

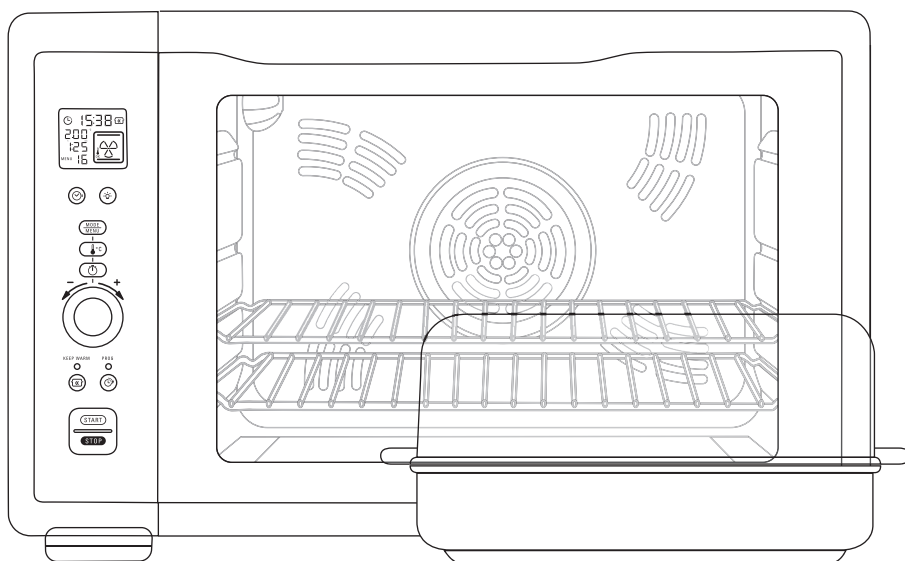
Rowenta®

FR

NL

DE

EN



OC7850
OC7858
OC7868
OC7891

www.rowenta.com

SOMMAIRE

INTRODUCTIONS

- 1 • Gamme gourmet de Rowenta 6
- 2 • Mon four Rowenta en un clin d'œil 6

DESCRIPTION 8

UTILISATION GENERALE

- 1 • Caractéristiques 9
- 2 • Avant la première utilisation 9
- 3 • Utilisation 9
- 4 • Conseils et généralités 11

DECOUVERTE DE VOTRE FOUR ! 12

MODE MANUEL

- 1 • Descriptif des modes « MANUEL » 12
- 2 • Utilisation des modes « MANUEL » 13

CONSEILS D'UTILISATION 14

MODE MENUS AUTOMATIQUES

- 1 • Descriptif des modes « MENUS AUTOMATIQUES » 15
- 2 • Utilisation des modes « MENUS AUTOMATIQUES » 16

MODE CONFORT

- 1 • Maintien au chaud automatique (🔥) 17
- 2 • Départ - cuisson différés (⌚) 18
- 3 • Minuteur indépendant (🕒) 18
- 4 • Sécurité enfant 18
- 5 • Eclairage intérieur (💡) 19
- 6 • Accessoire cocotte vapeur 3 en 1* 19

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- 1 • Consignes 20
- 2 • Maintenance 21
- 3 • Guide de dépannage 22

GARANTIE 22

ENVIRONNEMENT 22

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING

1 • Oven assortiment van Rowenta	23
2 • Mijn Rowenta oven in een oogopslag	23

BESCHRIJVING	25
--------------	----

ALGEMEEN GEBRUIK

1 • Eigenschappen	26
2 • Vóór het eerste gebruik	26
3 • Gebruik	26
4 • Tips	28

ONTDEK UW OVEN!	29
-----------------	----

HANDMATIGE FUNCTIE

1 • Uitleg van de functie "MANUEEL"	29
2 • Gebruik van de functie "MANUEEL"	30

GEBRUIKSAANWIJZING	31
--------------------	----

AUTOMATISCHE MENU FUNCTIE

1 • Uitleg van de functie "AUTOMATISCH MENU"	32
2 • Gebruik van de functie "AUTOMATISCH MENU"	33

COMFORTFUNCTIE

1 • Automatische warmhoudfunctie 	34
2 • Start – eindtijd bereiding wijzigen 	35
3 • Onafhankelijke timer 	35
4 • Kinderbeveiliging	35
5 • Binnenverlichting 	36
6 • Accessoire stoofpan stomen 3-in-1*	36

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

1 • Instructies	37
2 • Onderhoud	38
3 • Probleemoplossing	39

GARANTIE	39
----------	----

MILIEU	39
--------	----

INHALTSÜBERSICHT

EINFÜHRUNG

- 1 • Die Produktserie „Gourmet“ von Rowenta 40
- 2 • Mein Rowenta-Backofen auf einen Blick 40

BESCHREIBUNG 42

ALLGEMEINE BEDIENUNGSHINWEISE

- 1 • Eigenschaften 43
- 2 • Vor der ersten Inbetriebnahme 43
- 3 • Bedienung 43
- 4 • Empfehlungen und Allgemeines 45

FUNKTIONEN IHRES BACKOFENS 46

MANUELLER BETRIEB

- 1 • Beschreibung der MANUELLEN Betriebsweise 46
- 2 • Bedienung in der MANUELLEN Betriebsweise 47

BEDIENUNGSHINWEISE 48

BETRIEBSWEISE „AUTOMATISCHE MENÜS“

- 1 • Beschreibung der Betriebsweise „AUTOMATISCHE MENÜS“ 49
- 2 • Bedienung in der Betriebsweise „AUTOMATISCHE MENÜS“ 50

KOMFORTBETRIEB

- 1 • Automatische Warmhaltefunktion (⌚) 51
- 2 • Startverzögerung (⌚) 52
- 3 • Separater Timer (⌚) 52
- 4 • Kindersicherung 52
- 5 • Innenbeleuchtung (☼) 53
- 6 • Dampfgarzubehör 3-in-1* 53

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- 1 • Anweisungen 54
- 2 • Instandhaltung 55
- 3 • Problembehandlung 56

GARANTIE 56

UMWELT 56

SUMMARY

INTRODUCTION

- 1 • High-end Rowenta Gourmet 57
- 2 • My Rowenta Oven at a glance 57

DESCRIPTION 59

GENERAL USE

- 1 • Features 60
- 2 • Before use 60
- 3 • Using the Oven 60
- 4 • General Advice 62

DISCOVERING YOUR OVEN! 63

MANUAL MODE

- 1 • Description of "MANUAL" Mode 63
- 2 • Using "MANUAL" Mode 63

USEFUL TIPS 65

AUTOMATIC MENU MODE

- 1 • Description of "AUTOMATIC MENUS" mode 66
- 2 • Using "AUTOMATIC MENUS" mode 67

COMFORT MODE

- 1 • Automatic Keep Warm  68
- 2 • Delayed start  69
- 3 • Independent timer  69
- 4 • Child safety 69
- 5 • Inside lighting  70
- 6 • 3-in-1 steam cooker accessory* 70

CLEANING AND MAINTENANCE

- 1 • Instructions 71
- 2 • Maintenance 72
- 3 • Troubleshooting guide 73

GUARANTEE 73

ENVIRONMENT 73

INTRODUCTION

1 • Gamme gourmet de Rowenta

Rowenta a développé pour vous une gamme de fours raffinés intégrant des modes de cuisson inédits dans l'univers des fours posables, comme notamment la cuisson basse température, le mijotage, le mode pain pour accélérer le levage des pâtes, la cuisson vapeur...

Cette gamme de fours a été particulièrement étudiée pour vous apporter un confort optimal d'utilisation (tableau de bord simplifié, très intuitif), une technologie de pointe et 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 !

2 • Mon four Rowenta en un clin d'œil

Mode menus
automatiques (page 16)

Viandes/Poisson

Desserts

Pousse/Pain

Basse température

Mijotage/Braisage*

Vapeur*

Minuteur indépendant
et mise à l'heure (page 18)

Maintien au chaud
automatique en fin
de cuisson (page 17)

Nettoyage
et maintenance (page 20-21)

Sécurité enfant (page 18)

Modes de cuisson
manuels (page 13)

☼ Chaleur tournante

☐ Convection naturelle

☼ Pâtisserie

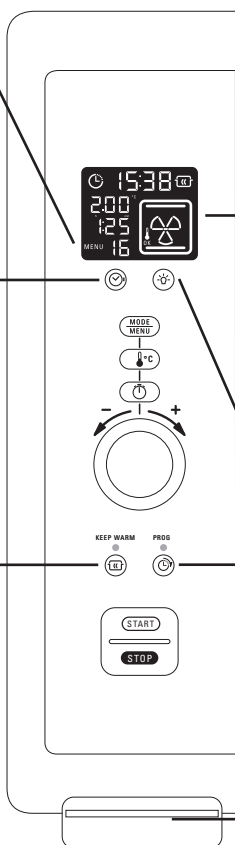
☐ Gril

☼ Décongélation

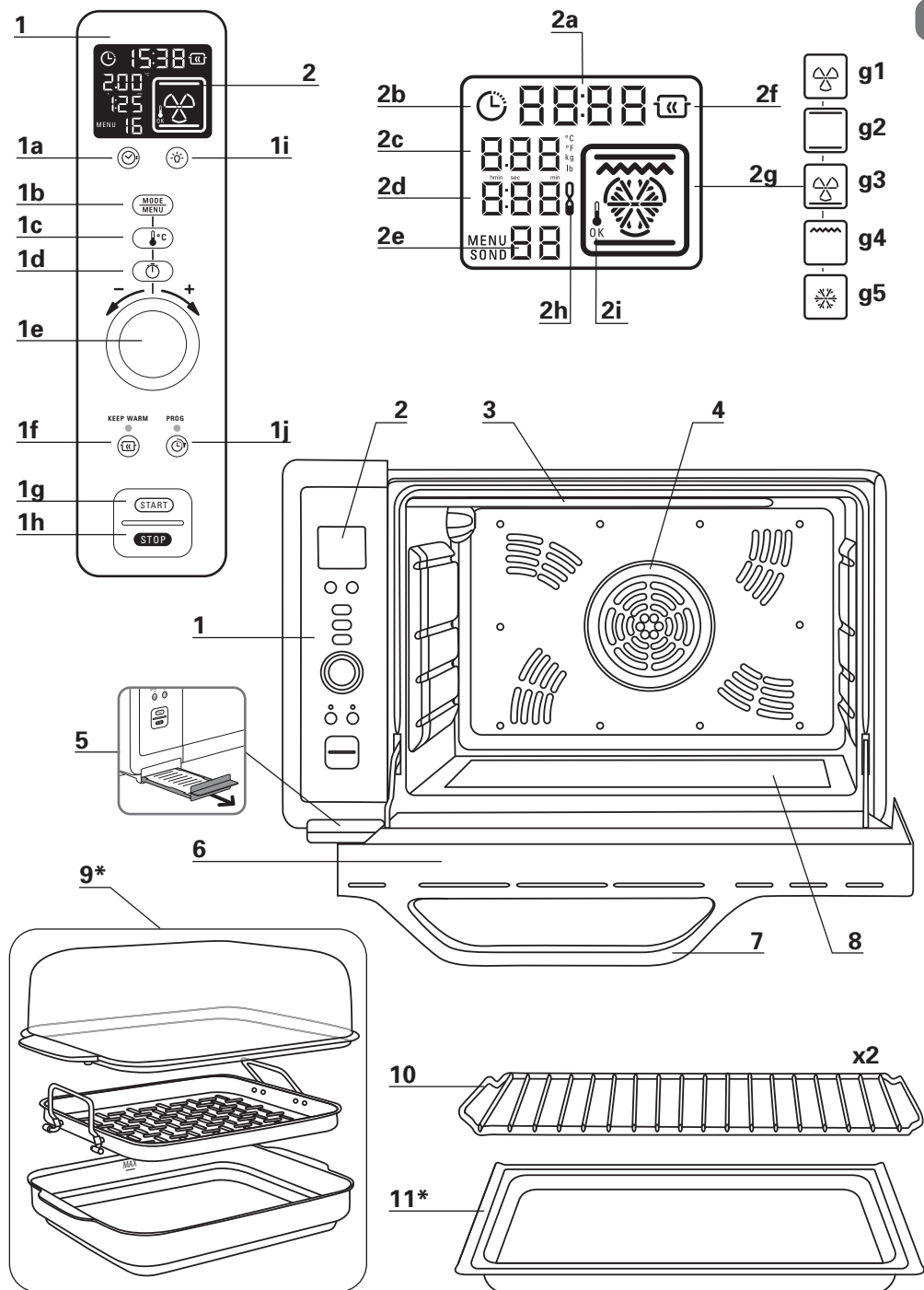
Eclairage (page 19)

Départ différé (page 18)

Guide de démarrage
(page 11)



*selon modèle



*selon modèle

DESCRIPTION

- 1** Panneau de commande
 - a** Réglage de l'horloge / minuteur indépendant
 - b** Sélection mode Manuel / Menus Automatiques (recettes préprogrammées)
 - c** Sélection température de cuisson
 - d** Sélection temps de cuisson
 - e** Bouton rotatif (sélecteur) de réglage (mode, temps, température)
 - f** Activation maintien au chaud automatique en fin de cuisson
 - g** Validation / démarrage de cuisson
 - h** Stop / veille
 - i** Eclairage sans cuisson
 - j** Activation de départ cuisson différé
- 2** Affichage digital
 - a** Heure
 - b** Départ différé
 - c** Température
- d** Temps de cuisson
- e** Menus
- f** Maintien au chaud automatique
- g** Mode de cuisson
 - 1. Chaleur tournante
 - 2. Convection naturelle / traditionnelle
 - 3. Pâtisserie
 - 4. Gril
 - 5. Décongélation
- h** Minuteur indépendant
- i** Préchauffe cuisson
- 3** Résistance supérieure rabattable
- 4** Chaleur tournante
- 5** Tirette « Guide de démarrage »
- 6** Porte vitrée
- 7** Poignée
- 8** Sole lisse
- 9** Accessoire cocotte vapeur 3 en 1*
- 10** Grille
- 11** Lèche frites*

*selon modèle

UTILISATION GENERALE

1 • Caractéristiques

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

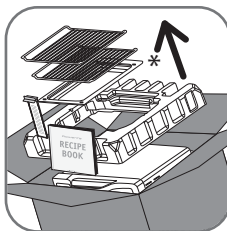
2 • Avant la première utilisation

2.1 • Déballage (RAPPEL)

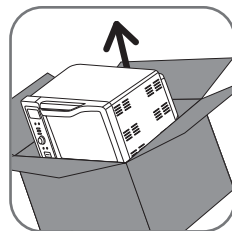
Déballiez votre four suivant la procédure :



Déscotez et ouvrez les rabats



Retirez les 2 grilles, retirez le livre de recettes, retirez le lèche frites*, retirez le calage supérieur et retirez la tirette « guide de démarrage ».



Sortez le four à 2 personnes **sans le tirer par la poignée.**

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

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

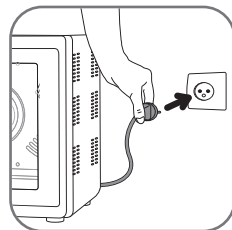
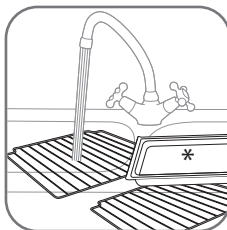
Mettez votre four sur une surface stable. Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four*.

Retirez tous les accessoires du four (accessoire cocotte vapeur 3 en 1)*.

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

3 • Utilisation

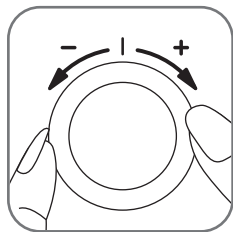
3.1 • Mise en place



Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées, les accessoires et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de détergent doux. Bien sécher. Fermez la porte. Déroulez le câble. Branchez sur une prise électrique reliée à la terre.

ATTENTION Ne pas faire couler d'eau sur le dessus du tableau de bord.

3.2 • Réglage de l'horloge



Après le branchement du four, l'afficheur digital indique l'horloge par défaut à « 00:00 » avec les heures clignotantes.

A l'aide du bouton rotatif (1e), tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour avancer ou dans l'autre sens pour reculer jusqu'à l'affichage de l'heure qui convient.

Appuyez sur la touche  pour valider et passer au réglage des minutes.

A l'aide du bouton rotatif (1e), tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour avancer ou dans l'autre sens pour reculer jusqu'à l'affichage des minutes qui convient.

Appuyez de nouveau sur la touche  pour valider : votre horloge est réglée.

Modification du réglage de l'horloge : appuyez longuement sur la touche « horloge », l'afficheur digital indique l'horloge « 00:00 ». Réglez l'horloge comme paragraphe ci-dessus.

3.3 • Première utilisation à vide

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

- Appuyez une fois sur la touche  puis sélectionnez le mode de cuisson « convection naturelle » à l'aide du bouton rotatif (1e).
- Appuyez une fois sur la touche  puis réglez sur 240°C à l'aide du bouton rotatif (1e).
- Appuyez une fois sur la touche  puis réglez 45 min (le temps s'affichera en heure, minute 0h45).
- Appuyez sur la touche  pour la mise en marche du four.

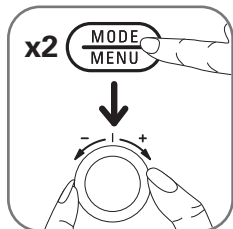
IMPORTANT Un dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.

3.4 • Arrêt du four

Quel que soit le mode de cuisson utilisé, le four peut être arrêté avant la fin du temps de cuisson. Pour cela, appuyez sur la touche .

Un appui long sur la touche  fait passer le four en mode veille.

3.5 • Démarrage rapide



Vous disposez de 2 modes d'accès à la programmation de votre four : 2 appuis rapides successifs sur la touche  permet de passer du mode manuel aux modes automatiques et inversement.

RAPPEL Si le four est en mode veille, en appuyant sur une touche, le four rappelle le dernier programme.

3.6 • Guide de démarrage rapide

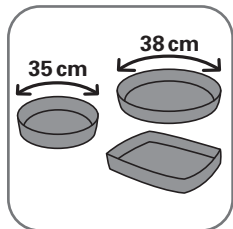


Pour constituer votre guide de démarrage :

- Récupérez la tirette dans le calage supérieur.
- Découpez le guide de démarrage dans la langue de votre choix.
- Glissez le guide dans la tirette.
- Installez la tirette sous le tableau de bord (5) :
 - au recto, vous trouverez un mode d'emploi pour une cuisson en mode manuel.
 - au verso un mode d'emploi pour une cuisson en mode menus automatiques, ainsi que la liste des programmes.

4 • Conseils et généralités

4.1 • Les plats



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 / rectangulaire, il ne doit pas excéder 38 cm et peut être placé en diagonale.

ATTENTION Le couvercle en verre de l'accessoire cocotte vapeur de 3 en 1 (*) ne doit pas être utilisé en plat de cuisson.

4.2 • Le temps de cuisson ⌚

Il peut varier de 1 minute à 8 heures.

Pour des raisons de sécurité, le mode gril ne peut être utilisé plus de 1h30.

4.3 • Bouton rotatif de réglage (sélecteur)

Le bouton peut-être utilisé dans les deux sens de rotation. Ce qui facilitera le choix dans les menus automatiques, le choix des modes de cuisson ou réglages (poids, température, minuterie).

Le sélecteur permet également de déterminer le poids de la préparation pour les recettes automatiques (voir le paragraphe « 2.3 • Sélection poids / nombre de personnes »).

4.4 • L'éclairage intérieur & signal sonore

- Pendant la cuisson ou la décongélation, l'éclairage intérieur est allumé.

Le temps de cuisson restant apparaît à l'écran. Il défile minute par minute.

- A la fin du temps de cuisson, un signal sonore indique la fin de la cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint après 10 minutes et le four s'arrête automatiquement.

- Si vous avez sélectionné le maintien au chaud, le four et l'éclairage restent allumés jusqu'à la fin de ce cycle.

4.5 • Manipulations non autorisées

En cas de panne de courant, toutes les données programmées sont perdues.

S'il y a une anomalie dans le fonctionnement ou dans l'affichage de votre four, débranchez **au moins 40 secondes** puis rebranchez votre appareil.

Température de cuisson : il n'est pas possible de régler la température en mode gril, maintien au chaud, modes automatiques et décongélation.

DECOUVERTE DE VOTRE FOUR !

Votre four Gourmet électronique dispose de 2 modes de programmation pour vous faciliter la cuisine au quotidien, un mode MANUEL et un mode MENUS AUTOMATIQUES.

- **En mode manuel**, vous sélectionnez vous-même le mode de cuisson (5 modes de cuisson disponibles), le temps et la température de cuisson.
- **En mode menus automatiques**, ce sont jusqu'à 28 recettes* pré-programmées qui ont été développés pour vous assister dans la réalisation de plats élaborés : il vous suffit d'indiquer le poids ou le nombre de convives, et votre four Gourmet vous recommande le mode, le temps et la température de cuisson. Selon votre goût, le temps de cuisson est ajustable manuellement.

Votre four Gourmet vous facilite par ailleurs la vie de tous les jours grâce aux fonctions de confort qu'il intègre :

- Maintien au chaud automatique 10 heures en fin de cuisson (🔥)
- Programmeur de cuisson différée (🕒)
- Mode sécurité enfant SECUR (🔒)
- Minuteur indépendant (🕒)

MODE MANUEL

1 • Descriptif des modes « MANUEL »



Chaleur tournante : la chaleur est générée puis brassée par un ventilateur placé à l'arrière du four, ce qui assure une homogénéité de cuisson exceptionnelle dans toute la cavité. Ce mode de cuisson est idéal pour cuire plusieurs plats en même temps, ou encore des pièces de grande taille, le brassage de l'air permettant de cuire ces pièces de manière uniforme.



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 Pâtisserie : cette fonction particulière associe la chaleur tournante, le ventilateur placé à l'arrière du four et la résistance inférieure, ce qui assure à la fois une excellente homogénéité de cuisson mais aussi la croustillance des pâtes : particulièrement adapté pour les tartes salées ou sucrées.



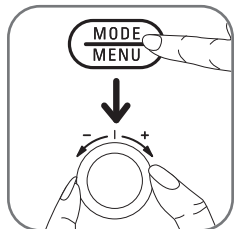
Gril (résistance supérieure) : la chaleur est générée par la résistance supérieure du four : il permet des cuissons gril / barbecue traditionnelles, mais aussi le gratinage de vos plats.



