

Rowlett

Convection Oven Instruction manual



Caution: Read the instructions before using the appliance.

(EN) Convection Oven 2
Instruction manual

(NL) Convectionoven 11
Gebruikershandleiding

(FR) Four à convection 20
Mode d'emploi

(DE) Heißluftofen 29
Bedienungsanleitung

(IT) Forno a convezione 38
Manuale di istruzioni

(ES) Horno de convección 47
Manual de instrucciones

**Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
JE999**

Safety Instructions

DANGER OF HIGH VOLTAGE!

Electrical requirements:

Always switch off and disconnect the power supply to the appliance before installation, when not in use, before cleaning and maintenance/service.

This appliance should be connected to the power supply by following the rating label on the appliance for voltage and wattage requirements.

Failure to comply with these safety instructions will release Rowlett from any responsibility and the warranty will become null and void.

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT clean with a water jet or steam cleaner.
- DO NOT leave the appliance unattended during operation.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a Rowlett agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- Rowlett recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
- Rowlett recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Safety Instructions for installation and maintenance

- Check that the unit is disconnected from the power supply before installation or maintenance.
- Before installing the unit, check that installations are in accordance with the current legislation in the country of use and refer to the indications on the data plate.
- Do not manipulate or disconnect the unit safety devices. This will invalidate the warranty.
- The failure to observe the manufacturer's instructions may result in damages, injuries or fatal accidents.
- Non-original spare parts do not ensure the correct operation of the unit and will imply the loss of the warranty.

- The oven must be only used by trained operatives.
- The oven data plate provides necessary technical information for repair and maintenance. Therefore, avoid removing, damaging or modifying it.

Safety Instructions for use

- The oven must only and exclusively be used for the purpose it was designed, i.e., for cooking products such as fresh or frozen bread, pastries and all types of gastronomic products. Any use other than that mentioned may damage the unit.
- Do not put products with a high alcohol concentration into the oven.
- The outside and inside surfaces of the oven should be cleaned frequently to ensure hygiene and proper performance. Do not use abrasive or flammable products, which may damage the unit.
- Following the manufacturer's use and cleaning instructions is recommended. The use of non-authorized products may result in damage.
- This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- **Maximum loads:** Never exceed the maximum load capacity to avoid damaging the unit. Failure to comply with these maximum loading values will release Rowlett from any responsibility and the warranty will become null and void.

Model	Capacity	Max. Load per rack	Maximum load
JE999	Fits any wire rack or tray sized 404x314 mm	Maximum 8kg per rack	32kg

Caution: Hot surfaces - Risk of burns



- Read these warnings carefully and follow its indications when the oven is working or not completely cooled down.
- Only touch the unit controls and door handle. Avoid touching any other external/internal elements of the oven as they may reach temperatures over 60°C.
- Wear oven gloves or similar to move or handle containers or trays inside the cooking chamber.
- Open the oven door slowly and be careful with high temperature vapours coming out from the cooking chamber.
- Do not stand directly over the door when opening.
- Do not approach/block the steam outlet on the back.

Risk of fire



- Only use cleaning products recommended by the manufacturer. Using other products may damage the unit and invalidate the warranty.
- If you do not clean the unit properly and as often as needed, grease and food leftovers will accumulate in the cooking chamber and then ignite.
- Do not allow this oven to touch or be covered by flammable materials, such as curtains, draperies, etc., when in operation.
- Do not place materials such as paper, cardboard or plastic inside.

Pack Contents

The following is included:

- Rowlett convection oven
- Wire rack x2
- Instruction manual

Rowlett prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your Rowlett dealer immediately.

Installation



Caution: Incorrect installation, operation, maintenance or cleaning of the equipment, as well as any modification can cause property damage and personal casualty. Fully read and understand all instructions before installation.

Not suitable for built-in installations.

Remember that any fault or breakage resulting from improper installation or starting up, will make the warranty become null and void.

Preliminary operations

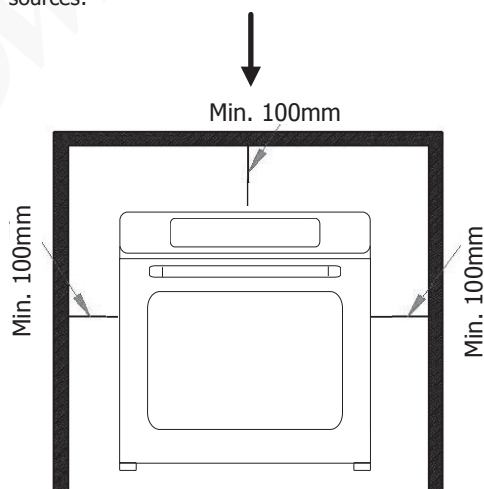
Remove the protection film from the unit. Clean the adhesive residues with an appropriate solvent. Never use abrasive or acid products or tools that may damage the surface.

Placing the unit

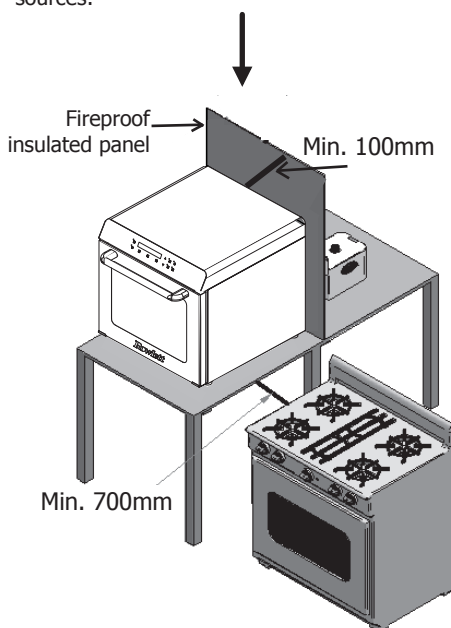
Caution: To avoid scalding, do not use loaded containers with liquids or cooking goods that will become fluid by heating in shelves positioned at least higher than 1.6m above the floor.

We recommend leaving a minimum 100mm gap and if there are heat sources or combustible elements, that safety distance must be 700mm minimum. We also recommend ensuring good ventilation of the unit to prevent overheating its components.

Example of placing the unit without nearby heat sources:

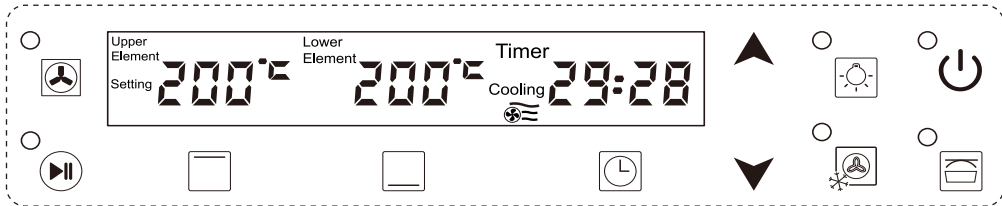







Example of placing the unit next to heat sources:







Operation

Control panel



Button	Function/descriptions
 Power switch	<ol style="list-style-type: none"> When connected to main power supply, the appliance will be in OFF mode. Turn on: Press and hold for 3 seconds to turn ON. The oven beeps 2 times and enter Standby. Turn off: Press and hold for 3 seconds again to turn OFF. During operation, press once to enter Standby. Press for 2 more seconds to turn OFF. <ol style="list-style-type: none"> Press and hold for 10 seconds. The appliance beeps once and all keys on the control panel light up 2 seconds, then resumes factory default settings. <p>Note: Be careful of this operation as it will restore all the factory-default settings.</p>
 Light key	Press to turn light on/off.
 Proving Mode	<p>During Standby, press this key once to enter Proving mode. The default proving temperature/time is 38°C/80min. Press ▲ or ▼ to adjust. Temperature range: 20-50°C; Time range: 0-99 min.</p> <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> When time is set to '00:00', proving process will remain ON constantly. Temperature and Time can be set anytime during the process.
 Cooling Mode	<p>After use, open the door and press this key to cool the cavity. The default cooling time is 30 min. If desired, press ▲ or ▼ to adjust (0-99 min).</p> <p>Note: When time is set to '00:00', cooling will remain ON constantly.</p>
▲ Up key	When a working mode is selected and the relative indicator light is flashing, press this key to increase/decrease setting.
▼ Down key	
 Timer	<ol style="list-style-type: none"> Press this key to activate timer setting. The default cooking time is 30min. The indicator will flash 5 seconds, during which you can press ▲ or ▼ to adjust time. <p>Note: When time is set to '00:00', the oven will remain ON constantly.</p> <ol style="list-style-type: none"> The indicator will flash 5 seconds, during which you can press any other key (excluding ▲ or ▼) to exit setting.

Button	Function/descriptions
 Upper Heating Element	<ol style="list-style-type: none"> Press this key to activate temperature setting for the upper/lower heating element. The default cooking temperature is 200°C. The indicator will flash 5 seconds, during which you can press ▲ or ▼ to adjust temperature. The set temperature will be shown. <ol style="list-style-type: none"> The indicator will flash 5 seconds, during which you can press any other key (excluding ▲ or ▼) to exit setting. <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> During working, the temperature shown is the real temperature of the cavity, NOT the set temperature. During Standby, press this key for 3 seconds to switch off the upper/lower element. 'OFF' will be shown and the upper/lower element will not work. Press and hold 3 seconds again to switch on.
 Lower Heating Element	
 Fan Heating	<p>Note: During this mode, both upper and lower elements will not work.</p> <ol style="list-style-type: none"> When turned on, the oven's default is heating element mode. To switch to fan heating mode, press this key once. The indicator light and 'Setting' will light up on the display. Press ▲ or ▼ to adjust temperature.
 Start/Stop	<ol style="list-style-type: none"> When temperature and time are set, press this key to start preheating, during which time digits will not count down but keep flashing. When preheating is finished, the oven beeps 5 times and the timer digits will stop flashing. (Tip: If no activity within 1 hour, the oven will stop and return to Standby.) Open door and place food inside. Close door to start cooking and time countdown. <p>Tip:</p> <ul style="list-style-type: none"> During preheating you can press this key to start cooking with the timer immediately. When the preheating is finished, you can press this key to start cooking with the timer immediately without opening/closing the door.

Before first time use, ensure to:

- Clean the interior and the wire racks with soapy water. Let dry well.
- Use a crumb Tray or oven liner (sized 390 x 320 mm) on the internal base to collect dripping oil or food residue.
- Let the appliance run at 200°C for 1 hour to burn off any manufacturing residues. A light amount of smoke is normal during this process.

Cooking tips:

- A space of 70mm between food stuff on a same tray is recommended for efficient air flow.
- Preheating the appliance for programmed cooking time is recommended for optimal product finishes.
- Caution:** During baking, make sure no metal utensils comes in contact with the heating elements inside the oven cavity.

Overheat protection / Reset switch

Should the temperature exceed safe levels the appliance will automatically cut off power. The thermal Cut-out switch is located on the back. To reset the appliance after a sufficient cool-down period:

- Disconnect the oven from power supply.
- Unscrew the reset switch cap and press the reset switch down until it clicks.
- The appliance is now reset and can be used as normal.

