

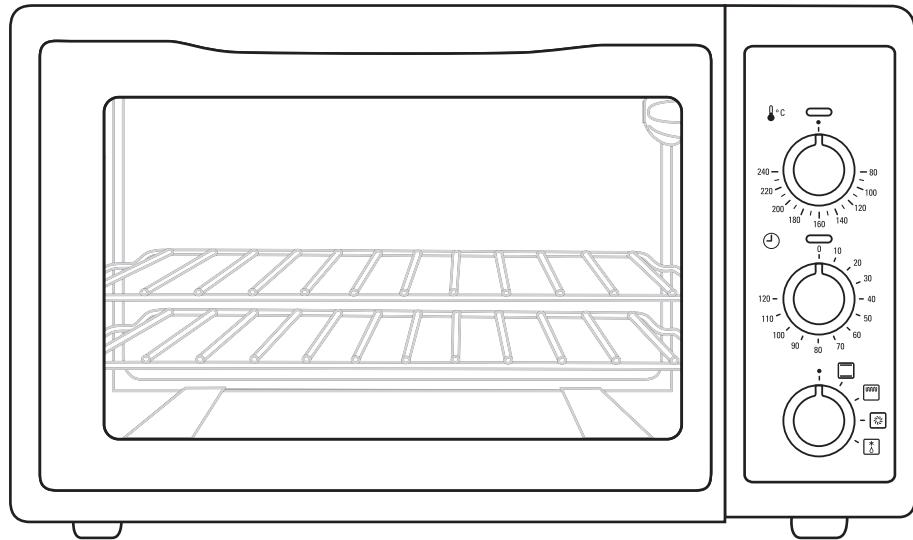
FR

NL

DE

EN

# ROWENTA®



**OC3738  
OC3751**

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

# FRANÇAIS

## SOMMAIRE

### INTRODUCTION

1 • Gamme gourmet de Rowenta

### DESCRIPTION

### UTILISATION GÉNÉRALE

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

### CONNAÎTRE VOTRE FOUR

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

### LES FONCTIONS DE VOTRE FOUR

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

### TABLEAUX DE CUISSON

- 1 • Chaleur tournante\*
- 2 • Tournebroche\*

### NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- 1 • Consignes
- 2 • Maintenance

### GARANTIE

### ENVIRONNEMENT

# NEDERLANDS

## INHOUDSOPGAVE

### INLEIDING

1 • Oven assortiment van Rowenta

6

### BESCHRIJVING

7

### ALGEMEEN GEBRUIK

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

8

8

8

9

### VERTROUWD RAKEN MET UW OVEN

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

9

9

10

10

10

### DE OVENFUNCTIES

- 1 • Grill 
- 2 • Natuurlijke convectie (traditionele ovenfunctie) 
- 3 • Braadspit\* 
- 4 • Heteluchtoven\* 
- 5 • Ontdooien\* 

11

11

11

12

13

### BEREIDINGSTABEL

- 1 • Heteluchtoven\*
- 2 • Braadspit\*

13

15

### SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- 1 • Instructies
- 2 • Onderhoud

17

17

### GARANTIE

18

### MILIEU

18

20

21

22

22

22

23

23

23

24

24

24

25

25

25

26

27

27

29

31

31

32

32

32

# DEUTSCH

## INHALTSÜBERSICHT

### EINFÜHRUNG

1 • Die Produktserie „Gourmet“ von Rowenta

34

### BESCHREIBUNG

35

### ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE

1 • Eigenschaften

36

2 • Vor der ersten Inbetriebnahme

36

3 • Betrieb

36

4 • Ratschläge und Hinweise

37

### MACHEN SIE SICH MIT IHREM OFEN VERTRAUT

1 • Temperaturregler

37

2 • Zeitschaltuhr

37

3 • Funktionswahlschalter

38

4 • Beidseitig verwendbarer Backrost

38

5 • Innenbeleuchtung

38

### DIE FUNKTIONEN IHRES OFENS

1 • Großflächengrill 

39

2 • Natürliche Konvektion (Ober- und Unterhitze) 

39

3 • Drehspieß\* 

39

4 • Umluft\* 

40

5 • Auftauen\* 

41

### GARZEITEN

1 • Umluft\*

41

2 • Drehspieß\*

43

### REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1 • Anweisungen

44

2 • Instandhaltung

44

### GARANTIE

46

### UMWELT

46

# ENGLISH

## SUMMARY

### INTRODUCTION

1 • Rowenta Gourmet Range

48

### DESCRIPTION

49

### GENERAL USE

1 • Characteristics

50

2 • Before Use

50

3 • Use

50

4 • Tips for use and features

51

### WHAT TO KNOW ABOUT YOUR OVEN

1 • Thermostat

51

2 • Timer

51

3 • Function selector

52

4 • Reversible shelf

52

5 • Internal lighting

52

### YOUR OVEN FUNCTIONS

1 • Grill 

53

2 • Natural convection (or traditional oven) 

53

3 • Rotating spit\* 

53

4 • Fan heat\* 

54

5 • Defrosting\* 

55

### COOKING TABLES

1 • Fan heat\*

55

2 • Rotating spit\*

57

### CLEANING AND MAINTENANCE

1 • Instructions

59

2 • Maintenance

59

### GUARANTEE

60

### ENVIRONMENT

60

## INTRODUCTION

### 1 • Gamme gourmet de Rowenta

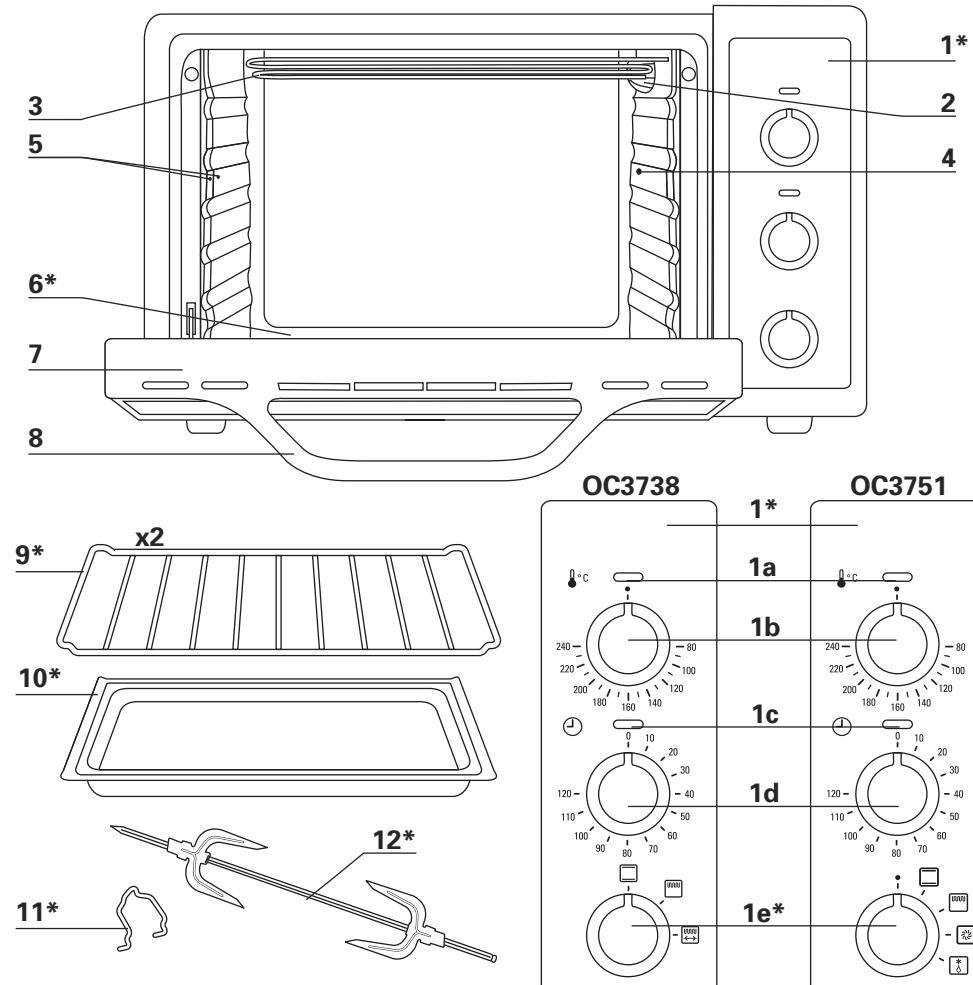
Ce four ROWENTA a été conçu pour vous simplifier la vie tout en vous apportant une qualité de cuisson optimale adaptée à chacun de vos besoins.

