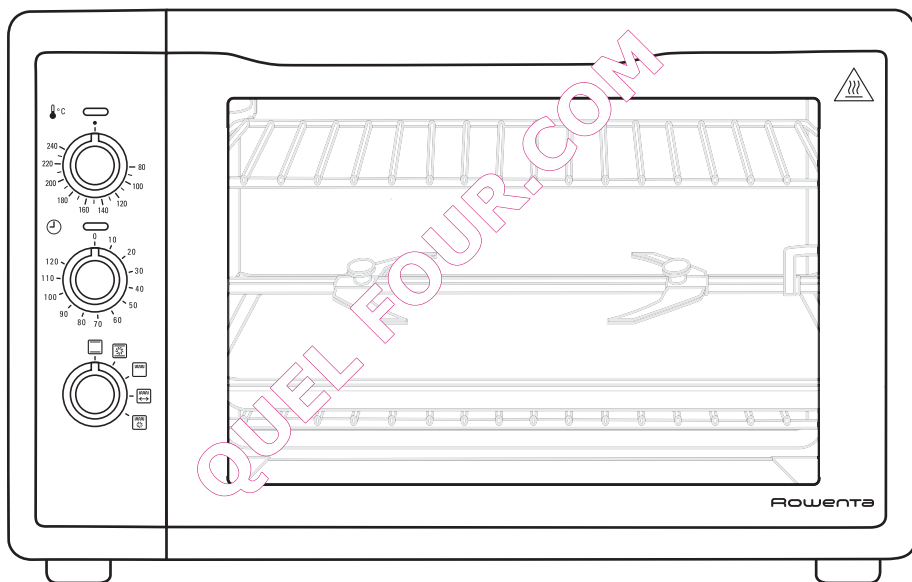


Rowenta®

FR

NL

DE



FRANÇAIS

SOMMAIRE

INTRODUCTION

1 • Gamme gourmet de Rowenta	4
------------------------------	---

DESCRIPTION

4





UTILISATION GÉNÉRALE

1 • Caractéristiques	6
2 • Avant la première utilisation	6
3 • Utilisation	6
4 • Conseils et caractéristiques	7

CONNAÎTRE VOTRE FOUR

1 • Thermostat	7
2 • Minuterie	7
3 • Sélecteur de fonction	8
4 • Grille réversible	8
5 • Eclairage intérieur	8

LES FONCTIONS DE VOTRE FOUR

1. Convection naturelle (ou four traditionnel) 	8
2. Chaleur pulsée 	9
3. Grill 	9
4. Tournebroche 	9
5. Grill ventilé 	10

TABLEAUX DE CUISSON

1 • Cuisson plat unique	10
2 • Cuissons simultanées	12

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

1 • Consignes	12
2 • Maintenance	12

GARANTIE

13

NEDERLANDS

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING

1 • Oven assortiment van Rowenta	16
----------------------------------	----

BESCHRIJVING












16

ALGEMEEN GEBRUIK

1 • Eigenschappen	20
2 • Vóór het eerste gebruik	20
3 • Gebruik	20
4 • Adviezen en eigenschappen	21

VERTROUWD RAKEN MET UW OVEN

1 • Thermostaat	21
2 • Timer	21
3 • Functiekeuze	22

4 • Omkeerbaar rooster	22
5 • Binnenverlichting	22
DE OVENFUNCTIES	
1 • Natuurlijke convectie (traditionele ovenfunctie) 	22
2 • Hetelucht met boven- en onderwarmte 	23
3 • Grill 	23
4. Braadspit 	23
5. Circulatiegrill 	24
BEREIDINGSTABEL	
1 • Bereiding één schotel	24
2 • Gelijktijdige bereiding	25
SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD	
1 • Instructies	26
2 • Onderhoud	26
GARANTIE	
DEUTSCH	
INHALTSÜBERSICHT	
EINFÜHRUNG	
1 • Die Produktserie „Gourmet“ von Rowen 	28
BESCHREIBUNG	
ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE	
1 • Eigenschaften	32
2 • Vor der ersten Inbetriebnahme	32
3 • Betrieb	32
4 • Ratschläge und Hinweise	33
MACHEN SIE SICH MIT IHREM OFEN VERTRAUT	
1 • Temperaturregler	33
2 • Zeitschaltuhr	33
3 • Funktionswahlschalter	34
4 • Beidseitig verwendbarer Backrost	34
5 • Innenbeleuchtung	34
DIE FUNKTIONEN IHRES OFENS	
1 • Natürliche Konvektion (Ober- und Unterhitze) 	34
2 • Umluft 	35
3 • Großflächengrill 	35
4. Drehspieß 	35
5. Umluft-Grill 	36
GARZEITEN	
1 • Zubereitung nur eines Gerichts	36
2 • Gleichzeitige Zubereitung	37
REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG	
1 • Anweisungen	38
2 • Instandhaltung	38
GARANTIE	

