
- Controleer of de spanning van de elektrische installatie overeenkomt met die van het apparaat (alleen wisselstroom). Gebruik het apparaat niet indien:
  - een snoer kapot of beschadigd is,
  - het apparaat gevallen is en zichtbare schade heeft of niet correct werkt.
 In al deze gevallen dient het apparaat opgestuurd te worden naar de dichtstbijzijnde klantenservice om gevaar uit te sluiten.
- Als het netsnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, de klantenservice of gelijkwaardige bevoegde personen om gevaar uit te sluiten.
- Zorg ervoor dat het elektrische circuit voldoende is om een apparaat van dergelijke kracht te kunnen voeden.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact (16A).

- Laat het snoer niet hangen tussen de warme delen van de oven en laat het deze ook niet aanraken.
- Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Trek de stekker uit het stopcontact bij reiniging, bij het vervangen van een lampje en in het geval van storm.
- Gebruik alleen goedwerkende verlengsnoeren, op een geaard stopcontact en met dezelfde elektrische geleiding als de geleiding van het apparaat.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voordat u het schoonmaakt.
- Dompel het elektrische snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet dichtbij een warmtebron of elektrische elementen. Zet het niet op andere apparaten.

⚠ **Tijdens gebruik dient de achterkant van het apparaat niet tegen een muur geplaatst te zijn.**

⚠ **De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heel warm worden. Het elektrisch toestel werkt met hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. Raak nooit de metalen onderdelen of het venster van de oven aan.**

⚠ **De temperatuur van de deur en buitenkant van het apparaat kan verhoogd zijn tijdens gebruik.**

- Gebruik de handgrepen en de knoppen.
- Plaats nooit schotels op het geopende ovenvenster.
- Plaats het eten niet tegen het raam als de deur open is.
- Gebruik het deurtje voorzichtig: door hevige schokken of extreme thermische belastingen kunnen de raampjes breken. Deze zijn gemaakt van hardglas om het breken ervan, en dus gevaar voor de gebruiker, te verminderen.
- In het geval dat bepaalde delen van het apparaat vlam vatten, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat de deur gesloten. Nooit water gebruiken om het vuur te proberen doven. Doof de vlammen door een vochtige doek over het apparaat te gooien.
- Berg geen ontvlambaar materiaal dichtbij of onder de plek waar het apparaat is geplaatst, op.
- Gebruik het apparaat niet op een wandmeubel, muurplanken of dichtbij ontvlambaar materiaal zoals rolluiken, gordijnen, tapijt, enz.
- Gebruik het apparaat niet als warmtebron.
- Plaats nooit papier, karton of plastic in het apparaat en leg er niks op (**gebruiksvoorwerpen, grill, warme gerechten die net uit de oven komen, enz.**).
- Verwijder de bedieningsknoppen nooit van het display tijdens het schoonmaken. Plaats geen aluminiumfolie onder het apparaat om het werkblad te beschermen, niet tussen de verwarmingselementen, niet tussen de binnenste zijwanden of de verwarmingselementen, hiermee kunt u het functioneren van het apparaat ernstig beschadigen of het **werkblad beschadigen**.
- Plaats niks in de ventilatieruimte, ze moeten niet geblokkeerd worden.
- Gebruik geen agressieve onderhoudsproducten (**met name bijtmiddel op basis van natriumcarbonaat**), geen schuurponsjes of schuurmiddelen. Gebruik geen onderhoudsproducten specifiek voor metaal.
- Haal het apparaat voor uw eigen veiligheid nooit zelf uit elkaar, breng het naar een erkend servicecentrum.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontwikkeld om gebruikt te worden in de volgende gevallen, die dan ook niet vallen onder de garantie:
  - in kleinschalige personeelskeukens, in winkels, kantoren of andere arbeidsomgevingen,
  - op boerderijen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
  - in bed & breakfast locaties.

Bewaar deze instructies zorgvuldig.