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

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

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

Savoureuses dégustations !



\*selon modèle

## DESCRIPTION

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

# UTILISATION GÉNÉRALE

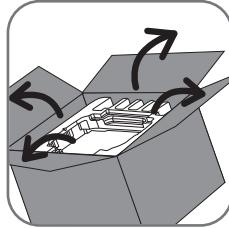
## 1 • Caractéristiques

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

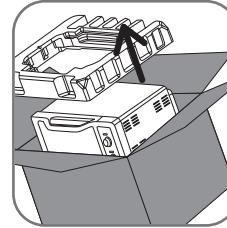
## 2 • Avant la première utilisation

### 2.1 • Déballage (RAPPEL)

Déballez votre four suivant la procédure :



Déscotez et ouvrez les rabats.



Sortez le four à **2 personnes**.



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

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

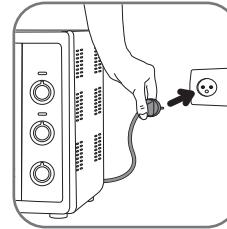
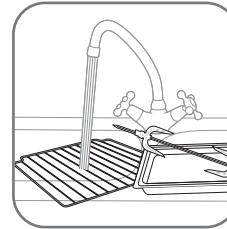
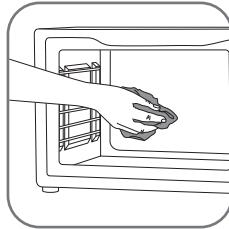
Vérifiez que l'appareil ne soit pas endommagé. Si oui, contactez immédiatement le vendeur ou le service après-vente.

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

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

## 3 • Utilisation

### 3.1 • Mise en place



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

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

### 3.2 • Première utilisation à vide

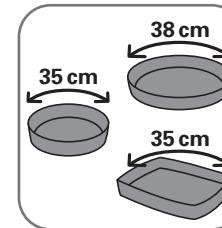
Faites fonctionner votre four à vide (sans accessoire à l'intérieur) afin d'éliminer tout résidu de fabrication et odeur de neuf.

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

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

## 4 • Conseils et caractéristiques

### 4.1 • Pour choisir plats et moules



Tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

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

### 4.2 • Pour les rôtis de viandes et de volailles

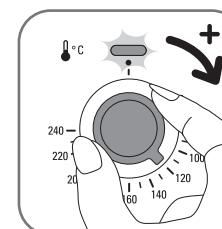
Utilisez des plats à bords hauts (5 cm minimum) afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.

### 4.3 • Pour les pâtisseries

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

## CONNAÎTRE VOTRE FOUR

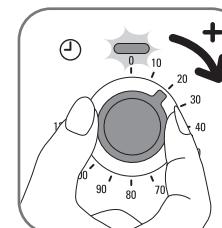
### 1 • Thermostat



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

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

### 2 • Minuterie



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

Elle permet de régler le temps de cuisson.

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

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

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

## 3 • Sélecteur de fonction

### 3.1 • Descriptif des fonctions



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



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



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



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

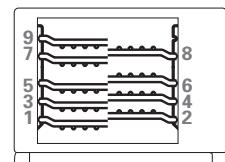


**Décongélation\*** : une fonction idéale pour décongeler tous types d'aliments.

### 3.2 • Sélection des modes de cuisson

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

## 4 • Grille réversible



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

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

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

**IMPORTANT** La position 4 est inexiste avec la fonction chaleur tournante.

## 5 • Eclairage intérieur

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

## LES FONCTIONS DE VOTRE FOUR

### 1 • Gril

Pour griller et gratiner toutes vos préparations :

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

#### En fin de cuisson :

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

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

### 2 • Convection naturelle (ou four traditionnel)

• Placez la grille à la hauteur souhaitée.

• Disposez le plat avec les aliments dans le four et fermez la porte.

• Positionnez le sélecteur de fonction sur la position four

• Réglez le thermostat à la température désirée.

• Réglez la minuterie : pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.

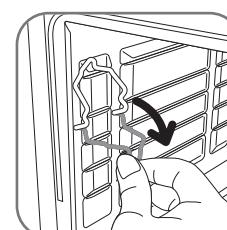
• Le four chauffe.

#### En fin de cuisson :

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

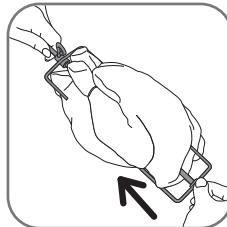
**IMPORTANT** Ne posez pas de plat directement sur la sole lisse\* ou les éléments chauffants relevables\*.

### 3 • Tournebroche\*

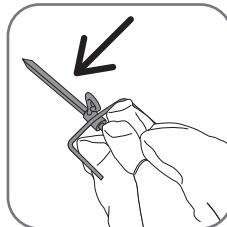


- Pour installer le tournebroche, mettez en place le support de la broche dans les trous de la paroi.