Décongélation : cette fonction particulière fait fonctionner le ventilateur placé à l'arrière du four afin d'accélérer le temps de décongélation des ingrédients que vous placerez dans votre four, sans risque de cuisson. La température est fixe (pas possibilité de réglage).

2 • Utilisation des modes « MANUEL »

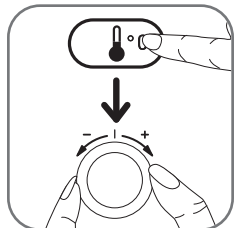
2.1 • Sélection des modes de cuisson



Pour choisir le mode de cuisson, appuyez sur la touche **MODE MENU**. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton rotatif (1e).

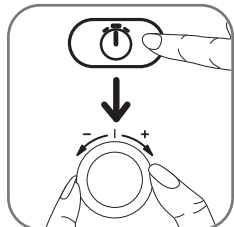


2.2 • Sélection de la température



Appuyez sur la touche **°C**. Réglez la température souhaitée en tournant le sélecteur jusqu'à obtention de la température désirée de 80°C à 240°C.

2.3 • Sélection du temps de cuisson



Appuyez sur la touche **⌚**. Réglez la durée de cuisson en tournant le sélecteur jusqu'à obtention du temps désiré. L'afficheur digital vous indique le temps en heures/minutes (ex. : 0:45).

Appuyez sur la touche **START** si vous souhaitez lancer la cuisson immédiatement.

A NOTER Après 30 secondes sans appui sur une touche, le four revient en mode veille.

A tout moment, vous pouvez corriger votre programmation par un appui sur l'une des touches **MODE MENU**, **°C** ou **⌚**. Un appui long sur la touche **STOP** met votre four en veille, mais le programme reste en mémoire.

2.4 • Cuisson

Une fois les réglages effectués, appuyez sur la touche **START**. Le four démarre. L'éclairage intérieur s'allume.

Le motif clignote dans l'écran digital pendant la phase de préchauffage et devient fixe une fois que la température désirée est atteinte et pendant le reste de la cuisson. Le compte à rebours se fait minute par minute.

A la fin du temps programmé, un signal sonore indique la fin de cuisson. Le four s'arrête de chauffer. L'éclairage intérieur s'éteint au bout de 10 minutes.

2.5 • Arrêt de la cuisson

Quel que soit le mode de cuisson utilisé, le four peut être arrêté avant la fin du temps de cuisson. Pour cela, appuyez sur la touche **STOP** :

- **Arrêtez** la cuisson avec un appui court.
- **Mode veille** avec un appui long.

CONSEILS D'UTILISATION



Mode Chaleur tournante

- Si vous souhaitez utiliser 2 grilles, disposez-les de façon à laisser un espace suffisant entre les préparations pour que la chaleur circule afin d'obtenir une cuisson homogène.
- Poussez les grilles bien au fond du four et bien poser vos plats sur le centre des grilles.
- Ne posez jamais de plat directement sur la sole lisse émaillée.



Mode Gril

- Vous avez à votre disposition un gril pour saisir vos viandes ou gratiner vos préparations.
- Pensez à préchauffer.
- Posez votre plat ou vos viandes sur la grille à 4 cm minimum de la résistance de gril. En aucun cas vos aliments ne doivent toucher la résistance.
- Mettez le plat lèche-frite* avec un peu d'eau sur le gradin inférieur, afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson, fermez la porte.
- Pour vos viandes, il est nécessaire de retourner les aliments à griller à mi-cuisson (saucisses, côtes de porc...).

RAPPEL Il n'est pas possible de régler les températures en mode gril.



Mode 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.
- Vous ne pouvez pas régler la température en mode décongélation (celle-ci est réglée automatiquement à 40°C).

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.

MODE MENUS AUTOMATIQUES

1 • Descriptif des modes « MENUS AUTOMATIQUES »

Votre four dispose de menus pré-programmés : il va déterminer automatiquement le mode, le temps et la température en fonction du poids ou du nombre de convives que vous allez renseigner. Il gère également les phases de préchauffage et éventuellement de gril en fin de cuisson.

Viandes / Poissons : programmes de 1 à 8

Des menus préprogrammés pour assurer un résultat de cuisson rapide, idéal aux viandes et poissons (bœuf saignant ou à point, rôtis de veau, de porc, agneau rosé ou à point, poulet, poissons entiers...).

Votre four va déterminer le mode, la température et le temps de cuisson selon le poids de la pièce de viande / poisson.

Desserts : programmes de 9 à 13

Programmes de cuisson adaptés à des cuissons délicates (soufflé portion, soufflé entier, tartes aux fruits, quiches, crèmes caramel, crèmes brûlées, meringues...) et bénéficiant d'une précision de régulation très fine (de 5 à 10°), ainsi qu'une diffusion de température homogène.

Votre four va déterminer le mode, la température et le temps de cuisson selon le nombre de convives.

Mode Pain (Pousse / Etuvage / Cuisson) : programmes de 14 à 16

3 programmes de cuisson dédiés :

- **Pousse** : menu conçu pour le levage seul des pâtes.
 - **Pain** : menu combinant les différentes phases de pousse, repos et cuisson, pour le pain.
 - **Brioche** : menu combinant les différentes phases de pousse, repos et cuisson pour les brioches.
- Votre four va déterminer le mode, la température et le temps de cuisson selon le poids de votre préparation.

Cuisson basse température (entre 80 et 120°C) : programmes de 17 à 22

Ces programmes sont particulièrement recommandés pour les viandes et les filets de poissons, et vous permettront de réaliser des cuissons tendres et moelleuses à cœur, assurant une conservation des saveurs et de la jutosité. Ce sont des cuissons longues – entre 2h30 et 4h00 en général, jusqu'à 7 heures pour le programme Agneau de 7 heures.

Votre four va déterminer le mode, la température et le temps de cuisson selon le poids de la pièce de viande / poisson.

Bien que de très longue durée, les cuissons basse température consomment moins d'énergie que des cuissons traditionnelles.

Cuisson mijotage / braisage : programme 23*

Le menu Mijotage est associé à l'utilisation de l'accessoire cocotte 3 en 1 sans le panier vapeur, vous donnant ainsi accès à la préparation de plats mijotés, braisés, confits, tajines ou encore de plats en sauce – bœuf aux carottes, bœuf bourguignon, pot au feu, ...

Votre four va déterminer le mode, la température et le temps de cuisson selon le poids de la préparation. L'utilisation de tout autre type d'accessoire de cuisson peut nécessiter de votre part d'ajuster manuellement le temps de cuisson.

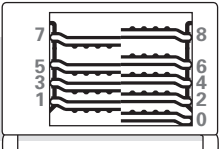
Cuisson vapeur : programmes 24 à 28*

Les menus Vapeur sont associés à l'utilisation de votre accessoire cocotte vapeur 3 en 1 adapté à des cuissons vapeur traditionnelles, (par exemple : poissons, légumes épais ou fragiles / féculents, mais aussi fruits, viandes blanches...) auxquelles on conserve ainsi saveur et qualités nutritionnelles. Il vous suffit de verser de l'eau dans le plat en respectant le niveau MAX indiqué, de poser les ingrédients à cuire sur le panier vapeur et de sélectionner l'un des 5 menus de cuisson dédiés.

*selon modèle

2 • Utilisation des modes « MENUS AUTOMATIQUES »

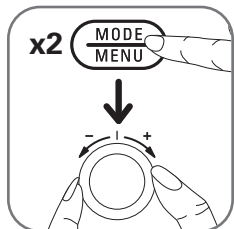
2.1 • Liste des menus

Réglages Poids/ Nbr de personnes/ Dorage						
viandes / poissons	menu 1	Poids (kg)	bœuf saignant	4		
	menu 2	Poids (kg)	bœuf à point	4		
	menu 3	Poids (kg)	rôti de veau	4		
	menu 4	Poids (kg)	rôti de porc	4		
	menu 5	Poids (kg)	poulet	2		
	menu 6	Poids (kg)	agneau rosé	2		
	menu 7	Poids (kg)	agneau à point	2		
	menu 8	Poids (kg)	poisson entier	4		
desserts	menu 9	Nbr de personnes (p)	soufflé portions	1		
	menu 10	Nbr de personnes (p)	soufflé entier	1		
	menu 11	Nbr de personnes (p)	tartes fruits / quiches	1		
	menu 12	-	crème caramel / brûlée	3		
	menu 13	Dorage (d)	meringue	1		
pain	menu 14	-	étuvage / pain pousse	1		
	menu 15	Poids (kg)	pain	1		
	menu 16	Poids (kg)	brioche	1		
basse température	menu 17	Poids (kg)	basse température - bœuf saignant	4		
	menu 18	Poids (kg)	basse température - bœuf à point	4		
	menu 19	Poids (kg)	basse température - veau	4		
	menu 20	Poids (kg)	basse température - porc	4		
	menu 21	Poids (kg)	basse température - filets de poisson	5		
	menu 22	-	agneau de 7 heures	2		
mijotage*	menu 23	-	cuisson cocotte	0		
vapeur*	menu 24	Poids (kg)	vapeur : légumes épais ⁽¹⁾ / féculents	0		
	menu 25	Poids (kg)	vapeur : légumes fragiles ⁽²⁾	0		
	menu 26	Poids (kg)	vapeur : filets de poisson	0		
	menu 27	Poids (kg)	vapeur : filets de volaille	0		
	menu 28	Poids (kg)	vapeur : fruits	0		

⁽¹⁾ pommes de terre - poireaux - haricots - petits artichauts...

⁽²⁾ brocolis - choux fleur - courgettes - carottes...

2.2 • Sélection des menus



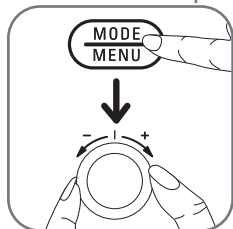
*selon modèle

Appuyez 2 fois successivement sur la touche **MODE MENU** pour passer du mode manuel au mode menus automatiques. L'afficheur digital indique MENU et 01 clignote. Choisissez le menu souhaité à l'aide du bouton rotatif (1e).

Validez votre choix en appuyant 1 fois sur **MODE MENU**.

Si vous souhaitez revenir au mode manuel, appuyez 2 fois successivement sur la touche **MODE MENU**.

2.3 • Sélection poids / nombre de personnes / indice de dorage



Réglez maintenant le poids ou le nombre de personnes ou l'indice de dorage à l'aide du sélecteur et validez en appuyant sur **MODE MENU** ou sur la touche **START**.

Une fois cela validé, le temps, la température et le mode de cuisson sont automatiquement déterminés : vous avez la possibilité de modifier manuellement le temps de cuisson préprogrammé. Pour se faire appuyez sur la touche , indiquez votre choix à l'aide du sélecteur (1e). Validez en appuyant à nouveau sur la touche . Appuyez sur **START**. Le four démarre.

A tout moment, vous pouvez grâce à la touche **STOP** :

- **Arrêter** la cuisson avec un appui court.
- Mettre en **Pause / mode veille** avec un appui long.

IMPORTANT Dans le cas du menu 13 (meringues), vous avez le choix entre 3 modes de dorage : blanc «1D », doré « 2D » ou ambré « 3D ».

REMARQUES Certains menus sont pré-réglés quel que soit le nombre de convives (menus 12, 14, 22, 23). Il vous est cependant possible de modifier le temps de cuisson selon votre goût. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire. Tout en utilisant les menus préprogrammés, vous avez la latitude d'ajuster les temps de cuisson. Ils pourront être augmentés ou diminués en fonction du goût de chacun.

IMPORTANT En ce qui concerne les recettes automatiques de viandes et du bœuf en particulier, il s'agit de morceaux allongés (la longueur est supérieure au diamètre) par conséquent si votre morceau a une forte épaisseur, il est nécessaire d'augmenter légèrement les temps de cuisson préconisés.

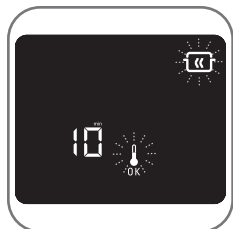
MODE CONFORT

1 • Maintien au chaud automatique



Votre four dispose d'une fonction de maintien au chaud en fin de cuisson : votre préparation sera maintenue automatiquement à température de dégustation, sans cuisson, et cela jusqu'à 10 heures.

Pour activer/désactiver la fonction maintien au chaud, appuyez sur la touche . Cette fonction peut-être activée/désactivée avant ou pendant la cuisson. Le voyant vert s'allume vous indiquant que la fonction est active.

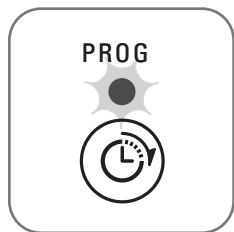


De même le motif  se met à clignoter dans l'écran pendant la phase de cuisson et devient fixe pendant la phase de maintien au chaud.

Il est possible d'utiliser le mode maintien au chaud sans cuisson préalable (pour réchauffer des assiettes par exemples), dans ce cas appuyez sur la touche  quand le four est en veille.

ATTENTION Un maintien au chaud prolongé risque de provoquer sur certains plats un dessèchement excessif.

2 • Départ - cuisson différés ⌚



Grace à cette fonction, vous pouvez choisir de programmer une heure de fin de cuisson différée.

Après avoir terminé vos réglages (mode, température...), appuyez sur la touche ⌚. Le voyant au dessus de la touche s'allume, le motif ⌚ apparait en haut de l'écran qui affiche l'heure de fin de cuisson prévue. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que votre cuisson se termine avec le bouton rotatif. Exemple : Réglez sur 20:00, si vous souhaitez que votre cuisson se finisse à 20:00. Appuyez ensuite sur **(START)** pour valider votre programmation. Le four se met en veille, le motif ⌚ clignote dans l'écran pour indiquer qu'un départ différé est programmé.



A noter pour cette fonction :

- Vous pouvez différer la fin de cuisson de 24 heures maximum.

- Lorsque le four est en attente d'un départ différé :

- si vous souhaitez consulter vos réglages ou l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche **(MODE MENU)** : le four affiche vos paramètres pendant 5 secondes.
- si vous souhaitez modifier vos réglages ou l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche **(STOP)**. Modifier vos réglages. Vous devrez appuyer sur la touche ⌚ et régler de nouveau votre heure de fin de cuisson. Valider avec **(START)**.

3 • Minuteur indépendant ⌚



Vous pouvez utiliser le minuteur indépendant de votre four. Cette fonction est très utile pour surveiller les cuissons de vos pâtes, riz, œufs à la coque.

Un appui court sur la touche horloge ⌚ permet d'afficher le motif ⌚ dans l'écran et d'afficher 0 min :00 sec à l'emplacement « temps de cuisson » dans l'écran. On choisit le temps de minuterie en tournant le bouton rotatif (1e) et on lance le décompte par appui sur la touche **(START)**. En fin de décompte, le four sonne 3 secondes. Le motif ⌚ s'éteint.

Un appui court sur **(STOP)** met le décompte en pause. Un appui long arrête le minuteur indépendant.

4 • Sécurité enfant



Cette fonction est une sécurité supplémentaire pour éviter à vos enfants toute manipulation inopinée de votre four.

En mode veille, la sécurité enfant maintient le four en veille même si les touches sont enfoncées ou le bouton rotatif tourné.

Activée pendant une cuisson, la fonction interdit toute modification de réglage : seule la touche **(STOP)** garde sa fonction d'arrêt de cuisson pour des raisons de sécurité.

Pour activer et désactiver la fonction, appuyez pendant 5 secondes sur la touche lampe ☼ jusqu'à ce que le four sonne : le motif « SECU » s'affiche dans l'écran. Lorsque la fonction est active, « SECU » apparaît sur l'écran pour rappel à chaque fois qu'une touche verrouillée est enfoncée.

5 • Eclairage intérieur

Pour faciliter le retrait de vos plats et le nettoyage de votre four.

Vous pouvez allumer et éteindre la lampe du four sans démarrer une cuisson, en appuyant sur le bouton .

Pour éteindre la lampe, appuyez à nouveau sur la touche .

En cas d'oubli, la lampe s'éteindra automatiquement au bout de 15 minutes.

6 • Accessoire cocotte vapeur 3 en 1*

Avec cet accessoire votre four permet :

- Des cuissons traditionnelles (gratins, rôtis...) dans le plat métal anti-adhésif.
- Des cuissons vapeur de légumes, fruits, poissons et viandes, dans le plat avec le panier vapeur métal anti-adhésif et son couvercle en verre, associées aux menus vapeur 24 à 28*.

6.1 • Utilisation du plat en mode traditionnel

Placez vos aliments dans le plat métal anti-adhésif.

Positionnez une grille dans un des gradins du four.

Placez le plat sur la grille.

Sélectionnez le mode ou menu approprié.

RECOMMANDATIONS

- Pour des cuissons de viandes savoureuses, nous recommandons de couvrir votre préparation d'un papier d'aluminium, ce qui évite les évaporations.
- Ne pas poser le plat sur le capot supérieur du four, ni sur la vitre de la porte.
- Ne jamais poser le plat directement sur la sole du four.

⚠ Ne jamais utiliser le couvercle en verre de l'accessoire cocotte 3 en 1 pour des cuissons en mode traditionnel.

6.2 • Utilisation du plat en mode mijotage*

Placez vos aliments dans le plat métal anti-adhésif.

Fermez avec le couvercle en verre.

Positionnez une grille dans un des gradins du four.

Placez le plat au centre de la grille et fermer la porte.

Sélectionnez le menu 23 et indiquez le poids de votre préparation.

6.3 • Utilisation du plat vapeur en mode vapeur*

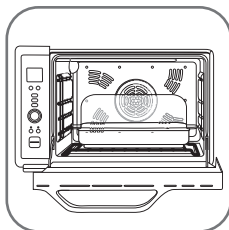
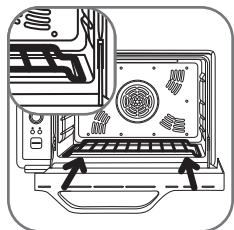
Verser de l'eau à température ambiante dans le plat jusqu'au trait de niveau **MAX** (600 ml).

Placez le panier vapeur dans le plat.

Placez les aliments à cuire.

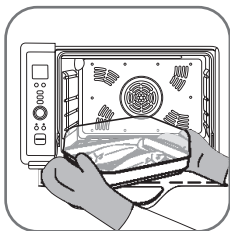
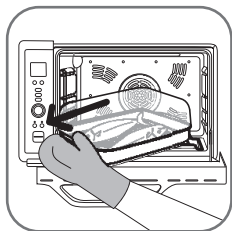
Fermez avec le couvercle en verre.

Posez la grille directement sur la sole du four.



Placez le plat au centre de la grille et fermer la porte.

Sélectionnez le menu vapeur approprié (menu 24 à 28) et indiquez le poids de votre préparation.



6.4 • En fin de cuisson

Faite pivoter le plat de 45°C pour avoir accès à une poignée latérale et tirez le plat sur la grille d'une main jusqu'à ce vous ayez accès à la seconde poignée.

RECOMMANDATIONS

- Ne pas mettre plus de 2,5 kg d'aliments dans le panier vapeur.
- Pour une meilleure efficacité, bien centrer le plat dans la cavité.
- Ne pas utiliser le panier vapeur en dehors de son usage décrit ci-dessus (directement posé sur la sole, sans plat, sans couvercle, sans eau).
- Les menus vapeur utilisent un mode de chauffe et des températures particuliers. Ne pas utiliser l'accessoire cocotte vapeur 3 en 1 pour une cuisson vapeur en dehors de ces menus automatiques : le résultat de cuisson sera décevant et vous risquez d'endommager le plat.
- Ne pas poser le plat sur le capot supérieur du four, ni sur la vitre de la porte.
- Ne jamais poser le plat directement sur la sole du four.
- Utiliser des gants pour sortir votre plat du four.
- Le couvercle en verre ne doit pas être utilisé en plat de cuisson.
- Il est fortement déconseillé d'ouvrir la porte du four ou le couvercle de l'accessoire cocotte 3 en 1 lors d'une cuisson vapeur.
- N'utilisez jamais d'alcool en cuisson vapeur.
- Ne jamais verser d'eau sur le couvercle en verre si il est encore chaud.
- De la vapeur peut se poser sur la porte du four en cours de cuisson en mode vapeur. Celle-ci disparaîtra en cours de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques dans le plat et le panier vapeur revêtus.

6.5 • Entretien du plat

- Le plat et le panier vapeur disposent d'un revêtement antiadhésif : nettoyez-le 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.
- Le couvercle vapeur est en verre haute résistance : nous recommandons cependant de ne jamais verser d'eau sur le couvercle en verre si il est encore chaud. Attendre qu'il refroidisse pour le nettoyer.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

1 • Consignes

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

Afin d'en faciliter l'entretien, votre four dispose d'une sole lisse émaillée qui couvre la résistance inférieure, de parois couvertes d'un revêtement antiadhésif ultra-résistant et d'une résistance de grill rabattable.

La porte de votre four est à double paroi : 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.

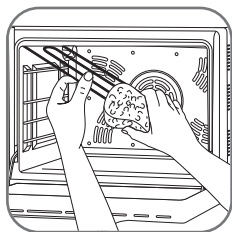
Appuyez sur le bouton  pour une bonne visibilité de l'intérieur du four.

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 et les pièces translucides 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.

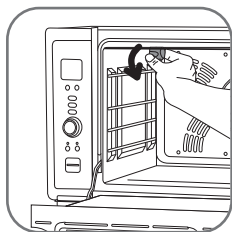
Le four est équipé d'une sole lisse en email et de parois couvertes d'un revêtement antiadhésif que vous pouvez nettoyer avec de l'eau savonneuse.

Tous les accessoires se nettoient à l'eau additionnée de détergent.

La grille, le plat*, le couvercle en verre* peuvent être mis au lave-vaisselle.

2 • Maintenance

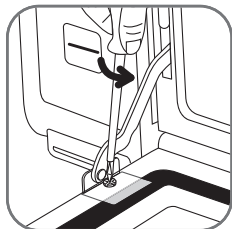
2.1 • Changement de l'ampoule intérieure



Pour remplacer l'ampoule :

- ⚠ **débranchez le four** et laissez-le refroidir (1 heure minimum),
- tournez le hublot d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre,
- nettoyez le hublot à l'eau chaude additionnée de détergent à l'extérieur du four. Bien le sécher,
- dévissez l'ampoule et remplacez-la (15W - 220/230V 300°C),
- replacez le hublot en tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.