## ALGEMEEN GEBRUIK

### 1 • Eigenschappen

**LET OP** Het netto gewicht van het apparaat is 15 kg, plaats het op een oppervlakte dat dit gewicht kan dragen.

NL

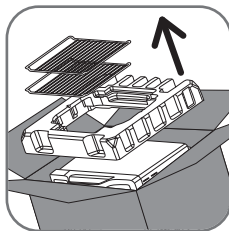
### 2 • Vóór het eerste gebruik

#### 2.1 • Uitpakken (HERINNERING)

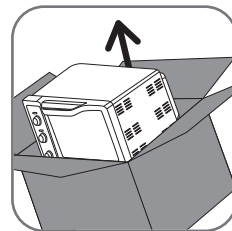
Pak uw oven op de volgende manier uit:



Verwijder het plakband en open de sluitkleppen.



Verwijder de roosters, verwijder tenslotte de bovenste ventilator.



Til de oven met **twee personen op**. Til de oven nooit aan de handgreep op.

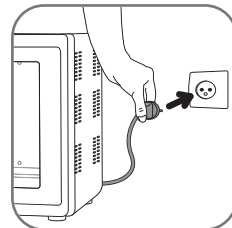
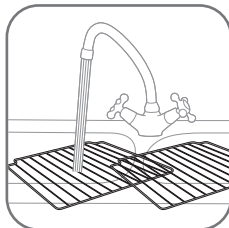
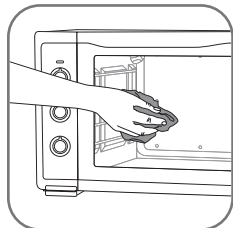
Bewaar uw garantiebewijs. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar het zorgvuldig. Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Als dit zo is, neem dan onmiddellijk contact op met de verkoper of de klantenservice.

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. Het snoer ontrollen en 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

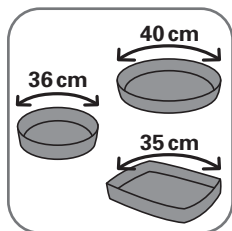
**Zet uw oven zonder hulpmiddelen aan (zonder accessoires binnenin) om fabrieksoverblijfselen en nieuwe geurtjes te verwijderen.**

- 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 36 cm hebben.
- Ovale schotels mogen niet groter zijn dan 40 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

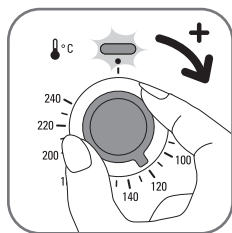
Plaats schotels met hoge randen (min. 5 cm) om vetspatten op de ovenwanden te vermijden.

### 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

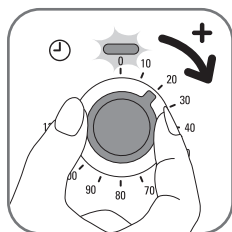


Dankzij de thermostaat kunt u de temperatuur instellen tussen ca. 80 °C en 240 °C.

Tijdens het bakken kunt u de instellingen nog wijzigen.

Zodra het voorverwarmen is voltooid gaat een controlelampje branden.

### 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



**Grillfunctie (hogere weerstand):** de warmte wordt door het bovenste verwarmingselement opgewekt: voor grillschotels/traditionele barbecues, en voor het gratineren van uw gerechten.

NL



**Heteluchtfunctie (of traditionele oven):** de warmte wordt door het bovenste en het onderste verwarmingselement opgewekt: voor de bereiding van vlees, vis en desserts.

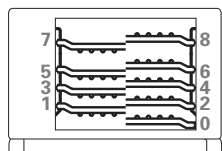


**Heteluchtoven:** voor een gelijkmatige verdeling van de warmte en het tegelijkertijd bakken van verschillende gerechten.

### 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 vier verschillende niveaus worden geplaatst, door het rooster om te keren, krijgt u nog vier 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.

## 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

- 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.
- Zet een schaal met een beetje water op het tweede rooster om het vet en het kookvocht 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 ovendeur.
- 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.

### 3 • Heteluchtoven

- Bakken met de heteluchtfunctie zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur. Plaats uw gerechten in het midden van de grill.
- Sluit de oven.
- Zet de keuzeknop op de stand heteluchtoven .
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.
- Regel de duur van het bakproces door de timer in te stellen. Het controlelampje aan de binnenkant gaat branden, het bakproces start.