Cleaning, Care & Maintenance

- **Warning: Always turn off and disconnect the appliance from the power supply before cleaning and maintenance.**
- Always allow the appliance to cool before cleaning.
- Clean the interior of the appliance as often as possible.
- DO NOT use chemicals in a hot oven.
- DO NOT use corrosive substances.
- For stains on the interior walls, wipe with a damp cloth with some mild soapy solution. Always wipe dry after cleaning.
- For the wire racks, clean with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry well.



Caution: The use of any unsuitable detergent or cleaning product may produce a bad finish or damages resulting in the device loss of warranty.

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
Unit is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
Unit not working properly, or inconsistent baking	Door not closed well	Close the door tightly
	Unsuitable baking temperature/time	Adjust temperature/time
Unit does not reach set temperature, or slow to heat up	Faulty heating elements	Contact a qualified technician
	Build-up of food residues on cooking surface	Clean the appliance
Interior lamp does not light up	Lamp failure	Replace the lamp by a qualified technician
Error code 1	Upper sensor error	Contact a qualified technician
Error code 2	Lower sensor error	Contact a qualified technician
Error code 3	Back sensor error	Contact a qualified technician
Error code 4	Communication fault between the Display PCB and main PCB	Contact a qualified technician
Error code 5	Cavity temperature exceeds safe level thus thermal cut-out switch is activated	Wait until the unit cools down. Unplug and check the unit is safe with no obvious damage and then press the re-set switch on the back

Technical Specifications

Note: Due to our continuous improvement process, the product specifications are subject to change without notice.

Model	Voltage	Power (max.)	Current	Temperature Range	Product Dimensions H x W x D (mm)
JE999	220-240V~, 50/60Hz	2600W	12A	20°C - 260°C	542 x 515 x 615

Net weight	Cavity capacity
29.8kg	48L

Electrical Wiring

The appliance is supplied with a plug as per the below table (the correct current to be selected depending on the appliance).

Region	Plug standard	Current rating(s)
UK	BS 1363	13A
Europe	CEE 7/7	16A

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance must be earthed.



If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.



Rowlett parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

Rowlett products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of Rowlett. Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, Rowlett reserve the right to change specifications without notice.

Veiligheidsinstructies

GEVAAR DOOR HOOGSPANNING!

Elektrische vereisten:

Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat installeert, wanneer niet in gebruik en vóór reiniging en onderhoud/ reparatie.

Dit apparaat moet op de netstroom worden aangesloten volgens de vereisten voor spanning en wattage op het classificatielabel van het apparaat.

Het niet naleven van deze veiligheidsinstructies zal Rowlett ontheffen van elke verantwoordelijkheid en de garantie wordt ongeldig.

- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd. Verwijder geen enkel onderdeel op dit product.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - BS EN-gedragscodes
 - Voorzorgsmaatregelen tegen brand
 - IEE-bedradingsvoorschriften
 - Bouwverordeningen
- Dompel het apparaat NIET onder in water.
- NIET schoonmaken met een waterstraal of stoomreiniger.
- Laat het apparaat tijdens gebruik NIET onbeheerd achter.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen of met gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Houd kinderen onder toezicht zodat zij het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Indien de stroomkabel beschadigd is geraakt, dient men deze door een Rowlett-technicus of een aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Rowlett beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegd persoon wordt getest. Testen moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: Visuele inspectie, polariteitstest, continuïteit van aarding, continuïteit van isolatie en functionele test.
- Rowlett adviseert om dit product aan te sluiten op een circuit dat beveiligd is met een geschikte aardlekschakelaar (RCD).

Veiligheidsinstructies voor installatie en onderhoud

- Controleer of het apparaat is losgekoppeld van de stroom vóór de installatie of het onderhoud.
- Voordat u het apparaat installeert, moet u controleren of de installaties in overeenstemming zijn met de huidige wetgeving in het land van gebruik en de aanduidingen op het gegevensplaatje raadplegen.
- U mag de veiligheidsvoorzieningen van het apparaat niet manipuleren of loskoppelen. Dit zal de garantie ongeldig maken.
- Het niet naleven van de instructies van de fabrikant kan leiden tot schade, letsels of fatale ongevallen.
- Niet-originele reserveonderdelen garanderen geen correcte werking van het apparaat en zullen het verlies van de garantie met zich mee brengen.

- De oven mag alleen worden gebruikt door opgeleide gebruikers.
- Op het identificatieplaatje van de oven vindt u de benodigde technische informatie: voor reparatie en onderhoud. Vermijd daarom om het te verwijderen, beschadigen of wijzigen.

Veiligheidsinstructies voor gebruik

- De oven mag alleen en exclusief worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen, d.w.z. voor bereidingsproducten zoals vers of diepgevroren brood, gebak en alle soorten gastronomische producten. Elk ander gebruik dan het vermelde gebruik, kan het apparaat beschadigen.
- Plaats geen producten met een hoog alcoholgehalte in de oven.
- De buiten- en binnenoppervlakken van de oven moeten regelmatig worden gereinigd om de hygiëne en een goede werking te garanderen. Gebruik geen schurende of brandbare producten die het apparaat kunnen beschadigen.
- Het is aanbevolen de gebruiks- en reinigingsinstructies van de fabrikant te volgen. Het gebruik van niet toegelaten producten kan schade veroorzaken.
- Het apparaat is bedoeld om te worden gebruikt voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.
- **Maximale laadcapaciteiten:** Overschrijd nooit de maximale laadcapaciteit om schade aan het apparaat te voorkomen. Het niet naleven van deze maximale laadwaarden zal Rowlett ontheffen van elke verantwoordelijkheid en de garantie wordt ongeldig.

Model	Capaciteit	Max. belasting per rek	Maximale belasting
JE999	Geschikt voor elk rooster of bakplaat met de afmetingen 404 x 314 mm	Maximaal 8 kg per rek	32 kg

Opgelet: Warme oppervlakken - Risico op brandwonden

- Lees deze waarschuwingen nauwgezet en volg de aanwijzingen wanneer de oven in werking is of niet volledig is afgekoeld.
- Raak alleen de bedieningselementen en de deurhandgreep aan. Vermijd het aanraken van andere externe/interne elementen van de oven omdat ze temperaturen van meer dan 60 °C kunnen halen.
- Draag ovenwanten of iets dergelijks om bakvormen of bakplaten in de oven te verplaatsen of vast te pakken.
- Open de oven deur langzaam en let op voor de dampen met hoge temperatuur die uit de ovenkamer komen.
- Ga niet direct boven de deur hangen bij het openen ervan.
- Blijf weg van de stoomuitlaat aan de achterkant en blokkeer deze niet.



Brandgevaar



- Gebruik alleen reinigingsproducten die zijn aanbevolen door de fabrikant. Het gebruik van andere producten kan het apparaat beschadigen en de garantie ongeldig maken.
- Als u het apparaat niet correct en zo vaak als nodig reinigt, zullen vet en voedselresten worden opgehoopt in de ovenkamer en ontbranden.
- Zorg dat de oven tijdens het gebruik niet in aanraking komt met of afgedekt is door brandbare materialen, zoals gordijnen, draperieën enz.
- Plaats geen materialen, zoals papier, karton of plastic, in de oven.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- Rowlett convectieoven
- Rooster x 2
- Gebruikershandleiding

Rowlett is trots op haar kwaliteit en service en garandeert dat de inhoud, op het ogenblik van uitpakken, volledig functioneel en vrij van schade is.

Mocht uw product tijdens transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw Rowlett-dealer.

Installatie



Opgelet: Onjuiste installatie, bediening, onderhoud of reiniging van de apparatuur, evenals modificaties, kunnen leiden tot schade aan eigendommen en persoonlijk letsel. Lees en begrijp alle instructies volledig voorafgaand aan de installatie.

Niet geschikt voor ingebouwde installaties.

Denk eraan dat elke fout of breuk door een onjuiste installatie of inbedrijfstelling, de garantie ongeldig zal maken.

Voorafgaande handelingen

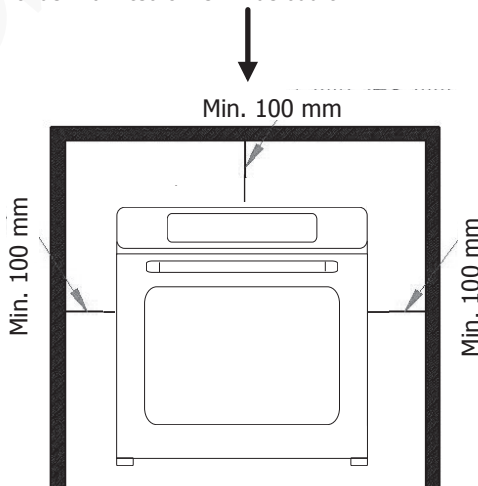
Verwijder de beschermende film van het apparaat. Reinig de resten van de kleefstof met een geschikt oplosmiddel. Gebruik nooit schurende of zuurhoudende producten of gereedschappen die het oppervlak kunnen beschadigen.

Het apparaat plaatsen

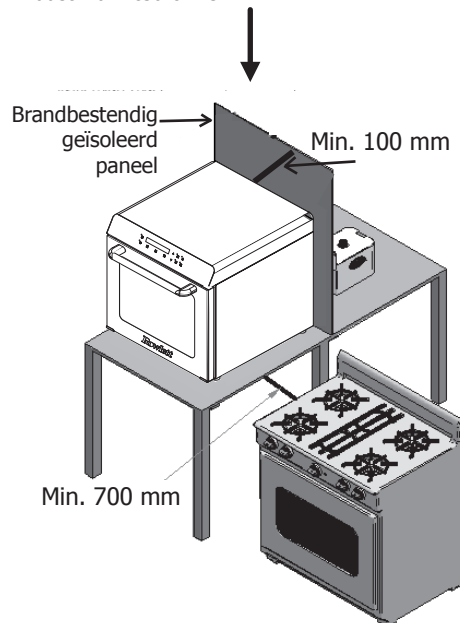
Opgelet: Om brandwonden te voorkomen, mag u geen geladen containers met vloeistoffen of voedingsmiddelen die door verhitting vloeibaar worden, gebruiken op schappen die zich op een hoogte van ten minste 1,6 m boven de vloer bevinden.

Wij raden u aan een minimale opening van 100 mm te laten en als er warmtebronnen of brandbare elementen zijn, moet die veiligheidsafstand minimum 700 mm zijn. Wij raden u aan te zorgen voor een goede ventilatie van het apparaat om oververhitting van de onderdelen te voorkomen.