INTRODUCTION

1 • Gamme gourmet de Rowenta

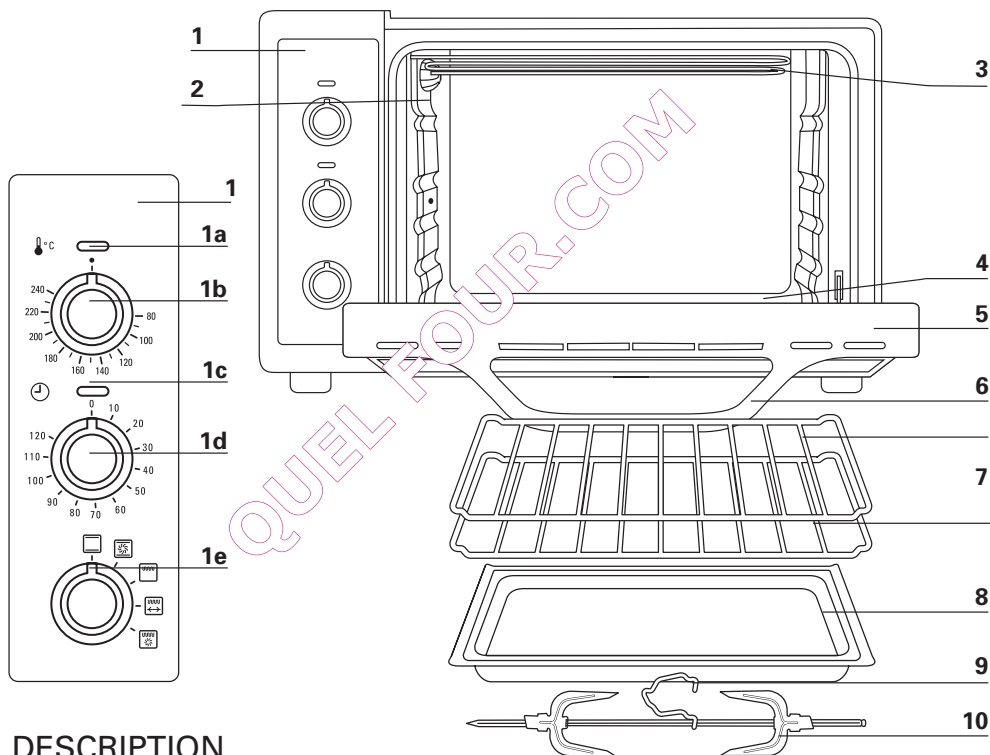
Ce four ROWENTA a été conçu pour vous simplifier la vie tout en vous apportant une qualité de cuisson optimale adaptée à chacun de vos besoins.

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 | 2 Eclairage intérieur |
| a Voyant lumineux du thermostat | 3 Résistance supérieure rabattable |
| b Thermostat | 4 Sole lisse |
| c Voyant lumineux de minuterie | 5 Porte double-parois |
| d Minuterie | 6 Poignée |
| e Sélecteur de fonction : | 7 Grille réversible (x2) |
| - convection naturelle (four traditionnel) | 8 Plat lèche-frite |
| - chaleur pulsée | 9 Support tournebroche |
| - grill | 10 Tournebroche |
| - tournebroche | |
| - grill ventilé | |

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.
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- 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.

- 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 *.

*Sauf si cordon amovible.

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

- Le symbole  signifie : Attention, surface chaude

- Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre de votre four.

- Nettoyage de l'appareil : la grille (et/ou autres pièces amovibles) peuvent être nettoyées avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide ou un chiffon.

- 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 (selon la règle).

- N'utilisez pas l'appareil si :

- celui-ci a un câble détaché 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.

- Débranchez l'appareil dans le cas d'un nettoyage important, pour le changement de l'ampoule et en cas d'orage.

- N'enlevez pas les boutons de commande du tableau de bord lors de son nettoyage.

- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous même; faites appel à un Centre Service Agréé.

- L'appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 mètres.

 • Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

- 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.
- Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille).
- 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.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- 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.
- 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.
- 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.
- Utilisez les poignées et boutons. Portez des gants, si nécessaire.
- 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.
- Ne déposez jamais de plats sur la vitre de votre four lorsqu'elle est ouverte.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte. 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...).
- 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.

GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

UTILISATION GÉNÉRALE

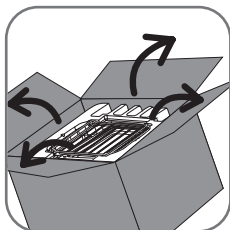
1 • Caractéristiques

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

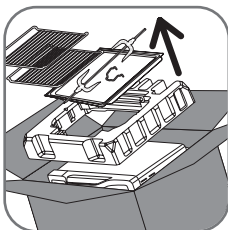
2 • Avant la première utilisation

2.1 • Déballage (RAPPEL)

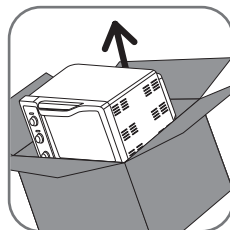
Déballer votre four suivant la procédure :



Déscotcher et ouvrir les rabats.



Retirer les grilles, retirer le calage supérieur, retirer le plat lèche-grease, le tournebroche et le support broche.



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.

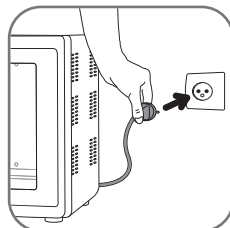
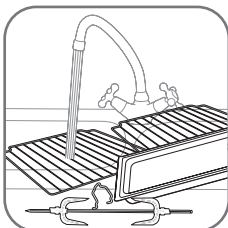
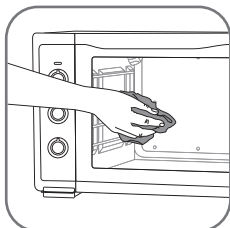
Vérifiez que l'appareil ne soit pas endommagé. Si oui, contactez immédiatement le vendeur ou le service après-vente.

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

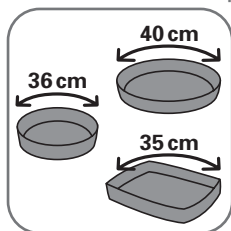
Faites fonctionner votre four à vide (sans accessoire à l'intérieur) afin d'éliminer tout résidu de fabrication et odeur de neuf.

- 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

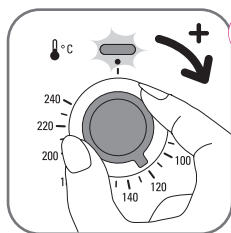
Utilisez des plats à bords hauts (5 cm minimum), afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.

4.3 • Pour les pâtisseries

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

CONNAÎTRE VOTRE FOUR

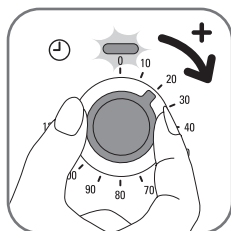
1 • Thermostat



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



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 pulsée : pour une répartition homogène de la chaleur, et la cuisson simultanée de plusieurs plats.