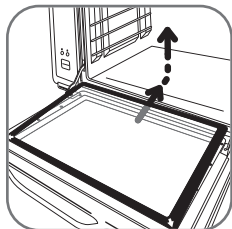
2.2 • Démontage porte



Ouvrez la porte. Veillez à ce que celle-ci repose sur le plan de travail : pour cela, vous pouvez le cas échéant tourner votre four de 90°. Dévissez les 2 vis des brides au niveau des biellettes de support de porte.

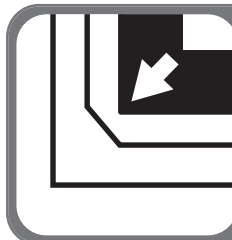
Retirez les deux brides.

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



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

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



Remplacez la vitre intérieure (marquages côté intérieur de la porte). Attention à bien positionner la vitre : les coins **arrondis doivent être en bas** (vers l'articulation de la porte). Engagez les coins supérieurs en 1^{er} dans les encoches (voir les flèches).

Remettez les brides de fixation.

Revissez les vis sans trop serrer.

3 • Guide de dépannage

Si vous rencontrez des difficultés avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous.

Problèmes	Causes possibles	Résolution
Ecran d'affichage noir.	Le four n'est pas branché.	Vérifiez le branchement de l'appareil.
La lampe ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.	Changez l'ampoule.
Le four bip en continu et affiche "Err".	Erreur d'initialisation.	Débranchez l'appareil pendant 30 secondes et rebranchez-le.

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

GARANTIE

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

ENVIRONNEMENT

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



Participons à la protection de l'environnement !

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

INLEIDING

1 • Oven assortiment van Rowenta

Rowenta heeft voor u een assortiment van geraffineerde ovens ontwikkeld, samen met nieuwe bereidingsmethodes voor kleine ovens, zoals met name: de bereiding op lage temperatuur, sudderen, de broodfunctie voor het rijzen van deeg, stomen, enz.

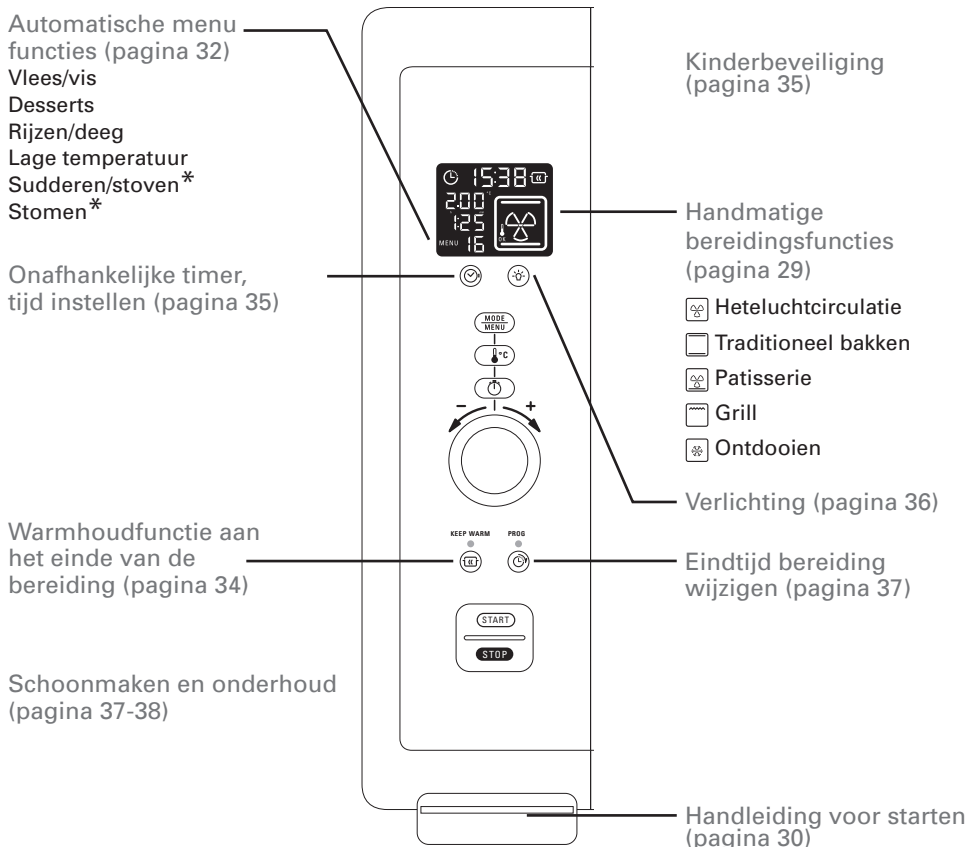
NL

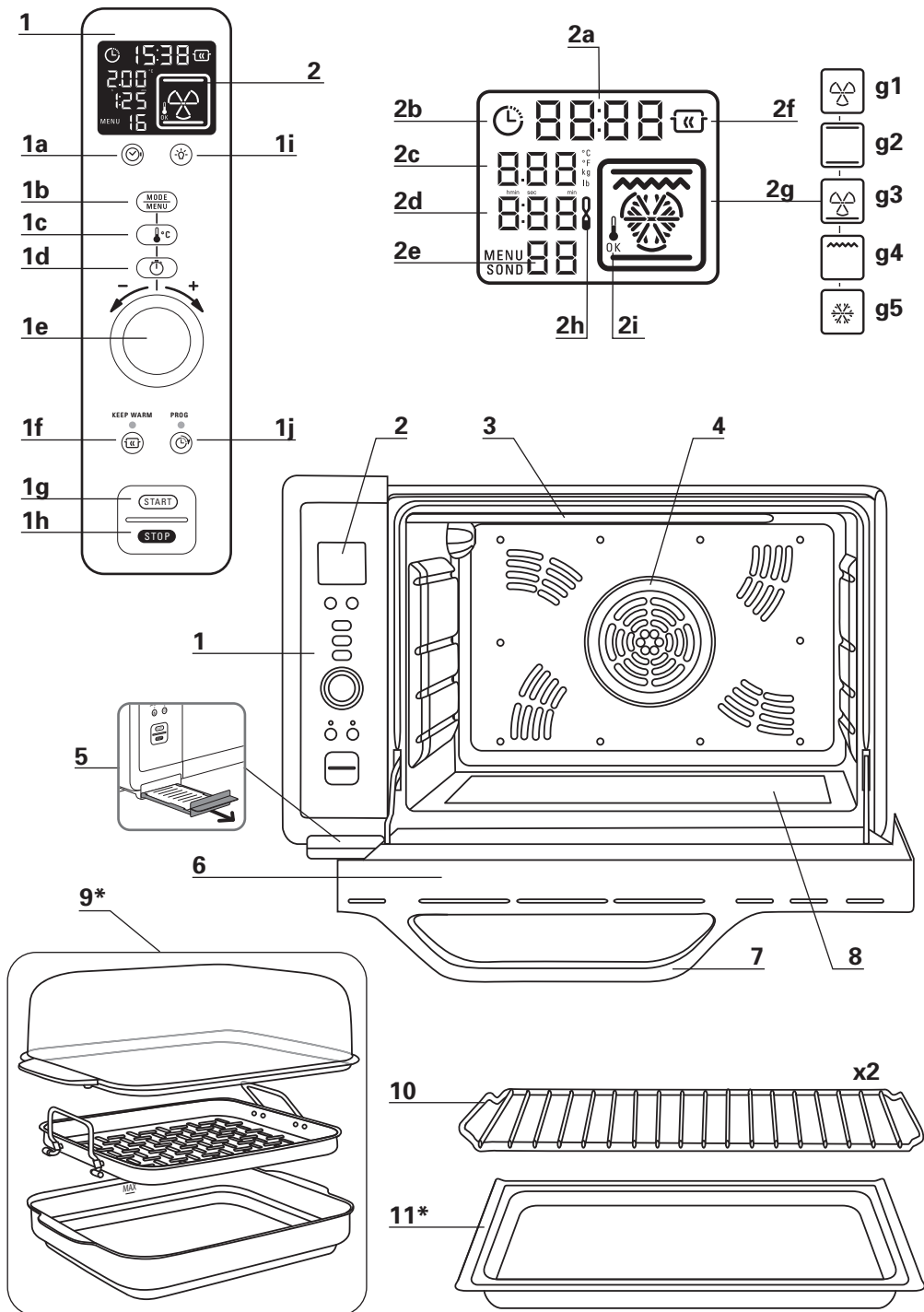
Dit assortiment van ovens is speciaal ontwikkeld om u een optimaal gebruikscomfort te bieden (eenvoudig display), met de nieuwste techniek en een optimale beveiliging.

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!

2 • Mijn Rowenta oven in een oogopslag





*afhankelijk van het model

BESCHRIJVING

- 1** Display
 - a** Regeling van de timer/onafhankelijke timer
 - b** Selectie handmatige functie/automatische menu's (voorgeprogrammeerde recepten)
 - c** Selectie van kooktemperatuur
 - d** Selectie van kooktijd
 - e** Draaiknop (selectie) voor het afstemmen (functie, tijd, temperatuur)
 - f** In-/uitschakeling automatische warmhoudfunctie
 - g** Keuze/start van het bereiding
 - h** Stop/stand-by
 - i** Verlichting zonder bereiding
 - j** Activeren wijzigen eindtijd kookproces
- 2** Digitale weergave
 - a** Tijd
 - b** Wijzigen eindkooktijd
 - c** Temperatuur
- d** Kooktijd
- e** Menu's
- f** Automatische warmhoudfunctie
- g** Kookfunctie
 - 1. Heteluchtcirculatie
 - 2. Natuurlijke/traditionele convectie
 - 3. Patisserie
 - 4. Grill
 - 5. Ontdooien
- h** Onafhankelijke timer
- i** Voorverwarmen
- 3** Inklapbaar verwarmingselement
- 4** Ventilator
- 5** Sluiting "startgids"
- 6** Glazen deur
- 7** Handgreep
- 8** Gladde bodem
- 9** Accessoire stoofpan stomen 3-in-1 *
- 10** Grill
- 11** Braadslee*

*afhankelijk van het model

ALGEMEEN GEBRUIK

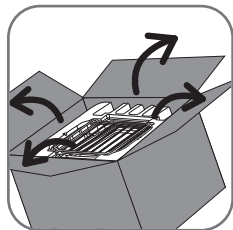
1 • Eigenschappen

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

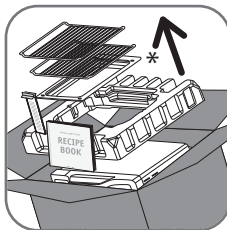
2 • Vóór het eerste gebruik

2.1 • Uitpakken (HERINNERING)

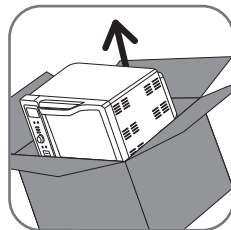
Pak uw oven op de volgende manier uit:



Verwijder het plakband en open de sluitkleppen



Verwijder de 2 roosters, het receptenboek, de braadslee*, de bovenste plaat en het compartiment "startgids".



Haal de oven met behulp van 2 personen uit de doos **zonder aan de handgreep te trekken**.

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.

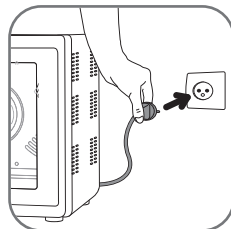
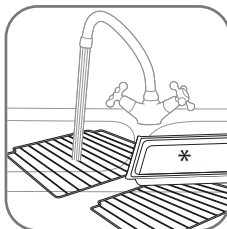
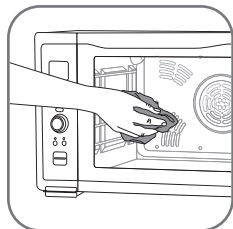
Plaats uw oven op een stabiele ondergrond. Verwijder alle stickers en bescherming aan de binnenkant en buitenkant van de oven*.

Verwijder alle accessoires uit de oven (accessoire stoofpan stomen 3-in-1)*.

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

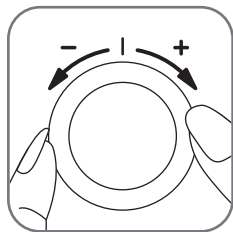


Maak de deur, de geëmailleerde of gelakte oppervlakken, de accessoires en de doorzichtige delen schoon met een vochtige spons en zacht schoonmaakmiddel. Maak het goed droog. Sluit de deur. Rol het snoer af. Steek de stekker in een geaard stopcontact.

OPGELET Geen water over de bovenkant van het bedieningspaneel laten lopen.

*afhankelijk van het model

3.2 • Timer instellen



Als uw oven stroom heeft, geeft de digitale timer automatisch en knipperend "00:00" aan. Met behulp van de draaiknop (1e) draait u met de klok mee om de tijd vooruit te zetten of in de omgekeerde richting om de tijd terug te zetten totdat u het gewenste uur bereikt.

Druk op de knop om te bevestigen en de minuten in te stellen.

Met behulp van de draaiknop (1e) draait u met de timer mee om de timer vooruit te zetten of in de omgekeerde richting om de tijd terug te zetten totdat u de gewenste minuten bereikt.

Druk nogmaals op de knop om te bevestigen: de tijd is ingesteld.

De tijd wijzigen: Houd de knop "klok" een tijdje ingedrukt, het digitale display vertoont "00:00". Stel de tijd in zoals in de hierboven genoemde paragraaf.

NL

3.3 • Eerste gebruik zonder hulpmiddelen

Zet uw oven zonder hulpmiddelen aan (zonder enig accessoire in de oven) om fabricageresten en de nieuwgeur te verwijderen

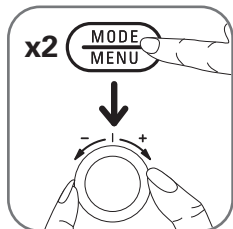
- Druk één keer op de knop en kies vervolgens de bereidingsfunctie "traditioneel bakken" met behulp van de draaiknop (1e).
- Druk één keer op de knop en stel 240°C in met behulp van de draaiknop (1e).
- Druk een keer op de knop en stel 45 min in (de tijd verschijnt als uur, minuut 0h45).
- Druk op de knop om de oven aan te zetten.

BELANGRIJK Een lichte rookontwikkeling hierbij is normaal en verdwijnt al snel.

3.4 • De oven uitzetten

Welke bereidingsfunctie u ook gebruikt, de oven kan gestopt worden voordat de bereidingstijd verlopen is. Druk daarvoor op de knop . Als u langere tijd op de knop drukt, gaat de oven over in stand-by.

3.5 • Snel starten



U beschikt over 2 mogelijkheden voor de programmering van uw oven: als u 2 keer achterelkaar drukt op de knop , gaat u van de handmatige functie over in de automatische functie en omgekeerd.

LET OP als de oven in stand-by staat en u drukt op een toets, dan gaat de oven over in het laatste programma.

3.6 • Handleiding voor snel starten

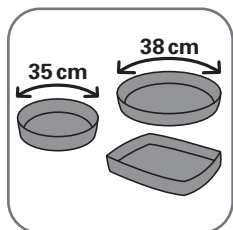


Uw startgids samenstellen:

- Haal het compartiment uit de bovenste plaat.
- Knip de startgids af in de gewenste taal.
- Plaats de gids in het schuifcompartiment.
- Monteer het schuifcompartiment onder het bedieningspaneel (5):
 - Aan de voorzijde vindt u instructies om te bereiden in de handmatige functie.
 - Aan de achterzijde vindt u een handleiding om te bereiden in de automatische menu functie en de lijst met programma's.

4 • Tips

4.1 • Schotels



Schotels en schalen kiezen: houd rekening met de binnenste maten van uw oven.

Een ronde schotel mag geen diameter van meer dan 35 cm hebben. Een ovale/rechthoekige schotel mag geen diameter van meer dan 38 cm hebben maar mag wel diagonaal geplaatst worden.

LET OP Het glazen deksel van het accessoire stoofpan stomen 3-in-1 (*) mag niet als ovenschaal gebruikt worden.

4.2 • Bereidingstijd ⌚

Dit kan variëren van 1 minuut tot 8 uur.

Om veiligheidsredenen mag de grillfunctie niet langer dan 1,5 uur gebruikt worden.

4.3 • Draaiknop

De knop kan in twee richtingen gedraaid worden. Dit vergemakkelijkt het kiezen van de automatische menu's, de keuze van de bereidingsfuncties of accessoires (gewicht, temperatuur, tijd).

Met de knop kan ook het gewicht van de bereiding van automatische recepten bepaald worden (zie paragraaf "2.3 • Gewicht selecteren/aantal personen").

4.4 • De binnenverlichting en het signaal

- Tijdens het bereiden of het ontdooien, is de binnenverlichting aan. De resterende kooktijd verschijnt op het display. Dit verloopt van minuut tot minuut.
- Aan het eind van de kooktijd geeft een signaal het einde van het bereiden aan. De binnenverlichting gaat na 10 minuten uit en de oven stopt automatisch.
- Als u voor de automatische warmhoudfunctie gekozen hebt, blijven de oven en de verlichting aan tot aan het eind van de warmhoudfunctie.

4.5 • Niet aan te raden handelingen

Als er een probleem optreedt in het functioneren of in het display van de oven, trekt u de stekker uit het stopcontact, wacht u **minstens 40 seconden** en steekt u vervolgens de stekker weer in.

Kooktemperatuur: het is niet mogelijk om de temperatuur te regelen in de grillfunctie, automatische warmhoudfunctie, automatische functie en ontdooifunctie.

*afhankelijk van het model

ONTDEK UW OVEN!

Uw elektrische Gourmet oven beschikt over 2 programmeermogelijkheden om het alledaagse bereiding te vergemakkelijken. De functies zijn: de **HANDMATIGE** functie en de **AUTOMATISCHE MENU** functie.

- In de **handmatige functie** selecteert u zelf de bereidingsfunctie (5 mogelijke bereidingsfuncties), de tijd en de temperatuur van het bereiding.
- In de **automatische menu functie** staan 28 recepten* voorgeprogrammeerd om u te helpen om uitgebreide gerechten te bereiden: het volstaat om het gewicht of het aantal tafelgasten in te voeren en uw Gourmet oven stelt u de functie, de tijd en de temperatuur van het bereiding voor. Naar gelang uw smaak is de kooktijd handmatig aan te passen.

Met behulp van de volgende functies van uw Gourmet oven wordt uw alledaagse leven vergemakkelijkt:

- Automatische warmhoudfunctie 10 uur aan het eind van het bereiding 
- Programmering van de aparte kooksessie 
- Kinderbeveiligingsfunctie SECU
- Onafhankelijke timer 

HANDMATIGE FUNCTIE

1 • Uitleg van de functie "HANDMATIG"



Heteluchtcirculatie: de warmte wordt gegenereerd en vervolgens verspreid door een ventilator aan de achterkant van de oven, wat zorgt voor een uitzonderlijke homogeniteit van de kooksessie in de hele oven. Deze bereidingsfunctie is ideaal als u verschillende gerechten tegelijkertijd wilt bereiden, of grote gerechten, de luchtverspreiding zorgt ervoor dat deze gerechten gezamenlijk bereid kunnen worden.



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.



Pâtisserie: deze functie gebruikt de heteluchtcirculatie, de ventilator aan de achterkant van de oven en de verwarmingselementen. Wat zorgt voor een uitzonderlijke homogeniteit van het bereiding en ook voor de romigheid van deeg: speciaal geschikt voor hartige taarten of zoete taarten.



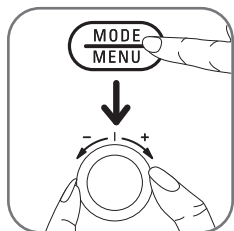
Grill (verwarmingselement): de warmte wordt verspreid door de verwarmingselementen van de oven: dit kunt u gebruiken voor grill en barbecue functies maar ook voor het gratineren van uw gerechten.



Ontdooien: deze specifieke functie maakt gebruik van de ventilator aan de achterkant van de oven om de ontdooitijd van de ingrediënten die u in de oven stopt te verkorten zonder dat deze gekookt worden. De temperatuur staat vast (kunt u dus niet wijzigen).

2 • Gebruik van de “HANDMATIGE” functies

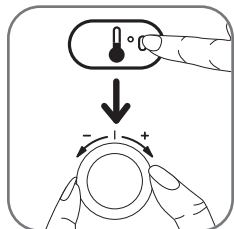
2.1 • Selectie van de bereidingsfuncties



Om de bereidingsfunctie te kiezen, drukt u op de knop **MODE MENU**. Selecteer de bereidingsfunctie door de draaiknop te draaien (1e).

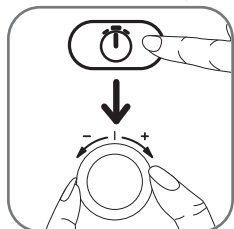


2.2 • Temperatuur selecteren



Druk op de knop **TEMP**. Bepaal de gewenste temperatuur door de knop te draaien totdat u de gewenste temperatuur tussen 80°C en 240°C bereikt heeft.

2.3 • De kooktijd selecteren



Druk op de knop **TIME**. Bepaal de kooktijd door de knop te draaien totdat u de gewenste temperatuur bereikt. De digitale display geeft de tijd in uur/minuten weer (b.v.: 0:45).

Druk op de knop **START** als u de bereiding direct wilt starten.

OPMERKING als u gedurende 30 seconden niet op een knop drukt, gaat de oven over in stand-by.

U kunt uw programmering op elk gewenst moment wijzigen door te drukken op één van de knoppen **MODE MENU**, **TEMP** of **TIME**. Als u langere tijd op de knop **STOP** drukt, gaat uw oven in stand-by, maar het programma wordt opgeslagen in het geheugen.

2.4 • Bereiding

Als u eenmaal de instellingen ingevoerd hebt, drukt u op de knop **START**. De oven begint. De binnenverlichting gaat aan.

De aanwijzing knippert op het digitale display gedurende de voorverwarming en blijft stabiel wanneer de gewenste temperatuur bereikt is en gedurende de rest van het kookproces. Het aftellen gebeurt per minuut.

Aan het eind van de geprogrammeerde tijd, geeft een signaal het eind van de kooksessie aan. De oven wordt niet meer verwarmd. De binnenverlichting gaat na 10 minuten uit.