Voorbeeld van het plaatsen van het apparaat zonder warmtebronnen in de buurt:

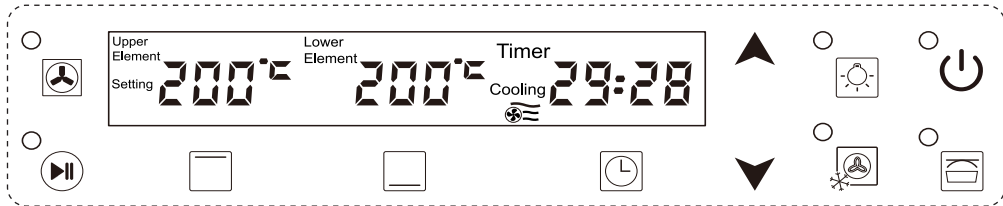







Voorbeeld van het plaatsen van het apparaat naast warmtebronnen:







Bediening

Bedieningspaneel



Knop	Functie/beschrijvingen
 Stroomschakelaar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wanneer het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten, staat het in stand UIT. 2. Inschakelen: 3 seconden ingedrukt houden om AAN te zetten. De oven piept 2 keer en gaat in stand-by. 3. Uitschakelen: Houd nogmaals 3 seconden ingedrukt om UIT te schakelen. 4. Druk tijdens het gebruik eenmaal om in stand-by te gaan. Houd nog 2 seconden ingedrukt om UIT te schakelen. <ol style="list-style-type: none"> 2. Houd 10 seconden ingedrukt. Het apparaat piept 1 keer en alle toetsen op het bedieningspaneel lichten 2 seconden op. Daarna worden de fabrieksinstellingen hersteld. <p>Opmerking: Wees voorzichtig met deze bewerking, omdat hiermee alle fabrieksinstellingen worden teruggezet.</p>
 Lichttoets	Druk hierop om het licht in/uit te schakelen.
 Fermentatiemodus	<p>Druk eenmaal op deze knop in Stand-by om de fermentatiemodus te activeren. De standaard temperatuur/tijd voor de fermentatie is 38 °C/80 min. Druk op ▲ of ▼ om aan te passen. Temperatuurbereik: 20–50 °C; Tijdsbereik: 0-99 min.</p> <p>Opmerking:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de tijd is ingesteld op '00:00', blijft de fermentatiemodus AAN. • Temperatuur en Tijd kunnen op elk moment tijdens de fermentatie worden ingesteld.
 koelmodus	<p>Open de deur na gebruik en druk op deze toets om de ovenruimte te koelen. De standaard koeltijd is 30 min. Druk desgewenst op ▲ of ▼ om deze aan te passen (0–99 min).</p> <p>Opmerking: Wanneer de tijd is ingesteld op '00:00', blijft de koeling continu AAN.</p>
▲ Toets Omhoog	Wanneer een werkmodus is geselecteerd en het relatieve indicatielampje knippert, drukt u op deze toets om de instelling te verhogen of te verlagen.
▼ Toets Omlaag	
 Timer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Druk op deze toets om de timerinstelling te activeren. De standaard bereidingstijd is 30 min. 2. Het indicatielampje knippert 5 seconden, tijdens dewelke u op ▲ of ▼ kunt drukken om de tijd aan te passen. <p>Opmerking: Wanneer de tijd is ingesteld op '00:00', blijft de oven continu AAN.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Het indicatielampje knippert 5 seconden. Gedurende die tijd kunt u op een willekeurige andere toets drukken (met uitzondering van ▲ of ▼) om de instelling te verlaten.

Knop	Funcctie/beschrijvingen
 Bovenste verwarmingselement	<ol style="list-style-type: none"> Druk op deze toets om de temperatuurinstelling voor het verwarmingselement boven/onder te activeren. De standaard bereidingstemperatuur is 200 °C. De indicator zal 5 seconden knipperen. In die tijd kunt u op ▲ of ▼ drukken om de temperatuur aan te passen. De ingestelde temperatuur wordt weergegeven.
 Onderste verwarmingselement	<ol style="list-style-type: none"> Het indicatielampje knippert 5 seconden. Gedurende die tijd kunt u op een willekeurige andere toets drukken (met uitzondering van ▲ of ▼) om de instelling te verlaten. <p>Opmerking:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tijdens het gebruik is de weergegeven temperatuur de werkelijke temperatuur van de ovenruimte, NIET de ingestelde temperatuur. In stand-by houdt u deze toets 3 seconden ingedrukt om het bovenste/onderste element uit te schakelen. 'OFF' (Uit) wordt weergegeven en het bovenste/onderste element werkt niet. Houd 3 seconden ingedrukt om opnieuw in te schakelen.
 Ventilatorverwarming	<p>Opmerking: In deze modus zullen zowel de bovenste als de onderste verwarmingselementen niet werken.</p> <ol style="list-style-type: none"> Wanneer de oven wordt ingeschakeld, staat deze standaard in de verwarmingselementmodus. Om naar de ventilatorverwarmingsmodus over te schakelen, drukt u eenmaal op deze toets. Het indicatielampje licht op en 'Setting' (Instelling) verschijnt op het scherm. Druk op ▲ of ▼ om de temperatuur aan te passen.
 Starten/stoppen	<ol style="list-style-type: none"> Wanneer de temperatuur en de tijd zijn ingesteld, drukt u op deze toets om het voorverwarmen te starten, waarbij de cijfers niet aftellen maar blijven knipperen. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, piept de oven 5 keer en stoppen de cijfers van de timer met knipperen. (Tip: Als er binnen 1 uur geen activiteit is, stopt de oven en keert deze terug naar Stand-by.) Open de deur en plaats het voedsel erin. Sluit de deur om de bereiding en de aftelling te starten. <p>Tip:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tijdens het voorverwarmen kunt u op deze toets drukken om de bereiding met timer onmiddellijk te starten. Wanneer de voorverwarming is voltooid, kunt u op deze toets drukken om de bereiding met timer onmiddellijk te starten zonder de deur te openen of te sluiten.

Doe het volgende vóór het eerste gebruik:

- Reinig het interieur en de roosters met zeepwater. Goed laten drogen.
- Gebruik een kruimellade of ovenmat (afmeting 390 x 320 mm) op de bodem binnenin om druipende olie of voedselresten op te vangen.
- Laat het apparaat 1 uur op 200 °C draaien om eventuele productieresten te verbranden. Een lichte hoeveelheid rook is normaal tijdens dit proces.

Bereidingstips:

- Voor een efficiënte luchtstroom wordt een ruimte van 70 mm tussen de etenswaren op dezelfde bakplaat aanbevolen.
- Voor optimale resultaten wordt aanbevolen het apparaat voor te verwarmen vóór de geprogrammeerde bereidingstijd.
- Opgelet:** Zorg er tijdens het bakken voor dat er geen metalen gebruiksvoorwerpen in contact komen met de verwarmingselementen binnenin de ovenholte.

Oververhittingsbeveiliging / resetschakelaar

Het apparaat onderbreekt automatisch de voeding als de temperatuur de veiligheidsgrenzen overschrijdt. De thermische beveiligingsschakelaar bevindt zich aan de achterkant. Om het apparaat te resetten nadat deze lang genoeg heeft afgekoeld:

- Koppel de oven los van de stroomvoorziening.
- Schroef de kap van de resetschakelaar los en duw deze schakelaar omlaag beneden tot die op zijn plaats klikt.
- Het apparaat is nu gereset en kan normaal worden gebruikt.

Reiniging, zorg & onderhoud

- **Waarschuwing: Schakel het apparaat altijd uit en koppel het los van de netstroom vóór reiniging en onderhoud.**
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het reinigt.
- Maak het interieur van het apparaat zo vaak mogelijk schoon.
- Gebruik GEEN chemische producten in een oven.
- Gebruik GEEN corrosieve stoffen.
- Als er vlekken op de binnenwanden zijn, veegt u deze schoon met een doek, bevochtigd met een zachte zeepoplossing. Veeg altijd droog na het schoonmaken.
- Reinig de roosters met warm zeepwater. Grondig spoelen en drogen.



Opgelet: Het gebruik van een ongeschikt afwas- of reinigingsmiddel kan leiden tot een slechte coating of schade waardoor de garantie op het apparaat ongeldig wordt.

Probleemoplossing

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker of kabel is beschadigd	Vervang de stekker of kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding
Apparaat werkt niet goed, of bakken verloopt niet gelijkmatig	Deur niet goed gesloten	Sluit de deur goed
	Ongeschikte baktemperatuur/-tijd	Pas temperatuur/tijd aan
Apparaat bereikt de ingestelde temperatuur niet of warmt langzaam op	Defecte verwarmingselementen	Neem contact op met een bevoegde technicus
	Opbouw van voedselresten op het kookoppervlak	Reinig het apparaat
Binnenlamp brandt niet	Defecte lamp	Vervang de lamp door een gekwalificeerde technicus
Foutcode 1	Fout bovenste sensor	Neem contact op met een bevoegde technicus
Foutcode 2	Fout onderste sensor	Neem contact op met een bevoegde technicus
Foutcode 3	Fout sensor achteraan	Neem contact op met een bevoegde technicus
Foutcode 4	Communicatiefout tussen de Display-PCB en de hoofd-PCB	Neem contact op met een bevoegde technicus
Foutcode 5	De temperatuur in de ovenruimte overschrijdt het veilige niveau, waardoor de thermische beveiligingsschakelaar is geactiveerd	Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Koppel de stekker los en controleer of het apparaat veilig is en geen zichtbare schade vertoont. Druk vervolgens op de resetschakelaar aan de achterzijde

Technische specificaties

Opmerking: Aangezien we onze producten voortdurend verbeteren, kunnen de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Spanning	Vermogen (max.)	Stroom	Temperatuurbereik	Productafmetingen H x B x D (mm)
JE999	220-240 V~, 50/60 Hz	2600 W	12 A	20 °C - 260 °C	542 x 515 x 615

Netto gewicht	Inhoud van de ovenruimte
29,8 kg	48 l

Elektrische bedrading

Het apparaat is geleverd met een stekker zoals in de onderstaande tabel (de correcte stroom die moet worden geselecteerd, is afhankelijk van het apparaat).

Regio	Standaardstekker	Huidige stroomsterkte(n)
UK	BS 1363	13 A
Europa	CEE 7/7	16 A

De stekker moet in een geschikt stopcontact worden gestoken.

Dit apparaat moet worden geaard.



Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Productconformiteit

Het AEEA-logo op dit product of in de bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en als zodanig ook niet mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuveilige recyclingproces als afval te verwerken. Raadpleeg uw productleverancier of uw plaatselijk afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste afvalverwerking van dit product.



De onderdelen van Rowlett-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.



Rowlett-producten werden goedgekeurd om het volgende symbool te dragen:

Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van Rowlett.

Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt Rowlett het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Consignes de sécurité

DANGER DE HAUTE TENSION !

Exigences électriques :

Veillez à toujours éteindre et débrancher l'appareil avant de l'installer, lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et d'en assurer le suivi ou l'entretien.

Cet appareil doit être raccordé à l'alimentation électrique en suivant les indications de la plaque signalétique de l'appareil concernant les exigences en matière de tension et de puissance.

En cas de non-respect de ces consignes de sécurité, Rowlett sera déchargé de toute responsabilité et la garantie sera nulle et non avenue.