Voor bepaalde bereidingen raden wij u aan om:


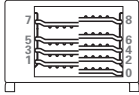



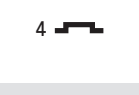












- het bakproces te controleren en gebakken voedsel niet te eten als het aangebrand is.
  - te kiezen voor een licht bruin resultaat, met name voor frites dat u in uw oven heeft bereid.
- Daarnaast raden wij u evenwichtige voedingsmiddelen aan met veel groente en fruit.



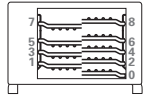








## BEREIDINGSTABEL

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.



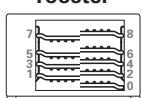
















NL

### 1 • Bereiding één schotel

Gerechten	Oven-functie	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd	Voorver-warming (min)	Positie van het rooster
Varkens-gebraad (1 kg)		180°C	96 min	-	2 
Quiche Lorraine		200°C	33 min	-	4 
Diep gevrozen frietjes 300 g		220°C	16 min	10	4 
Gevulde-tomaten		190°C	45 min	-	2 
Kip, 1,2 kg		210°C	83 min	-	1 
Witlof met ham (x6)		200°C	35 min	-	3 
Gratin dauphinois		180°C	50 min	-	3 
Diepvries-pizza		200°C	13 min	-	4 
Kaassoufflé		170°C	60 min	10	2 

Gerechten	Oven-functie	Temperatuur in °C 	Bereidings-tijd 	Voorver-warming (min)	Positie van het rooster 
Appeltaart		210°C	30 min	10	3 
Sponscake (soort spekkook)		180°C	24 min	10	2 
Clafoutis (kersenvlaai)		200°C	40 min	-	4 
Omgekeerde appeltaart		190°C	25 min	-	4 

## 2 • Gelijktijdige bereiding

Gerechten	Oven-functie	Temperatuur in °C 	Bereidings-tijd 	Voorver-warming (min)	Positie van het rooster 
Gegratineerd gerecht		230°C	45 min	-	5 
Varkens-gebraad		230°C	60 min	-	1 
Gevulde- tomaten		210°C	45 min	-	5 
Taarten		210°C	50 min	-	1 
Appeltaart		220°C	40 min	-	5 
Kabeljauwfilet		220°C	25 min	-	1 
Quiche van courgette		200°C	45 min	-	5 
Zalmmoten		200°C	20 min	-	1 



## 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.

NL

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), schuurspoonsjes of schuurmiddelen.

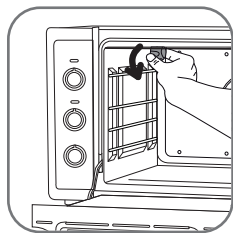
Het bovenste verwarmingselement is inklapbaar maar niet verwijderbaar. Probeer deze nooit te bewegen of te verwijderen.

De oven is uitgerust met een gladde, geëmailleerde bodem en anti-aanbakwanden die u met een sopje kunt reinigen.

Alle toebehoren (roosters...) kunnen worden gereinigd met water en reinigingsmiddel of zo in de vaatwasmachine worden geplaatst.

## 2 • Onderhoud

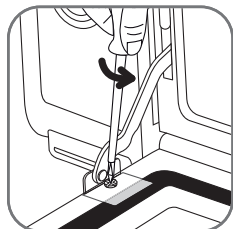
### 2.1 • De binnenverlichting reinigen



Het lampje vervangen:

- ⚠ **Trek de stekker uit het stopcontact** en laat de oven afkoelen (minimaal 1 uur).
- Draai het displayvenster een kwart tegen de wijzers van de timer in.
- Reinigen met warm water en reinigingsmiddel.
- Draai het lampje los en vervang het (15W - 220/230V 300°C).
- Het ovenvenster goed drogen en terugplaatsen.

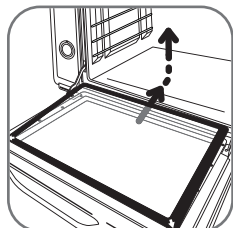
### 2.2 • Het binnenvenster demonteren



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.

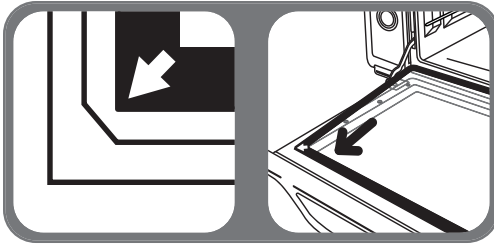
Trek de twee spanbeugels eruit.