2.5 • Einde van de kooksessie

Welke bereidingsfunctie u ook gebruikt, de oven kan gestopt worden voordat het einde van de kooksessie bereikt is. Druk hiervoor op de knop **STOP**:

- **Stop** het kookproces door kort op de knop te drukken
- **Zet de oven in stand-by** door lang op de knop te drukken

GEBRUIKSAANWIJZING



Heteluchtcirculatie functie

- Als u 2 roosters wilt gebruiken, plaats ze dan zo dat er voldoende ruimte zit tussen de gerechten zodat de warmte goed kan circuleren voor een homogeen kookproces.
- Schuif de roosters helemaal in de oven en plaats uw schotels in het midden van de roosters.
- Plaats nooit gerechten direct op de geëmailleerde bodem.



Grillfunctie

- U beschikt over een grill om uw vlees te bereiden of uw gerechten te gratineren.
- Vergeet de oven niet voor te verwarmen.
- Plaats uw schotel of vlees op minstens 4 cm afstand van het verwarmingselement. De voedingsmiddelen mogen het verwarmingselement in geen geval raken.
- Plaats de braadslee* met een beetje water onderin, zodat het vet of het vocht opgevangen kan worden en sluit het deurtje.
- Als u vlees bereidt, dient u de gerechten te grillen wanneer ze op de helft van het kookproces zitten (worst, varkenskotelet...).

LET OP Het is niet mogelijk om de temperatuur te regelen in de grillfunctie.



Ontdooifunctie

- Om het natuurlijke ontdooiproces van uw gerechten te versnellen.
- Plaats het rooster op het laagste niveau. Plaats de bevroren producten op een schaal. Plaats de schaal op het rooster. Sluit de oven.
- U kunt de temperatuur in de ontdooifunctie niet wijzigen (dit is automatisch afgestemd op 40°C).

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

AUTOMATISCHE MENU FUNCTIE

1 • Beschrijving van de functie “AUTOMATISCH”

Uw oven beschikt over voorgeprogrammeerde menu's: deze bepaalt automatisch de functie, de tijd en de temperatuur naar gelang het gewicht of het aantal tafelgasten dat u invoert. Hij bepaalt ook de fases van voorverwarming en eventueel de grill aan het eind van het kookproces.

Vlees/vis: programma's van 1 tot 8

De voorgeprogrammeerde menu's garanderen een snel kookproces, ideaal voor vlees en vis (van ondoorbakken tot doorbakken biefstuk, kalfsvlees, varkensvlees, lam rosé of doorbakken lam, kip, hele vissen...).

Uw oven bepaalt ook de functie, de temperatuur en de kooktijd naar gelang het gewicht van het stuk vlees/vis.

Desserts: programma's 9 tot 13

Kookprogramma's speciaal voor delicate kookprocessen (deel van een soufflé, hele soufflé, fruittaartjes, quiche, crème caramel, crème brûlée, meringue...) zijn erg fijn afgesteld (van 5 à 10°), evenals een homogene diffusie van de temperatuur. Uw oven bepaalt de functie, de temperatuur en de kooktijd afhankelijk van het aantal tafelgasten.

Broodfunctie (rijzen/bereiding/bakken): programma's 14 tot 16

3 afgestelde kookprogramma's:

- **Rijzen:** menu ontworpen voor het laten rijzen van deeg.
 - **Brood:** menu die de verschillende fases van rijzen, rusten en bakken voor brood combineert.
 - **Brioche:** menu die de verschillende fases van rijzen, rusten en bakken voor brioches combineert.
- Uw oven gaat de functie, de temperatuur en de kooktijd bepalen naar gelang het gewicht van het gerecht.

Bereiding op een lage temperatuur (tussen 80 en 120°C): programma's 17 tot 22

Deze programma's zijn speciaal aan te raden voor vlees en visfilets waarmee een zacht en romig resultaat bereikt wordt, waarbij de smaak en sappigheid behouden wordt. Dit geldt voor de lange kookprocessen – tussen 2,5 uur en 4 uur in het algemeen tot 7 uur voor het lamprogramma. Uw oven gaat de functie, de temperatuur en de kooktijd bepalen afhankelijk van het gewicht van het stuk vlees/vis. Alhoewel de kookprocessen op lage temperatuur langer duren, verbruiken ze minder energie dan de traditionele kooksessies.

Sudder/stoven: programma 23*

Het menu Sudderden hoort bij het gebruik van het accessoire stoofpan 3-in-1 zonder het stoommandje. Hiermee kunt u stoofgerechten, braadgerechten, tajines of sausgerechten – rundvlees met wortelen, boeuf bourguignon, pot au feu, etc. bereiden. Uw oven gaat de functie, de temperatuur en de kooktijd bepalen naar gelang het gewicht van het gerecht. Het gebruik van ieder ander kookaccessoire kan betekenen dat de bereidingstijd handmatig aangepast dient te worden.

Stomen: programma's 24 tot 28*

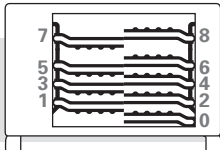
De menu's Stomen horen bij het gebruik van het accessoire stoofpan stomen 3-in-1 voor traditionele stoombereidingen (bijvoorbeeld: vis, grove of fijne groenten/zetmeelrijk voedsel, maar ook fruit, wit vlees...), waarbij de smaak en voedingskwaliteiten bewaard worden.

U hoeft alleen maar water in de schaal te doen, hoogstens tot het aangeduide maximumniveau, de te stomen ingrediënten in het stoommandje te plaatsen en één van de 5 aangepaste kookmenu's te selecteren.

*afhankelijk van het model

2 • Gebruik van de functie “AUTOMATISCHE MENU'S”

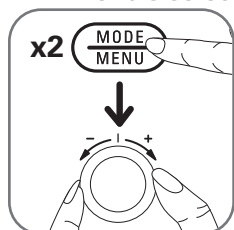
2.1 • Lijst van menu's

Instellen gewicht/aantal personen/bruining						
Vlees/vis	Menu 1	Gewicht (kg)	Ondoorbakken biefstuk	4		
	Menu 2	Gewicht (kg)	Doorbakken biefstuk	4		
	Menu 3	Gewicht (kg)	Kalfsvlees	4		
	Menu 4	Gewicht (kg)	Rundvlees	4		
	Menu 5	Gewicht (kg)	Kip	2		
	Menu 6	Gewicht (kg)	Lam rosé	2		
	Menu 7	Gewicht (kg)	Doorbakken lam	2		
	Menu 8	Gewicht (kg)	Hele vis	4		
Desserts	Menu 9	Aantal personen (p)	Deel van een soufflé	1		
	Menu 10	Aantal personen (p)	Hele soufflé	1		
	Menu 11	Aantal personen (p)	Fruittaartjes/quiche	1		
	Menu 12	-	Crème caramel/brûlée	3		
	Menu 13	Bruining (d)	Meringue	1		
Brood	Menu 14	-	Bereiding/brood rijzen	1		
	Menu 15	Gewicht (kg)	Brood	1		
	Menu 16	Gewicht (kg)	Brioche	1		
Lage temperatuur	Menu 17	Gewicht (kg)	Lage temperatuur – ondoorbakken biefstuk	4		
	Menu 18	Gewicht (kg)	Lage temperatuur – doorbakken biefstuk	4		
	Menu 19	Gewicht (kg)	Lage temperatuur – kalf	4		
	Menu 20	Gewicht (kg)	Lage temperatuur – varken	4		
	Menu 21	Gewicht (kg)	Lage temperatuur – visfilets	5		
	Menu 22	-	Lam 7 uur	2		
	Menu 23	-	Stoofpan	0		
Stomen*	Menu 24	Gewicht (kg)	Stomen: dikke groentes ⁽¹⁾ /zetmeelrijk voedsel	0		
	Menu 25	Gewicht (kg)	Stomen: fijne groentes ⁽²⁾	0		
	Menu 26	Gewicht (kg)	Stomen: visfilets	0		
	Menu 27	Gewicht (kg)	Stomen: kipfilets	0		
	Menu 28	Gewicht (kg)	Stomen: fruit	0		

⁽¹⁾ aardappelen - peren - bonen - kleine artisjokken...

⁽²⁾ broccoli - bloemkool - courgettes - wortelen...

2.2 • Menu's selecteren

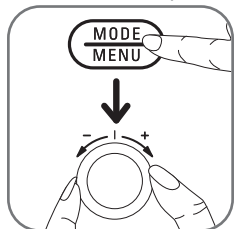


Druk 2 keer achter elkaar op de toets om van de handmatige functie over te gaan naar de automatische functie. Het digitale display geeft MENU aan en 01 knippert. Kies het gewenste menu m.b.v. de draaiknop (1e).

Bevestig uw keuze door 1 keer op de knop te drukken.

Als u terug wilt gaan naar de handmatige functie, druk dan 2 keer achter elkaar op de knop.

2.3 • Gewicht/aantal personen selecteren/indicatie voor bruinen ('doreren')



Stel nu het gewicht, het aantal personen of de intensiteit van het bruinen in met de selectietoets. Bevestig uw keuze door **MODE MENU** of op de knop **START**. Als u dit bevestigd heeft, worden de tijd, de temperatuur en de bereidingsfunctie automatisch bepaald: u heeft de mogelijkheid om handmatig de voorgeprogrammeerde kooktijd te wijzigen. Druk hiervoor op de knop **+**, bepaal uw keuze m.b.v. de knop **(1e)**. Bevestig door nogmaals op de toets **+** te drukken. Druk op **START**. De oven start.

Door te drukken op de knop **STOP**, kunt u op elk moment :

- **het kookproces stoppen** door kort te drukken.
- **het kookproces pauzeren/in stand-by zetten** door lang te drukken.

BELANGRIJK In het geval van menu 13 (meringues) heeft u de keuze uit 3 bruiningsgraden: wit "1D", goud "2D" of licht bruin "3D".

OPMERKINGEN Bepaalde menu's zijn voorgeprogrammeerd, ongeacht het aantal tafelgasten (menu's 12, 14, 22 en 23). U kunt echter nog de kooktijd wijzigen. De kooktijden kunnen variëren naar gelang de grootte, de dikte, de versheid en de oorspronkelijke temperatuur van het te bereiden eten. Door de voorgeprogrammeerde menu's te gebruiken, heeft u de mogelijkheid om de kooktijden te veranderen. Ze kunnen verlengd of verkort worden naar gelang uw keuze.

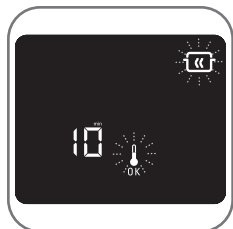
BELANGRIJK Wat automatische bereidingen van vlees en in het bijzonder rundvlees betreft, gaat het om verlengde stukken (de lengte is groter dan de diameter). Dus als uw stuk erg dik is, is het nodig om de vooraf ingestelde kooktijd een beetje te verhogen.

COMFORTFUNCTIE

1 • Automatische warmhoudfunctie



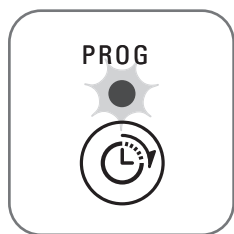
Uw oven beschikt over een functie om aan het eind van de bereiding het eten te blijven verwarmen: uw eten zal automatisch op eett temperatuur blijven, zonder te gaan bereiden. Dit alles tot 10 uur lang. Om de functie automatische warmhoudfunctie te activeren/uit te schakelen, drukt u op de knop **KE**. Deze functie kan geactiveerd/uitgeschakeld worden voor of tijdens de bereiding. Het groene lampje gaat branden en geeft aan dat de functie actief is.



De aanwijzing **KE** gaat knipperen op het display tijdens het kookproces en wordt constant gedurende de automatische warmhoudfunctie. Het is mogelijk om de functie warmhoudfunctie zonder voorafgaand kookproces te gebruiken (bijvoorbeeld om borden op te warmen), druk in dit geval op de knop **KE** wanneer de oven op stand-by staat.

LET OP Tijdens een verlengde automatische warmhoudfunctie kunnen bepaalde gerechten erg uitdrogen.

2 • Start – kookprocessen wijzigen ⌚



Met behulp van deze functie kunt u ervoor kiezen om het kookproces een uur voor de eigenlijke eindtijd te laten stoppen.

Nadat u uw instellingen heeft ingevoerd (functie, temperatuur...), drukt u op de knop ⌚. Het lampje boven de knop brandt, de aanwijzing ⌚ verschijnt bovenin het display die de eindtijd van het kookproces aangeeft. Bepaal het tijdstip waarop u wilt dat het kookproces eindigt m.b.v. de draaiknop. Voorbeeld: stel 20:00 in als u wilt dat het kookproces stopt om 20:00. Druk vervolgens op **START** om uw programmering te bevestigen. De oven gaat in stand-by, de aanwijzing ⌚ knippert op het display om aan te geven dat een wijziging is doorgevoerd.

NL



Opmerking bij deze functie:

- U kunt het eind van het kookproces voor max. 24 uur wijzigen.
- Als de oven een gewijzigde eindstand heeft:

- als u uw instellingen of het tijdstip van het eind van het kookproces wilt raadplegen, druk dan op de knop **MODE MENU** de oven geeft uw wijzigingen gedurende 5 seconden aan.
- als u uw instellingen of de eindtijd wilt wijzigen, druk dan op de knop **STOP**. Wijzig uw instellingen. U moet op de knop ⌚ drukken en de eindtijd van het kookproces opnieuw bepalen. Bevestig met **START**.

3 • Onafhankelijke timer ⌚



U kunt de onafhankelijke timer van uw oven gebruiken. Deze functie is erg gemakkelijk om de kookprocessen van pasta's, rijst, en eieren te controleren.

Door kort te drukken op de tijdknop ⌚ verschijnt de aanwijzing ⌚ op het display en 0 min : 00 sec op de plek "kooktijd" op het display. We stellen de tijd in door te draaien aan de draaiknop (1e) en we stellen de aftelling in door te drukken op de knop **START**. Op het eind van de aftelling piept de oven gedurende 3 seconden. De aanwijzing ⌚ verschijnt.

Kort drukken op **STOP** pauzeert de aftelling. Lang drukken stopt de onafhankelijke timer.

4 • Kinderbeveiliging



Deze functie is een aanvullende beveiliging om te voorkomen dat kinderen de oven aanraken en/of bedienen. In de stand-by houdt de kinderbeveiliging de oven in stand-by zelfs wanneer de toetsen ingedrukt zijn of de draaiknop gedraaid is. Als de functie geactiveerd is tijdens de bereiding, kunt u geen instellingen wijzigen: om veiligheidsredenen behoudt alleen de toets **STOP** zijn functie om het kookproces te stoppen.

Druk gedurende 5 seconden op de verlichtingstoets ⌚ om de functie te activeren en te deactiveren, totdat de oven piept: de aanwijzing "SECU" verschijnt op het display. Als de functie actief is, verschijnt "SECU" op het display om u elke keer te herinneren dat de afgesloten knop ingedrukt is.

5 • Binnenverlichting

Om het uit de oven halen van uw gerechten en het schoonmaken van uw oven te vergemakkelijken. U kunt het lampje van de oven aandoen en uitdoen door te drukken op de knop .

Om het lampje te doven, drukt u nogmaals op de knop .

Indien u dit vergeten bent, gaat de lamp na 15 minuten automatisch uit.

6 • Accessoire stoofpan stomen 3-in-1*

Met dit accessoire kunt u de oven gebruiken voor:

- traditionele kookprocessen (grillen, braden...) in de metalen braadslee met anti-aanbaklaag kunt bereiden.
- Stoombereidingen van groenten, fruit, vis en vlees in de schaal met het stoommandje met anti-aanbaklaag en het glazen deksel, behorend bij stoommenu's 24 tot 28*.

6.1 • Gebruik van schotels in de traditionele functie

Plaats uw voedingsmiddelen in de metalen braadslee met anti-aanbaklaag.

Plaats een rooster op het gewenste niveau in de oven.

Plaats de schotel op het rooster.

Selecteer de functie of het bijbehorende menu.

AANBEVELINGEN

- Voor de bereiding van sappig vlees, raden wij aan om uw gerecht te bedekken met aluminiumfolie, wat verdamping voorkomt.
- Plaats de schotel niet op de bovenste behuizing van de oven, noch op het glas van de deur.
- Plaats het gerecht nooit direct op de vloer van de oven.

 **Gebruik het glazen deksel van het accessoire stoofpan 3-in-1 nooit voor traditionele kookprocessen.**

6.2 • Gebruik van schalen gedurende de sudderfunctie*

Plaats uw voedingsmiddelen in de metalen braadslee met anti-aanbaklaag.

Bedek het met het glazen deksel.

Plaats een rooster op het gewenste niveau in de oven.

Plaats de schaal in het midden van de oven en sluit het deurtje.

Selecteer het menu 23 en geef het gewicht van uw gerecht aan.

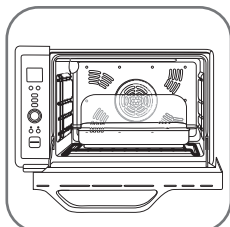
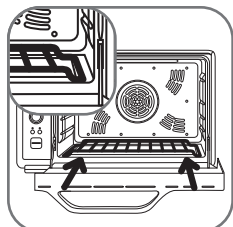
6.3 • Gebruik van de stoomschaal in de stoomfunctie*

Giet water op kamertemperatuur in de schaal tot het **MAX** (600 ml) aangegeven niveau.

Plaats het stoommandje in de schaal.

Plaats de voedingsmiddelen.

Bedek het met het glazen deksel.

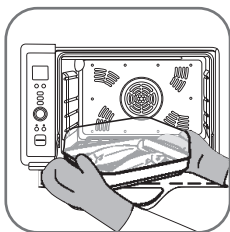
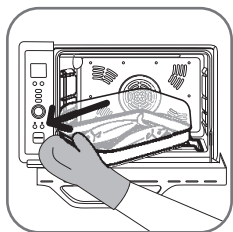


Plaats het rooster direct op de bodem van de oven.

Plaats de schaal in het midden van de oven en sluit het deurtje.

Selecteer het gewenste stoommenu (menu 24 tot 28) en geef het gewicht van het gerecht aan.

*afhankelijk van het model



6.4 • Aan het einde van het kookproces

Draai de schaal 45° om bij een handgreep aan de zijkant te komen en trek de schaal met één hand op het rooster totdat u toegang heeft tot de tweede handgreep.

NL

AANBEVELINGEN

- Plaats niet meer dan 2,5 kg aan voedingsmiddelen in het stoommandje.
- Plaats de schaal goed in het midden om het proces zo effectief mogelijk te laten verlopen.
- Gebruik het stoommandje niet anders dan hierboven beschreven (direct op de grond, zonder schaal, zonder deksel, zonder water).
- De stoommenu's vergen specifieke warmhoudfuncties- en temperatuurfuncties. Gebruik het accessoire stoofpan stomen 3-in-1 niet voor andere stoombereidingen dan die van de automatische menu's: het resultaat hiervan zal tegenvallen en de schaal kan beschadigd raken.
- Plaats de schotel niet op de bovenste behuizing van de oven, noch op het glas van de deur.
- Plaats de schotel nooit direct op de vloer van de oven.
- Gebruik ovenhandschoenen om de schaal uit de oven te verwijderen.
- Het wordt sterk afgeraden de deur van de oven te openen of het deksel van het accessoire stoofpan 3-in-1 op te tillen tijdens een stoombereiding.
- Gebruik nooit alcohol bij een stoombereiding.
- Giet geen water op het glazen deksel als dit nog warm is.
- Tijdens het koken in de stoomfunctie kan er dampvorming op de ovendeur ontstaan. De damp verdwijnt in de loop van het kookproces.
- Gebruik geen metalen voorwerpen in de schaal en het stoommandje met anti-aanbaklaag.

6.5 • Onderhoud van de schotel

- De schaal en het stoommandje beschikken over een anti-aanbaklaag. Maak deze schoon met een vochtige spons en zacht schoonmaakmiddel. Gebruik geen agressieve onderhoudsmiddelen (met name bijtmiddelen op basis van natriumcarbonaat), geen schuursponsjes of schuurmiddelen.
- Het stoomdeksel is gemaakt van gehard glas: wij raden echter aan om nooit water op de glazen deksel te gieten wanneer deze nog warm is. Wacht totdat deze afgekoeld is voordat u het schoonmaakt.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

1 • Instructies

Het is aanbevolen om de oven na elk gebruik te reinigen zodat de vetdeeltjes in de oven niet verkolen.

Om het onderhoud te vergemakkelijken, beschikt uw oven over een geëmailleerde bodem die de onderste verwarmingselementen bedekken, en zijn de zijwanden bedekt met een anti-aanbaklaag en is het grillelement inklapbaar.

De deur van uw oven bestaat uit dubbel glas: dit is ontwikkeld om geen extra onderhoud te veroorzaken: u kunt echter het binnenste raam verwijderen in geval van aanslag tussen de twee ramen.

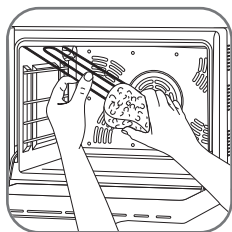
Laat geen vet in het apparaat druppelen.



Laat de oven afkoelen voor onderhoud- of schoonmaakwerkzaamheden. Druk op de knop (⊕) om de binnenkant van de oven goed te kunnen zien. De buitenkant van de oven kunt u schoonmaken m.b.v. een sponsje.

Gebruik geen onderhoudsproducten specifiek voor metaal (roestvrij staal, koper...). Maak de deur, de geëmailleerde of gelakte oppervlakken en de doorzichtige delen schoon met een vochtige spons en zacht schoonmaakmiddel.

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.

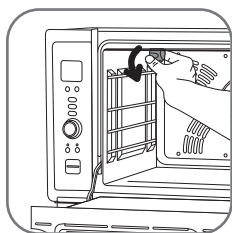
De oven is uitgerust met een gladde, geëmailleerde bodemplaat en zijwanden bekleed met een anti-aanbaklaag die beiden met een sopje kunnen worden gereinigd.

Alle accessoires dienen te worden gereinigd met water en schoonmaakmiddel.

Het rooster, de schaal* en het glazen deksel* mogen in de vaatwasser.

2 • Onderhoud

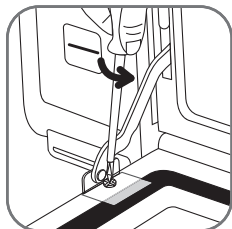
2.1 • Het binnenste lampje reinigen



Het lampje vervangen:

- ⚠ **Trek de stekker uit het stopcontact** en laat de oven afkoelen (minimaal 1 uur),
- Draai het lampafdekking een kwart tegen de wijzers van de klok in.
- Reinig het raam aan de buitenkant van de oven met water en schoonmaakmiddel. Goed afdrogen.
- Draai het lampje los en vervang het (15W - 220/230V 300°C).
- Plaats de lampafdekking terug door het een kwartslag met de wijzers van de klok mee te draaien.