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur/technicien qualifié. Ne retirez aucun élément de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer à ce qui suit :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail
 - codes de bonnes pratiques BS EN
 - précautions contre le risque d'incendie
 - réglementations sur les branchements électriques IEE
 - règlements sur la construction
- NE plongez PAS l'appareil dans l'eau.
- NE nettoyez PAS l'appareil avec un jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur.
- NE laissez PAS l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations des autorités locales.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'une expérience ou de connaissances suffisantes, à moins que lesdites personnes n'aient été formées ou instruites quant à son utilisation, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Rowlett ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- Rowlett recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Les tests doivent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants : inspection visuelle, test de polarité, continuité de la terre, continuité de l'isolation et test fonctionnel.
- Rowlett recommande de brancher ce produit sur un circuit protégé par un disjoncteur différentiel (RCD) adapté.

Consignes de sécurité pour l'installation et l'entretien

- Avant de procéder à l'installation ou à l'entretien, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez que les installations sont conformes à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation et reportez-vous aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Ne manipulez pas ou ne déconnectez pas les dispositifs de sécurité de l'appareil. Cela annulerait la garantie.
- En cas de non-respect des instructions du fabricant, il peut en résulter des dommages, des blessures ou des accidents mortels.
- L'utilisation de pièces de rechange non originales ne garantit pas le bon fonctionnement de l'appareil et entraîne la perte de la garantie.

- Le four ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.
- La plaque signalétique du four fournit les informations techniques nécessaires à la réparation et à l'entretien. Évitez donc de la retirer, de l'endommager ou de la modifier.

Consignes de sécurité pour l'utilisation

- Le four doit être utilisé uniquement et exclusivement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour la cuisson de produits tels que le pain frais ou surgelé, les pâtisseries et tous les types de produits gastronomiques. Toute utilisation autre que celle mentionnée peut endommager l'appareil.
- Ne mettez pas de produits à forte concentration d'alcool dans le four.
- Les surfaces extérieures et intérieures du four doivent être nettoyées fréquemment afin de garantir l'hygiène et le bon fonctionnement de l'appareil. N'utilisez pas de produits abrasifs ou inflammables, susceptibles d'endommager l'appareil.
- Il est recommandé de suivre les instructions d'utilisation et de nettoyage du fabricant. L'utilisation de produits non autorisés peut entraîner des dommages.
- Cet appareil est destiné à des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales telles que boulangeries, boucheries, etc. et non pour la production continue de denrées alimentaires en masse.
- **Charges maximales** : Ne dépassez jamais la capacité de charge maximale afin d'éviter d'endommager l'appareil. En cas de non-respect de ces valeurs de charge maximale, Rowlett sera déchargé de toute responsabilité et la garantie sera nulle et non avenue.

Modèle	Capacité	Charge maximale par grille	Charge maximale
JE999	Compatible avec toutes les grilles ou plateaux métalliques de dimensions 404 x 314 mm	Charge maximale : 8 kg par grille	32 kg

Attention : Surfaces chaudes - Risque de brûlures



- Lisez attentivement ces avertissements et suivez ses indications lorsque le four fonctionne ou n'est pas complètement refroidi.
- Ne touchez que les commandes de l'appareil et la poignée de la porte. Évitez de toucher tout autre élément externe ou interne du four, car ceux-ci peuvent atteindre des températures supérieures à 60 °C.
- Portez des gants de cuisine ou un équipement similaire pour déplacer ou manipuler les récipients ou les plateaux à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Ouvrez lentement la porte du four et faites attention aux vapeurs à haute température qui s'échappent de la chambre de cuisson.
- Évitez de vous tenir directement au-dessus de la porte lorsque vous l'ouvrez.
- Ne vous approchez pas de la sortie de vapeur située à l'arrière et ne la bloquez pas.

Risque d'incendie



- N'utilisez que les produits de nettoyage recommandés par le fabricant. L'utilisation d'autres produits peut endommager l'appareil et annuler la garantie.
- Si l'appareil n'est pas nettoyé correctement et aussi souvent que nécessaire, la graisse et les restes d'aliments finiront par s'accumuler dans la chambre de cuisson et pourront s'enflammer.
- Pendant son fonctionnement, évitez que le four ne touche ou ne soit recouvert par des matériaux inflammables, tels que des rideaux, des draperies, etc.
- Ne placez pas de matériaux tels que du papier, du carton ou du plastique à l'intérieur du four.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- Four à convection Rowlett
- 2 grilles métalliques
- Mode d'emploi

Rowlett met l'accent sur la qualité et le service, en veillant à ce qu'au moment du déballage, le contenu soit entièrement fonctionnel et ne présente aucun dommage.

Nous vous prions de contacter votre revendeur Rowlett immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

Installation



Attention : L'installation, l'utilisation, l'entretien ou le nettoyage incorrects de l'appareil, ainsi que toute modification, peuvent entraîner des dommages matériels et corporels. Lisez attentivement et assurez-vous d'avoir bien compris toutes les instructions avant d'installer l'appareil.

L'appareil n'est pas adapté aux installations encastrées.

Rappelez-vous que tout défaut ou toute cassure résultant d'une installation ou d'un démarrage incorrect(e) rendra la garantie nulle et non avenue.

Opérations préliminaires

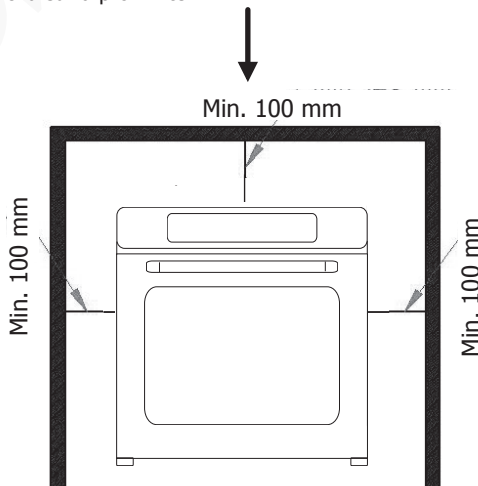
Retirez le film de protection de l'appareil. Nettoyez les résidus de colle avec un solvant approprié. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides, ni d'outils susceptibles d'endommager la surface.

Mise en place de l'appareil

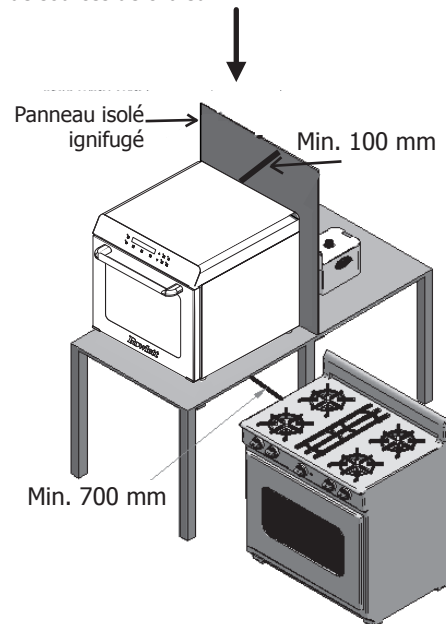
Attention : Pour éviter tout risque de brûlure, n'utilisez pas de récipients contenant des liquides ou des aliments qui se liquéfient à la chaleur sur des étagères situées à plus de 1,6 m au-dessus du sol.

Nous recommandons de laisser un espace minimum de 100 mm et, s'il y a des sources de chaleur ou des éléments combustibles, cette distance de sécurité doit être de 700 mm au minimum. Nous recommandons également d'assurer une bonne ventilation de l'appareil afin d'éviter la surchauffe de ses composants.

Exemple de placement de l'appareil sans source de chaleur à proximité :

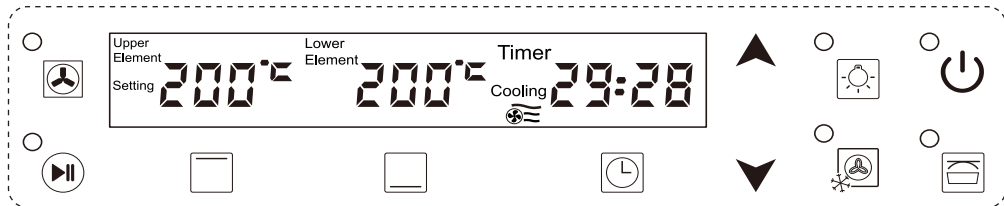









Exemple de placement de l'appareil à proximité de sources de chaleur :







Fonctionnement

Panneau de contrôle



Bouton	Fonction/descriptions
 Interrupteur d'alimentation	<ol style="list-style-type: none"> Une fois branché à l'alimentation électrique principale, l'appareil se met en mode arrêt. Allumer l'appareil : Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour mettre l'appareil en marche. Le four émet 2 bips et passe en mode veille. Arrêt de l'appareil : Appuyez à nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil. Pendant le fonctionnement, appuyez une fois sur le bouton pour mettre l'appareil en mode veille. Appuyez à nouveau pendant 2 secondes pour l'éteindre. <ol style="list-style-type: none"> Appuyez et maintenez enfoncé pendant 10 secondes. L'appareil émet un bip et toutes les touches du panneau de commande s'allument pendant 2 secondes, puis il revient aux réglages d'usine par défaut. <p>Remarque : Attention : cette opération réinitialisera tous les paramètres aux valeurs d'usine.</p>
 Touche Éclairage	Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre l'éclairage.
 Fermentation	<p>En mode veille, appuyez une fois sur cette touche pour passer en mode Fermentation. La température et la durée de fermentation par défaut sont de 38 °C et 80 minutes. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour régler ces paramètres. Plage de température : 20 à 50 °C ; Plage de temps : 0 à 99 minutes.</p> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> Lorsque le temps est réglé sur « 00:00 », la fermentation reste activée en permanence. La température et la durée peuvent être réglées à tout moment pendant la fermentation.
 Refroidissement	<p>Après avoir utilisé l'appareil, ouvrez la porte et appuyez sur cette touche pour refroidir l'enceinte. La durée de refroidissement par défaut est de 30 minutes. Si vous le souhaitez, appuyez sur ▲ ou ▼ pour la régler (0 à 99 minutes).</p> <p>Remarque : Lorsque le temps est réglé sur « 00:00 », le refroidissement reste activé en permanence.</p>
 Touche Haut	Lorsqu'un mode de fonctionnement est sélectionné et que l'indicateur correspondant clignote, appuyez sur cette touche pour augmenter ou diminuer le réglage.
 Touche Bas	
 Minuterie	<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur cette touche pour activer le réglage de la minuterie. Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes. L'indicateur clignotera pendant 5 secondes ; pendant ce laps de temps, vous pouvez appuyer sur ▲ ou ▼ pour régler le temps. <p>Remarque : Lorsque le temps est réglé sur « 00:00 », le four reste allumé en permanence.</p> <ol style="list-style-type: none"> L'indicateur clignote pendant 5 secondes ; pendant ce laps de temps, vous pouvez appuyer sur n'importe quelle autre touche (à l'exception de ▲ ou ▼) pour quitter le réglage.