Het binnenste raam moet van onderen vanzelf omhoog gaan. Duw het raam in de ovenruimte om het uit de bevestigingsgleuven te halen.

Verwijder het binnenruitje en reinig het (met water en schoonmaakmiddel).

Nu kunt u bij de binnenste zijde van het buitenste raam. Maak het schoon.



Plaats de binnenruit terug op zijn plaats (markeringen aan de binnenkant van de ovendeur). 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](http://www.rowenta.com)



### Wees vriendelijk voor het milieu!

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

NL

# EINFÜHRUNG

## 1 • Die Produktserie „Gourmet“ von Rowenta

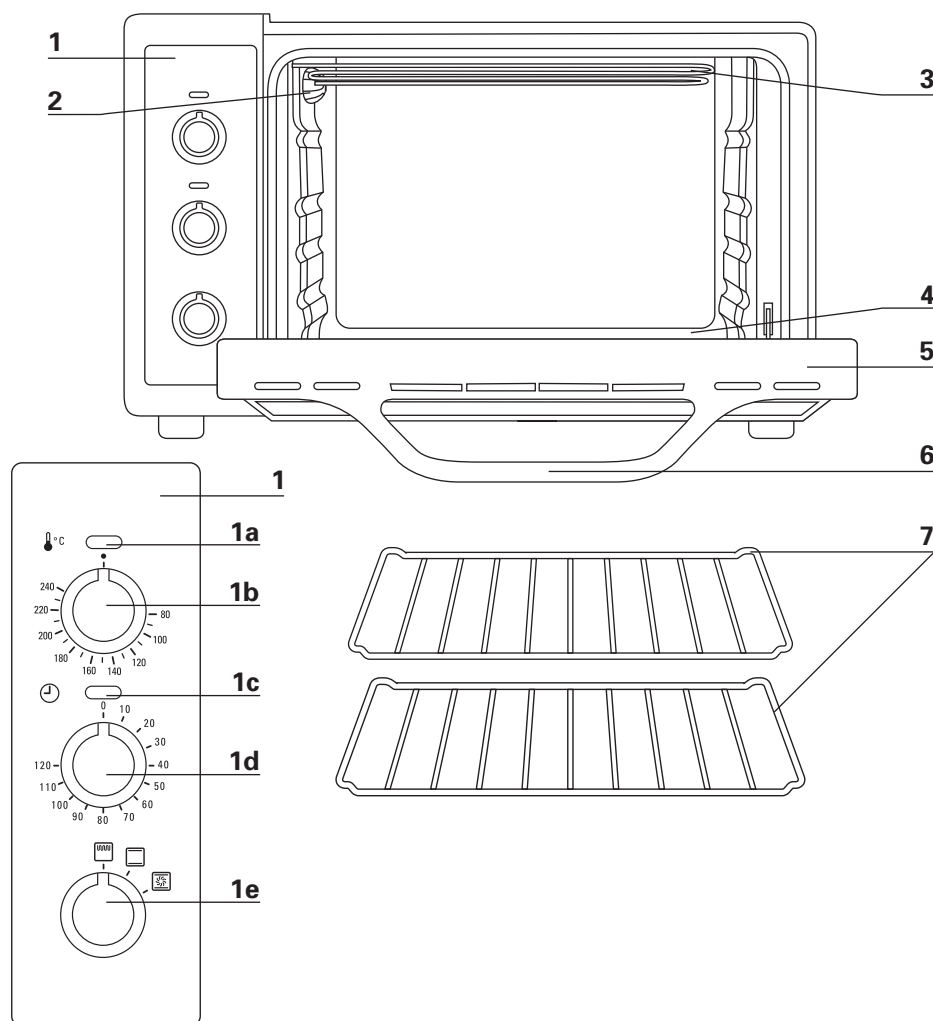
Dieser Backofen von ROWENTA soll Ihnen nicht nur das Leben leichter machen, sondern auch bedarfsgerecht optimale Garergebnisse garantieren.

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 der Backöfen auf einfache Weise vertraut zu machen. Sie enthält außerdem zahlreiche Zubereitungsempfehlungen, die Sie im täglichen Gebrauch verwenden können.