\*selon modèle

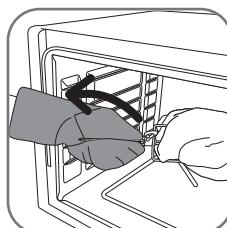
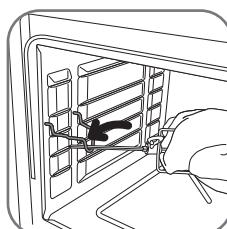


- Glissez une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur) et vissez pour la bloquer.
- Ficelez viandes et volailles avant de les embrocher, puis glissez la seconde fourchette, pointe toujours vers l'intérieur et aussi loin que possible pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue.
- Dévissez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



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

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



#### En fin de cuisson :

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

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

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

#### 4 • Chaleur tournante\*

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

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

Pour certaines préparations nous vous recommandons de :

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

#### 5 • Décongélation\*

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

### TABLEAUX DE CUISSON

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

#### 1 • Chaleur tournante\*

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

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

\*selon modèle

## 2 • Tournebroche\*

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

\*selon modèle

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

\*selon modèle

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### 1 • Consignes

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

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

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

Avant tout entretien ou nettoyage, laissez refroidir le four.

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

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

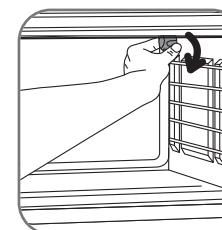
Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées avec une éponge humide additionnée de détergent doux. N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.

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

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

### 2 • Maintenance

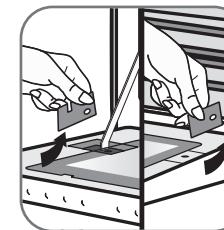
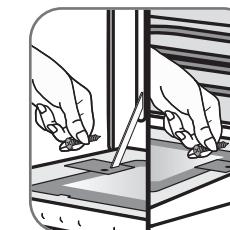
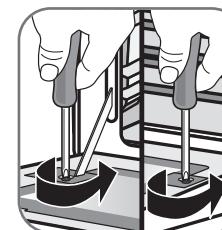
#### 2.1 • Changement de l'ampoule intérieure



Pour remplacer l'ampoule :

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

#### 2.2 • Démontage de la vitre intérieure



Retirez les deux brides.

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

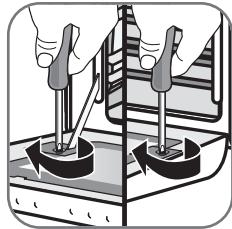
Dévissez les 2 vis des brides au niveau des bielles de support de porte.

\*selon modèle



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

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



Replacez la vitre intérieure. Attention à bien positionner la vitre : les coins **arrondis doivent être en bas** (vers l'articulation de la porte). Engagez les coins supérieurs en 1<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 dégagerait 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)

## ENVIRONNEMENT

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



### Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

\*selon modèle

## INLEIDING

### 1 • Oven assortiment van Rowenta

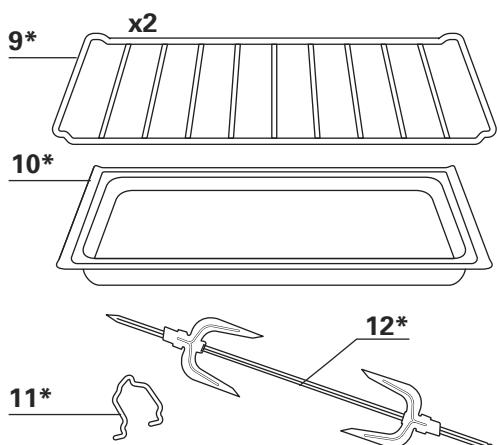
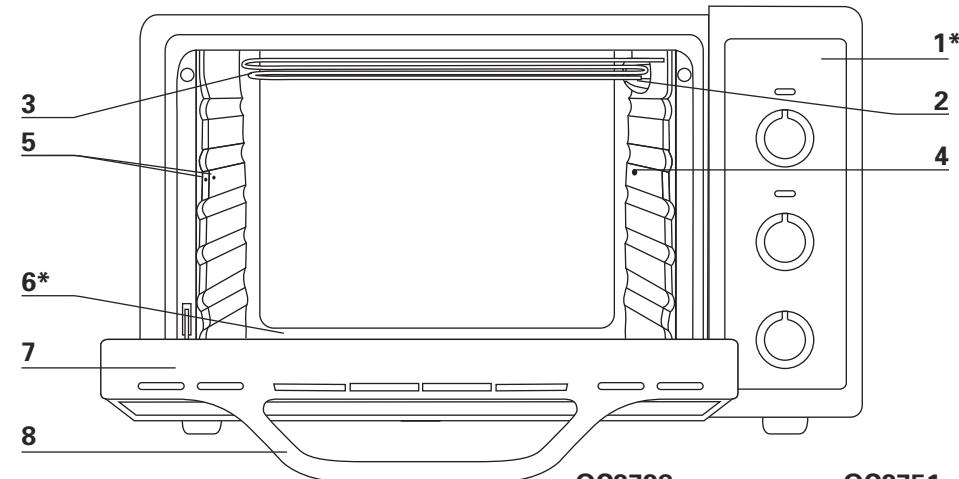
Deze oven van ROWENTA werd ontworpen om u het leven gemakkelijker te maken door u telkens de meest geschikte bereidingskwaliteit te bieden aangepast aan uw wensen.

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!



\*Afhankelijk van het model

## BESCHRIJVING

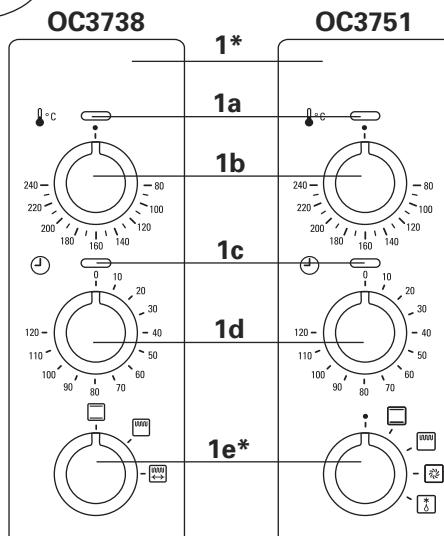
### 1 Display\*

- a Controlelampje thermostaat
- b Thermostaat
- c Controlelampje timer
- d Timer
- e Functieknop:

  - grill
  - natuurlijke convectie  
(traditionele ovenfunctie)
  - braadspit\*
  - heteluchtoven\*
  - ontdooien\*

### 2 Binnenverlichting

- 3 Inklapbaar verwarmingselement
- 4 Aandrijfopening ovenspit
- 5 Bevestigingsopening spitsteun
- 6 Gladde bodem\* of neerklapbaar verwarmingselement\*
- 7 Deur met veiligheidswand
- 8 Handgreep
- 9 Omkeerbaar rooster (x2)\*
- 10 Braadslee\*
- 11 Spitsteun\*
- 12 Braadspit\*



# ALGEMEEN GEBRUIK

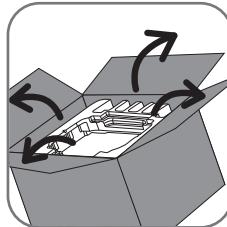
## 1 • Eigenschappen

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

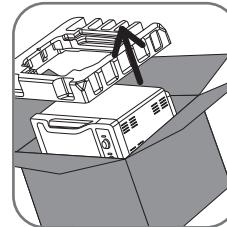
## 2 • Vóór het eerste gebruik

### 2.1 • Uitpakken (HERINNERING)

Pak uw oven op de volgende manier uit:



Verwijder het plakband en open de sluitkleppen.