2.2 • Deurtje vervangen

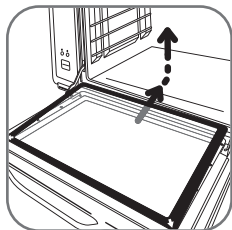


Open de deur. Controleer of deze steunt op het werkblad: indien dit niet het geval is, kunt u de oven 90° draaien.

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

Trek de twee spanbeugels eruit.

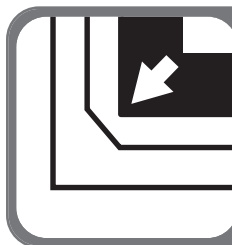
OPGELET Plaats de ruit voorzichtig. Probeer de rand van het glas nergens tegen te stoten. Als je ergens tegen stoot, kan het glas breken.



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

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

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



Plaats de binnenruit terug op zijn plaats (markeringen aan de binnenkant van de ovendeur). Let erop om de ruit goed te plaatsen: de **afgeronde hoeken moeten onderaan zijn** (naar het deurscharnier gericht). Plaats de bovenste hoeken het eerst in de gleuven (zie pijlen).

Plaats de klemmen terug.

Draai de schroeven aan zonder ze te strak te draaien.

3 • Probleemoplossing

Als u problemen ondervindt met uw oven, probeer dan de hieronder voorgestelde oplossingen.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Display is zwart.	De oven is niet aangesloten op het elektrische netwerk.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
Het lampje werkt niet.	De gloeilamp is doorgebrand.	Vervang de gloeilamp.
De oven piept ononderbroken en geeft "Err" weer.	Initialisatiefout.	Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 30 seconden en steek hem weer in.

NL

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

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.

MILIEU

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



Wees vriendelijk voor het milieu !

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

EINFÜHRUNG

1 • Die Produktserie „Gourmet“ von Rowenta

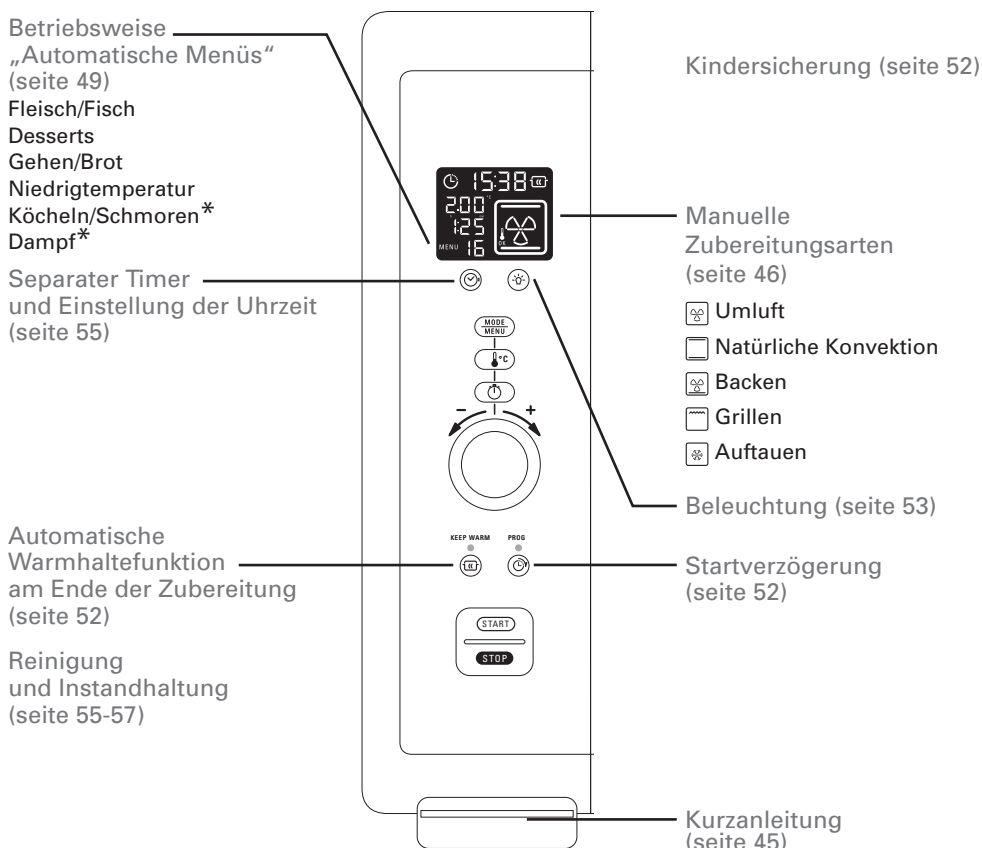
Rowenta hat eine Produktserie mit raffinierten Backöfen für Sie entwickelt, die Ihnen im Bereich der Mini-Backöfen vollkommen neuartige Zubereitungsarten ermöglichen: beispielsweise Garen bei niedriger Temperatur, Köcheln, die Betriebsweise „Brot“, um Teig schneller gehen zu lassen, Dampfgaren...

In diese Produktserie ist besonders viel Entwicklungsaufwand eingeflossen, um einen optimalen Bedienungskomfort (vereinfachtes, äußerst intuitives Bedienfeld) mit einer Spitzentechnologie und optimaler Sicherheit zu gewährleisten.

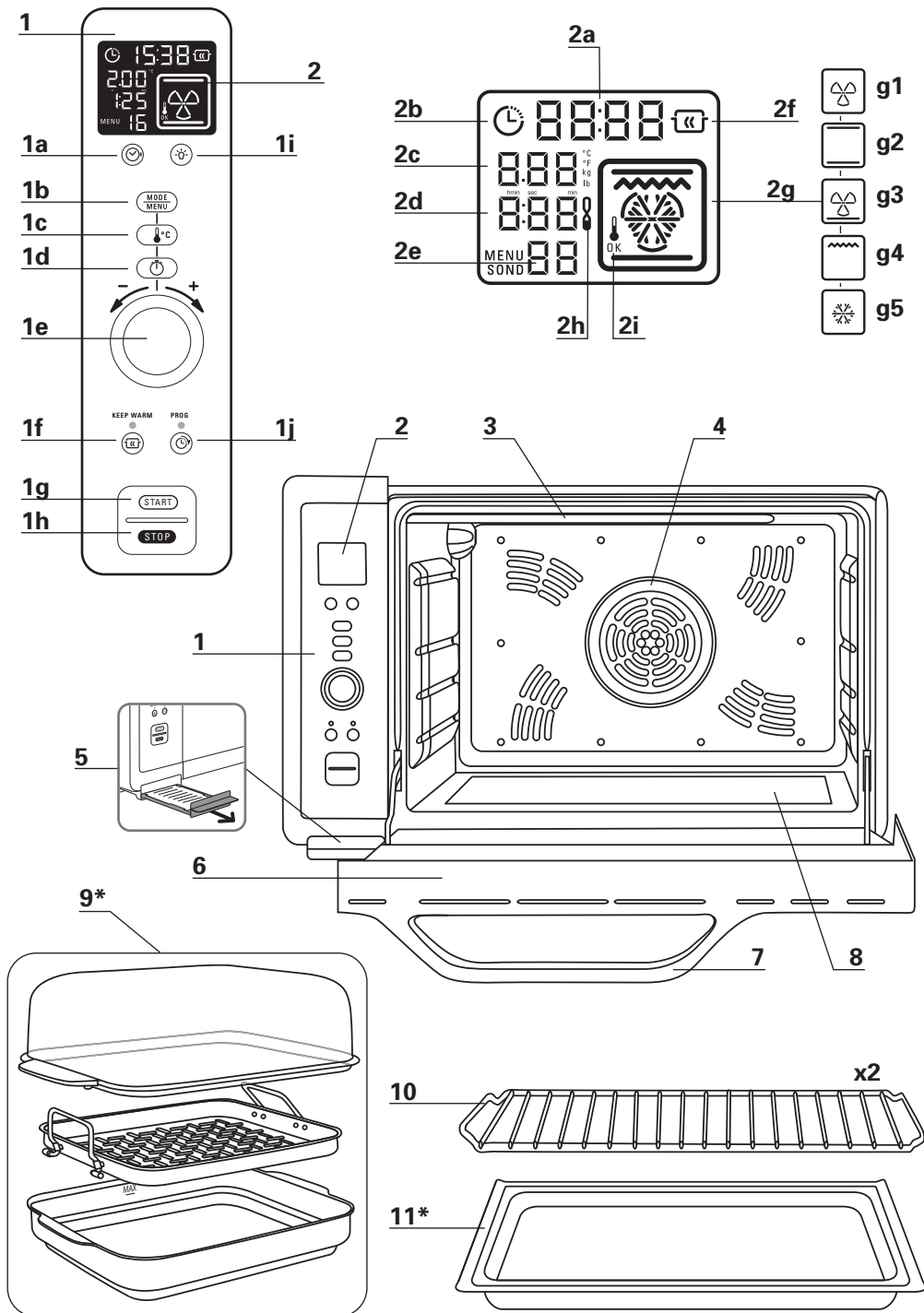
Die folgende ausführliche Anleitung soll Ihnen dabei behilflich sein, sich mit allen Funktionen der Backöfen auf einfache Weise vertraut zu machen. Sie enthält außerdem zahlreiche Zubereitungsempfehlungen, die Sie im täglichen Gebrauch verwenden können.

Lassen Sie es sich schmecken!

2 • Mein Rowenta-Backofen auf einen Blick



* Je nach Modell



BESCHREIBUNG

- 1** Bedienfeld
 - a** Einstellung der Uhr/des separaten Timers
 - b** Auswahlbetrieb manueller/automatische Menüs (vorprogrammierte Rezepte)
 - c** Auswahl der Zubereitungstemperatur
 - d** Auswahl der Zubereitungsdauer
 - e** Drehregler (Wahlschalter) zur Einstellung verschiedener Funktionen (Betriebsweise, Dauer, Temperatur)
 - f** Aktivierung der automatischen Warmhaltefunktion am Ende der Zubereitung
 - g** Bestätigung/Start der Zubereitung
 - h** Stopp/Standby
 - i** Beleuchtung ohne Betrieb
 - j** Aktivierung der Startverzögerung
- 2** Digitalanzeige
 - a** Uhrzeit
 - b** Zeitverzögerung
 - c** Temperatur
- d** Zubereitungsdauer
- e** Menüs
- f** Automatische Warmhaltefunktion
- g** Zubereitungsweise
 - 1. Umluft
 - 2. Traditioneller Ofen (Ober- und Unterhitze)
 - 3. Backen
 - 4. Grillen
 - 5. Auftauen
- h** Separater Timer
- i** Vorheizen
- 3** Abklappbarer oberer Heizwiderstand
- 4** Umluft
- 5** Aufbewahrungsfach mit Kurzanleitung
- 6** Glastür
- 7** Griff
- 8** Glatter Herdboden
- 9** 3-in-1 Dampfgarzubehör*
- 10** Rost
- 11** Auffangschale*

*Je nach Modell

ALLGEMEINE BETRIEBUNGSHINWEISE

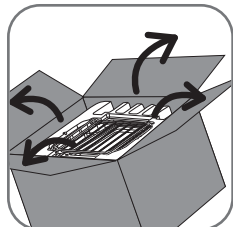
1 • Eigenschaften

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

2 • Vor der ersten Inbetriebnahme

2.1 • Auspacken

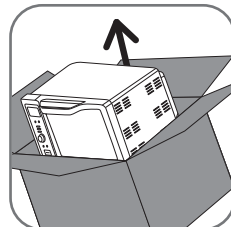
Packen Sie Ihren Backofen wie folgt aus:



Entfernen Sie das Klebeband und öffnen Sie die Verpackung



Entfernen Sie die 2 Roste, das Rezeptbuch, die Auffangschale* und die oberen Verpackungsteile und ziehen Sie das Aufbewahrungsfach für die „Schnellstartanleitung“ heraus.



Entnehmen Sie den Backofen zu zweit, ohne dabei am Griff zu ziehen.

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.

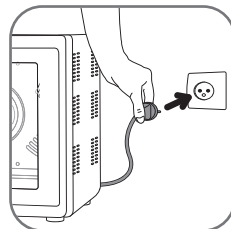
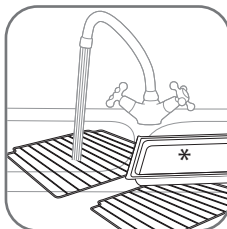
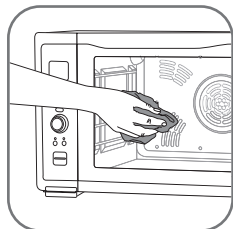
Stellen Sie Ihren Backofen auf eine stabile Oberfläche. Entfernen Sie alle Aufkleber und Schutzvorrichtungen im Innenraum und an der Außenseite Ihres Backofens*.

Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen (Dampfgarzubehör 3-in-1)*.

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

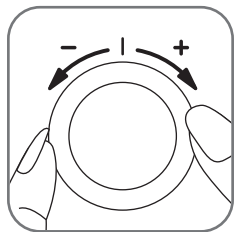
3.1 • Aufstellung



Reinigen Sie die Tür, emaillierte oder lackierte Oberflächen, die Zubehörteile und die transparenten Teile mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Gerät gut ab. Schließen Sie die Tür. Entrollen Sie das Kabel. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.

ACHTUNG Lassen Sie kein Wasser über das Bedienfeld laufen.

3.2 • Einstellung der Uhr



Nachdem der Backofen an die Stromversorgung angeschlossen ist, gibt die Digitalanzeige die Uhrzeit in der Standardeinstellung mit „00:00“ an, wobei die Stundenangabe blinkt.

Bewegen Sie den Drehknopf (1e), im Uhrzeigersinn, um die Stundenangabe vorzustellen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie auf die passende Stunde zurückzustellen.

Drücken Sie zur Bestätigung die Taste und fahren Sie mit der Einstellung der Minuten fort.

Bewegen Sie den Drehknopf (1e), im Uhrzeigersinn, um die Minutenangabe vorzustellen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie auf die passende Minute zurückzustellen.

Drücken Sie zur Bestätigung erneut die Taste : Ihre Uhr ist jetzt eingestellt.

Änderung der Uhreinstellung: Drücken Sie lange auf die Taste „Uhr“, die Digitalanzeige zeigt „00:00“ an. Stellen Sie die Uhr wie im obigen Abschnitt beschrieben ein.

3.3 • Erste leere Inbetriebnahme

Setzen Sie Ihren Backofen leer (ohne jegliches Zubehör im Inneren) in Betrieb, um jegliche Herstellungsrückstände und den Geruch nach neuem Gerät zu beseitigen.

- Drücken Sie einmal auf die Taste wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs (1e) die Zubereitungsweise „natürliche Konvektion“.
- Drücken Sie einmal auf die Taste stellen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs (1e) die Temperatur auf 240°C ein.
- Drücken Sie einmal auf die Taste stellen Sie anschließend 45 Min. ein (die Zeit wird als Stunde, Minute, 0 Std. 45) angezeigt.
- Drücken Sie die Taste , um den Backofen in Gang zu setzen.

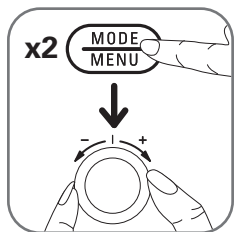
WICHTIG Eine leichte Rauchentwicklung kann auftreten. Dieses Phänomen ist vollkommen normal und lässt mit zunehmendem Betrieb schnell nach. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Fenster, so lange in Betrieb, bis keine Rauch oder Geruchsbildung mehr feststellbar ist.

3.4 • Anhalten des Backofens

Der Backofen kann vor dem Ende der eingestellten Zubereitungsdauer angehalten werden, ganz gleich welche Zubereitungsweise verwendet wird. Drücken Sie dazu die Taste .

Durch langes Drücken der Taste wird der Backofen in den Standby-Modus versetzt.

3.5 • Schnellstart



Sie haben zwei Zugriffsmöglichkeiten auf die Programmierung Ihres Backofens: Mit zweimaligem, schnellem Drücken der Taste wechseln Sie vom manuellen in den automatischen Betrieb und umgekehrt.

ERINNERUNG Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, ruft das Drücken einer Taste das letzte Programm wieder auf.

3.6 • Schnellstartanleitung



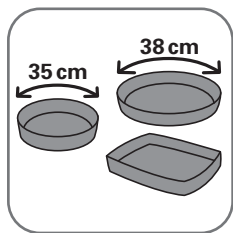
Um Ihre Schnellstartanleitung vorzubereiten:

- Entfernen Sie das Aufbewahrungsfach aus den oberen Verpackungsteilen.
- Schneiden Sie die Schnellstartanleitung in der Sprache Ihrer Wahl aus.
- Legen Sie die Schnellstartanleitung in das Aufbewahrungsfach.
- Führen Sie das Aufbewahrungsfach unter dem Bedienfeld (5) ein:
 - Auf der Vorderseite finden Sie eine Anleitung für die manuelle Betriebsweise.
 - Auf der Rückseite finden Sie eine Anleitung für die Betriebsweise „Automatische Menüs“ sowie eine Liste aller Programme.

DE

4 • Empfehlungen und Allgemeines

4.1 • Das Garzubehör



Bei der Auswahl Ihrer Pfannen und Backofenfesten Formen: Beachten Sie die Abmessungen des Backofeninnenraums.

Der Durchmesser einer runden Form darf 35 cm nicht überschreiten.

Der Durchmesser einer ovalen/rechteckigen Form darf 38 cm nicht überschreiten, und die Form kann diagonal hineingestellt werden.

ACHTUNG Die Glasabdeckung des Dampfgarzubehörs 3-in-1 (*) darf nicht als Kochgeschirr verwendet werden.

4.2 • Die Zubereitungsdauer

Die Zubereitungsdauer kann zwischen einer Minute und acht Stunden betragen.

Aus Sicherheitsgründen sollte der Grillmodus nicht für mehr als 1,5 Stunden verwendet werden.

4.3 • Drehknopf zur Einstellung von Funktionen (Wählschalter)

Dieser Schalter kann in beide Richtungen gedreht werden. Dies erleichtert die Auswahl der automatischen Menüs, der Zubereitungsweise oder der Einstellungen (Gewicht, Temperatur, Timer).

Der Wählschalter ermöglicht zudem die Einstellung des Gewichts bei automatischen Rezepten (siehe Abschnitt „2.3 • Auswahl Gewicht/Anzahl der Personen“).

4.4 • Innenbeleuchtung & akustisches Signal

- Während der Zubereitung oder des Auftauens ist die Innenbeleuchtung eingeschaltet. Die verbleibende Zubereitungsdauer wird auf dem Display angezeigt. Der Zähler zeigt die ablaufenden Minuten an.
- Das Ende der Zubereitungszeit wird durch ein akustisches Signal angezeigt. Die Innenbeleuchtung erlischt nach zehn Minuten und der Betrieb des Backofens hört automatisch auf.
- Falls Sie die Warmhaltefunktion gewählt haben, bleiben der Backofen und die Beleuchtung bis zum Ende dieses Zyklus eingeschaltet.

4.5 • Nicht zugelassene Bedienung

Bei einem Stromausfall gehen alle einprogrammierten Daten verloren.

Falls eine Anomalie im Betrieb oder in der Anzeige Ihres Backofens vorliegt, stecken Sie das Gerät mindestens 40 Sekunden lang aus, bevor Sie es erneut einstecken.

Zubereitungstemperatur: Im Grillmodus, im Warmhaltebetrieb, im automatischen Betrieb und beim Auftauen kann die Temperatur nicht eingestellt werden.

FUNKTIONEN IHRES BACKOFENS

Ihr elektrischer Backofen „Gourmet“ bietet zwei Programmierweisen, um Ihnen die alltägliche Zubereitung von Mahlzeiten zu erleichtern: den MANUELLEN Betrieb und den Betrieb mit AUTOMATISCHEN MENÜS.

- **Im manuellen Betrieb** wählen Sie Ihre Zubereitungsweise (fünf mögliche Zubereitungsweisen), sowie die Dauer und Temperatur selbst aus.
- **Beim Betrieb mit automatischen Menüs** können Sie zwischen 28 vorprogrammierten Rezepten* wählen, die entwickelt wurden, um Sie bei der Zubereitung komplizierter Gerichte zu unterstützen: Die Einstellung des Gewichts oder der Anzahl der Personen ist ausreichend. Ihr Backofen „Gourmet“ schlägt Ihnen die Zubereitungsweise, -dauer und -temperatur vor. Sie können die Zubereitungsdauer nach Ihrem Geschmack auch selbst anpassen.

Ihr Backofen „Gourmet“ erleichtert Ihnen das alltägliche Leben zudem dank seiner eingebauten Komfortfunktionen:

- Automatische Warmhaltefunktion bis zehn Stunden nach der Zubereitung 
- Schalter zur Programmierung einer Startverzögerung 
- Kindersicherungsmodus SECU
- Separater Timer 

MANUELLER BETRIEB

1 • Beschreibung der MANUELLEN Betriebsweise



Umluft: Die Hitze wird erzeugt und anschließend mithilfe eines Ventilators auf der Rückseite des Backofens verteilt. Dies gewährleistet eine außergewöhnlich gleichmäßige Zubereitung im gesamten Innenraum des Backofens. Diese Zubereitungsweise ist ideal für das gleichzeitige Garen mehrerer Gerichte oder auch zum Garen großer Stücke, denn die Verteilung der heißen Luft ermöglicht das gleichmäßige Garen dieser Lebensmittel.



Natürliche Konvektion (oder traditionelle Backofenzubereitung): 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.



Backen: Diese besondere Funktion verbindet die Umluft, den Ventilator auf der Rückseite des Backofens und den unteren Heizwiderstand, was eine gleichmäßige Zubereitung und zugleich die Knusprigkeit Ihrer Backwaren gewährleistet. Die Funktion eignet sich besonders gut für pikante oder süße Kuchen.



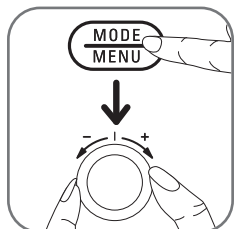
Grill (oberer Heizwiderstand): Die Hitze wird durch den oberen Heizwiderstand des Backofens erzeugt: Diese Funktion ermöglicht das Grillen, aber auch das Gratinieren Ihrer Gerichte.