Bouton	Fonction/descriptions
 L'élément chauffant supérieur	1. Appuyez sur cette touche pour activer le réglage de la température de l'élément chauffant supérieur/inférieur. La température de cuisson par défaut est de 200 °C. 2. L'indicateur clignotera pendant 5 secondes ; pendant ce laps de temps, vous pouvez appuyer sur ▲ ou ▼ pour régler la température. La température réglée s'affichera.
 L'élément chauffant inférieur	2. L'indicateur clignote pendant 5 secondes ; pendant ce laps de temps, vous pouvez appuyer sur n'importe quelle autre touche (à l'exception de ▲ ou ▼) pour quitter le réglage. Remarque : <ul style="list-style-type: none"> • Pendant le fonctionnement de l'appareil, la température affichée correspond à la température réelle de la cavité, et NON à la température réglée. • Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes pour désactiver l'élément supérieur/inférieur. Le message « OFF » (Arrêt) s'affiche et l'élément supérieur/inférieur cesse de fonctionner. Appuyez à nouveau sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour le réactiver.
 Chauffage soufflant	Remarque : Dans ce mode, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs ne fonctionnent pas. 1. Une fois allumé, le four se met par défaut en mode éléments chauffants. Pour passer en mode chauffage soufflant, appuyez une fois sur cette touche. L'indicateur lumineux et le « Setting » (Réglage) s'allument à l'écran. 2. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour régler la température.
 Marche/Arrêt	1. Une fois la température et le temps réglés, appuyez sur cette touche pour démarrer le préchauffage ; pendant cette phase, les chiffres ne décomptent pas, mais continuent de clignoter. 2. Une fois le préchauffage terminé, le four émet 5 bips et les chiffres de la minuterie cessent de clignoter. (Conseil : Si aucune activité n'est détectée au bout de 1 heure, le four s'arrête et revient en mode veille). 3. Ouvrez la porte et placez les aliments à l'intérieur. Fermez la porte pour démarrer la cuisson et le compte à rebours. Conseil : <ul style="list-style-type: none"> • Pendant la période de préchauffage, vous pouvez appuyer sur cette touche pour démarrer immédiatement la cuisson avec la minuterie. • Une fois le préchauffage terminé, vous pouvez appuyer sur cette touche pour démarrer immédiatement la cuisson avec la minuterie sans ouvrir ni fermer la porte.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, assurez-vous de :

- Nettoyer l'intérieur et les grilles métalliques avec de l'eau savonneuse. Laissez bien sécher.
- Placez un bac à miettes ou un tapis de cuisson (dimensions : 390 x 320 mm) sur le fond intérieur pour recueillir l'huile qui s'égoutte ou les résidus alimentaires.
- Faire fonctionner l'appareil à 200 °C pendant 1 heure afin d'éliminer les résidus de fabrication. Il est normal qu'une légère fumée se dégage pendant ce processus.

Conseils de cuisson :

- Il est recommandé de laisser un espace de 70 mm entre les aliments d'un même plateau afin de permettre que l'air circule efficacement.
- Il est recommandé de préchauffer l'appareil pendant la durée de cuisson programmée afin d'obtenir un résultat optimal.
- **Attention :** Pendant la cuisson, veillez à ce qu'aucun ustensile métallique n'entre en contact avec les éléments chauffants à l'intérieur de la cavité du four.

Protection contre la surchauffe/Interrupteur de réinitialisation

Si la température dépasse les niveaux de sécurité, l'appareil coupe automatiquement le courant. L'interrupteur coupe-circuit thermique se trouve à l'arrière. Pour réinitialiser l'appareil après une période de refroidissement suffisante :

1. Débrancher le four de l'alimentation électrique.
2. Dévisser le capuchon du bouton de réinitialisation et appuyez sur ce dernier jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. L'appareil est maintenant réinitialisé et peut être utilisé normalement.

Nettoyage, entretien et maintenance

- **Avertissement : Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, assurez-vous de toujours éteindre l'appareil et de le débrancher de l'alimentation électrique.**
- Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil aussi souvent que possible.
- N'utilisez PAS de produits chimiques pour nettoyer un four chaud.
- N'utilisez PAS de substances corrosives.
- Pour les taches sur les parois intérieures, essuyez-les à l'aide d'un chiffon imbibé d'une solution savonneuse douce. Essuyez toujours le congélateur après l'avoir nettoyé.
- Pour les grilles métalliques, nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez abondamment et séchez bien.



Attention : L'utilisation d'un détergent ou d'un produit de nettoyage inadapté peut entraîner une détérioration de la finition ou des dommages ayant pour conséquence la perte de la garantie de l'appareil.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'unité ne fonctionne pas	Le congélateur n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La fiche ou le câble est endommagé	Remplacez la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
L'appareil ne fonctionne pas correctement ou la cuisson n'est pas homogène	La porte ne se ferme pas bien	Fermer complètement la porte
	Température/temps de cuisson inadaptés	Ajuster la température/le temps
L'unité n'atteint pas la température réglée ou met du temps à chauffer	Éléments chauffants défectueux	Contactez un technicien qualifié
	Accumulation de résidus alimentaires sur la surface de cuisson	Nettoyez l'appareil
La lampe intérieure ne s'allume pas	Défaillance de la lampe	Faire remplacer la lampe par un technicien qualifié
Code d'erreur 1	Erreur du capteur supérieur	Contactez un technicien qualifié
Code d'erreur 2	Erreur du capteur inférieur	Contactez un technicien qualifié
Code d'erreur 3	Erreur du capteur arrière	Contactez un technicien qualifié
Code d'erreur 4	Erreur de communication entre la carte PCB d'affichage et la carte PCB principale.	Contactez un technicien qualifié
Code d'erreur 5	La température de la cavité dépasse le seuil de sécurité, ce qui déclenche l'interrupteur coupe-circuit thermique	Attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil et vérifiez qu'il ne présente aucun dommage apparent, puis appuyez sur l'interrupteur de réinitialisation situé à l'arrière

Spécifications techniques

Remarque : En raison de notre processus d'amélioration continue, les spécifications des produits sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Modèle	Tension	Puissance (max.)	Courant	Plage de température	Dimensions du produit H x L x P (mm)
JE999	220-240 V~, 50/60 Hz	2 600 W	12 A	20 °C à 260 °C	542 x 515 x 615

Poids net	Capacité de la cavité
29,8 kg	48 L

Raccordement électrique

Cet appareil est fourni avec une prise conforme au tableau ci-dessous (le courant approprié doit être sélectionné en fonction de l'appareil).

Région	Norme de prise	Intensité(s) nominale(s)
UK	BS 1363	13 A
Europe	CEE 7/7	16 A

La fiche doit être branchée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil doit être mis à la terre.



En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Conformité

Le logo DEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et/ou l'environnement, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.



Les pièces Rowlett ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.



Les produits Rowlett ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielle ou intégrale, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par Rowlett.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, Rowlett se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Sicherheitshinweise

GEFAHR HOHER SPANNUNG!

Elektrische Anforderungen:

Schalten Sie das Gerät vor der Installation, bei längerer Nichtbenutzung, vor der Reinigung und vor der Wartung/Reparatur immer aus und trennen Sie die Stromversorgung.

Dieses Gerät muss an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die mit den Spannungs- und Leistungsanforderungen auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmt.

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise entbindet Rowlett von jeglicher Verantwortung und die Garantie wird ungültig.

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Entfernen Sie keine Komponenten von diesem Gerät.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorkehrungen
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- Reinigen Sie das Gerät NICHT mit einem Wasserstrahl oder Dampfreiniger.
- Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt lassen.
- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.

- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen ausgelegt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem Rowlett-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- Rowlett empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Visuelle Inspektion, Polaritätstest, Erddurchgängigkeit, Isolierdurchgängigkeit und Funktionsprüfung.
- Laut Empfehlungen von Rowlett sollte dieses Produkt an einen durch einen geeigneten Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter, RCD) geschützten Schaltkreis angeschlossen werden.

Sicherheitsanweisungen für Installation und Wartung

- Stellen Sie vor der Installation und Wartung sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
- Stellen Sie vor Installation des Gerätes sicher, dass die Installation der aktuellen Gesetzgebung in dem Land der Verwendung entspricht, und beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild.
- Sie dürfen die Sicherheitsvorrichtungen des Geräts nicht manipulieren oder abschalten. Dies führt zum Erlöschen der Garantie.
- Das Nichtbeachten der Anweisungen des Herstellers kann zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen.
- Nicht-originale Ersatzteile stellen den richtigen Betrieb des Gerätes nicht sicher und lassen die Garantie erlöschen.

- Der Ofen darf nur von geschulten Bedienern verwendet werden.
- Das Typenschild des Ofens enthält die für Reparatur und Wartung notwendigen technischen Informationen. Deswegen sollten Sie es nicht entfernen, beschädigen oder verändern.

Sicherheitsanweisungen für die Verwendung

- Der Ofen darf ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck verwendet werden, d. h. zum Garen von Produkten, wie frischem oder gefrorenem Brot, Gebäck und allen Arten gastronomischer Produkte. Jede andere Verwendung kann das Gerät beschädigen.
- Legen Sie keine Produkte mit einer hohen Alkoholkonzentration in den Ofen.
- Die Außen- und Innenoberflächen des Ofens sollten regelmäßig gereinigt werden, um Hygiene und einwandfreie Funktion sicherzustellen. Verwenden Sie keine scheuernden oder brennbaren Produkte, die das Gerät beschädigen könnten.
- Es wird empfohlen, die Gebrauchs- und Reinigungsanweisungen des Herstellers zu befolgen. Die Verwendung von nicht zugelassenen Produkten kann zu Schäden führen.
- Dieses Gerät ist für kommerzielle Anwendungen, bspw. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern sowie in kommerziellen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., ausgelegt, aber nicht für eine kontinuierliche Massenzubereitung von Speisen konzipiert.
- **Maximallasten:** Überschreiten Sie niemals die maximale Belastbarkeit, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Das Nichtbeachten dieser maximalen Belastungswerte entbindet Rowlett von jeglicher Verantwortung und führt zum Erlöschen der Garantie.

Modell	Fassungsvermögen	Max. Belastung pro Einschub	Maximale Belastung
JE999	Passt auf jeden Drahtrost oder jedes Backblech mit den Abmessungen 404 x 314 mm	Maximal 8 kg pro Einschub	32 kg

Achtung: Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr



- Lesen Sie diese Warnhinweise sorgfältig und befolgen Sie sie, wenn der Ofen in Betrieb oder noch nicht vollständig abgekühlt ist.
- Berühren Sie das Gerät nur an den Bedienelementen und am Türgriff. Berühren Sie keine anderen äußeren/inneren Teile des Ofens, da diese Temperaturen über 60 °C erreichen können.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe oder ähnliches, wenn Sie Behälter oder Tablett im Garraum bewegen oder handhaben.
- Öffnen Sie die Ofentür langsam und achten Sie dabei auf die Dämpfe, die bei hohen Temperaturen aus dem Garraum austreten.
- Stehen Sie beim Öffnen nicht direkt über der Tür.
- Dem Dampfauslass auf der Rückseite nicht zu nahe treten/ nicht blockieren.