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



Cuisson Tournebroche : pour une cuisson au tournebroche de toutes vos viandes et volailles. Ce mode de cuisson allie gril et tournebroche afin de réaliser des cuissons saines, sans graisse, tout en préservant la saveur et le moelleux de vos viandes.



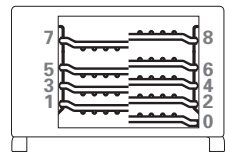
Gril ventilé : la combinaison du gril et de la chaleur pulsée permet une diffusion de la chaleur optimale dans l'espace de cuisson. Ce mode est particulièrement recommandé pour la cuisson des frites, pour un résultat croustillant

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 2 hauteurs supplémentaires.

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


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

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 • 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.


2 • Chaleur pulsée

- 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.

3 • 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 23 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.

4 • 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 tounebroche, 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.

5 • Gril ventilé

- Placez la grille en position 4.
- Déposez le plat avec les aliments dans le four, en veillant à ce que les aliments ne se chevauchent pas puis fermez la porte.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position gril ventilé.
- 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.



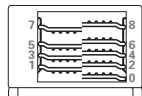






En fin de cuisson :



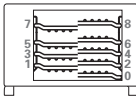




















Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
Sinon ramenez la minuterie sur zéro.

TABLEAUX DE CUISSON

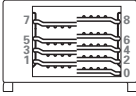












Les temps de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif. Il peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire.

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	15 min	10	4 

Plats cuisinés	Fonction du four	Température en °C 	Temps de cuisson en min. 	Préchauffage en min.	Position de la grille 
Tomates farcies		190°C	45 min	-	2 
Poulet 1,5 Kg		240°C	90 min	-	1 
Endives au jambon (x6)		200°C	35 min	-	3 
Gratin dauphinois		180°C	10 min	-	3 
Pizza surgelée		240°C	13 min	10	4 
Soufflé au fromage		170°C	60 min	10	2 
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 Rôti de porc		230°C	45 min 60 min	-	5  1 
Tomates farcies Tartes		210°C	45 min 50 min	-	5  1 
Tarte aux pommes Filet de cabillaud		220°C	40 min 25 min	-	5  1 
Quiche aux courgettes Pavés de saumon		200°C	45 min 20 min	-	5  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.

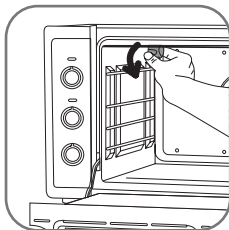
La résistance supérieure est rabattable mais non amovible. Ne forcez jamais pour manipuler la résistance.

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, lèche-frites ...) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou peuvent être mis au lave-vaisselle.

2 • Maintenance

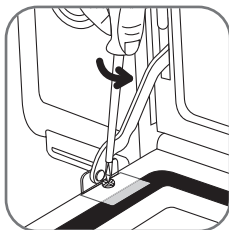
2.1 • Changement de l'ampoule intérieure



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.
- Retirez l'ampoule et remplacez-la (15W - 220/230V 300°C).
- Bien sécher le hublot et le remettre en place.

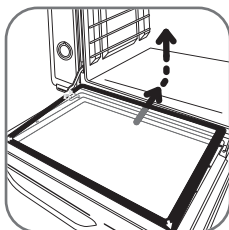
2.2 • Démontage de la vitre intérieure



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.

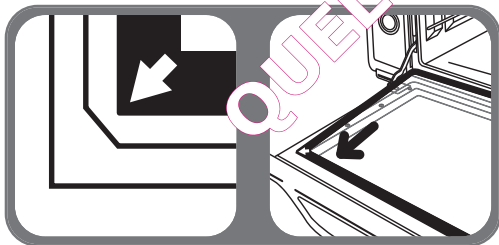
Retirez les deux brides.

ATTENTION Lors de la manipulation de la vitre, évitez tout choc sur la tranche du verre. En cas de choc important sur la tranche du verre, la vitre peut se casser en fines particules.



La vitre intérieure doit se soulever elle-même en partie inférieure pour une meilleure préhension. Le déplacer vers l'intérieur du four pour la dégager de ses encoches de maintien.

Retirez la vitre intérieure pour 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^{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.



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

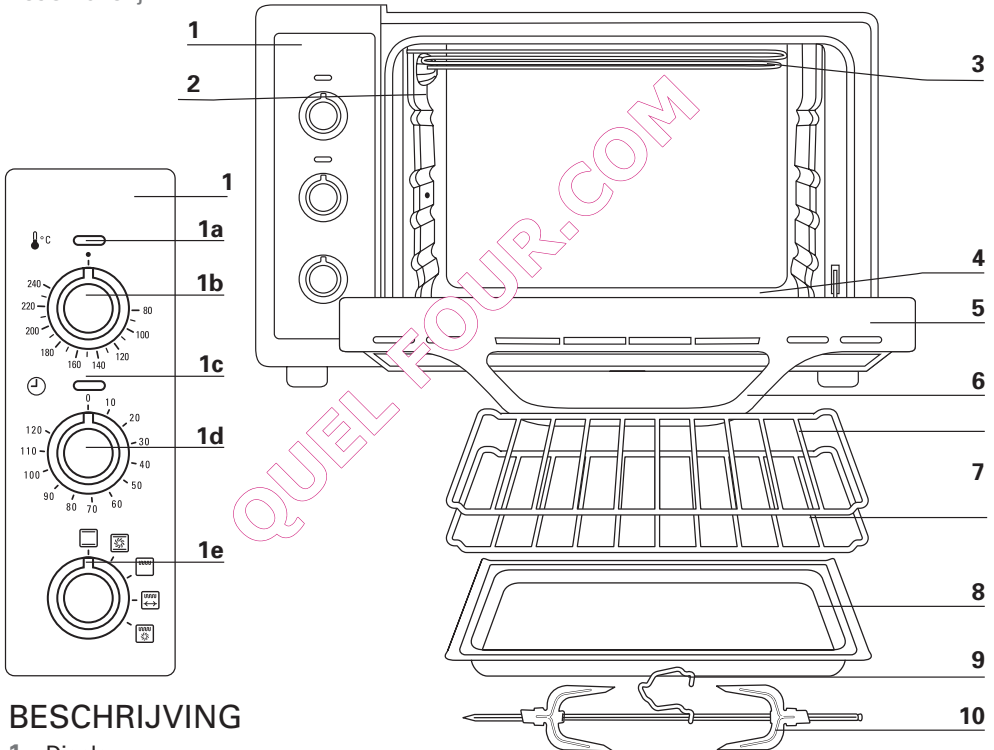
Deze oven van ROWENTA werd ontworpen om u het leven gemakkelijker te maken door u telkens de meest geschikte bereidingskwaliteit te bieden aangepast aan uw wensen.