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



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

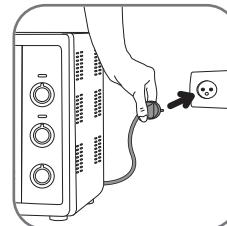
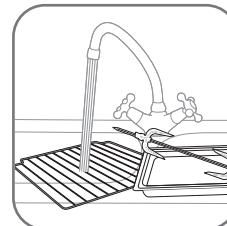
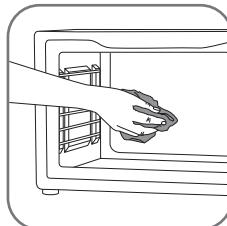
Bewaar uw garantiebewijs. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar het zorgvuldig. Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Als dit zo is, neem dan onmiddellijk contact op met de verkoper of de klantenservice.

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

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

## 3 • Gebruik

### 3.1 • In werking stellen



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

Uw oven is geen inbouwapparaat.

### 3.2 • Eerste gebruik zonder hulpmiddelen

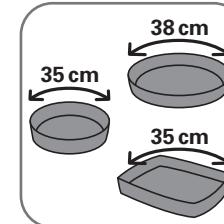
Zet uw oven zonder hulpmiddelen aan (zonder accessoires binnenin) om fabrieksoverblijfselen en nieuwe geurtjes te verwijderen.

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

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

## 4 • Adviezen en eigenschappen

### 4.1 • Schotels en schalen kiezen



Houd rekening met de binneste maten van uw oven.

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

### 4.2 • Gebraad van vlees- en gevogelte

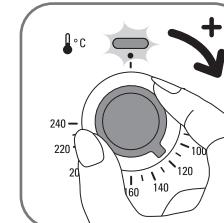
Plaats schotels met hoge randen (min. 5 cm) om vetspaten op de ovenwanden te vermijden.

### 4.3 • Taart en gebak

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

## VERTROUWD RAKEN MET UW OVEN

### 1 • Thermostaat

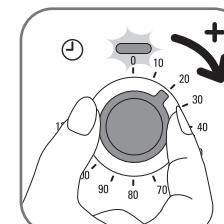


Dankzij de thermostaat kunt u de temperatuur instellen tussen ca. 80 °C en 240 °C.

Tijdens het bakken kunt u de instellingen nog wijzigen.

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

### 2 • Timer



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

U kunt de bereidingszeit instellen op de timer.

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

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

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

## 3 • Functiekeuze

### 3.1 • Functiebeschrijvingen



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



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



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



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

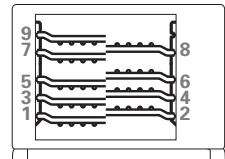


**Ontdooien\***: een ideale functie om alle voedingsmiddelen te ontdooien.

### 3.2 • Selectie van de bereidingsfuncties

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

## 4 • Omkeerbaar rooster



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

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

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

**BELANGRIJK** De stand 4 werkt niet met de heteluchtfunctie.

## 5 • Binnenverlichting

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

## DE OVENFUNCTIES

### 1 • Grill

Om al uw gerechten te grillen en gratineren:

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

### Einde van de bereiding:

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, zal de oven automatisch uitschakelen.

Als de oven niet uitschakelt, zet u de timer op nul.

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

### 2 • Natuurlijke convectie (traditionele ovenfunctie)

- Plaats het rooster in de gewenste positie.
- Plaats de schotel met de ingrediënten in de oven en sluit de 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.

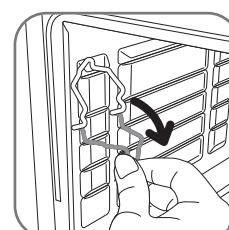
### Einde van de bereiding:

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, zal de oven automatisch uitschakelen.

Als de oven niet uitschakelt, zet u de timer op nul.

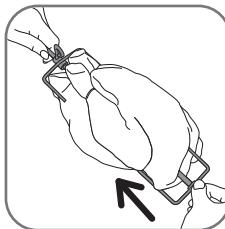
**BELANGRIJK** Plaats nooit schotels direct op de bodem\* of het neerklapbare verwarmingselement\*.

### 3 • Braadspit\*

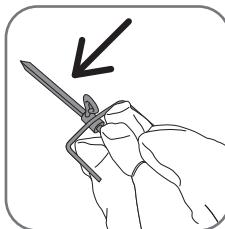


- Om het braadspit te gebruiken, moet u eerst de spitsteun in de uitsparingen in de zijwand plaatsen.

\*Afhankelijk van het model

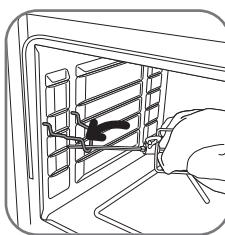


- Schuif een klemvork (punten naar binnen gericht) op het spit en schroef deze vast.
- Vlees en gevogelte eerst toebinden voordat u het aan het spit rijgt, schuif vervolgens de tweede klemvork op het spit met de punten naar binnen gericht. Probeer de klemvork zo ver mogelijk te duwen zodat het braadstuk 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:

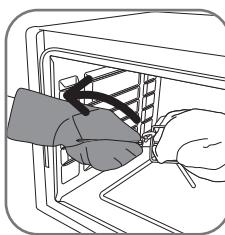
Zodra de ingestelde tijd is verstrekken, zal de oven automatisch uitschakelen.

Als de oven niet uitschakelt, zet u de timer op nul.

Open de deur volledig.

Gebruik een ovenhandschoen om het braadspit uit de opening van de aandrijving te verwijderen.

Haal het spit uit de oven.



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

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

#### 4 • Heteluchtoven\*

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

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

Voor bepaalde bereidingen raden wij u aan om:

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

#### 5 • Ontdooien\*

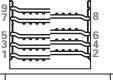
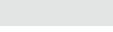
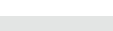
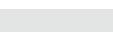
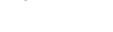
- Om het natuurlijke ontdooprocess van uw voedingsmiddelen te versnellen.
- Plaats de gril op de laagste stand. Leg de bevroren producten op een schaal.
- Plaats de schaal in de grill. Sluit de oven.
- Zet de keuzeknop op de stand ontdooi
- Stel de gewenste ontdooittemperatuur in door aan de knop te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

### BEREIDINGSTABEL

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

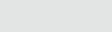
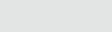
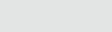
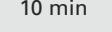
#### 1 • Heteluchtoven\*

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

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

\*Afhankelijk van het model

## 2 • Braadspit\*

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

\*Afhankelijk van het model

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

\*Afhangelijk van het model

## SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

### 1 • Instructies

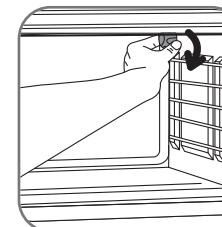
Het is aanbevolen om de oven na elk gebruik te reinigen zodat de vetdeeltjes in de oven niet verkoken. De deur van uw oven bestaat uit dubbel glas: dit is ontwikkeld om geen extra onderhoud te veroorzaken: u kunt echter het binnenste raam verwijderen in geval van aanslag tussen de twee ramen.