Brandgefahr



- Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel. Das Verwenden anderer Produkte kann das Gerät beschädigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Wenn Sie das Gerät nicht ordnungsgemäß und so oft wie nötig reinigen, können sich Fett und Speisereste im Garraum ansammeln und entzünden.
- Achten Sie darauf, dass der Backofen während des Betriebs nicht mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen usw. in Berührung kommt oder von solchen bedeckt wird.
- Legen Sie keine Materialien wie Papier, Pappe oder Plastik hinein.

Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- Rowlett Konvektionsofen
- 2 x Drahtrost
- Bedienungsanleitung

Rowlett ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren Rowlett-Händler.

Montage



Achtung: Unsachgemäße Installation, Benutzung, Wartung oder Reinigung des Gerätes sowie Modifikationen können Sachschäden und Verletzungen verursachen. Vor der Installation müssen alle Anweisungen vollständig gelesen und verstanden werden.

Nicht geeignet für Einbauinstallationen.

Denken Sie daran, dass jeder Fehler oder jede Beschädigung, die auf eine unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme zurückzuführen ist, zum Erlöschen der Garantie führt.

Vorarbeiten

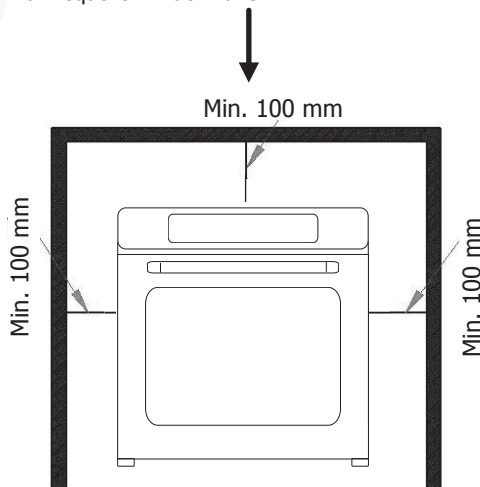
Entfernen Sie die Schutzfolie von dem Gerät. Reinigen Sie die Kleberückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel. Verwenden Sie niemals scheuernde beziehungsweise säurehaltige Produkte oder Werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten.

Gerät platzieren

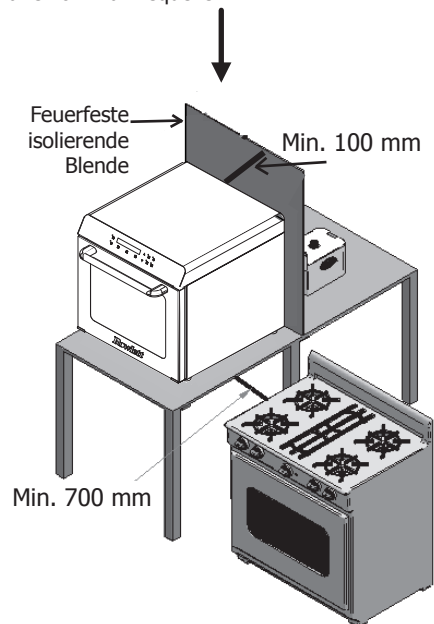
Achtung: Um Verbrühungen zu vermeiden, verwenden Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten oder Speisen, die beim Erhitzen flüssig werden, in Regalen, die sich in einer Höhe von mindestens 1,6 m über dem Boden befinden.

Wir empfehlen, einen Mindestabstand von 100 mm einzuhalten. In Anwesenheit von Wärmequellen oder brennbaren Elementen muss der Sicherheitsabstand mindestens 700 mm betragen. Wir empfehlen zudem, eine gute Belüftung des Gerätes sicherzustellen, damit seine Komponenten nicht überhitzen.

Beispiel für das Aufstellen des Geräts ohne Wärmequellen in der Nähe:

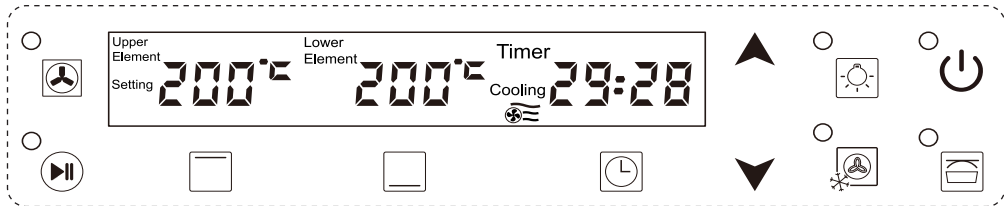









Beispiel für das Aufstellen des Geräts in der Nähe von Wärmequellen:













Bedienung

Bedienfeld



Taste	Funktionsbeschreibungen
 Stromschalter	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenn das Gerät an die Hauptstromversorgung angeschlossen ist, befindet es sich im Modus Aus. 2. Einschalten: Halten Sie 3 Sekunden gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Der Ofen piept zweimal und wechselt in den Standby-Modus. 3. Ausschalten: Halten Sie erneut 3 Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten. 4. Drücken Sie während des Betriebs einmal, um in den Standby-Modus zu wechseln. Drücken Sie weitere 2 Sekunden lang, um das Gerät auszuschalten. <ol style="list-style-type: none"> 2. Halten Sie 10 Sekunden gedrückt. Das Gerät piept einmal und alle Tasten am Bedienfeld leuchten 2 Sekunden lang. Anschließend stellt es die Werkseinstellungen wieder her. <p>Hinweis: Seien Sie bei diesem Vorgang entsprechend vorsichtig, da hierdurch alle Werkseinstellungen wiederhergestellt werden.</p>
 Lichttaste	Drücken Sie, um das Licht ein-/auszuschalten.
 Gärmodus	<p>Drücken Sie im Standby-Modus diese Taste einmal, um in den Gärmodus zu wechseln. Die Standardwerte der Temperatur/Zeit für die Gärfunktion sind 38 °C/80 min. Drücken Sie zum Anpassen ▲ oder ▼. Temperaturbereich: 20–50 °C; Zeitbereich: 0–99 Min.</p> <p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Zeit auf „00:00“ eingestellt ist, bleibt der Gärmodus dauerhaft eingeschaltet. • Temperatur und Zeit können jederzeit während der Gärung eingestellt werden.
 Kühlmodus	<p>Öffnen Sie nach Gebrauch die Tür und drücken Sie diese Taste, um den Garraum abzukühlen. Die voreingestellte Abkühlzeit beträgt 30 Min. Drücken Sie bei Bedarf ▲ oder ▼, um diese anzupassen (0–99 Min.).</p> <p>Hinweis: Wenn die Zeit auf „00:00“ eingestellt ist, bleibt die Abkühlung dauerhaft eingeschaltet.</p>
 Aufwärtstaste	<p>Wenn ein Betriebsmodus ausgewählt ist und die entsprechende Anzeigeleuchte blinkt, drücken Sie diese Taste, um die Einstellung zu erhöhen/zu verringern.</p>
 Abwärtstaste	
 Timer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie diese Taste, um die Timer-Einstellung zu aktivieren. Die Standard-Garzeit beträgt 30 Min. 2. Die Anzeige blinkt 5 Sekunden lang. Während dieser Zeit können Sie ▲ oder ▼ drücken, um die Zeit einzustellen. <p>Hinweis: Wenn die Zeit auf „00:00“ eingestellt ist, bleibt der Ofen dauerhaft eingeschaltet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Die Anzeige blinkt 5 Sekunden lang. Während dieser Zeit können Sie jede andere Taste (ausgenommen ▲ oder ▼) drücken, um die Einstellung zu verlassen.

Taste	Funktionsbeschreibungen
 Das obere Heizelement	<ol style="list-style-type: none"> Drücken Sie diese Taste, um die Temperatureinstellung für das obere/untere Heizelement zu aktivieren. Die Standard-Gartemperatur beträgt 200 °C. Die Anzeige blinkt 5 Sekunden lang. Während dieser Zeit können Sie  oder  drücken, um die Temperatur einzustellen. Die eingestellte Temperatur wird angezeigt.
 Das untere Heizelement	<ol style="list-style-type: none"> Die Anzeige blinkt 5 Sekunden lang. Während dieser Zeit können Sie jede andere Taste (ausgenommen  oder ) drücken, um die Einstellung zu verlassen. <p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Die während des Betriebs angezeigte Temperatur ist die tatsächliche Temperatur des Garraums, NICHT die eingestellte Temperatur. Drücken Sie im Standby-Modus drücken Sie diese Taste 3 Sekunden lang, um das obere/untere Heizelement auszuschalten. „OFF“ (Aus) wird angezeigt und das obere/untere Heizelement funktioniert nicht. Halten Sie erneut 3 Sekunden gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
 Umluft	<p>Hinweis: In diesem Modus funktionieren sowohl das obere als auch das untere Heizelement nicht.</p> <ol style="list-style-type: none"> Beim Einschalten befindet sich der Ofen standardmäßig im Heizelement-Modus. Um in den Umluftbetrieb zu wechseln, drücken Sie diese Taste einmal. Die Anzeigeluchte leuchtet auf und „Setting“ (Einstellung) wird auf dem Display angezeigt. Drücken Sie  oder , um die Temperatur anzupassen.
 Starten/Stoppen	<ol style="list-style-type: none"> Wenn die Temperatur und die Zeit eingestellt sind, drücken Sie diese Taste, um das Vorheizen zu starten. Während dieser Zeit zählen die Ziffern nicht herunter, sondern blinken weiter. Wenn das Vorheizen beendet ist, piept der Ofen 5 Mal und die Ziffern des Timers hören auf zu blinken. (Tipp: Wenn innerhalb von 1 Stunde keine Aktivität erfolgt, schaltet der Ofen ab und wechselt in den Standby-Modus.) Öffnen Sie die Tür und legen Sie die Lebensmittel hinein. Schließen Sie die Tür, um den Kochvorgang und den Countdown zu starten. <p>Tipp:</p> <ul style="list-style-type: none"> Während des Vorheizens können Sie diese Taste drücken, um den Kochvorgang mit dem Timer sofort zu starten. Nach dem Abschluss des Vorheizens können Sie diese Taste drücken, um den Kochvorgang mit dem Timer sofort zu starten, ohne die Tür zu öffnen oder zu schließen.

Vor der erstmaligen Benutzung Folgendes sicherstellen:

- Reinigen Sie den Innenraum und die Drahtroste mit Seifenwasser. Gut trocknen lassen.
- Verwenden Sie eine Krümelschale oder eine Ofeneinlage (Größe 390 x 320 mm) auf dem Innenboden, um abtropfendes Öl oder Speisereste aufzufangen.
- Lassen Sie das Gerät bei 200 °C für 1 Stunde laufen, um etwaige Fertigungsrückstände zu verbrennen. Eine leichte Rauchentwicklung ist bei diesem Vorgang normal.

Kochtipps:

- Für einen effizienten Luftstrom wird ein Platz von 70 mm zwischen Lebensmitteln auf demselben Blech empfohlen.
- Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät für die programmierte Garzeit vorzuheizen.
- Achtung:** Achten Sie beim Backen darauf, dass keine Metallgegenstände mit den Heizelementen im Inneren des Backraums in Berührung kommen.