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:
 - Natuurlijke convectie (traditionele ovenfunctie)
 - Hetelucht met boven- en onderwarmte
 - Gril
 - Braadspit
 - Circulatiegrill

- 2 Binnenverlichting
- 3 Inklapbaar verwarmingselement
- 4 Gladde bodem
- 5 Deur met veiligheidswand
- 6 Handgreep
- 7 Omkeerbaar rooster
- 8 Bakplaat
- 9 Steun voor draaispits
- 10

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN:

- **Neem de tijd om alle instructies te lezen.**
 - Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
 - Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijke persoon.
 - Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
 - Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van acht (8) jaar en ouder en personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen hoe het apparaat veilig moet worden gebruikt en de risico's die daarmee gepaard gaan, begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of er onderhoud aan plegen, tenzij ze ouder zijn dan acht (8) jaar en onder toezicht staan.
 - Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan acht (8) jaar.
 - Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
 - Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door de fabrikant, de servicedienst
 - of door een persoon met gelijkwaardige vakbekwaamheid, om gevaar te voorkomen*.
- *Tenzij het snoer afneembaar is.
- Tijdens het gebruik dient de achterkant van het apparaat tegen een

muur geplaatst te zijn.

- Het symbool  betekent: Opgelet, heet oppervlak.
- Dit elektrische apparaat werkt met hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. Raak de metalen onderdelen en het venster van uw oven niet aan.
- Het apparaat schoonmaken: het rooster (en/of andere afneembare onderdelen) kan (kunnen) worden schoongemaakt met een vochtige spons en afwasmiddel. Maak de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige spons of doek.
- De gloeilamp dient uitsluitend gebruikt te worden voor het verlichten van de oven. De lamp mag niet gebruikt worden voor het verlichten van ruimtes (volgens voorbeeld).
- Gebruik het apparaat niet indien:
 - het snoer hiervan defect of beschadigd is,
 - het apparaat gevallen is, zichtbare schade heeft of niet goed meer functioneert.

In al deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende servicedienst gestuurd worden om ieder gevaar uit te sluiten.

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het gaat reinigen, voor het wisselen van de lamp of in geval van onweer.
- Verwijder de bedieningsknoppen van het bedieningspaneel niet wanneer u het apparaat reinigt.
- Voor uw eigen veiligheid dient u het apparaat nooit zelf te demonteren; roep hiervoor de hulp van een erkende servicedienst in.
- Het apparaat kan tot op een hoogte van 4000 meter worden gebruikt.

 • **Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richlijnen laagspanning, Electromagnetische Compabiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu,...).**

- Vanwege de verschillende toepasselijke normen, dient u het apparaat door een erkende servicedienst te laten controleren indien u het apparaat in een ander land gebruikt dan daar waar u het gekocht heeft.
- Verplaats het apparaat niet als het aanstaat.
- Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw. Plaats uw oven op een stabiel werkblad of een keukenmeubel dat bestand is tegen een temperatuur van minstens 90°C.
- Zorg dat de lucht rond het apparaat vrij kan circuleren.
- Wij raden u aan de oven de eerste keer leeg te gebruiken (zonder rooster).

- Zorg voor een afstand van minstens 2 cm tussen het voedsel en het bovenste verwarmingselement. Het is normaal dat bij het eerste gebruik van uw apparaat rook vrijkomt, dit is een volkomen normaal verschijnsel dat snel zal verdwijnen.
 - Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (uitsluitend wiselstroom).
 - Controleer of de elektrische installatie voldoende vermogen heeft voor de voeding van een apparaat met dit vermogen.
 - Steek de stekker van het apparaat altijd in een geaard stopcontact (16A).
 - Laat het snoer niet hangen of tegen de hete delen van de oven aankomen.
 - Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
 - Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een gearde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het meegeleverde snoer van het apparaat.
 - Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact indien het niet wordt gebruikt.
- Dompel het elektrische snoer, de stekker of het apparaat nooit in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.
- Zet het apparaat niet in de buurt van een warmtebron of in de buurt van elektrische onderdelen. Plaats het niet op andere apparaten.
 - Gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik ovenwanten indien nodig.
 - Wees voorzichtig met de deur van uw oven: door een harde schok of thermische overbelasting kan het venster breken. Dit is van gehard glas om verwondingen te voorkomen, en dus om ieder risico voor de gebruiker te vermijden.
 - Plaats nooit borden op het venster van uw oven wanneer deze openstaat.
 - Mochten bepaalde delen van het apparaat vlam vatten, probeer dan nooit te blussen met water. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en houd de deur gesloten. Doof de vlammen met een vochtige doek.
 - Plaats geen ontvlambare producten in de buurt van of onder het meubel waarop het apparaat geplaatst is.
 - Gebruik het apparaat niet onder een muurkastje, een keukenrek of in de buurt van ontvlambare materialen zoals zonnescherm, gordijnen, wandbekleding, ...
 - Verwijder de bedieningsknoppen van het bedieningspaneel niet wanneer u het apparaat reinigt.
 - Plaats nooit papier, karton of plastic in het apparaat en leg er geen voorwerpen bovenop (keukengerei, roosters, voorwarme warme borden na het koken, ...).
 - Plaats geen aluminiumfolie onder het apparaat om het werkblad te beschermen, tussen de verwarmingselementen en tegen de binnenwanden of verwarmingselementen. De werking van de oven zou zo ernstig in gevaar gebracht kunnen worden of het werkblad zou beschadigd kunnen worden.
 - Stop niets in de ventilatie-openingen en dicht deze niet af.
 - Gebruik geen agressief reinigingsmiddel (met name schuurmiddelen op basis van soda), afkrabbers of schuurpansjes.