Auftauen: Diese Funktion nutzt den Ventilator auf der Rückseite des Backofens, um das Auftauen von Zutaten in Ihrem Backofen ohne jedes Risiko zu beschleunigen, dass sie gegart werden. Die Temperatur ist festgelegt (sie kann nicht eingestellt werden).

2 • Bedienung in der MANUELLEN Betriebsweise

2.1 • Auswahl der Zubereitungsweisen

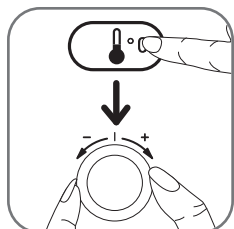


Sie können eine Zubereitungsweise auswählen, indem Sie auf die Taste **MODE MENU** drücken. Wählen Sie die Zubereitungsdauer mithilfe des Drehknopfs (1e) aus.



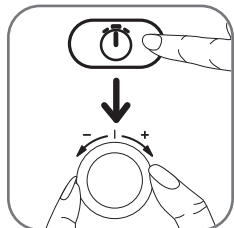
DE

2.2 • Auswahl der Temperatur



Drücken Sie die Taste **TEMP**. Stellen Sie die Temperatur mithilfe des Wählschalters ein, bis Sie die gewünschte Temperatur zwischen 80°C und 240°C erreicht haben.

2.3 • Auswahl der Zubereitungsdauer



Drücken Sie die Taste **TIME**. Stellen Sie die Zubereitungsdauer ein, indem Sie den Auswahlsschalter drehen, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Die Digitalanzeige gibt die Zeit in Stunden/Minuten an (Bsp.: 0:45). Drücken Sie die Taste **START**, falls die Zubereitung sofort beginnen soll.

BITTE BEACHTEN Falls 30 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, wechselt der Backofen in den Standby-Modus.

Sie können die programmierten Einstellungen jederzeit durch Drücken einer der Tasten **TEMP**, **TIME** oder **MODE MENU** korrigieren. Durch langes Drücken der Taste **STOP** wechselt Ihr Backofen in den Standby-Modus, das Programm bleibt jedoch im Speicher.

2.4 • Zubereitung

Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste **START**. Der Backofen setzt sich in Betrieb. Die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

Das Symbol blinkt im Display, solange der Backofen vorgeheizt wird. Es wird dauerhaft angezeigt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird und leuchtet bis zum Ende des Garvorgangs. Die Zählung erfolgt rückwärts nach Minuten.

Am Ende der einprogrammierten Zeit gibt ein akustisches Signal das Ende der Zubereitungszeit an. Der Backofen wird nicht weiter geheizt. Die Innenbeleuchtung schaltet sich nach zehn Minuten aus.

2.5 • Anhalten des Betriebs

Der Backofen kann vor dem Ende der eingestellten Zubereitungsdauer angehalten werden, ganz gleich welche Zubereitungsweise verwendet wird. Drücken Sie dazu die Taste **STOP**:

- Durch kurzes Drücken **halten** Sie die Zubereitung **an**.
- Durch langes Drücken wechseln Sie in den **Standby-Modus**.

BEDIENUNGSHINWEISE



Umluftbetrieb

- Falls Sie zwei Roste verwenden möchten, sollten Sie ausreichend Platz zwischen den Gerichten lassen, damit die Hitze zirkulieren kann und gleichmäßiges Garen ermöglicht werden kann.
- Schieben Sie die Roste ganz nach hinten und stellen Sie Ihre Gerichte in die Mitte der Roste.
- Stellen Sie niemals Gerichte direkt auf den glatten Emailleboden.



Grillbetrieb

- Zum Grillen Ihres Fleisches und zum Gratinieren Ihrer Gerichte steht Ihnen ein Grill zur Verfügung.
- Vergessen Sie nicht, den Backofen vorzuheizen.
- Stellen Sie Ihr Gericht oder das Fleisch auf den Rost, aber mindestens 4 cm vom Heizelement des Backofens entfernt. Die Zutaten dürfen das Heizelement keinesfalls berühren.
- Schieben Sie Auffangschale* mit ein wenig Wasser in eine niedrigere Schiene, damit es Fett oder Garflüssigkeiten auffangen kann, und schließen Sie die Tür.
- Falls Sie Fleisch grillen, müssen Sie die Fleischstücke während der Zubereitung umdrehen (Würstchen, Schweinekoteletts...).

ERINNERUNG Im Grillmodus ist es nicht möglich, die Temperatur einzustellen.



Auftaubetrieb

- Zur Beschleunigung des natürlichen Auftauens Ihrer Lebensmittel.
- Schieben Sie den Rost in die unterste Schiene. Legen Sie die gefrorenen Lebensmittel in eine Backofenfeste Form. Stellen Sie die Form auf den Rost. Schließen Sie den Backofen.
- Im Auftaumodus kann die Temperatur nicht eingestellt werden (sie ist automatisch auf 40°C eingestellt).

WICHTIG Bei bestimmten Garvorgängen kann Dampf an der Tür austreten, dies ist völlig normal.

BETRIEBSWEISE „AUTOMATISCHE MENÜS“

1 • Beschreibung der Betriebsweise „AUTOMATISCHE MENÜS“

Ihr Backofen verfügt über vorprogrammierte Menüs: Er bestimmt in Abhängigkeit des von Ihnen angegebenen Gewichts und der Anzahl der Personen automatisch die Zubereitungsweise, -dauer und -temperatur. Er stellt zudem Vorheizphasen und gegebenenfalls Grillphasen am Ende der Zubereitung ein.

Fleisch/Fisch: Programme 1-8

Vorprogrammierte Menüs für ein schnelles Zubereitungsergebnis, ideal für Fleisch und Fisch geeignet (blutiges oder durchgebratenes Rindfleisch, Kalbs- und Schweinebraten, rosa gebratenes oder durchgebratenes Lamm, Huhn, ganze Fische...).

Ihr Backofen bestimmt die Zubereitungsweise, -temperatur und -dauer je nach Gewicht des Stücks Fleisch/Fisch.

Desserts: Programme 9-13

Programme, die sich für sanfte Zubereitungsweisen eignen (Soufflé in Einzelportionen oder als Ganzes, Fruchtekuchen, Quiches, Karamellpudding, Baisers...) und über feine Einstellmöglichkeiten (von 5 bis 10°C) und eine gleichmäßige Temperaturverteilung verfügen.

Ihr Backofen bestimmt die Zubereitungsweise, -temperatur und -dauer je nach Anzahl der Personen.

Brotmodus (Gehen/Dämpfen/Backen): Programme 14-16

Drei dedizierte Zubereitungsprogramme:

- **Gehen:** Menü, das ausschließlich dazu bestimmt ist, Teig zum Gehen zu bringen
- **Brot:** Menü, das die verschiedenen Zubereitungsphasen des Gehens, Ruhens und Backens von Brot kombiniert
- **Brioche:** Menü, das die verschiedenen Zubereitungsphasen des Gehens, Ruhens und Backens von Brioche kombiniert

Ihr Backofen bestimmt die Zubereitungsweise, -temperatur und -dauer je nach dem Gewicht Ihrer Backwaren.

Garen bei niedriger Temperatur (zwischen 80 und 120°C): Programme 17-22

Diese Programme sind besonders für Fleisch und Fischfilets zu empfehlen und erleichtern Ihnen die Zubereitung durch und durch zarter und weicher Gerichte, wobei der ganze Geschmack und die Saftigkeit des Fleisches oder Fisches erhalten bleiben. Die Garzeiten sind lang – im Allgemeinen zwischen 2,5 und 4 Stunden und bis zu 7 Stunden für das Programm „Lamm in 7 Stunden“.

Ihr Backofen bestimmt die Zubereitungsweise, -temperatur und -dauer je nach Gewicht des Stücks Fleisch/Fisch.

Trotz der langen Zubereitungsdauer wird bei den Garvorgängen mit niedriger Temperatur weniger Energie verbraucht als bei der traditionellen Zubereitung.

Köcheln/Schmoren: Programm 23*

Das Köchel-/Schmormenü ist für eine Verwendung des Dampfgarzubehörs 3-in-1, jedoch ohne Dampfeinsatz bestimmt. Sie können damit geschmorte, im eigenen Fett gegarte Gerichte, Tajines oder Gerichte mit Sauce – Rind mit Karotten, Bœuf Bourguignon, Eintöpfe, ... zubereiten.

Ihr Backofen bestimmt die Zubereitungsweise, -temperatur und -dauer je nach dem Gewicht des Gerichts. Die Benutzung einer anderen Küche-Apparatur bedeutet, dass Sie die Kochezeit mit Hande einsetzen müssen.

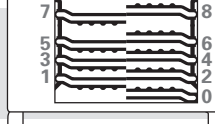
Dampfgaren: Programme 24 bis 28*

Die Dampfgarmenüs sind für eine Verwendung des Dampfgarzubehörs 3-in-1 bestimmt, das für traditionelle Dampfgargerichte geeignet ist, (beispielsweise: Fische, sämiges oder weichschaliges/stärkehaltiges Gemüse, aber auch Früchte, weißes Fleisch...), bei denen auf diese Weise der Geschmack und die Nährwerte erhalten bleiben. Sie brauchen nur Wasser in die Pfanne zu geben, wobei jedoch auf den mit MAX angegebenen Höchstfüllstand zu achten ist, dann geben Sie die zu garenden Zutaten in den Dampfeinsatz und wählen eines der 5 geeigneten Zubereitungsmenüs aus.

DE

2 • Bedienung in der Betriebsweise „AUTOMATISCHE MENÜS“

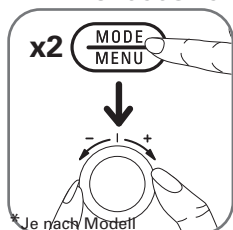
2.1 • Menüliste

Einstellungen Gewicht/ Personenzahl/ Bräunen				
Fleisch/	Menü 1	Gewicht (kg)	Rind, blutig	4
Fisch	Menü 2	Gewicht (kg)	Rind, durchgebraten	4
	Menü 3	Gewicht (kg)	Kalbsbraten	4
	Menü 4	Gewicht (kg)	Schweinebraten	4
	Menü 5	Gewicht (kg)	Huhn	2
	Menü 6	Gewicht (kg)	Lamm, rosa gebraten	2
	Menü 7	Gewicht (kg)	Lamm, durchgebraten	2
	Menü 8	Gewicht (kg)	ganzer Fisch	4
Desserts	Menü 9	Personenanzahl (P)	Soufflé in Einzelpportionen	1
	Menü 10	Personenanzahl (P)	Soufflé als Ganzes	1
	Menü 11	Personenanzahl (P)	Früchtekuchen/Quiches	1
	Menü 12	-	Karamellpudding/Crème brûlée	3
	Menü 13	Bräunen (d)	Baiser	1
Brot	Menü 14	-	Dämpfen/Brot geht	1
	Menü 15	Gewicht (kg)	Brot	1
	Menü 16	Gewicht (kg)	Brioche	1
Niedrigtemperatur	Menü 17	Gewicht (kg)	Niedrigtemperatur – Rind, blutig	4
	Menü 18	Gewicht (kg)	Niedrigtemperatur – Rind, durchgebraten	4
	Menü 19	Gewicht (kg)	Niedrigtemperatur - Kalb	4
	Menü 20	Gewicht (kg)	Niedrigtemperatur - Schwein	4
	Menü 21	Gewicht (kg)	Niedrigtemperatur - Fischfilets	5
	Menü 22	-	Lamm in 7 Stunden	2
Köcheln*	Menü 23	-	Zubereitung im Gartopf	0
Dampfgaren*	Menü 24	Gewicht (kg)	Dampfgaren: sämige/stärkehaltige Gemüse ⁽¹⁾	0
	Menü 25	Gewicht (kg)	Dampfgaren: zerbrechliche Gemüse ⁽²⁾	0
	Menü 26	Gewicht (kg)	Dampfgaren: Fischfilets	0
	Menü 27	Gewicht (kg)	Dampfgaren: Geflügelfilets	0
	Menü 28	Gewicht (kg)	Dampfgaren: Früchte	0

⁽¹⁾ Kartoffeln - Lauch - Bohnen – kleine Artischocken...

⁽²⁾ Brokkoli - Blumenkohl - Zucchini - Karotten...

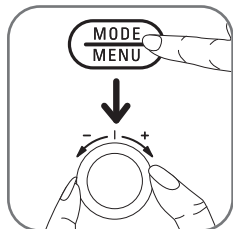
2.2 • Menüauswahl



Drücken Sie 2 Mal hintereinander die Taste , um vom manuellen Betrieb in den Modus der automatischen Menüs zu wechseln. Die Digitalanzeige zeigt MENÜ und eine blinkende 01 an. Wählen Sie das gewünschte Menü mithilfe des Drehknopfs (1e) aus.

Bestätigen Sie Ihre Auswahl, indem Sie ein Mal auf  drücken. Falls Sie zum manuellen Betrieb zurückkehren möchten, drücken Sie zwei Mal nacheinander die Taste .

2.3 • Auswahl des Gewichts/der Anzahl von Personen/Bräunungsindex



Stellen Sie nun das Gewicht oder die Anzahl der Personen oder den Bräunungsindex mit Hilfe des Wahlschalters ein und bestätigen Sie, mit Taste **MODE MENU** oder der Taste **START**.

Nach der Bestätigung werden die Zubereitungsweise, -dauer und -temperatur automatisch bestimmt: Sie können die vorprogrammierte Zubereitungszeit jedoch manuell ändern. Dazu drücken Sie die Taste **1e**, und geben Ihre Wahl mithilfe des Wahlschalters (1e) ein. Bestätigen Sie durch erneutes Drücken der Taste **1e**. Dann drücken Sie **START**. Der Backofen setzt sich in Betrieb.

DE

Mithilfe der Taste **STOP** können Sie jederzeit:

- die Zubereitung durch kurzes Drücken **anhalten**,
- durch langes Drücken eine **Betriebspause** machen/in den **Standby-Modus** wechseln.

WICHTIG Bei Menü 13 (Baiser) haben Sie die Wahl zwischen drei Bräunungsmöglichkeiten: weiß „1D“, golden „2D“ oder bernstein „3D“.

ANMERKUNGEN Bestimmte Menüs verfügen ungeachtet der Anzahl der Personen über Voreinstellungen (Menüs 12, 14, 22, 23). Sie können daher die Zubereitungszeit ganz nach Ihrem Geschmack einstellen. Die Zubereitungszeit kann je nach Größe, Dicke, Frische und Ausgangstemperatur der zu garenden Lebensmittel variieren. Auch bei den vorprogrammierten Menüs haben Sie Freiraum zur Anpassung der Zubereitungszeit. Je nach Ihrem Geschmack können Sie sie erhöhen oder verringern.

WICHTIG Was die automatischen Menüs für Fleisch und insbesondere für Rindfleisch betrifft, handelt es sich dabei um Längsstücke (d.h. die Stücke sind länger als dick). Falls Ihr Fleischstück sehr dick ist, müssen Sie die empfohlene Zubereitungszeit infolgedessen leicht verlängern.

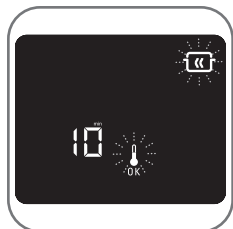
KOMFORTBETRIEB

1 • Automatische Warmhaltefunktion **1e**



Ihr Backofen verfügt über eine Warmhaltefunktion am Ende der Zubereitung: Ihr Gericht wird automatisch auf Esstemperatur warmgehalten, ohne weiter gegart zu werden, und dies für bis zu zehn Stunden.

Sie können die Warmhaltefunktion aktivieren/deaktivieren, indem Sie die Taste **1e** drücken. Die Funktion kann vor oder während der Zubereitung aktiviert/deaktiviert werden. Das grüne Kontrolllicht leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiv ist.



Darüber hinaus fängt das Symbol **1e** auf dem Display während der Zubereitungsphase an zu blinken und leuchtet dauerhaft, wenn das Gerät in die Warmhaltephase übergeht.

Sie können die Warmhaltefunktion auch ohne vorherige Zubereitung verwenden (beispielsweise um Gerichte aufzuwärmen). In diesem Fall drücken Sie die Taste **1e** wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet.

ACHTUNG Allzu langes Warmhalten kann bei bestimmten Gerichten zu übermäßiger Austrocknung führen.

2 • Startverzögerung ⌚



Mithilfe dieser Funktion können Sie eine verzögerte Zeit für das Ende der Zubereitung einprogrammieren.

Nachdem Sie Ihre Einstellungen vorgenommen haben (Zubereitungsweise, Temperatur...), drücken Sie die Taste ⌚. Das Kontrolllicht unter der Taste leuchtet auf, das Symbol ⌚ erscheint oben im Display, auf dem das vorgesehene Ende der Zubereitungszeit angezeigt wird.

Stellen Sie mithilfe des Drehknopfs die Zeit ein, zu der die Zubereitung beendet sein soll. Beispiel: Stellen Sie 20:00 ein, falls die Zubereitung um 20:00 Uhr beendet sein soll. Drücken Sie anschließend auf **(START)** um die eingestellten Angaben zu bestätigen. Der Backofen wechselt in den Standby-Modus und das Symbol ⌚ blinkt im Display, um anzuzeigen, dass eine Startverzögerung eingestellt wurde.



Beachten Sie bei dieser Funktion:

- Sie können das Ende der Zubereitungszeit um maximal 24 Stunden verzögern.
- Wenn der Backofen auf einen verzögerten Start wartet:
 - Falls Sie Ihre Einstellungen oder das Ende der Zubereitungszeit noch einmal überprüfen möchten, drücken Sie die Taste **(MORE MENU)**: Der Backofen zeigt für fünf Sekunden die von Ihnen eingestellten Parameter an.
 - Falls Sie Ihre Einstellungen oder das Ende der Zubereitungszeit noch einmal ändern möchten, drücken Sie die Taste **(STOP)**: Ändern Sie Ihre Einstellungen. Sie können auf die Taste ⌚ drücken und die Zeit für das Ende der Zubereitung erneut einstellen. Bestätigen Sie Ihre Einstellungen mit **(START)**.

3 • Separater Timer ⌚



Sie können den separaten Timer Ihres Backofens verwenden. Diese Funktion ist sehr nützlich zur Überwachung der Zubereitung gekochter Nudeln, Reis oder Eier.

Durch kurzes Drücken der Taste „Uhr“ ⌚ wird das Symbol ⌚ im Display angezeigt und an der Stelle „Zubereitungszeit“ im Display wird 0 Min. :00 Sek. angezeigt. Die Zeitwahl erfolgt durch Drehen des Drehknopfs (1e) und der Timer wird durch Drücken der Taste **(START)** gestartet. Nach Ablauf der Zeit gibt der Backofen für drei Sekunden ein akustisches Signal ab. Das Symbol ⌚ erlischt.

Durch kurzes Drücken auf **(STOP)** pausiert der Timer. Langes Drücken beendet den separaten Timer.

4 • Kindersicherung



Bei dieser Funktion handelt es sich um eine zusätzliche Sicherheitsvorrichtung des Backofens. Sie vermeidet die unerwartete Bedienung des Backofens durch Ihre Kinder.

Im Standby-Modus gewährleistet die Kindersicherung, dass der Backofen im Standby-Modus verbleibt, selbst wenn die Tasten gedrückt oder der Drehknopf gedreht wird.

Wenn die Kindersicherung während eines Zubereitungsvorgangs aktiviert ist, verhindert sie jegliche Änderung der Einstellungen: Ausschließlich die Taste **(STOP)** behält aus Sicherheitsgründen ihre Funktion zum Anhalten der Zubereitung.

Zum Aktivieren oder Deaktivieren der Funktion drücken Sie die Taste „Lampe“ ⌚ für fünf Sekunden, bis dass der Backofen ein akustisches Signal von sich gibt: Das Symbol SECU wird im Display angezeigt. Wenn die Funktion aktiv ist, erscheint SECU zur Erinnerung jedes Mal im Display, wenn eine verriegelte Taste gedrückt wird.

5 • Innenbeleuchtung ☼

Zur Vereinfachung der Entnahme Ihrer Gerichte und der Reinigung Ihres Backofens. Falls Sie vergessen, die Lampe auszuschalten, erlischt sie nach 15 Minuten automatisch. Zum Ausschalten der Beleuchtung drücken Sie erneut die Taste ☼.

6 • Dampfgarzubehör 3-in-1*

DE

Dieses Zubehör eignet sich für:

- traditionelle Zubereitungen (Gratins, Braten, ...) in der antihaftbeschichteten Metallpfanne,
- zum Dampfgaren von Gemüse, Obst, Fisch und Fleisch in der Pfanne mit dem antihaftbeschichteten Metalleinsatz und der Glasabdeckung, entsprechend den Dampfgarmenüs 24 bis 28*.

6.1 • Verwendung der Platte zur traditionellen Zubereitung

Geben Sie Ihre Zutaten in die antihaftbeschichtete Metallpfanne.

Schieben Sie einen Rost in eine der Backofenschienen.

Stellen Sie die Pfanne auf den Rost.

Wählen Sie die geeignete Zubereitungsweise oder das geeignete Menü aus.

EMPFEHLUNGEN

- Zur Zubereitung herzhafter Fleischgerichte empfehlen wir Ihnen, Ihr Gericht mit Aluminiumfolie abzudecken. Dadurch wird eine Verdunstung verhindert.
- Stellen Sie die Pfanne weder auf das Backofengehäuse noch auf die Glasfläche der Tür.
- Stellen Sie die Pfanne niemals direkt auf den Unterboden des Backofens.

⚠ Die Glasabdeckung des Dampfgarzubehörs 3-in-1 darf bei traditionellen Zubereitungen niemals verwendet werden.

6.2 • Verwendung der Pfanne zum Köcheln*

Geben Sie Ihre Zutaten in die antihaftbeschichtete Metallpfanne.

Decken Sie sie mit der Glasabdeckung ab.

Schieben Sie einen Rost in eine der Backofenschienen.

Stellen Sie die Pfanne in die Mitte des Rosts und schließen Sie die Tür.

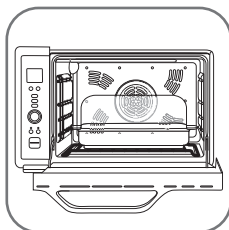
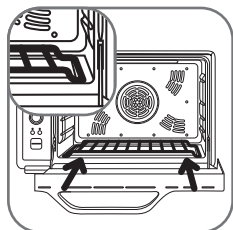
Wählen Sie Menü 23 und geben Sie das Gewicht Ihres Gerichts ein.