Überhitzungsschutz / Rücksetzschalter

Sollte die Temperatur einen sicheren Wert überschreiten, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Der Thermoschutzschalter befindet sich auf der Rückseite. Um das Gerät nach einer ausreichenden Abkühlungszeit zurückzusetzen:

- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- Schrauben Sie die Abdeckung des Rücksetzschalters ab und drücken Sie den Rücksetzschalter nach unten, bis er einrastet.
- Das Gerät ist nun zurückgesetzt und kann wie gewohnt verwendet werden.

Reinigung, Pflege und Wartung

- **Warnung: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.**
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung immer abkühlen.
- Reinigen Sie den Innenraum des Gerätes so häufig wie möglich.
- Verwenden Sie KEINE Chemikalien in einem heißen Ofen.
- Verwenden Sie KEINE korrosiven Substanzen.
- Verschmutzungen an den Innenwänden können Sie mit einem in einer milden Seifenlösung angefeuchteten Tuch abwischen. Wischen Sie das Gerät nach dem Reinigen immer trocken.
- Reinigen Sie die Drahtroste mit warmem Seifenwasser. Gründlich abspülen und gut abtrocknen.



Achtung: Die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel oder Reiniger kann zu einem schlechten Reinigungsergebnis oder zu Schäden führen, die den Verlust der Garantie für das Gerät zur Folge haben.

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Ersetzen Sie den Stecker und/oder das Kabel
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
Das Gerät funktioniert nicht richtig oder Backen ist nicht konsistent	Tür nicht richtig geschlossen	Tür richtig schließen
	Ungeeignete Gartemperatur/-zeit	Temperatur/Zeit anpassen
Das Gerät erreicht die eingestellte Temperatur nicht oder heizt nur langsam auf	Defekte Heizelemente	Einen qualifizierten Techniker kontaktieren
	Ablagerungen von Speiseresten auf der Kochfläche	Das Gerät reinigen
Innenbeleuchtung leuchtet nicht auf	Lampenfehler	Lassen Sie die Lampe durch einen qualifizierten Techniker auswechseln
Fehlercode 1	Fehler des oberen Sensors	Einen qualifizierten Techniker kontaktieren
Fehlercode 2	Fehler des unteren Sensors	Einen qualifizierten Techniker kontaktieren
Fehlercode 3	Fehler des hinteren Sensors	Einen qualifizierten Techniker kontaktieren
Fehlercode 4	Kommunikationsfehler zwischen der Display-PCB und der Haupt-PCB	Einen qualifizierten Techniker kontaktieren
Fehlercode 5	Die Garraumtemperatur überschreitet den sicheren Bereich, daher wurde der Thermoschutzschalter ausgelöst	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Trennen Sie das Gerät vom Netz, überprüfen Sie, ob das Gerät sicher ist und keine offensichtlichen Schäden vorliegen, und drücken Sie dann den Rücksetzschalter auf der Rückseite

Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Verbesserungsprozesses können sich die Produktspezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Modell	Spannung	Leistung (max.)	Stromstärke	Temperaturbereich	Produktabmessungen H x B x T (mm)
JE999	220-240 V~, 50/60 Hz	2600 W	12 A	20 °C – 260 °C	542 x 515 x 615

Nettogewicht	Garraumvolumen
29,8 kg	48 l

Elektroanschlüsse

Dem Gerät liegt ein Stecker gemäß der nachfolgenden Tabelle bei (die richtige Stromstärke muss je nach Gerät ausgewählt werden).

Region	Steckerstandard	Strombelastung(en)
UK	BS 1363	13 A
Europa	CEE 7/7	16 A

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Dieses Gerät muss geerdet sein.



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde.



Rowlett-Teile wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.

Die Produkte von Rowlett sind mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:



Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Rowlett in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig, erstellt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt sind. Rowlett behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Istruzioni per la sicurezza

PERICOLO - ALTA TENSIONE!

Linee guida per la sicurezza elettrica:

Spegnere e scollegare sempre l'alimentazione del prodotto prima di procedere all'installazione, alla manutenzione/riparazione e quando il prodotto non è in uso.

Questo apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica seguendo i requisiti di tensione e potenza indicati sull'etichetta dei dati tecnici.

Il mancato rispetto di queste istruzioni di sicurezza solleva Rowlett da qualsiasi responsabilità e comporta l'annullamento della garanzia.

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono essere eseguite da un operatore/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente da questo prodotto.
- Rispettare le seguenti norme locali e nazionali:
 - Norme relative agli infortuni sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Normativa IEE sui circuiti elettrici
 - Norme di installazione
- NON immergere il prodotto in acqua.
- NON pulire il prodotto con apparecchi per la pulizia a getto d'acqua o a vapore.
- NON lasciare il prodotto incustodito mentre è in funzione.
- Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliati o istruiti sull'uso del prodotto da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente Rowlett o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.
- Rowlett consiglia di far sottoporre questo dispositivo a test periodici (almeno una volta all'anno) a cura di una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri:
Ispezione visiva, controllo della polarità, della continuità del conduttore di terra, della continuità dell'isolamento e prove di funzionamento.
- Rowlett consiglia di collegare questo prodotto a un circuito protetto da un interruttore differenziale adeguato.

Istruzioni di sicurezza per l'installazione e la manutenzione

- Prima dell'installazione o della manutenzione, verificare che l'unità sia scollegata dall'alimentazione.
- Prima di installare l'unità verificare che l'impianto sia conforme alle leggi vigenti nel paese di utilizzo e fare riferimento alle indicazioni sulla targhetta dei dati.
- Non manomettere e non scollegare i dispositivi di sicurezza dell'unità. Facendolo, si annullerà la garanzia.
- La mancata osservanza delle istruzioni del produttore può causare danni, lesioni o incidenti fatali.
- Le parti di ricambio non originali non garantiscono il corretto funzionamento del prodotto e comportano la perdita della garanzia.

- Il forno deve essere utilizzato solo da persone addestrate.
- La targhetta dei dati del forno riporta le informazioni tecniche necessarie per le riparazioni e la manutenzione. Non rimuoverla, danneggiarla o modificarla.

Istruzioni di sicurezza per l'uso

- Il forno deve essere utilizzato solo ed esclusivamente per lo scopo per cui è stato progettato, ovvero per la cottura di prodotti come pane fresco o congelato, dolci e tutti i tipi di prodotti gastronomici. Altri utilizzi diversi da quelli indicati possono portare al danneggiamento dell'unità.
- Non introdurre nel forno prodotti con alta concentrazione di alcol.
- Le superfici esterne e interne del forno devono essere pulite frequentemente per garantire l'igiene e il corretto funzionamento. Non usare prodotti abrasivi o infiammabili che potrebbero danneggiare l'unità.
- Si consiglia di seguire le istruzioni per l'uso e la pulizia fornite dal produttore. L'uso di prodotti non autorizzati può causare danni.
- Questo apparecchio è destinato ad applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in attività commerciali come forni, macellerie e così via, ma non per la produzione continua, o in grandi quantità, di alimenti.
- **Carichi massimi:** Non superare mai la portata massima per non danneggiare l'unità. Il mancato rispetto dei valori di portata massima solleva Rowlett da qualsiasi responsabilità e comporta l'annullamento della garanzia.

Modello	Capacità	Carico max per ripiano	Carico massimo
JE999	Per qualsiasi griglia o vassoio di dimensioni 404 x 314 mm	Massimo 8 kg per griglia	32 kg

Attenzione: Superfici calde; pericolo di ustioni



- Leggere attentamente queste avvertenze e seguire le indicazioni quando il forno è in funzione o non è completamente raffreddato.
- Toccare solamente i comandi dell'unità e la maniglia dello sportello. Non toccare altri elementi esterni o interni del forno: possono raggiungere temperature superiori a 60 °C.
- Indossare guanti da forno o simili per spostare o maneggiare contenitori o vassoi all'interno della camera di cottura.
- Aprire lentamente lo sportello del forno e prestare attenzione ai vapori ad alta temperatura che fuoriescono dalla camera di cottura.
- Non rimanere direttamente davanti allo sportello durante l'apertura.
- Non avvicinarsi all'uscita del vapore sul retro e non ostruirla.

Pericolo di incendio



- Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia consigliati dal produttore. L'utilizzo di altri prodotti può danneggiare l'unità e rendere nulla la garanzia.
- Se non si pulisce l'unità in modo adeguato e con la frequenza necessaria, il grasso e i residui di alimenti potrebbero accumularsi nella camera di cottura e quindi incendiarsi.
- Evitare che il forno in funzione entri in contatto con materiali infiammabili (come tende, tendaggi o simili) o che venga coperto da essi.
- Non inserire materiali come carta, cartone o plastica.

Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Forno a convezione Rowlett
- Griglia x2
- Manuale di istruzioni

Rowlett garantisce qualità e servizio impeccabili e assicura che al momento del confezionamento tutti i componenti sono perfettamente funzionanti e privi di difetti.

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore Rowlett locale.

Installazione



Attenzione: Se l'installazione, il funzionamento, la manutenzione o la pulizia non avvengono correttamente, o se si modifica in qualsiasi modo il prodotto, si possono verificare danni materiali e lesioni personali. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'installazione e assicurarsi di averle comprese.

Non adatto per installazioni a incasso.

Eventuali guasti o rotture derivanti da installazione o messa in servizio errate comportano l'annullamento della garanzia.

Operazioni preliminari

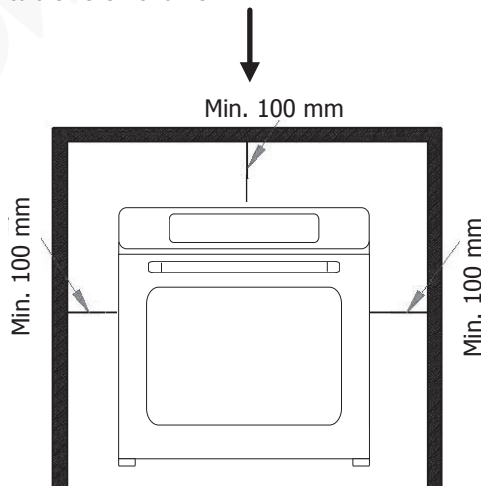
Rimuovere la pellicola protettiva dall'unità. Pulire i residui di adesivo con un solvente adatto. Non utilizzare mai prodotti o utensili abrasivi o acidi che potrebbero danneggiare la superficie.