BEWAAR DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG

ALGEMEEN GEBRUIK

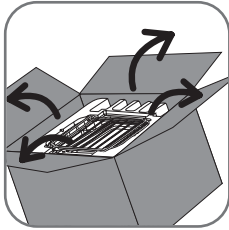
1 • Eigenschappen

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

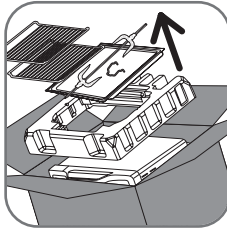
2 • Vóór het eerste gebruik

2.1 • Uitpakken (HERINNERING)

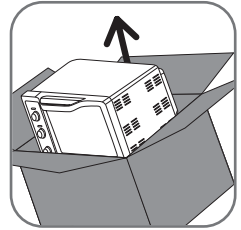
Pak uw oven op de volgende manier uit:



Verwijder het plakband en open de sluitkleppen.



Verwijder de roosters, verwijder tenslotte de bovenste ventilator, verwijder de bakplaat, het draaispindel en de steun van het spit.



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

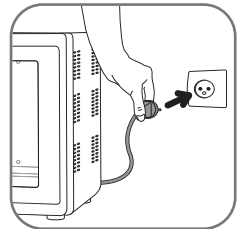
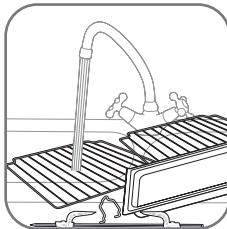
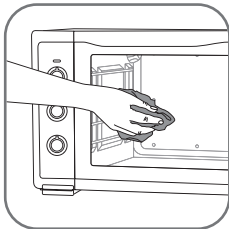
Bewaar uw garantiebewijs. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar het zorgvuldig. Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Als dit zo is, neem dan onmiddellijk contact op met de verkoper of de klantenservice.

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

De verpakking is recyclebaar en 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

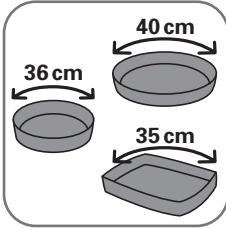
Zet uw oven zonder hulpmiddelen aan (zonder accessoires binnenin) om fabrieksoverblijfselen en nieuwe geurtjes te verwijderen.

- 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

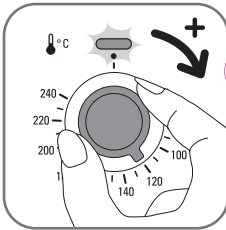
Plaats schotels met hoge randen (min. 5 cm) om vetspatten op de ovenwanden te vermijden.

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

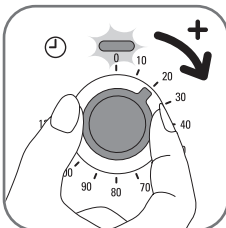


De knop van de thermostaat kunt u de temperatuur instellen tussen ca. 80 °C en 240 °C.

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



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



hetelucht met boven- en onderwarmte voor een gelijkmatige verdeling van de warmte en het tegelijkertijd bakken van verschillende gerechten.



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



Braden: geschikt voor het braden van al uw vlees- en gevogeltegerechten. Deze bakmethode brengt grill en draaispitsamen waardoor u gezond kunt bakken, zonder vet. Bovendien behoudt het vlees zijn smaak en zachtheid.

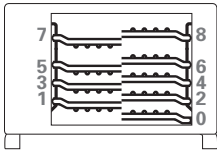


Circulatiegrill: de combinatie van grill en hetelucht zorgt voor een optimale verdeling van de warmte in de ovenruimte. Deze modus wordt vooral aanbevolen voor het bakken van frietjes, voor een knapperig resultaat.

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 verschillende niveaus worden geplaatst, door het rooster om te keeren, 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 niveaus 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 • 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.


2 • Hetelucht met boven- en onderwarmte

- 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.

3 • 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.

4 • 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.

5 • Circulatiegrill

- Plaats het rooster in positie 4.
- Plaats de plaat met het voedsel in de oven. Let hierbij op dat het voedsel niet over elkaar schuift. Sluit vervolgens de deur.
- Plaats de knop op de stand Circulatiegrill.
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.
- Stel de timer in: voor minder dan 25 minuten gaartijd draait u de knop volledig om en brengt u deze terug naar de gewenste tijdsduur.
- De oven warmt op.

Einde van de gaartijd:



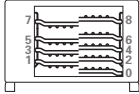










Als de ingestelde gaartijd is verstreken, stopt de oven automatisch de bakprocedure.

Als deze nog niet is verstreken, moet u de timer terug op nul zetten.

BEREIDINGSTABEL

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

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 gevoren frietjes 300 g		220°C	15 min	10	4 
Gevulde-tomaten		190°C	45 min	-	2 
Kip, 1,5 kg		240°C	90 min	-	1 

Gerechten	Oven-functie	Temperatuur in °C	Bereidings-tijd	Voorver-warming (min)	Positie van het rooster
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
Appeltaart		210°C	30 min	10	3
Sponscake (soort spekkoeke)		180°C	1 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.

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), schuursponsjes of schuurmiddelen.

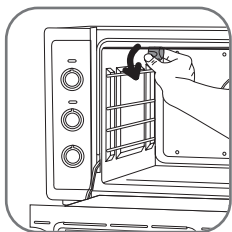
Het bovenste verwarmingselement is inklapbaar maar niet verwijderbaar. Probeer deze nooit te bewegen of te verwijderen.