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), 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\* of neerklapbaar verwarmingselement\* en katalytische wanden die u met een sopje kunt reinigen.  
Alle toebehoren (rooster, braadslee\*, ...) kunnen worden gereinigd met water en reinigingsmiddel of zo in de vaatwasmachine worden geplaatst.

### 2 • Onderhoud

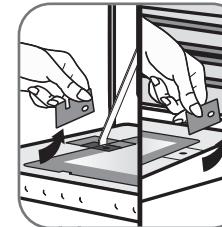
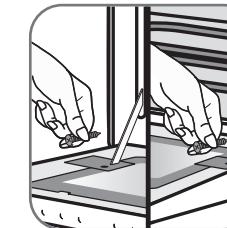
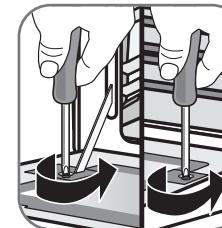
#### 2.1 • De binnenverlichting reinigen



Het lampje vervangen:

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

#### 2.2 • Het binnenvenster demonteren



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

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

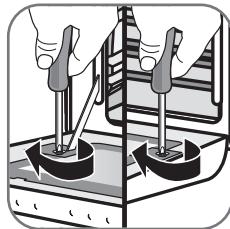
Trek de twee spanbeugels eruit.

\*Afhangelijk van het model



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

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



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

## GARANTIE

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

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

## MILIEU

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



Wees vriendelijk voor het milieu !

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

\*Afhankelijk van het model

# EINFÜHRUNG

## 1 • Die Produktserie „Gourmet“ von Rowenta

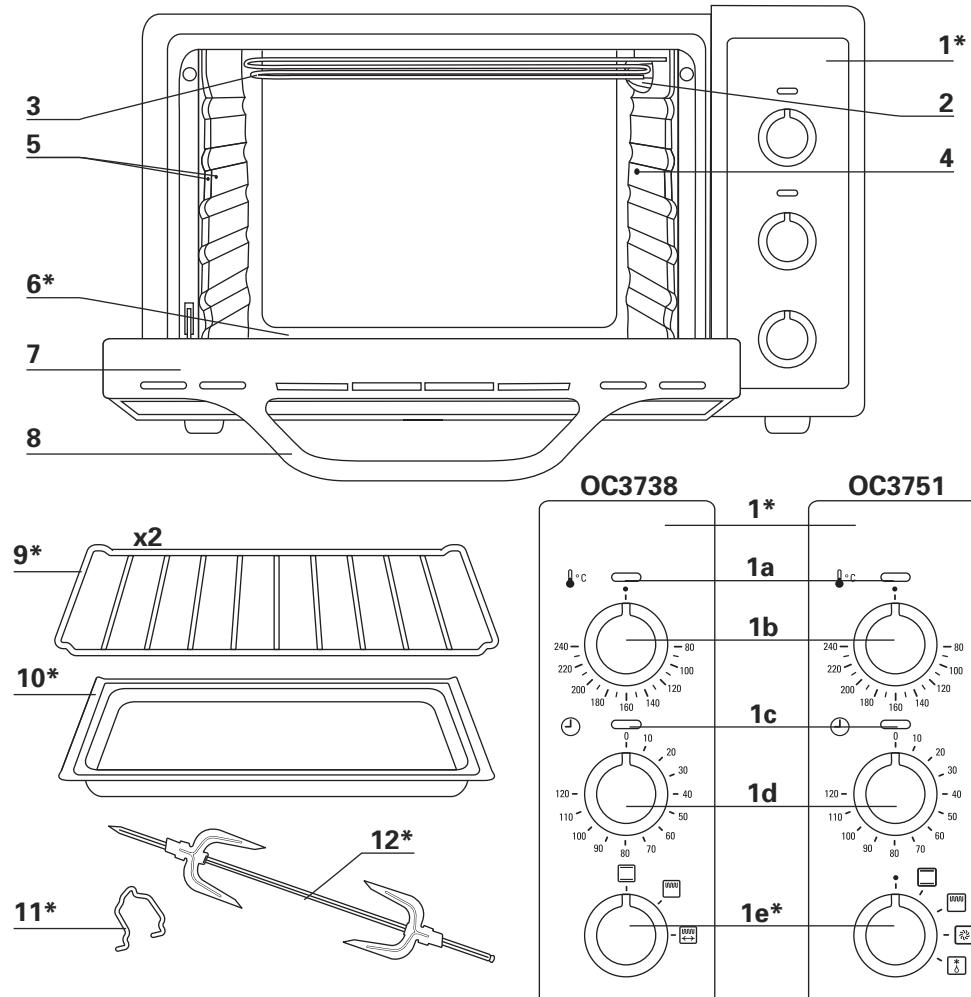
Dieser Backofen von ROWENTA soll Ihnen nicht nur das Leben leichter machen, sondern auch bedarfsgerecht optimale Garergebnisse garantieren.

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

Diese Backofenreihe bietet Ihnen Benutzerfreundlichkeit und optimale Sicherheit in Einem.

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

Lassen Sie es sich schmecken!



\*Je nach Modell

# BESCHREIBUNG

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

\*Je nach Modell

# ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE

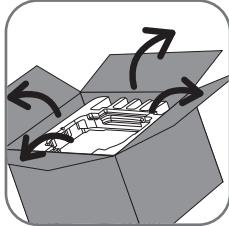
## 1 • Eigenschaften

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

## 2 • Vor der ersten Inbetriebnahme

### 2.1 • Auspacken

Packen Sie Ihren Backofen wie folgt aus:



Entfernen Sie das Klebeband und öffnen Sie die Verpackung.



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



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

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

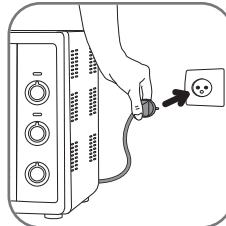
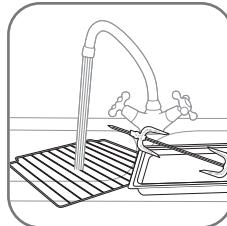
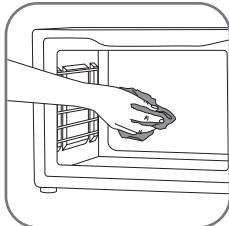
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Falls ja, kontaktieren Sie sofort Ihren Händler oder den Kundendienst.

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

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

## 3 • Betrieb

### 3.1 • Aufstellung



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

Ihr Backofen ist nicht einbautauglich.

### 3.2 • Erste leere Inbetriebnahme

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

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

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

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

### 4.2 • Fleisch und Geflügel

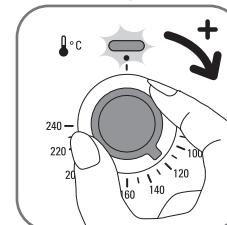
Benutzen Sie Bratformen mit hohem Rand (mind. 5 cm), um Fettspritzer möglichst zurückzuhalten.