6.3 • Verwendung der Platte zum Dampfgaren*

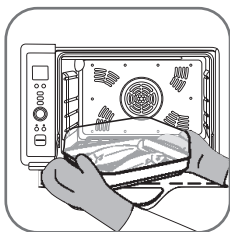
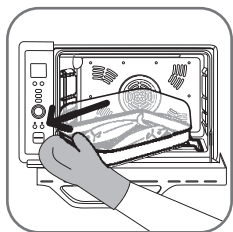
Schütten Sie Wasser (Zimmertemperatur) bis zur Markierung der Maximalhöhe **MAX** (600ml) in die Pfanne.

Legen Sie den Dampfeinsatz in die Pfanne.

Legen Sie die Lebensmittel hinein.



Decken Sie sie mit der Glasabdeckung ab. Schieben Sie den Rost auf die Schiene unmittelbar über dem Boden des Backofens. Stellen Sie die Pfanne in die Mitte des Rosts und schließen Sie die Tür. Wählen Sie das geeignete Dampfgarmenü (Menü 24 bis 28) und geben Sie das Gewicht Ihres Gerichts an.



6.4 • Am Ende der Zubereitung

Schwenken Sie die Pfanne um 45°C, um sie an einem seitlichen Griff anfassen zu können, und ziehen Sie die Pfanne mit einer Hand von dem Rost, damit Sie sie auch an dem zweiten Griff anfassen können.

EMPFEHLUNGEN

- Legen Sie nicht mehr als 2,5 kg Lebensmittel in den Dampfeinsatz.
- Richten Sie die Pfanne in der Mitte des Innenraums aus, um eine bessere Garwirkung zu erzielen.
- Verwenden Sie den Dampfeinsatz nur in der dafür vorgesehenen, oben beschriebenen Art und Weise (direkt auf den Boden aufstellen, ohne Pfanne, ohne Abdeckung, ohne Wasser).
- Die Dampfgarmenüs verwenden einen besonderen Heizmodus und bestimmte Temperaturen. Verwenden Sie das Dampfgarzubehör 3-in-1 für keine anderen Dampfgarzubereitungen als diese automatischen Menüs: Das Ergebnis der Zubereitung wird enttäuschend sein, und es besteht die Gefahr, dass die Pfanne beschädigt wird.
- Stellen Sie die Pfanne weder auf das Backofengehäuse noch auf die Glasfläche der Tür.
- Stellen Sie die Pfanne niemals direkt auf den Boden des Backofens.
- Verwenden Sie Handschuhe, wenn Sie die Pfanne aus dem Backofen entnehmen.
- Die Glasabdeckung darf nicht als Kochgeschirr verwendet werden.
- Es wird dringend davon abgeraten, während einer Dampfgarzubereitung die Backofentür zu öffnen bzw. den Deckel des Dampfgarzubehörs 3-in-1 abzunehmen.
- Verwenden Sie beim Dampfgaren niemals Alkohol.
- Geben Sie kein Wasser auf die Glasabdeckung, solange sie noch heiß ist.
- Beim Dampfgaren kann durch den entstehenden Wasserdampf die Backofentür anlaufen. Dieser Beschlag verschwindet mit fortschreitender Zubereitungsdauer.
- Hantieren Sie mit keinerlei Metallutensilien in der beschichteten Pfanne und im Dampfeinsatz.

6.5 • Pflege der Pfanne

- Die Pfanne und der Dampfeinsatz verfügen über eine Antihaftbeschichtung: Reinigen Sie sie mit einem feuchten Schwamm und einem sanften Reinigungsmittel. Verwenden Sie weder aggressive Reinigungsprodukte (insbesondere keine Ätzmittel auf Natronbasis) noch Kratz- oder Scheuerschwämme.
- Die Glasabdeckung besteht aus äußerst widerstandsfähigem Glas: Wir empfehlen Ihnen trotzdem, niemals Wasser auf die Abdeckung zu schütten, solange diese noch warm ist. Warten Sie mit der Reinigung, bis sie sich abgekühlt hat.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1 • Anweisungen

Es wird empfohlen, den Ofen nach jeder Nutzung zu reinigen, um zu vermeiden, dass Fettpartikel im Innern des Ofens verkohlen.

Zur Erleichterung der Pflege enthält Ihr Backofen einen glatten Emailleboden, der den unteren Heizwiderstand bedeckt, über Wände mit einer und einen abklappbaren Grillwiderstand.

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.

Drücken Sie die Taste , um die Beleuchtung im Innenraum des Backofens einzuschalten.

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

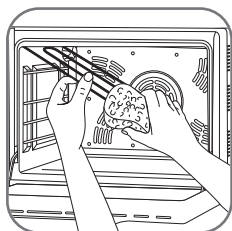


Verwenden Sie keine besonderen Reinigungsprodukte für Metalle (Edelstahl, Kupfer...).

Reinigen Sie die Tür, die Emaille- und Lackoberflächen und die durchsichtigen Bestandteile mit einem feuchten Schwamm und einem sanften Reinigungsmittel.

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

DE



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

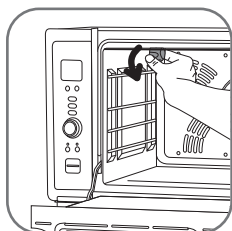
Der Ofen besitzt einen glatten Emailleboden und antihaftbeschichtete Wände, die Sie mit Seifenwasser reinigen können.

Alle Zubehöerteile werden mit Wasser und Reinigungsmittel gereinigt.

Der Rost, die Pfanne* und die Glasabdeckung* sind spülmaschinenfest.

2 • Instandhaltung

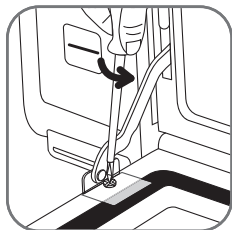
2.1 • Auswechseln der Glühlampe im Inneren



Zum Auswechseln der Glühlampe:

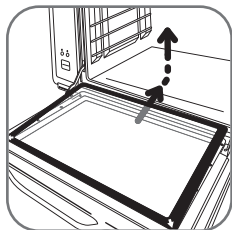
- ⚠ **trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung** und lassen Sie ihn abkühlen (mindestens 1 Stunde),
- drehen Sie die Lampenabdeckung um 90° entgegen dem Uhrzeigersinn,
- reinigen Sie die Lampenabdeckung mit warmem Wasser und Reinigungsmittel. Gut abtrocknen,
- schrauben Sie die Glühlampe heraus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

2.2 • Entfernung der Tür



Öffnen Sie die Tür. Achten Sie darauf, dass sie auf der Arbeitsfläche aufliegt. Dazu können Sie Ihren Backofen gegebenenfalls um 90° drehen. Schrauben Sie die zwei Schrauben auf Höhe des Stützgestänges der Tür ab. Entnehmen Sie die zwei Verbindungen.

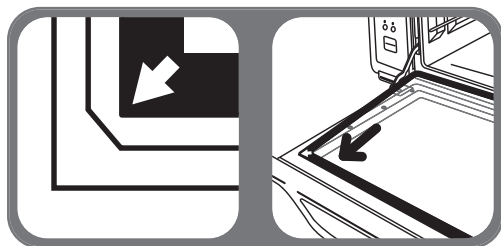
ACHTUNG Vermeiden Sie beim Handling der Scheibe jeglichen Schlag auf die Glaskante. Bei einem starken Schlag auf die Glaskante kann die Scheibe brechen.



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

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

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



Setzen Sie die innere Scheibe (Markierung Innenseite der Tür) wieder ein. Achten Sie darauf, die Scheibe richtig zu positionieren: Die **runden Ecken müssen sich unten befinden** (Richtung Türgelenk). Führen Sie die oberen Ecken zuerst in die Aussparungen ein (siehe Pfeile). Befestigen Sie die Verbindungen wieder. Befestigen Sie die Schrauben wieder, ohne sie zu fest anzuziehen.

3 • Problembehandlung

Sollten Schwierigkeiten mit Ihrem Backofen auftreten, versuchen Sie diese mit den im Folgenden vorgeschlagenen Lösungen zu beheben.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösung
Schwarzes Display.	Der Backofen ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Überprüfen Sie den Anschluss des Geräts.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Glühbirne ist durchgebrannt.	Wechseln Sie die Glühbirne aus.
Der Backofen piepst ununterbrochen und zeigt „Err“ an.	Initialisierungsfehler.	Stecken Sie das Gerät 30 Sekunden lang aus und stecken Sie es dann wieder ein.

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

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.

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 wegwerfen.
- Umwelt: Richtlinie 2002/95/CE.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

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

INTRODUCTION

1 • Rowenta Gourmet Range

Rowenta has developed for you a range of refined integrated modes of cooking in the world of counter-top ovens, in particular low temperature cooking, stew, bread mode to accelerate the rising of dough, steam cooking...

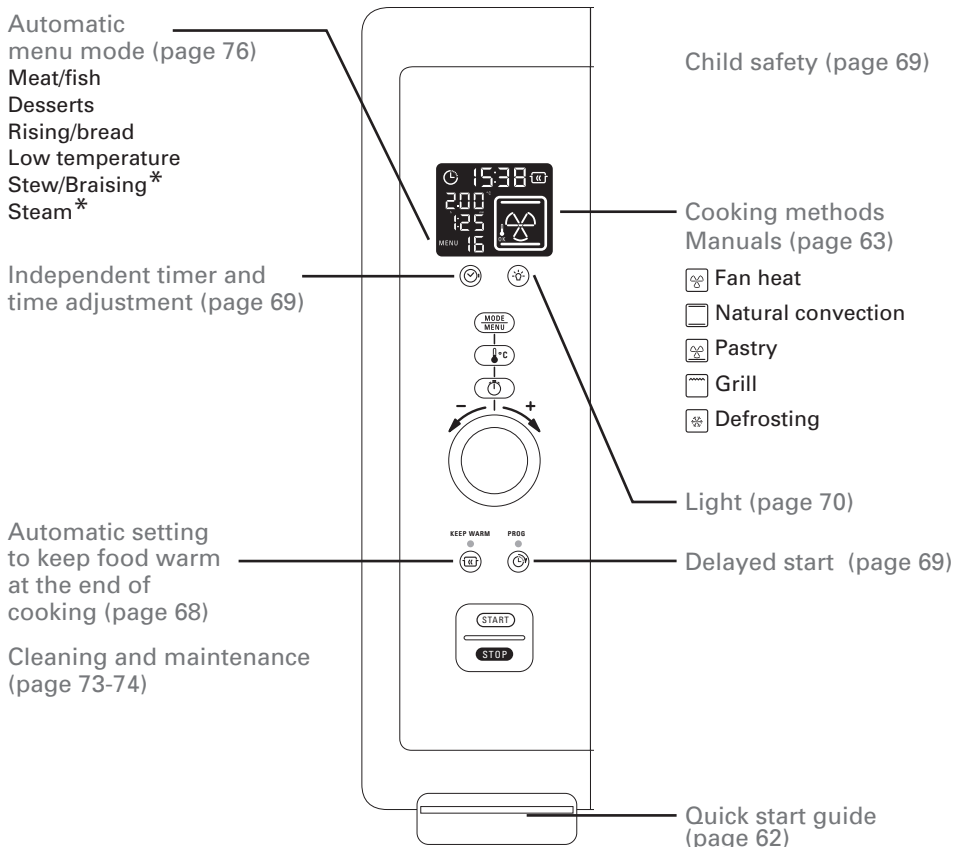
This range of ovens was particularly developed to offer you optimum comfort usage (easy display, very intuitive), advanced technology and optimal safety.

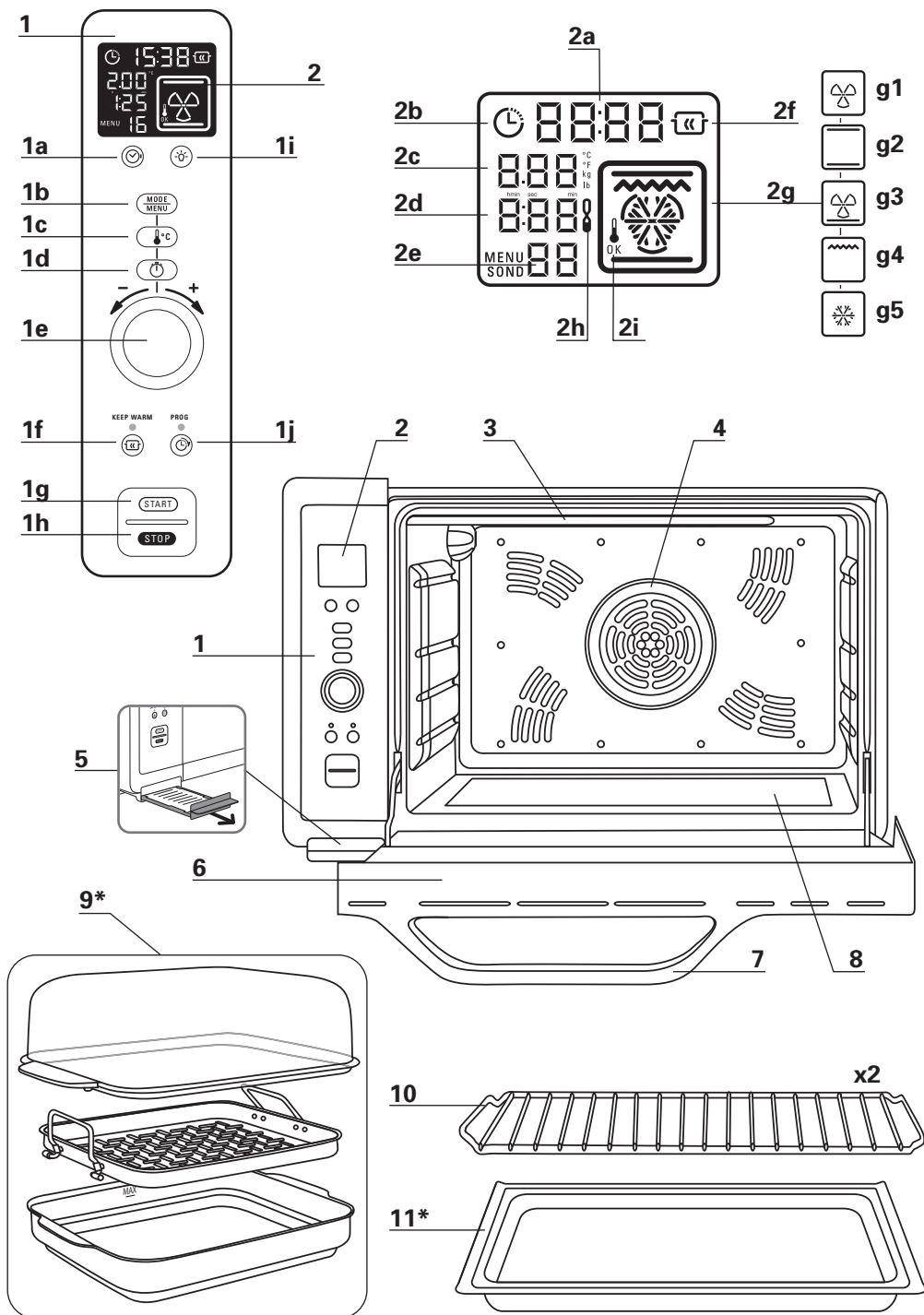
The following detailed instructions will help you easily discover all the features of these ovens, along with many culinary tips to guide you every day.

Enjoy your meal!

EN

2 • My Rowenta Oven at a glance





*depending on model

DESCRIPTION

- 1** Control Panel
 - a** Setting the clock / independent timer
 - b** Selection manual mode/ automatic menus (pre-programmed recipes)
 - c** Cooking temperature selector
 - d** Cooking time selector
 - e** Rotating knob (selector) tuning (mode, time, temperature)
 - f** Activation of the automatic keep warm at the end of cooking
 - g** Confirm / start cooking
 - h** Stop / standby
 - i** Light without cooking
 - j** Delayed activation of start cooking
- 2** Digital display
 - a** Time
 - b** Delayed start
 - c** Temperature
 - d** Cooking time
- e** Menus
 - f** Automatic keep warm
 - g** Mode of cooking
 - 1. Fan heat
 - 2. Natural convection / traditional
 - 3. Pastry
 - 4. Grill
 - 5. Defrosting
 - h** Independent timer
 - i** Reheating
- 3** Foldable upper element
- 4** Fan heat
- 5** Drawer "getting started guide"
- 6** Glass door
- 7** Handle
- 8** Smooth base
- 9** Accessory steam casserole dish 3 in 1*
- 10** Grilling rack
- 11** Oven trays*

*depending on model

EN

GENERAL USE

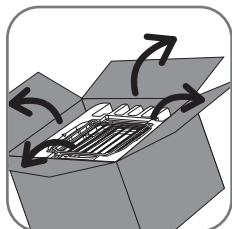
1 • Characteristics

NOTE that the net weight of the appliance is 15 kg. Place it on a surface able to support this weight.

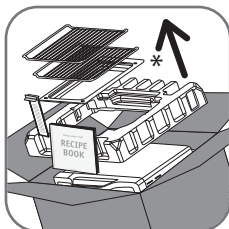
2 • Before Use

2.1 • Unpacking (Reminder)

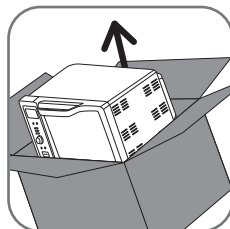
Unpack your oven based on the following procedure:



Remove the tape and open the flaps



Remove the 2 grilling racks, take out the recipe book and remove the oven tray*. Remove the top section of packaging and take out the "start guide" drawer.



2 people required to remove the oven **but do not pull on the handle.**

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.

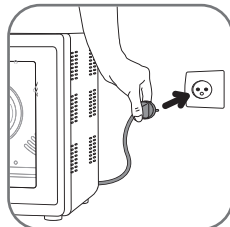
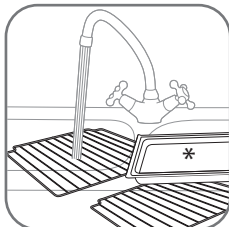
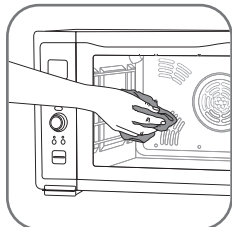
Place your oven on a stable surface. Remove all stickers and protection both inside and outside of your oven.

Remove all accessories from the oven (3 in 1 steam dish)*.

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

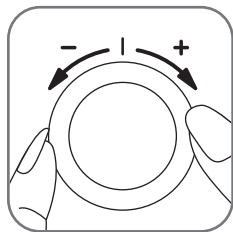


Clean the door, coated or painted surfaces, accessories and transparent parts with a damp sponge and mild detergent. Dry well. Close the door. Pull down the cord. Plug into earthed power outlet.

WARNING do not allow water to flow over the display.

*depending on model

3.2 • Setting the timer



After plugging in the oven, the digital display indicates default clock "00:00" with flashing hours.

Using the rotating knob (1e), turn it clockwise direction to move forward or in the opposite direction to go backward until the display of the appropriate time.

Press the  key to validate and move to the adjustment of the minutes. Using the rotating knob (1e), turn it clockwise direction to move forward or in the opposite direction to go backward until the display of the correct minutes. Press again  key to confirm: your clock is set.

Change the clock setting: press and hold the knob "clock", the digital display indicates the clock "00:00". Set the clock according to the above paragraph.

EN

3.3 • First use empty

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

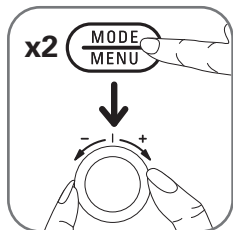
- Press once on  key and select the mode of cooking natural convection with the help of the rotating knob (1e).
- Press once on  key and set to 240 ° C with the help of the rotating knob (1e).
- Press once on  key and set to 45 min (time will display hour, 0 h 45-minute).
- Press on  key to start the oven.

IMPORTANT A smoke may appear, this is quite normal and will disappear quickly after use.

3.4 • Stopping the oven

Regardless of the mode of cooking, the oven can be stopped before the end of the cooking time. To do this, press the  key. Pressing and holding the  key change the oven to standby mode.

3.5 • Quick start



The oven has 2 modes of programming:

2 quick successive pushes on the  key allows you to switch from manual to automatic modes and vice versa.

REMINDER if the oven is in standby mode, pressing a key, the oven recalls the last program.

3.6 • Quick start guide

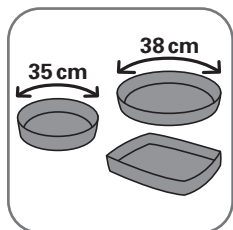


To install your start guide:

- Remove the drawer from the upper section of packaging.
- Cut out the instructions in the language of your choice.
- Slide the instructions into the drawer.
- Fit the drawer into the slot under the display (5):
 - on the front, you'll find instructions for cooking in manual mode.
 - on the back, instructions for cooking in automatic menus mode, as well as the list of programs.

4 • General Advice

4.1 • The dishes



To choose dishes and tins: consider the internal dimensions of your oven.

For a round dish, the diameter should not exceed 35 cm.

For a rectangular/oval dish, it should not exceed 38 cm and can be placed diagonally.

WARNING The glass lid on the 3 in 1 steam dish must not be used as a cooking plate.

4.2 • Cooking time 🕒

It can vary from 1 minute to 8 hours.

For safety reasons, the grill mode cannot be used for more than 1 hour and 30 minutes.

4.3 • Setting the Rotating Knob (selector)

The knob may be used in both directions of rotation. This will facilitate the choice of automatic menus, cooking methods or settings (weight, temperature, timer).

The selector can also determine the weight of the preparation for the automatic recipes (see paragraph "2.3 • weight selection /number of people").

4.4 • Internal lighting & sound

- During cooking or defrosting, the internal light is turned on.

The remaining cooking time appears on the screen. It progresses minute by minute.

- A beep indicates the end of the cooking time. The internal light turns off after 10 minutes and the oven stops automatically.
- If you selected keeping warm option, the oven and light stay on until the end of the cycle.

4.5 • Non-scheduled operations

In the event of power failure, all programmed data are lost.

If there is an anomaly in the operation or display of your oven, unplug the appliance **for at least 40 seconds** then plug it back in again.

Cooking temperature: It is not possible to set the temperature in grill mode, keeping warm, automatic modes and defrosting.