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

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

2 • Onderhoud

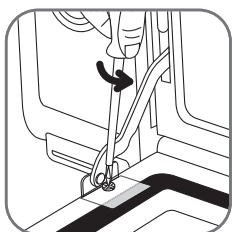
2.1 • De binnenverlichting reinigen



Het lampje vervangen

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

2.2 • Het binnenvet verwijderen

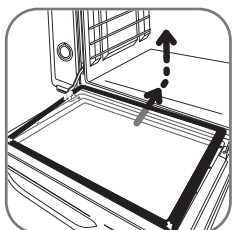


Open de deur. Controleer of deze steunt op het werkblad: indien dit niet het geval is, kunt u de oven 90° draaien.

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

Trek de twee spanbeugels eruit.

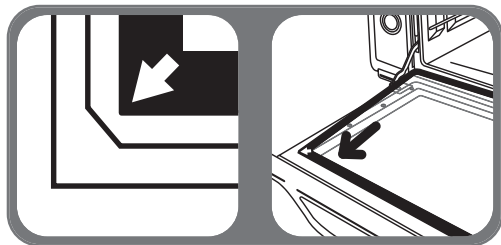
OPGELET Plaats de ruit voorzichtig. Probeer de rand van het glas nergens tegen te stoten. Als je ergens tegen stoot, kan het glas breken.



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.



NL

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



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.

EINFÜHRUNG

1 • Die Produktserie „Gourmet“ von Rowenta

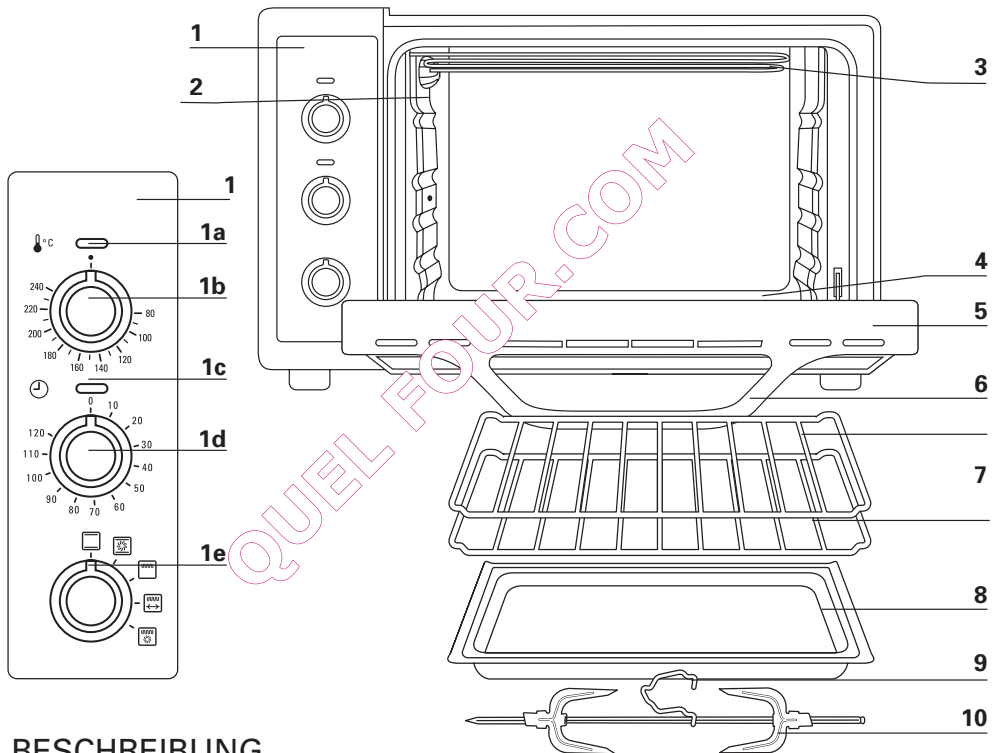
Dieser Backofen von ROWENTA soll Ihnen nicht nur das Leben leichter machen, sondern auch bedarfsgerecht optimale Garergebnisse garantieren.

Leistungstark, 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

- | | |
|---|---|
| 1 Bedienfeld | 2 Innenbeleuchtung |
| a Temperaturkontrollanzeige | 3 Oberes herunterklappbares Grillelement |
| b Temperaturregler | 4 Glatter Boden |
| c Zeitschaltuhrkontrollanzeige | 5 Doppelt verglaste Backofentür |
| d Zeitschaltuhr | 6 Türgriff |
| e Funktionswahlschalter: | 7 Beidseitig verwendbarer Backrost |
| - Natürliche Konvektion (herkömmliche Backofenfunktion) | 8 Einschubblech |
| - Umluft | 9 Ständer Drehspieß |
| - Großflächengrill | 10 Drehspieß |
| - Drehspieß | |
| - Umluft-Grill | |


WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN:

- Nehmen Sie sich die Zeit, alle Anweisungen zu lesen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer extra Fernbedienung betrieben zu werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, von Personen (oder auch Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die keine entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse besitzen, verwendet zu werden, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor hinsichtlich der Nutzung des Geräts eingewiesen wurden.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für folgende Fälle bestimmt, in denen die Garantie nicht gilt:
 - Gebrauch in Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
 - Gebrauch auf landwirtschaftlichen Anwesen,
 - Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
 - Gebrauch in Umfeldern wie Gästezimmern.
- Ist das Stromkabel beschädigt, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, in dessen Kundendienstwerkstatt oder von einer Person mit entsprechender Qualifikation ersetzt werden. * * Ausser es handelt sich um ein abnehmbares Netzkabel.