Lassen Sie es sich schmecken!



## BESCHREIBUNG

- |   |   |
|---|---|
| <p>1 Bedienfeld</p> <p>a Temperaturkontrollanzeige</p> <p>b Temperaturregler</p> <p>c Zeitschaltuhrkontrollanzeige</p> <p>d Zeitschaltuhr</p> <p>e Funktionswahlschalter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Großflächengrill</li> <li>- Natürliche Konvektion (herkömmliche Backofenfunktion)</li> <li>- Umluft</li> </ul> | <p>2 Innenbeleuchtung</p> <p>3 Oberes herunterklappbares Grollelement</p> <p>4 Glatter Boden</p> <p>5 Doppelt verglaste Backofentür</p> <p>6 Türgriff</p> <p>7 Beidseitig verwendbarer Backrost</p> |
|---|---|

DE


## SICHERHEITSHINWEISE

### Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

- **Nehmen Sie sich die Zeit, alle Anweisungen sorgfältig durchzulesen.**
- Dieses Gerät ist nicht zum Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernsteuersystem vorgesehen.
- ⚠ **Aus Sicherheitsgründen stimmt dieses Gerät mit den geltenden Normen und Vorschriften überein (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Kompatibilität, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umwelt...).**
- ⚠ **Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt und haben von dieser zuvor Anweisungen zum Gebrauch des Geräts erhalten.**
- ⚠ **Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**
- ⚠ Angesichts der Vielfalt der geltenden Normen sollten Sie das Gerät durch einen autorisierten Servicebetrieb überprüfen lassen, falls Sie es in einem anderen Land verwenden möchten als demjenigen, in dem Sie es gekauft haben.  
Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.  
Dieses Gerät ist nicht zum Einbau vorgesehen. Stellen Sie Ihren Backofen auf eine stabile Oberfläche oder auf Küchenmobiliar, das eine Temperatur von mindestens 90°C aushält.  
Sie müssen die freie Luftzirkulation um das Gerät ermöglichen.  
Sehen Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen den Lebensmitteln und dem oberen Heizwiderstand vor. Eine leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung ist bei der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts vollkommen normal; dieses Phänomen lässt schnell nach. Lassen Sie das Gerät bei der ersten Benutzung, solange bei geöffnetem Fenster heizen, bis keine Rauch oder Geruchsbildung mehr feststellbar ist.
- Die Lampe darf ausschließlich zur Beleuchtung des Backofens verwendet werden. Sie darf nicht in Beleuchtungskörpern verwendet werden, die zu Beleuchtung von Räumlichkeiten dienen.
- Wir empfehlen Ihnen, Ihren Backofen gemäß den Angaben auf Seite 32 bei der ersten Inbetriebnahme leer (ohne Rost) aufzuheizen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Netzspannung entspricht (nur Wechselstrom).
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:
  - das Kabel fehlerhaft oder beschädigt ist,
  - es heruntergefallen ist, sichtbare Beschädigungen aufweist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
 In jedem dieser Fälle muss das Gerät an das nächste Kundendienstzentrum eingeschickt werden, um jegliche Gefahren zu vermeiden.
- Falls das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um jegliche Gefahren zu vermeiden. Wenn das Gerät eine lose Zuleitung hat, darf diese nur durch eine original Zuleitung ersetzt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass die jeweilige Elektroinstallation zur Versorgung eines derart leistungsstarken Geräts ausreicht.
- Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an (16A).
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herabhängen oder mit den heißen Teilen des Backofens oder einer scharfen Kante in Berührung kommen.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Trennen Sie das Gerät bei Reinigungen, beim Auswechseln der Glühbirne oder bei Gewittern oder bei Stromausfall stets von der Stromversorgung.
- Verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel in gutem Zustand, mit einem geerdeten Stecker, dessen Querschnitt mindestens dem mit dem Produkt gelieferten Kabel entspricht.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Betrieb ist und bevor es gereinigt werden soll.
- Zur Vermeidung von Elektroschocks dürfen das Stromkabel, der Netzstecker und das Gerät keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten getaucht werden. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig auskühlen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle oder in unmittelbare Nähe von elektrischen Geräten. Stellen Sie es nicht auf andere Geräte und stellen Sie keine anderen Geräte oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.