DISCOVERING YOUR OVEN!

Your electronic gourmet oven has two modes of programming to facilitate your daily cooking, **MANUAL mode** and **AUTOMATIC MENUS mode**.

- In **manual method**, you select the cooking method yourself (5 available methods of cooking), the time and the cooking temperature.
- In **automatic menus method**, you have up to 28 pre-programmed menus* that were developed to help you with elaborate dishes. All you need to do is to indicate the weight or the number of guests, and your Gourmet oven recommends the method, the time and the cooking temperature. As you require, the cooking time can be adjusted manually.

Your Gourmet oven facilitates your daily life thanks to the comfort features that includes:

- Automatic keep warm for 10 hours at the end of cooking (🕒)
- Delayed cooking programme (🕒)
- Child safety SECU mode (🔒)
- Independent timer (🕒)

EN

MANUAL MODE

1 • "Manual" method



Fan/circulating heat: the heat generated is circulated by a fan placed at the back of the oven, which assures an exceptional consistency of cooking in every corner. This cooking method is ideal to cook several dishes at the same time, or a large dish, the circulating air allowing cooking these dishes in a uniform way.



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.



Pastry baking: this particular feature combines fan heat, fan positioned at the rear of the oven and lower element, both providing excellent uniformity of cooking achieving the crispiness of the crust: particularly suited for savoury or sweet tarts.



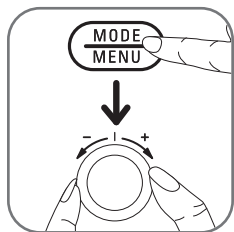
Grill (upper element): heat is generated by the upper element of the oven: it allows to grill / traditional barbecue and baking of your dishes.



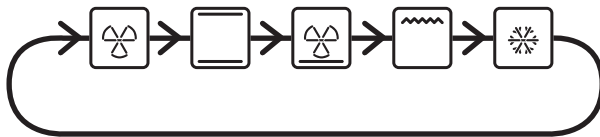
Defrosting: this is a special function. The fan is placed at the back of the oven in order to accelerate the time of defrosting of the ingredients that you will place in your oven, without cooking risk. The temperature is pre-set (cannot be adjusted).

2 • Usage of "Manual" method

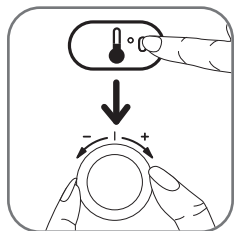
2.1 • Selection of cooking method



To choose the mode of cooking, press **MODE MENU** key. Select the mode of cooking by turning the rotating knob (1e).

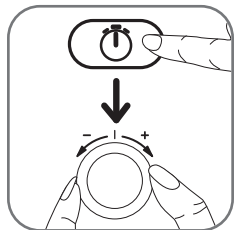


2.2 • Selection of temperature



Press **80°C** key. Set the desired temperature by turning the selector for the desired temperature from 80°C to 240°C.

2.3 • Selection of cooking time



Press **clock** key. Set the duration of cooking by turning the selector until the desired time. The digital display tells you the time in hours and minutes (e.g.: 0:45).

Press **START** key if you wish to start cooking immediately.

NOTE After 30 seconds without pressing a key, the oven goes on standby mode. At any time, you can correct your programming by pressing one of the **MODE MENU**, **80°C** or **clock** keys. Press and hold **STOP** key, puts your oven on standby, but the program remains in the memory.

2.4 • Cooking

Once settings are done, press **START** key. The oven starts up. Internal light switches on. The sign  flashes in the digital screen during the preheat and becomes fixed once the desired temperature is reached and for the rest of the cooking. The countdown is done minute by minute. At the end of the scheduled time, a beep indicates the end of cooking. The oven stops heating. Internal light switches off after 10 minutes.

2.5 • Stop cooking

Regardless of the mode of cooking, the oven can be stopped before the end of cooking time. To do this, press the **STOP** key:

- **Stop** cooking with a quick press.
- **Sleep mode** with an extended press.

USEFUL TIPS



Fan heat mode

- If you want to use 2 trays, place them in a way leaving a sufficient space in between preparations in order for the heat to circulate and to obtain a uniform cooking.
- Push the grill racks well to the back of the oven and place your dishes in the centre of the grill racks.
- Never place the plate directly on enameled smooth base.



Grill mode

- You have a grill to hold your meat or brown the top of your dish.
- Consider preheating
- Place your dish or meat on the grill 4cm away from the grill element. No food should be in contact with the element.
- Place the oven tray* with a little water on the lower shelf to collect grease or cooking juice, close the door.
- For your meat, it is necessary to grill halfway through the cooking (sausages, pork...).

REMEMBER It is not possible to regulate the temperature in Grill Mode.



Defrosting mode

- To accelerate the natural thawing of your food.
- Place the tray on the lowest shelf. Put the frozen products on a plate. Put the plate on the tray. Close the oven.
- You cannot adjust the temperature mode while defrosting (it is set automatically to 40 ° C).

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.

EN

AUTOMATIC MENUS MODE

1 • Description of "Automatic MENUS" modes

Your oven has pre-programmed menus: it will automatically determine mode, time and temperature based on the weight or number of guests you are having. It also manages the keep warm cycle at the end of cooking or grilling.

Meat / fish: programs 1 to 8

Pre-programmed menus to ensure fast, perfect cooking of meat and fish (rare or well done beef, roasted veal, pork, lamb, chicken, whole fish,...).

Your oven will determine the mode, temperature and cooking time depending on the weight of the meat / fish.

Desserts: programs 9-13

Programs tailored to delicate cooking (portion of soufflé, whole soufflé, fruit, tarts, quiches, crèmes caramel, crèmes brûlées, meringue...) and very fine precision control (from 5 to 10°), as well as an even distribution of temperature.

Your oven will determine the mode, temperature and cooking time based on the number of guests.

Bread mode (rising / dry heat /baking): 14-16 programs

3 programs cooking:

- **Rising:** menu created only for lifting the dough.
- **Bread:** menu combining the different phases of raising the flour, resting and baking the bread.
- **Brioche:** menu combining the different phases of raising, resting and baking the buns.

Your oven will determine the mode, temperature and cooking depending on the weight of your ingredients.

Slow cooking temperature (between 80 and 120 ° C): 17-22 programs

These programs are especially recommended for meat and fish fillets, sealing in the tenderness and juices of meat and retention of flavours. These are long cooking hours - between 2h 30 and 4 hours in general and up to 7 hours for the 7 hours lamb program.

Your oven will determine the mode, temperature and cooking time depending on the weight of the meat / fish.

Although taking a very long time, slow cooking at low temperature consumes less energy than traditional cooking.

Stew / Braising: program 23*.

The Mijotage menu is for use with the 3 in 1 steam dish accessory without the steam basket. Giving you access to the preparation of dishes such as stew, braised dishes, preserves, tajines or sauces, carrots, beef dishes, beef bourguignon, clay pot cooking...

Your oven will determine the mode, temperature and cooking time depending on the weight of the food. The use of any other type of cooking accessory may mean that you have to adjust the cooking time manually.

Steam cooking: programs 24 to 28*

The steaming menus are associated with the use of the 3 in 1 steam dish accessory adapted to traditional steaming recipes (for example: fish, thick or fragile vegetables / starches, but also fruit, white meat...).

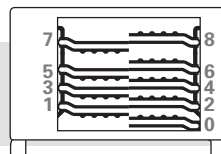
Pour in the water up to the MAX level indicated, check ingredients to be cooked on the steaming basket and select one of the 5 dedicated cooking menus.

*depending on model

2 • Use "Automatic MENUS" modes

2.1 • Menu List

		Weight adjustments/ Number of people/ Browning		
meat / fish	menu 1	Weight (kg)	rare beef	4
	menu 2	Weight (kg)	well done beef	4
	menu 3	Weight (kg)	roasted veal	4
	menu 4	Weight (kg)	roasted pork	4
	menu 5	Weight (kg)	chicken	2
	menu 6	Weight (kg)	Medium done Lamb	2
	menu 7	Weight (kg)	Well done Lamb	2
	menu 8	Weight (kg)	whole fish	4
Desserts	menu 9	Number of people (p)	Portions of soufflé	1
	menu 10	Number of people (p)	entire soufflé	1
	menu 11	Number of people (p)	fruit tarts / quiches	1
	menu 12	-	crème caramel / brûlée	3
	menu 13	Browning (d)	meringue	1
Bread	menu 14	-	drying / bread rising	1
	menu 15	Weight (kg)	bread	1
	menu 16	Weight (kg)	brioche	1
low heat	menu 17	Weight (kg)	low heat - rare beef	4
	menu 18	Weight (kg)	low heat – well done beef	4
	menu 19	Weight (kg)	low heat - veal	4
	menu 20	Weight (kg)	low heat - pork	4
	menu 21	Weight (kg)	low heat - fish fillets	5
	menu 22	-	7 hours lamb	2
Stew*	menu 23	-	cooked casserole	0
steam*	menu 24	Weight (kg)	steam: hard vegetables ⁽¹⁾ / gluten	0
	menu 25	Weight (kg)	steam: soft vegetables ⁽²⁾	0
	menu 26	Weight (kg)	steam: fish fillets	0
	menu 27	Weight (kg)	steam: poultry fillets	0
	menu 28	Weight (kg)	steam: fruits	0

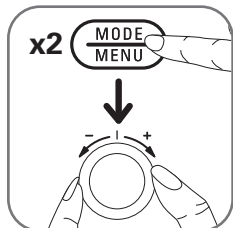


EN

⁽¹⁾ Potatoes, peppers, beans, small artichokes...

⁽²⁾ Broccoli, cauliflower, courgettes, carrots...

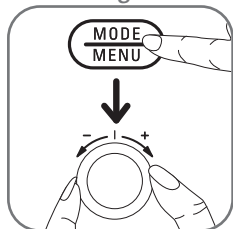
2.2 • Menu Selection



Press twice consecutively on the button **MODE MENU** to change from manual mode to automatic menu mode. The digital display indicates MENU and 01 flashes. Choose the menu you want from the rotating knob (1e).

Confirm your choice by pressing **MODE MENU** key once.
If you want to revert to manual mode, press **MODE MENU** key twice successively.

2.3 • Weight Selection/number of people/browning level



Turn the selector to set the weight, the number of people or the browning level and confirm by pressing **MODE MENU** or the **START** button.

Once confirmed, the time, temperature, and cooking method are automatically determined: you can manually change the pre-programmed cooking time. To do so, press **⏸** key and specify your choice using the selector (1e). Check by pressing again on the button **⏸**. Press **START**. The oven starts up.

At any time, you can, through the **STOP** key:

- **Stop** cooking with a quick press.
- Implement **pause / standby mode with an extended press**.

IMPORTANT Menu 13 (meringue), you have the choice between 3 browning modes: white "D", golden "2D" Golden or amber "3D".

NOTES Some menus are pre-set regardless of the number of guests (menus 12, 14, 22, 23). It is, however, possible to change the cooking time according to your preference. This may vary depending on size, thickness, freshness and initial temperature of the food to be cook. Using pre-programmed menus, you have the choice to adjust the cooking time. They can be increased or reduced depending on the preference of everyone.

IMPORTANT For the automatic meat menus and beef in particular, if the size (length is greater than the diameter) and the piece is thick, it is necessary to slightly increase the recommended cooking time.

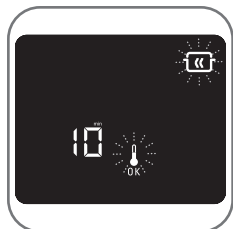
COMFORT MODE

1 • Automatic Keep Warm



Your oven has the function to keep food warm at the end of the cooking period: Your food will be automatically maintained at an appropriate temperature for up to 10 hours without cooking.

To enable/disable keep warm function, press **⏸** key. This feature may be enabled or disabled before or during cooking. The green light indicates that the feature is activated.



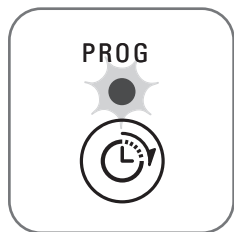
Also the  flashes during cooking and becomes fixed at the stage of keeping warm.

It is possible to keep warm without prior cooking (for example to heat up), in this case press **⏸** key when the oven is on standby.

CAUTION Maintaining keep warm function for an extended time may dry up some dishes.

*depending on model

2 • Start – Delayed cooking ⌚



Thanks to this feature, you can choose to delay the end of your cooking time.

After completing your settings (mode, temperature...), press the ⌚ key. A light will appear and ⌚ will appear at the top of the screen that displays the end time of set cooking time.

Set the time you want your cooking ends with the rotating knob. Example: Set at 20:00, if you wish that your cooking finishes at 20:00. Then press **START** key to confirm your setting. The oven will be on standby. ⌚ sign will flash on the screen to indicate that a delayed start program has been scheduled.



Note for this function:

- You can defer the end of cooking 24 hours maximum

- When the oven is on standby and waiting to start:

- If you want to check your settings or the end of cooking, time press **MODE/MENU** key: oven displays your settings for 5 seconds.
- If you want to change your settings or the end of cooking time, press **STOP** key. Change your settings. You will need to press the ⌚ key and set your end of cooking time again. Confirm with **START** key.

EN

3 • Independent timer ⌚



You can use the timer that is independent of your oven. This is very useful to monitor the cooking of your pasta, rice and boiled eggs.

A quick press on the clock ⌚ will allow you to view the ⌚ pattern on the screen indicating 0 min: 00 "cooking time" on the screen. To set the time, turn the rotating knob (1e), and start the countdown by pressing the **START** key. At the end of the countdown, the oven will ring for 3 seconds. The ⌚ sign will switch off.

A quick press on the **STOP** key will pause the count. An extended press will stop the independent timer.

4 • Child safety



This function is an added security to prevent your children from unexpectedly operating the oven.

In standby mode, the child safety keeps the oven on standby even if the keys are pressed or rotating knob turned.

Activated during cooking, the function prevents the any change in settings: only the **STOP** key keeps its function to stop cooking for safety reasons.

To enable and disable this feature, press for 5 seconds on the lighted ⌚ key until the oven sounds: "SECU" pattern will appear on the screen. When the function is active, "SECU" appears on the screen as a reminder whenever a locked key is pressed.

5 • Internal lighting

To facilitate the withdrawal of your dishes and cleaning of your oven.

You can turn on and turn off the oven light without cooking, by pressing the  key.

To turn off the lamp, press the  key again.

In the event that you forget, the light will automatically switch off within 15 minutes.

6 • 3-in-1 steam cooker accessory*

With this accessory, you can use your oven for:

- Traditional cooking (gratins, roasts...) in non-stick plate.
- Steaming vegetables, fruit, fish and meat, in the plate with the non-stick metal steaming basket and its glass lid, for the steam menus 24 to 28*.

6.1 • Using the dish in the traditional way

Put your food on the non-stick metal plate.

Place a tray on one of the oven shelves.

Place the dish on the tray.

Select the appropriate menu or mode.

RECOMMENDATIONS

- For cooking tasty meat, we recommend that you cover your preparation using aluminum foil which prevents evaporation.
- Never put the plate on the top cover of the oven or on the glass door.
- Never place the dish directly on the bottom of the oven.

 **Never use the glass lid of the 3-in-1 cooker accessory for cooking in the traditional way.**

6.2 • Using the plate in Stew mode

Put your food on the non-stick metal plate.

Close with glass lid.

Place a tray on one of the oven shelves.

Place the dish in the centre of the tray and close the door.

Select the menu 23 and set the weight of your preparation.

6.3 • Using steam plate mode*

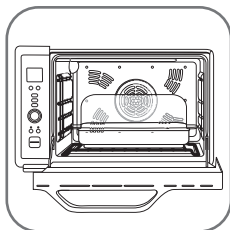
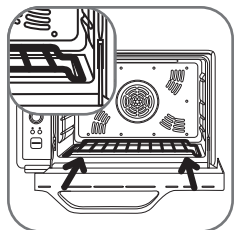
Pour water at room temperature in the dish to the **MAX** (600 ml) level mark.

Place the steam plate in the dish.

Place to cook food.

Close with glass lid.

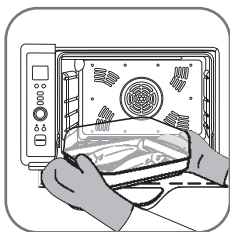
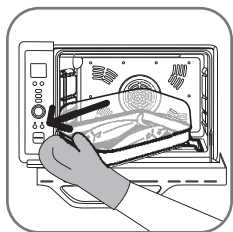
Place the oven tray directly on the bottom of the oven.



Place the dish in the centre of the tray and close the door.

Select the menu (menu 24 to 28) appropriate steam and the weight of your preparation.

*depending on model



6.4 • End cooking

Rotate the dish 45°C to access the handle and pull on the rack with a hand up so that you have access to the second handle.

RECOMMENDATIONS

- Do not put more than 2.5 kg of food on the steam plate.
- For best efficiency, centre the dish in the centre of the oven.
- Do not use the dish in any other way other than prescribed (eg Do not put directly on the base of the oven, use without plate, without cover, without water...).
- The steam menus use particular temperatures and a heating mode. Do not use the 3-in-1 steam cooker accessory for steam cooking except for these automatic menus: the result of cooking will be disappointing and may damage the dish.
- Never put the plate on the top cover of the oven or on the glass door.
- Never use the dish directly on the base of the oven.
- Use oven gloves to retrieve your dish from the oven.
- The glass lid must not be used as a cooking plate.
- It is strongly recommended not to open the oven door or the lid of the 3-in-1 steam cooker while steam cooking.
- Never use alcohol for steam cooking.
- Never pour water on the glass lid when it is still hot.
- Steam can condense on the oven door while cooking in steam mode. It will disappear during the cooking.
- Do not use metal utensils on the coated plate and steaming basket.

6.5 • Maintenance of the dish

- The dish and steam plate have a non-stick coating: clean with a damp sponge with mild detergent. Do not use abrasive maintenance products (including corrosive based soda) or sponge scrapers or abrasive buffers.
- The cover is made of high-strength glass: we recommend not to pour water on glass lid if it is still hot. Clean it up only after it is cool.

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.

For easier maintenance, your oven has a smooth enamel base that covers the lower element. The wall is covered with non-stick coating, foldable grill elements.

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.



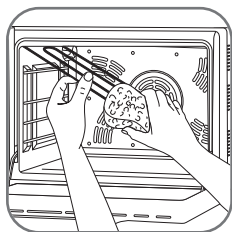
Press the ☼ key for better visibility of the inside of the oven.

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 and translucent parts 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.

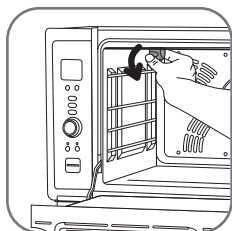
The interior of the oven has an enamelled floor and the walls have a non-stick coating which can be cleaned easily with soapy water.

All the accessories can be cleaned with water containing a little detergent.

The grilling racks, the tray* and the glass panel* can be washed in the dish-washer.

2 • Maintenance

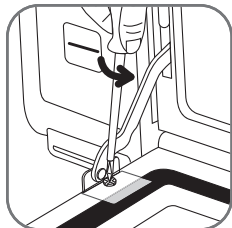
2.1 • Changing the internal bulb



To replace the bulb:

- ⚠ **unplug** the oven and allow it to cool down for at least 1 hour,
- turn the porthole quarter of a circle anti-clockwise,
- clean the outside surface of the window using warm soapy water. Dry it thoroughly,
- unscrew the bulb and replace (15W - 220/230V 300° C),
- Replace the window by rotating it through 90° in the clockwise direction.

2.2 • Dismantling the door

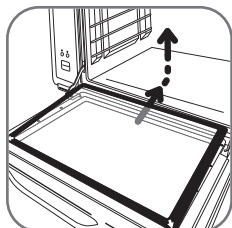


Open the door. Make sure that it is placed on a stable surface: turn your oven by 90°.

Unscrew the 2 screw fixture at the door support links.

Remove the two flanges.

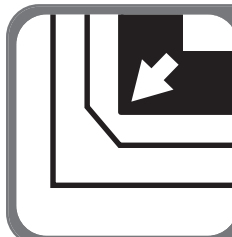
NOTE When handling the window avoid any impact against the glass pane. In the event of major impact against the glass pane, the glass could break afterwards.



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 inner glass and clean it using soapy water.

You then have access to the inner face of the external glass surface. Then clean it.



Replace the inner pane (check that the markings are on the inner surface of the door). 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.

3 • Troubleshooting guide

If you are having trouble with your oven, try the following.

Problems	Possible causes	Resolution
Black screen display.	The oven is not connected.	Check the connection of the oven.
The lamp does not work.	The bulb is blown.	Change the light bulb.
The oven beeps continuously and displays "Err".	Initialisation error.	Unplug the appliance for 30 seconds and plug it in again.

EN

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

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.

ENVIRONMENT

- In accordance with the regulations, any obsolete appliance should be rendered permanently unusable: unplug and cut the cable before disposing of the appliance.
- Environment: Directive 2002/95/EC.

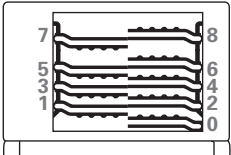
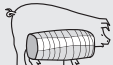
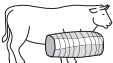
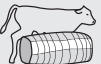


Environment protection first!

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

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

GUIDE DE CUISSON - BEREIDINGSGIDS - GARZEITENTABELLE - COOKING GUIDE

			 °C	
 X 2	3 		210°	20 min
 1,6 kg	 2		180°	1h20
 1050 g	 2		200°	1h00
 1080 g	 2		220°	30 min
 950 g	 2		200°	45 min
	 2		220°	30 min
 X 12	 4*		220°	25 min
	 2		200°	12 min
	 4		210°	18 min

* Lèche frites - Braadslee - Auffangschale - Oven trays

	2		180°	1h30
	4		190°	50 min
	4		180°	40 min
	4		180°	30 min
	2		200°	40 min
	2		180°	50 min
	2		160°	50 min
	2		190°	50 min
	2		200°	35 min
 600 g	4*		210°	20 min
 800 g	4*		200°	20 min

* Lèche frites - Braadslee - Auffangschale - Oven trays

FR p. 6 - 22
GUIDE DE CUISSON p. 74 - 75

NL p. 23 - 39
BEREIDINGSGIDS p. 74 - 75

DE p. 40 - 56
GARZEITENTABELLE p. 74 - 75

EN p. 57 - 73
COOKING GUIDE p. 74 - 75