### 4.3 • Backwaren

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

## MACHEN SIE SICH MIT IHREM OFEN VERTRAUT

### 1 • Temperaturregler

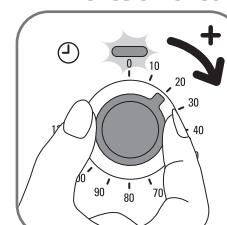


Über den Temperaturregler können Temperaturen zwischen etwa 80°C und 240°C eingestellt werden.

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

Eine Kontrolllampe leuchtet auf, wenn die Solltemperatur erreicht ist.

### 2 • Zeitschaltuhr



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

Über die Zeitschaltuhr wird die Garzeit eingestellt. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet automatisch aus.

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

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

## 3 • Funktionswahlschalter

### 3.1 • Beschreibung der Funktionen



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



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



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



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



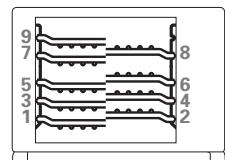
**Auftauen\***: eine ideale Funktion, um alle Arten von Lebensmitteln aufzutauen.

### 3.2 • Auswahl der Zubereitungsweisen

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

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

## 4 • Beidseitig verwendbarer Backrost



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

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

**WICHTIG** Die Position 4 ist bei Umluft nicht verfügbar.

## 5 • Innenbeleuchtung

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

## DIE FUNKTIONEN IHRES OFENS

### 1 • Großflächengrill

Zum Grillen und Überbacken Ihrer Speisen:

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

DE

### 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.

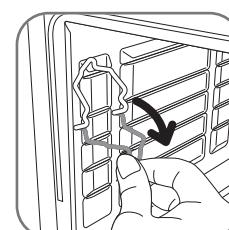
### Ende der Garzeit:

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet der Ofen automatisch aus.

Zum vorzeitigen Ausschalten können Sie die Zeitschaltuhr auf Null stellen.

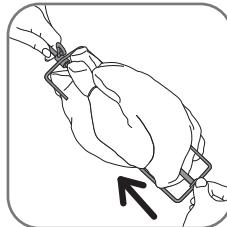
**WICHTIG** Stellen Sie kein Gericht direkt auf den glatten Emaille-Herdboden\* oder die hochklappbaren Heizelemente\*.

### 3 • Drehspieß\*

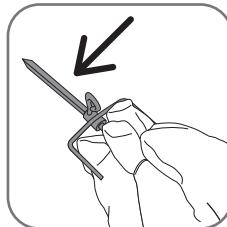


- Stecken Sie zur Benutzung des Drehspießes zunächst die Drehspießhalterung in die entsprechenden Löcher in der Backofenwand.

\*Je nach Modell

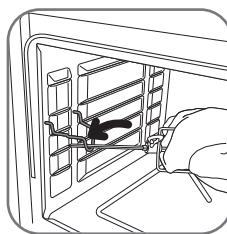


- Schieben Sie eine Mitnehmergabel auf den Spieß (Spitzen nach innen) und schrauben Sie sie fest.
- Binden Sie das Fleisch oder Geflügel fest, bevor Sie es auf den Spieß stecken, stecken Sie nun die zweite Mitnehmergabel - wieder mit den Spitzen nach innen – soweit wie möglich auf, damit das Grillgut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



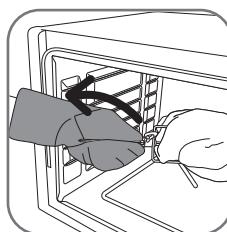
- Nehmen Sie den Rost heraus.
- Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes soweit wie möglich in die Antriebsöffnung auf der rechten Seite des Innenraums.

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



#### Ende der Garzeit:

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



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

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

#### 4 • Umluft\*

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

\*Je nach Modell

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

Bei einigen Gerichten empfehlen wir Ihnen:

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

DE

#### 5 • Auftauen\*

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

#### GARZEITEN

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

#### 1 • Umluft\*

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

\*Je nach Modell

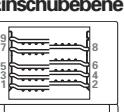
Fertiggerichte	Backofen-funktion	Temperatur in °C	Garzeit in Min. 	Vorheizzeit in Min.	Einschubebene 	Hinweise
Käsesouffle		180°C	50 min	10 min	1	-
Königin-pasteten		210°C	15 min	10 min	1	-
Blätterteig-pastete (x5)		200°C	30 min	10 min	1	-
Quiche Lorraine		200°C	30 min	-	3	-
Tiefgefrorene Pommes Frites 600 g		230°C	20 min	10 min	2	Auf dem Backblech*
Hähnchen-schenkel (x4)		240°C	45 min	-	3	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Gefüllte Tomaten		190°C	45 min	-	2	-
Brioche (französische Brötchen)		160°C	30 min	-	1	-
Rosinen-gebäck		150°C	30 min	10 min	2	Auf dem Backblech*
Königs-kuchen		170°C	30 min	10 min	3	-
Gestürzte Creme (x6)		150°C	45 min	-	3	Wasserbad in der Fettpfanne*
Obstauflauf		200°C	40 min	-	4	-
Tarte Tatin (gestürzter Apfelkuchen)		190°C	25 min	-	4	-
Englischer Teekuchen		190°C	45 min	-	1	-
Apfelkuchen		220°C	30 min	-	4	Max. eingeschobenes Gitter
Marmor-kuchen 1 Kg		180°C	60 min	-	1	-
Brathähnchen 1,2 Kg		240°C	65 min	-	1	-
Schweine-koteletts (x4)		210°C	17 min (12 min +5 min)	-	9	Nach 12 Min. wenden.

\*Je nach Modell

## 2 • Drehspieß\*

Fertiggerichte	Backofen-funktion	Temperatur in °C	Garzeit in Min. 	Vorheizzeit in Min.	Einschubebene 	Hinweise
Chicoree im Schinken-mantel (x6)		200°C	30 min	-	3	-
Kartoffelau-flauf		200°C	55 min	-	3	-
Schweine-braten		240°C	70 min	-	1	-
Lammkeule 1,2 Kg		210°C	50 min	-	1	-
Roastbeef 930 g		230°C	35/40 min	-	1	-
Fischfilet 600 g		230°C	18 min	-	3	-
Tiefkühlpizza		220°C	20 min	10 min	4	-
Käsesouffle		180°C	50 min	-	1	-
Königin-pasteten		210°C	15 min	10 min	1	-
Blätterteig-pastete (x5)		200°C	30 min	10 min	1	-
Quiche Lorraine		200°C	30 min	-	3	-
Tiefgefrorene Pommes Frites 600 g		230°C	20 min	10 min	2	Auf dem Backblech*

\*Je nach Modell

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

\*Je nach Modell

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

### 1 • Anweisungen

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

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

Lassen Sie den Backofen vor jeder Pflege oder Reinigung abkühlen.