 **Die Rückseite des Geräts muss beim Gebrauch gegen eine Wand gestellt werden.**

 **Die Oberflächen könnten während des Betriebs heiß werden. Dieses Elektrogerät erzeugt hohe Temperaturen, die Verbrennungen verursachen könnten. Berühren Sie weder die Metallteile noch das Fenster Ihres Ofens.**

 **Die Temperatur der Tür und der äußeren Oberfläche kann während des Betriebs sehr hoch sein.**

- Verwenden Sie die Griffe und Regler. Verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
- Stellen Sie niemals Teller auf das Fenster Ihres Ofens, wenn er offen ist.
- Vorsicht beim Umgang mit der Tür Ihres Backofens: Heftige Stöße oder Wärmebelastungen können zum Bruch der Glasscheiben führen. Die Tür besteht aus Hartglas, um jegliches Splitterrisiko und somit jegliche Gefahr für den Benutzer zu vermeiden. Achten Sie immer darauf, dass die geöffnete Tür mit dem Griff auf der Arbeitsfläche aufliegt.
- Sollten Teile des Produkts in Brand geraten, versuchen Sie nicht, sie mit Wasser zu löschen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie die Tür geschlossen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie keine entzündbaren Produkte in die Nähe oder unter das Mobiliar, auf dem Sie den Backofen platzieren.
- Setzen Sie das Gerät nicht unter Wandmobiliar, Regalen oder in der Nähe entzündbarer Materialien wie Rollos, Vorhängen, Tapeten, usw. in Betrieb.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Wärmequelle.
- Legen Sie niemals Papier, Pappe oder Plastik in oder unter das Gerät und legen Sie nichts darauf (**Utensilien, Rost, Objekte, heiße Backofenbleche nach dem Garen...**).
- Entfernen Sie die Bedienelemente des Bedienfelds während der Reinigung nicht.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie weder zum Schutz der Arbeitsfläche unter das Gerät noch zwischen die Heizelemente, vermeiden Sie den Kontakt zu den Innenwänden oder den Heizwiderständen. Es besteht die Gefahr, den Betrieb des Backofens oder **die Arbeitsfläche schwer zu beschädigen**.
- Führen Sie keine Gegenstände in die Entlüftungsöffnungen ein und decken Sie diese nicht ab.
- Verwenden Sie weder aggressive Reinigungsprodukte (**insbesondere keine Ätzmittel auf Natronbasis**), noch Kratz- oder Scheuerschwämme. Verwenden Sie keine speziellen Reinigungsprodukte für Metalle.
- Nehmen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals selbst auseinander, sondern wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch vorgesehen. Es ist nicht zum Gebrauch in den folgenden Fällen vorgesehen, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:
  - in Küchenbereichen, die für Personal in Läden, Büros und sonstigen beruflichen Umgebungen vorgesehen sind,
  - in Bauernhöfen,
  - von Gästen in Hotels, Motels und sonstigen Wohnumgebungen,
  - in Umgebungen des Typs Gästezimmer.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.

# ALLGEMEINE BETRIEBUNGSHINWEISE

## 1 • Eigenschaften

**VORSICHT** Das Nettogewicht des Geräts beträgt 15 kg. Stellen Sie es auf eine Oberfläche, die dieses Gewicht aushält.

## 2 • Vor der ersten Inbetriebnahme

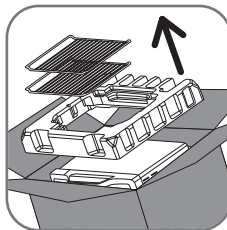
### 2.1 • Auspacken

DE

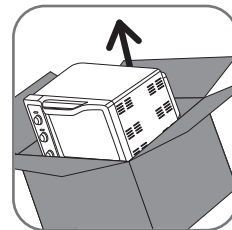
Packen Sie Ihren Backofen wie folgt aus:



Entfernen Sie das Kleband und öffnen Sie die Verpackung.



Die Gitter herausnehmen, die obere Innenverpackung herausnehmen.