- In diesem Fall muss das Netzkabel durch eine original Zuleitung ersetzt werden.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur original Zubehör, passend zu Ihrem Gerät.
- Während des Betriebs muss die Rückseite des Geräts Richtung Mauer stehen.
- Das Symbol  bedeutet: Vorsicht-heiße Oberfläche.
- Dieses Elektrogerät erzeugt hohe Temperaturen, die Verbrennungen verursachen könnten. Berühren Sie weder die Metallteile noch das Fenster Ihres Ofens.
- Reinigung des Gerätes: Das Gitter (und/oder andere abnehmbare Teile) kann mit einem feuchten Schwamm und Geschirrspülmittel gereinigt werden. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Schwamm oder Tuch.
- Die Lampe darf nur zur Beleuchtung des Ofens verwendet werden. Sie darf nicht in Lampen zur Beleuchtung von Räumen (je nach Modell) verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
 - dieses ein defektes oder beschädigtes Kabel hat,
 - das Gerät gefallen ist und sichtbare Beschädigungen oder Funktionsstörungen aufweist.

In jedem dieser Fälle muss das Gerät aus Sicherheitsgründen an das nächste autorisierte Kundendienstzentrum gesandt werden.

- Trennen Sie das Gerät im Falle einer umfassenden Reinigung, beim Wechseln der Glühbirne oder bei Gewitter vom Stromkreislauf und lassen Sie es abkühlen.
- Entfernen Sie die Bedienknöpfe des Bedienfelds bei der Reinigung nicht.
- Montieren Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals selbst auseinander; wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
- Das Gerät kann auf bis zu einer Höhe von 4.000 Metern benutzt werden.

 • Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Vorschriften (Richtlinien zur Niederspannung, elektromagnetischen Verträglichkeit, Lebensmittelsicherheit von Materialien, Umweltverträglichkeit,...).

- Angesichts der Verschiedenartigkeit der Normen muss das Gerät, wenn es in einem anderen Land als dem Erwerbsland verwendet wird, von einem autorisierten Kundendienstzentrum überprüft werden.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau vorgesehen. Stellen Sie Ihren Ofen auf eine stabile Arbeitsfläche oder auf einen Küchenschrank, die / der mindestens eine Temperatur von 90°C aushält.
- Sorgen Sie für freie Luftzirkulation um das gesamte Gerät.
- Wir empfehlen Ihnen, den Ofen das erste Mal (ohne Gitter) leer in Betrieb zu nehmen.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen den Lebensmitteln und dem oberen Heizelement ein. Eine geringe Rauchentwicklung oder Neugeräte-Gerüche sind normal, wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden. Dieses absolut normale Phänomen verschwindet schnell. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Fenster, auf Max. Temperatur, so lange heizen bis keine Rauch oder Geruchsentwicklung mehr feststellbar ist.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht (nur Wechselstrom).
- Stellen Sie sicher, dass die Elektroinstallation ausreichend ist, um ein Gerät mit dieser Leistung zu versorgen.
- Schließen Sie das Gerät stets an eine geerdete Steckdose (16A) an.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen oder die heißen Teile des Ofens berühren, legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Das Gerät darf nicht durch Ziehen am Stromkabel vom Stromnetz getrennt werden.
- Verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel in gutem Zustand an einer geerdeten Steckdose und mit einem Netzkabel, das zumindest dem mit dem Produkt gelieferten Kabel entspricht.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromkreislauf, wenn Sie es nicht verwenden.
- Tauchen Sie das Stromkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, um Stromschläge zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Hitzequelle oder elektrischer Teile. Stellen Sie es nicht auf andere Geräte.
- Verwenden Sie die Handgriffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Gehen Sie mit der Tür Ihres Ofens vorsichtig um: Heftige Schläge oder exzessive Hitzebeanspruchung können dazu führen, dass die Scheiben brechen. Diese sind aus gehärtetem Glas, um Splitter und somit jegliche Verletzungen für den Nutzer zu vermeiden.
- Stellen Sie niemals Gegenstände auf das Fenster Ihres Ofens, wenn er offen ist.
- Sollten Teile des Gerätes Feuer fangen, versuchen Sie nie, es mit Wasser zu löschen. Trennen Sie das Gerät vom Stromkreislauf und öffnen Sie die Tür nicht. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie keine entzündbaren Produkte in die Nähe oder unter den Schrank, auf dem das Gerät steht.
- Nehmen Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschrank, einem Regal oder in der Nähe entflammbarer Materialien oder empfindliche Gegenstände, wie Stores, Vorhängen, Wandteppichen, etc. in Betrieb.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Kunststoff in, auf oder unter in das Gerät und stellen Sie nichts darauf ab (Utensilien, Gitter, Gegenstände, heiße Teller nach der Zubereitung, ...).
- Legen Sie keine Aluminiumfolie unter das Gerät, um die Arbeitsfläche zu schonen, und auch nicht zwischen die Heizelemente oder an die Innenwände oder Heizelemente. Sie könnten den Ofen oder die Arbeitsfläche schwer beschädigen.
- Führen Sie nichts in die Lüftungslöcher ein, verdecken Sie sie nicht
- Verwenden Sie kein aggressives Reinigungsmittel (vor allem kein Beizmittel auf Natronbasis), keinen Scheuerschwamm und keine Topfreiniger.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUF

ALLGEMEINE BETRIEBUNGSHINWEISE

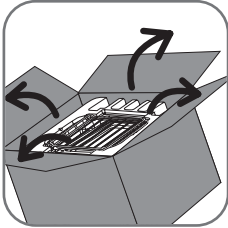
1 • Eigenschaften

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

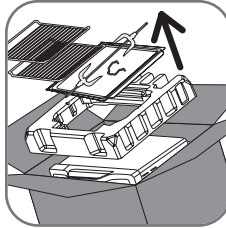
2 • Vor der ersten Inbetriebnahme

2.1 • Auspacken

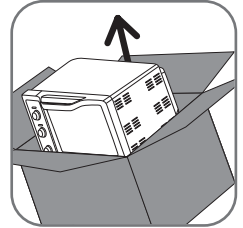
Packen Sie Ihren Backofen wie folgt aus:



Entfernen Sie das Klebeband und öffnen Sie die Verpackung.