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

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

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

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

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

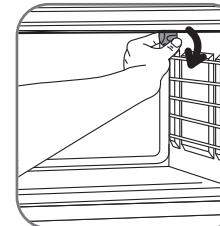
Zur praktischen Reinigung mit Spülmittel ist der Backofen mit einem glatten, emaillierten Boden\* oder hochklappbaren Heizelementen\* und mit katalytische Wänden ausgestattet.

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

DE

### 2 • Instandhaltung

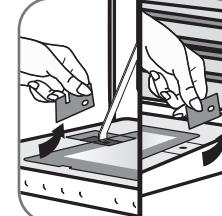
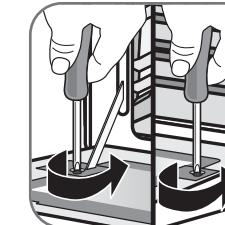
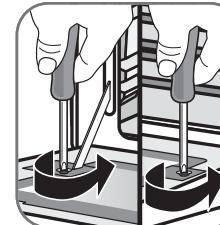
#### 2.1 • Auswechseln der Glühlampe im Inneren



Zum Auswechseln der Glühlampe:

- **⚠️ Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung** und lassen Sie ihn abkühlen (mindestens 1 Stunde),
- Schrauben Sie das Backofenfenster gegen den Uhrzeigersinn ab,
- 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.

\*Je nach Modell



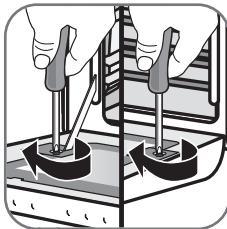
Die innere Scheibe sollte sich am unteren Ende selbst heben, damit sie sich besser greifen lässt. Schieben Sie sie in Richtung Ofeninneres, um sie aus den Halteaussparungen zu entfernen.

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

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

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

EN



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

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

## GARANTIE

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

Sie finden eine Liste der autorisierten Rowenta-Servicezentren und die Kontaktinformationen der Rowenta-Verbraucherberatung unter: [www.rowenta.com](http://www.rowenta.com)

## UMWELT

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



**Denken Sie an den Schutz der Umwelt !**

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ② Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

\*Je nach Modell

## INTRODUCTION

### 1 • Rowenta Gourmet Range

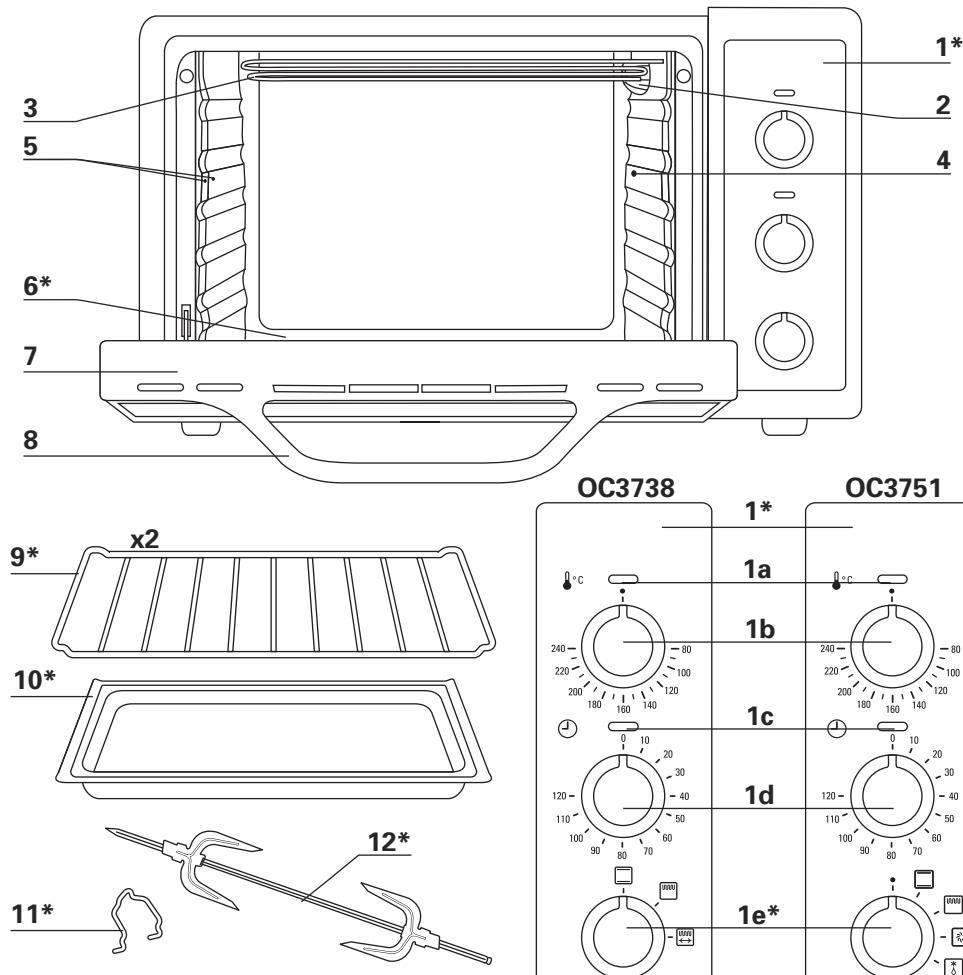
This ROWENTA oven has been designed to make cooking easier for you by providing optimal cooking quality to suit all your needs.

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

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

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

Enjoy your meal!



\*depending on model

## DESCRIPTION

- |           |   |
|-----------|---|
| <b>1</b>  | Control Panel*  |
| <b>a</b>  | Thermostat light  |
| <b>b</b>  | Thermostat  |
| <b>c</b>  | Timer light   |
| <b>d</b>  | Timer   |
| <b>e</b>  | Function selector switch <ul style="list-style-type: none"> <li>- grill</li> <li>- natural convection (traditional oven)</li> <li>- rotating spit*</li> <li>- fan heat*</li> <li>- defrosting*</li> </ul> |
| <b>2</b>  | Internal lighting   |
| <b>3</b>  | Foldable upper element  |
| <b>4</b>  | Opening for fitting the spit  |
| <b>5</b>  | Hole for attaching the spit support   |
| <b>6</b>  | Smooth hearth* or vertically adjustable heating elements*   |
| <b>7</b>  | Double-wall door  |
| <b>8</b>  | Handle  |
| <b>9</b>  | Reversible shelf (x2)*  |
| <b>10</b> | Dripping pan plate*   |
| <b>11</b> | Spit support*   |
| <b>12</b> | Rotating spit*  |

## GENERAL USE

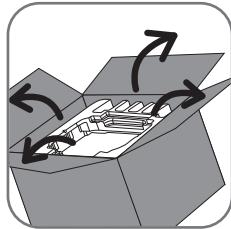
### 1 • Characteristics

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

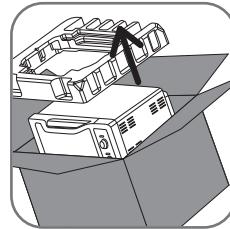
### 2 • Before Use

#### 2.1 • Unpacking (REMINDER)

Unpack your oven based on the following procedure:



Remove the tape and open the flaps.