Den Ofen **für 2 Personen herausnehmen, ohne die Handgriffe anzufassen.**

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

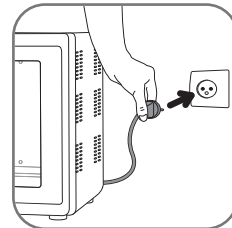
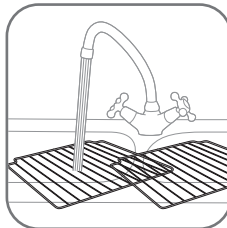
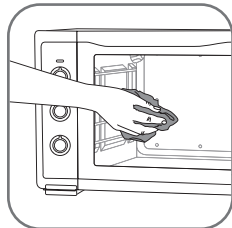
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Falls ja, kontaktieren Sie sofort Ihren Händler oder den Kundendienst.

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. Packen Sie das Kabel aus und das andere Ende an einer geerdeten Steckdose an. Stellen Sie das Gerät mit der Rückseite gegen eine Wand.

Ihr Backofen ist nicht einbaufähig.

### 3.2 • Erste leere Inbetriebnahme

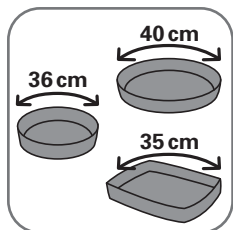
**Setzen Sie Ihren Backofen bei geöffnetem Fenster leer (ohne Zubehörteile im Innenraum) in Betrieb, um jegliche Herstellungsrückstände und den typischen Geruch eines neuen Geräts zu beseitigen.**

- 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 36 cm nicht überschreiten.
- Die Länge ovaler Auflaufformen ist auf 40 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

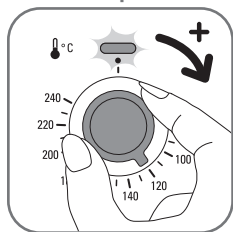
Benutzen Sie Bratformen mit hohem Rand (mind. 5 cm), um Fettspritzer möglichst zurückzuhalten.

### 4.3 • Backwaren

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

## MACHEN SIE SICH MIT IHREM OFEN VERTRAUT

### 1 • Temperaturregler

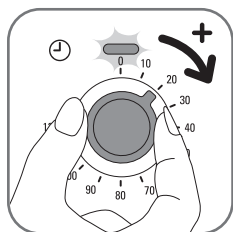


Über den Temperaturregler können Temperaturen zwischen etwa 80°C und 240°C eingestellt werden.

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

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet eine Kontrollleuchte auf.

### 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



**Grill (oberes Heizelement):** Die Hitze wird vom oberen Heizelement des Ofens generiert: Es ermöglicht die traditionelle Grill- / Barbecuezubereitung, aber auch das Gratинieren Ihrer Gerichte.



**Natürliche Konvektion (oder traditioneller Ofen):** Die Hitze wird vom oberen und unteren Heizelement des Ofens generiert: Diese traditionelle Garmethode ist geeignet für Fleisch, Fisch und Desserts.

DE



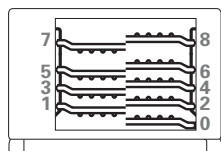
**Umluft:** zur homogenen Hitzeverteilung und zum gleichzeitigen Garen mehrerer Gerichte.

### 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 4 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.

## 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


- 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.
- Stellen Sie ein Teller mit etwas Wasser auf das zweite Gitter im unteren Bereich, um das Fett oder den Garsaft aufzufangen.
- 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  ein.
- 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 keine Formen direkt auf den Backofenboden.

### 3 • Umluft

- Das Garen bei Umluft garantiert eine homogene Temperaturverteilung. Stellen Sie die Gerichte in die Mitte der Gitter.
- 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.

Bei einigen Gerichten empfehlen wir Ihnen:



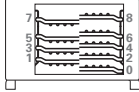


















- den Gargrad zu überprüfen und gebackene oder gegrillte Lebensmittel nicht zu essen, wenn sie verbrannt sind.
- leicht goldenes backen oder grillen ist zu bevorzugen, besonders bei in Ihrem Ofen zubereitetem Back oder Grillgut, und sich ausgewogen und abwechslungsreich mit viel Obst und Gemüse zu ernähren.