Rost, obere Halterung, Einschubblech, Drehsplitt und Ständer des Drehsplittes herausnehmen.



Bewahren Sie Ihren Garantieschein auf. Lesen Sie die Bedienungsanleitung.

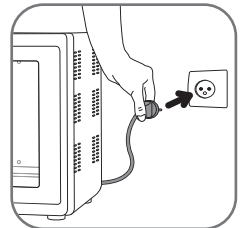
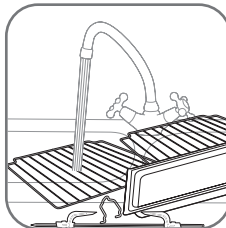
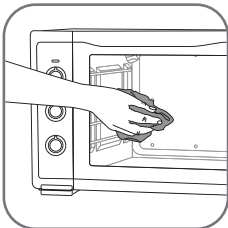
sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Falls ja, kontaktieren Sie sofort Ihren Händler oder den Kundendienst.

Stellen Sie Ihren Backofen auf eine stabile Oberfläche. Entfernen Sie alle Aufkleber und Schutzvorrichtungen im Inneren 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 einbautauglich.

3.2 • Erste leere Inbetriebnahme

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

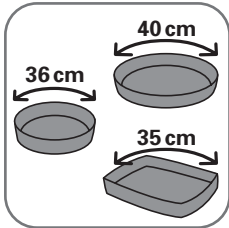
- Wählen Sie die Betriebsart „Natürliche Konvektion“.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf 240°C.

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.

DE

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

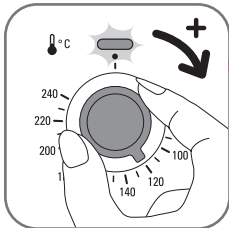
Benutzen Sie Bratformen mit hohem Rand (mind. 5 cm), um Fettspritzer möglichst zurückzuhalten.

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

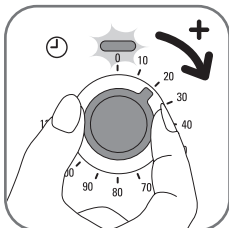


Über den Temperaturregler können Temperaturen zwischen etwa 80°C und 240°C eingestellt werden.

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



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.



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



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



Drehspießfunktion: Zum Garen Ihrer Fleisch- und Geflügelbraten am Drehspieß. Diese Kochfunktion verbindet Grill und Drehspieß, sorgt so für gesundes, fettfreies Garen und erhält den Geschmack, während das Fleisch saftig bleibt.

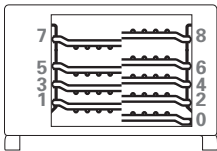


Umluft-Grill: die Kombination aus Grill und Umluft sorgt für eine optimale Verteilung der Hitze im Garbereich. Dieser Modus wird besonders für die Zubereitung von Pommes Frites empfohlen und sorgt für ein knuspriges Ergebnis.

3.2 • Auswahl der Zubereitungsweisen

Je nach Art der Speisen, die zubereitet werden sollen, wählen Sie Ihren 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 entsprechenden 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 • 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 keine Formen direkt auf den Backofenboden.

2 • 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

3 • 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.

4 • 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 linken 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.

5 • Umluft-Grill

- Schieben Sie den Rost in die Einschubebene 4.
- Stellen Sie die gefüllte Form in den Backofen. Achten Sie darauf, dass der Inhalt nicht überquillt und schließen Sie die Tür.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Funktion Umluft-Grill.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
- 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.



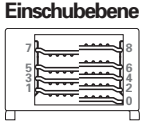










Ende der Garzeit:

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet der Ofen automatisch aus. Andernfalls stellen Sie die Zeitschaltuhr auf Null.

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	15 min	10	4 
Gefüllte Tomaten		190°C	45 min	-	2 
Brathähnchen 1,5 Kg		240°C	90 min	-	1 

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

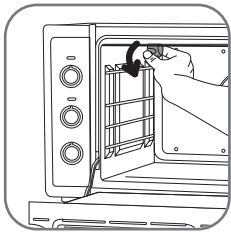
Der obere Heizwiderstand ist abklappbar, aber nicht herausnehmbar. Versuchen Sie den Heizwiderstand nicht gewaltsam zu entfernen.

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

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

2 • Instandhaltung

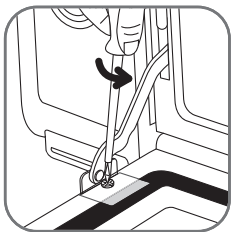
2.1 • Auswechseln der Glühlampe im Inneren



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,
- nehmen Sie die Glühlampe heraus und ersetzen Sie sie (15W - 220V/230V 300°C). Bringen Sie die Lampenabdeckung wieder an.

2.2 • Ausbau des Innenscheibens

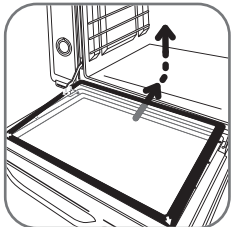


Öffnen Sie die Tür. Achten Sie darauf, dass sie auf der Arbeitsfläche aufliegt. Dazu können Sie Ihren Backofen gegebenenfalls um 90° drehen.

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

Entnehmen Sie die zwei Verbindungen.

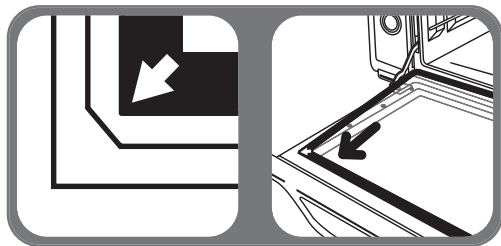
ACHTUNG Vermeiden Sie beim Handling der Scheibe jeglichen Schlag auf die Glaskante. Bei einem starken Schlag auf die Glaskante kann die Scheibe brechen.



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



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet 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

QUEL FOUR.COM