**2 people** required to remove the oven.



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

Keep your guarantee card. Read your manual and keep it carefully.

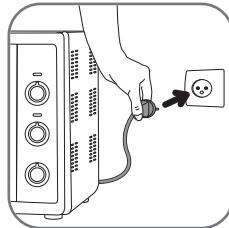
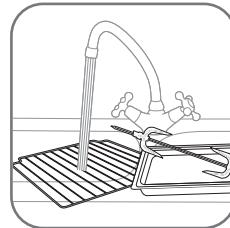
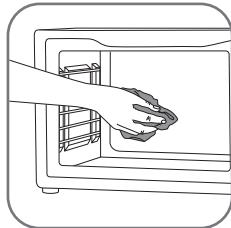
Check that the appliance is not damaged. If it is, immediately contact the seller or after-sales service.

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

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

### 3 • Use

#### 3.1 • Setting up



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

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

#### 3.2 • First use empty

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

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

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

EN

### 4 • Tips for use and features

#### 4.1 • Choosing dishes and moulds

Consider the internal dimensions of your oven.

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

#### 4.2 • For meat and poultry roasts

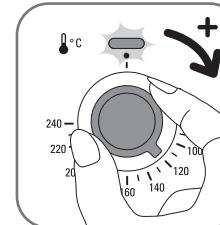
Use high sided dishes (5 cm minimum) so as to reduce grease spray on the oven walls.

#### 4.3 • For pastries

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

## WHAT TO KNOW ABOUT YOUR OVEN

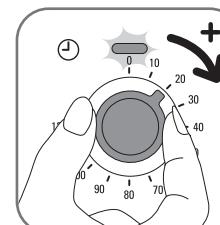
### 1 • Thermostat



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

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

### 2 • Timer



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

It allows you to set the cooking time.

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

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

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

## 3 • Function selector

### 3.1 • Description of functions



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



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



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



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



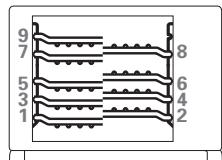
**Defrosting\*:** an ideal function for defrosting all types of food.

### 3.2 • Selection of cooking method

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

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

## 4 • Reversible shelf



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

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

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

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

## 5 • Internal lighting

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

## YOUR OVEN FUNCTIONS

### 1 • Grill

For grilling and browning all your dishes:

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

EN

### At the end of the cooking:

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

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

### 2 • Natural convection (or traditional oven)

• Place the shelf at the required height.

• Place the dish containing the food in the oven and close the oven door.

• Turn the function selector to the oven position.

• Set the thermostat to the required temperature.

• Set the timer: for cooking that is less than 25 minutes, turn the knob as far as it will go and then turn it back to the time required.

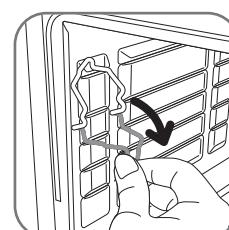
• The oven will heat up.

### At the end of the cooking:

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

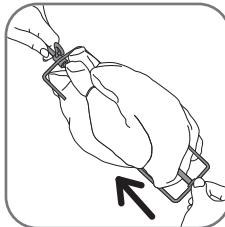
**IMPORTANT** Do not place any plates directly onto the hearth\* or the vertically adjustable heating elements\*.

### 3 • Rotating spit\*

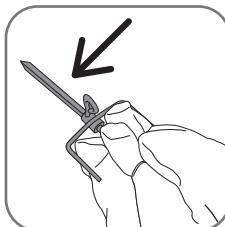


- To install the rotating spit, place the spit support into the holes in the wall.

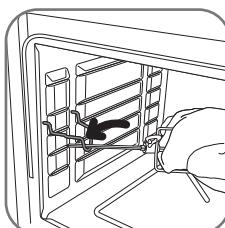
\*depending on model



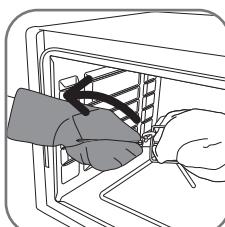
- Slide a fork onto the spit (with the fork prongs towards the inside) and screw to wedge it.
- String meats and poultry before skewering them, then slide the second fork, with the prongs always towards the inside and as far as possible so that the food item to be roasted is kept firmly in place.
- Unscrew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



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



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



#### At the end of the cooking:

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

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

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

#### 4 • Fan heat\*

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

\*depending on model

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

For certain food preparations we recommend that you:

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

EN

#### 5 • Defrosting\*

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

### COOKING TABLES

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

#### 1 • Fan heat\*

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

\*depending on model

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

\*depending on model

## 2 • Rotating spit\*

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

\*depending on model

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

\*depending on model

## CLEANING AND MAINTENANCE

### 1 • Instructions

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

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

Do not let the grease accumulate in the oven.

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

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

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

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

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

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

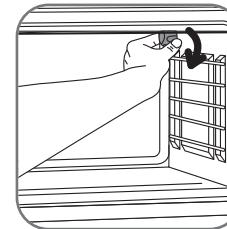
The oven is fitted with a smooth enamelled hearth\* or vertically adjustable heating elements\* and catalytic walls which you can clean with soapy water.

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

EN

### 2 • Maintenance

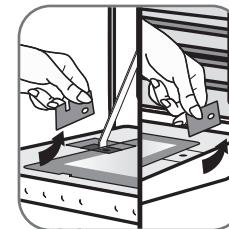
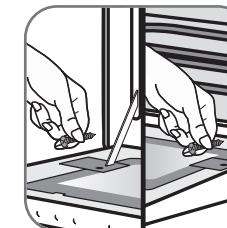
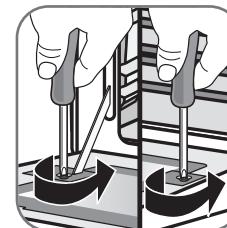
#### 2.1 • Changing the internal bulb



To replace the bulb:

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

#### 2.2 • Dismantling the inside glass



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

Remove the two flanges.

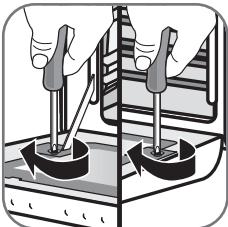


The inner glass must be lifted partly from below for a better grip. Slide the glass towards the back of the oven to release it from the notches which hold it in place.

Remove the inside window by hand and clean it (soapy water).

You then have access to the inner face of the external glass surface. Clean it with a damp sponge (apply the soft side).

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



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

Replace the mounting flanges. Screw it back loosely.

## GUARANTEE

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

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

## ENVIRONMENT

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



### Environment protection first!

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

② Leave it at a local civic waste collection point.

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team  
0845 602 1454 - UK

(01) 677 4003 - Ireland

or consult our website: [www.rowenta.com](http://www.rowenta.com)

\*depending on model

**FR** p. 6 - 18

**NL** p. 19 - 32

**DE** p. 33 - 46

**EN** p. 47 - 60