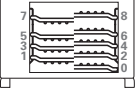








DE

## GARZEITEN

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



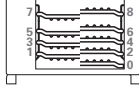












### 1 • Zubereitung nur eines Gerichts

Fertiggerichte	Backofenfunktion	Temperatur in °C 	Garzeit in Min. 	Vorheizzeit in Min.	Einschubebene 
Schweinebraten (1 kg)		180°C	96 min	-	2 
Quiche Lorraine		200°C	33 min	-	4 
Tiefgefrorene Pommes Frites 300 g		220°C	16 min	10	4 
Gefüllte Tomaten		190°C	45 min	-	2 
Brathähnchen 1,2 Kg		210°C	83 min	-	1 
Chicoree im Schinkenmantel (x6)		200°C	35 min	-	3 
Kartoffelauflauf		180°C	50 min	-	3 
Tiefkühlpizza		200°C	13 min	10	4 
Käsesouffle		170°C	60 min	10	2 

Fertiggerichte	Backofen-funktion	Temperatur in °C 	Garzeit in Min. 	Vorheizzeit in Min.	Einschubebene 
Apfelkuchen		210°C	30 min	10	3 
Königs-kuchen		180°C	24 min	10	2 
Obstauflauf		200°C	40 min	-	4 
Tarte Tatin (gestürzter Apfelkuchen)		190°C	25 min	-	4 

DE

## 2 • Gleichzeitige Zubereitung

Fertiggerichte	Backofen-funktion	Temperatur in °C 	Garzeit in Min. 	Vorheizzeit in Min.	Einschubebene 
Gratin Schweine-braten		230°C	45 min 60 min	-	5  1 
Gefüllte Tomaten Cakes		210°C	45 min 50 min	-	5  1 
Apfelkuchen Kabeljaufilet		220°C	40 min 25 min	-	5  1 
Zucchini-Quiche Lachs-Steaks		200°C	45 min 20 min	-	5  1 

## 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.

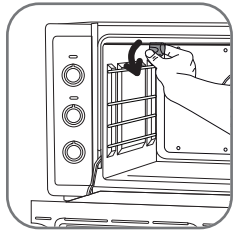
Der obere Heizwiderstand ist abklappbar, aber nicht herausnehmbar. Versuchen Sie den Heizwiderstand nicht gewaltsam zu entfernen.

Zur praktischen Reinigung mit Spülmittel ist der Backofen mit einem glatten, emaillierten Boden und mit antihaftversiegelten Seitenwänden ausgestattet.

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

### 2 • Instandhaltung

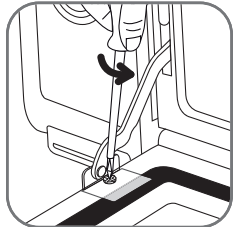
#### 2.1 • Auswechseln der Glühlampe im Inneren



Zum Auswechseln der Glühlampe:

- **⚠ trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung** und lassen Sie ihn abkühlen (mindestens 1 Stunde),
- drehen Sie die Lampenabdeckung um 90° entgegen dem Uhrzeigersinn,
- mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen,
- schrauben Sie die Glühlampe heraus und ersetzen Sie sie (15W - 220/230V 300°C). Bringen Sie die Lampenabdeckung wieder an.

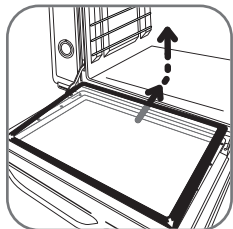
#### 2.2 • Ausbau des Innenfensters



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.

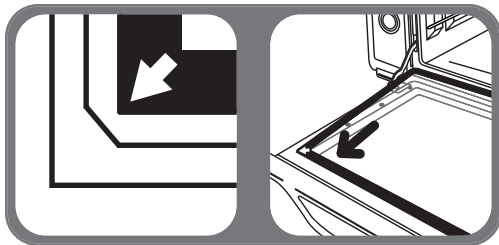
Entnehmen Sie die zwei Verbindungen.



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.

Entnehmen Sie die innere Scheibe und reinigen Sie sie (mit Wasser und Reinigungsmittel).

Sie haben jetzt Zugang zur Innenseite der äußeren Scheibe. Reinigen Sie sie.



Setzen Sie die innere Scheibe (Markierung Innenseite der Tür) 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.

DE

## 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](http://www.rowenta.com)



### 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.

**FR** p. 4 - 15

**NL** p. 16 - 27

**DE** p. 28 - 39