Posizionamento dell'unità

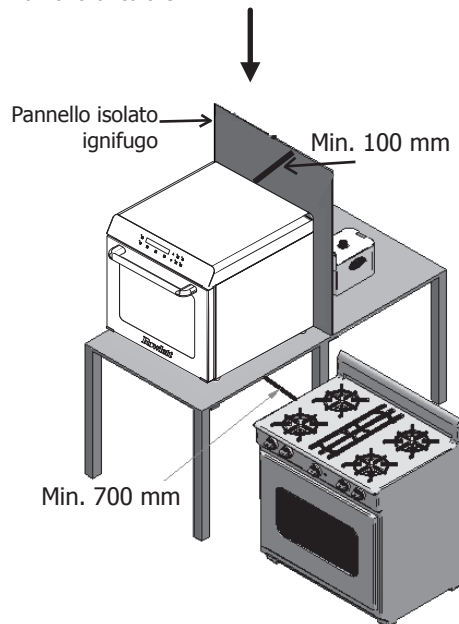
Attenzione: Per evitare ustioni, non mettere su ripiani alti più di 1,6 m dal pavimento contenitori con liquidi o con prodotti da cucina che diventano liquidi riscaldandoli.

Si consiglia di lasciare uno spazio di almeno 100 mm; in presenza di fonti di calore o elementi infiammabili, la distanza di sicurezza deve essere di almeno 700 mm. Si consiglia inoltre di garantire una buona circolazione dell'aria per evitare il surriscaldamento dei componenti dell'unità.

Esempio di collocazione dell'unità senza fonti di calore nelle vicinanze:

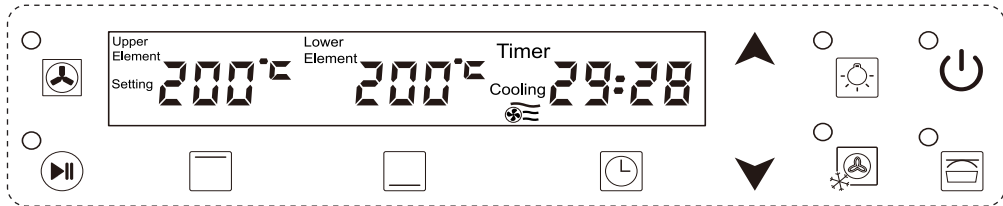









Esempio di collocazione dell'unità in prossimità di fonti di calore:







Funzionamento

Pannello di controllo



Pulsante	Funzione/descrizioni
 Interruttore di alimentazione	<ol style="list-style-type: none"> Una volta collegato all'alimentazione principale, l'apparecchio sarà spento. Accensione: Tenere premuto per 3 secondi per accenderlo. Il forno emette 2 segnali acustici e passa alla modalità standby. Spegnimento: Tenere premuto di nuovo per 3 secondi per spegnerlo. Durante il funzionamento, premere una volta per passare alla modalità standby. Premere per altri 2 secondi per spegnerlo. <ol style="list-style-type: none"> Tenere premuto per 10 secondi. L'apparecchio emette un segnale acustico e tutti i pulsanti del pannello di controllo si illuminano per 2 secondi, quindi vengono ripristinate le impostazioni predefinite. <p>Nota: Prestare attenzione a questa operazione perché tutte le impostazioni predefinite verranno ripristinate.</p>
 Pulsante della luce	Premere per accendere o spegnere la luce.
 Fermentazione	In standby, premere una volta questo pulsante per passare alla modalità di fermentazione. I valori predefiniti per la temperatura e il tempo di fermentazione sono 38 °C e 80 minuti. Premere ▲ o ▼ per regolarli. Intervallo di temperatura: 20-50 °C. Intervallo di tempo: 0-99 min. Nota: <ul style="list-style-type: none"> Impostando il tempo su "00:00", la fermentazione rimane sempre attiva. La temperatura e il tempo si possono modificare in qualsiasi momento durante la fermentazione.
 Raffreddamento	Dopo l'uso, aprire lo sportello e premere questo pulsante per raffreddare l'interno. Il tempo di raffreddamento predefinito è di 30 minuti. È possibile premere ▲ o ▼ per regolare il tempo (0-99 min). Nota: Impostando il tempo su "00:00", il raffreddamento rimane sempre attivo.
 Pulsante freccia su	Quando si seleziona una modalità operativa e l'indicatore luminoso corrispondente lampeggia, questo pulsante consente di aumentare o diminuire il valore.
 Pulsante freccia giù	
 Timer	<ol style="list-style-type: none"> Questo pulsante consente di attivare l'impostazione del timer. Il tempo di cottura predefinito è di 30 minuti. L'indicatore lampeggerà per 5 secondi, durante i quali è possibile premere ▲ o ▼ per regolare il tempo. <p>Nota: Impostando il tempo su "00:00", il forno rimane sempre acceso.</p> <ol style="list-style-type: none"> L'indicatore lampeggerà per 5 secondi, durante i quali è possibile premere qualsiasi altro pulsante (tranne ▲ e ▼) per uscire dall'impostazione.

Pulsante	Funzione/descrizioni
 Resistenza superiore	<ol style="list-style-type: none"> Questo pulsante consente di attivare l'impostazione della temperatura per la resistenza superiore e quella inferiore. La temperatura di cottura predefinita è di 200 °C. L'indicatore lampeggerà per 5 secondi, durante i quali è possibile premere ▲ o ▼ per regolare la temperatura. Viene visualizzata la temperatura impostata.
 Resistenza inferiore	
 Della modalità ventilata	<p>Nota: In questa modalità, non funzionerà né la resistenza superiore né quella inferiore.</p> <ol style="list-style-type: none"> All'accensione, il forno si avvia con entrambe le resistenze attive per impostazione predefinita. Per passare alla modalità ventilata, premere questo pulsante una volta. L'indicatore si illumina e sul display viene visualizzato il testo "Setting" (Impostazioni). Premere ▲ o ▼ per regolare la temperatura.
 Avvio/arresto	<ol style="list-style-type: none"> Una volta impostati tempo e temperatura, premere questo pulsante per avviare il preriscaldamento, durante il quale il valore numerico non diminuirà ma le cifre continueranno a lampeggiare. Alla fine del preriscaldamento, il forno emette 5 bip e le cifre del timer smettono di lampeggiare. (Suggerimento: Dopo un'ora di inattività il forno si spegne e torna alla modalità di standby.) Aprire lo sportello e introdurre il cibo. Chiudere lo sportello per avviare la cottura e il conto alla rovescia. <p>Suggerimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> Durante il preriscaldamento è possibile premere questo pulsante per avviare immediatamente la cottura con il timer. Al termine del preriscaldamento è possibile premere questo pulsante per avviare immediatamente la cottura con il timer senza aprire o chiudere lo sportello.

Prima del primo utilizzo è importante:

- Pulire l'interno e le griglie con acqua e sapone. Lasciare asciugare completamente.
- Usare un vassoio raccoglibriciole o carta da forno (dimensioni 390 x 320 mm) sulla base interna per raccogliere l'olio o i residui di cibo.
- Far funzionare l'apparecchio a 200 °C per un'ora per bruciare eventuali residui di produzione. Durante questo processo è normale che venga emessa una piccola quantità di fumo.

Suggerimenti per la cottura:

- Per garantire un flusso d'aria efficiente, si consiglia di lasciare uno spazio di 70 mm tra gli alimenti sullo stesso vassoio.
- Si consiglia di preriscaldare l'apparecchio per il tempo previsto dal programma di cottura, per ottenere risultati ottimali.
- Attenzione:** Durante la cottura nessun utensile metallico deve entrare in contatto con le resistenze all'interno della cavità del forno.

Protezione dal surriscaldamento / interruttore ripristino

Se la temperatura supera i livelli di sicurezza, l'apparecchio interrompe automaticamente l'alimentazione. L'interruttore termico si trova sul retro. Per ripristinare l'apparecchio dopo un periodo di raffreddamento adeguato:

- Scollegare il forno dall'alimentazione.
- Svitare il tappo dell'interruttore di ripristino e premere l'interruttore di ripristino verso il basso fino a quando scatta.
- A questo punto, il dispositivo è ripristinato e può essere usato normalmente.

Pulizia, cura e manutenzione

- **Avvertenza: spegnere sempre l'apparecchio e scollegare la spina prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.**
- Attendere sempre che l'apparecchio si raffreddi prima della pulizia.
- Pulire spesso l'interno dell'apparecchio.
- NON utilizzare prodotti chimici quando il forno è caldo.
- NON utilizzare sostanze corrosive.
- Per le macchie sulle pareti interne, pulire con un panno inumidito e imbevuto di una soluzione di detergente delicato. Asciugare sempre il dispositivo dopo la pulizia.
- Pulire le griglie con acqua calda e sapone. Sciacquare con cura e asciugare completamente.



Attenzione: L'uso di detersivi o prodotti per la pulizia non idonei può danneggiare le finiture o causare danni non coperti dalla garanzia del dispositivo.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, contattare un tecnico qualificato per le eventuali riparazioni.

Problema	Probabile causa	Azione
L'unità non funziona	Il dispositivo non è acceso	Controllare che il dispositivo sia collegato correttamente e che sia acceso
	La presa o il cavo sono danneggiati	Sostituire la presa o il cavo
	Problema con l'alimentazione elettrica	Controllare l'alimentazione elettrica
Unità non funzionante correttamente o cottura incoerente	Lo sportello non si chiude bene	Chiudere saldamente lo sportello
	Valore di temperatura/tempo di cottura inadeguato	Regolare la temperatura/il tempo
L'unità non raggiunge la temperatura impostata o si riscalda lentamente	Resistenze difettose	Contattare un tecnico qualificato
	Accumulo di residui di cibo sulla superficie di cottura	Pulire il dispositivo
La lampadina interna non si accende	Malfunzionamento della lampadina	Far sostituire la lampadina da un tecnico qualificato
Codice di errore 1	Errore del sensore superiore	Contattare un tecnico qualificato
Codice di errore 2	Errore del sensore inferiore	Contattare un tecnico qualificato
Codice di errore 3	Errore del sensore posteriore	Contattare un tecnico qualificato
Codice di errore 4	Errore di comunicazione tra la scheda del display e la scheda principale	Contattare un tecnico qualificato
Codice di errore 5	La temperatura interna ha superato il livello di sicurezza, quindi l'interruttore termico si è attivato	Attendere il raffreddamento dell'unità. Scollegare l'unità e verificare che sia sicura e priva di danni evidenti, quindi premere l'interruttore di ripristino sul retro

Specifiche tecniche

Nota: come conseguenza del processo di miglioramento continuo, le specifiche del prodotto sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Tensione	Potenza (max)	Corrente	Intervallo di temperatura	Dimensioni del prodotto A x L x P (mm)
JE999	220-240 V~, 50/60 Hz	2600 W	12 A	20 °C - 260 °C	542 x 515 x 615

Peso netto	Capacità interna
29,8 kg	48 l

Cablaggio elettrico

L'apparecchio è dotato di una spina conforme alla tabella sottostante (la corrente corretta deve essere selezionata in base all'apparecchio).

Regione	Standard spina	Valore nominale della corrente
UK	BS 1363	13 A
Europa	CEE 7/7	16 A

La spina deve essere collegata a una presa di corrente appropriata.

Questo dispositivo deve essere collegato a terra.



In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di interruzione dell'alimentazione elettrica devono rimanere privi di ostacoli. In caso di emergenza devono essere facilmente raggiungibili, qualora sia necessario interrompere l'alimentazione.

Conformità

Il logo RAEE su questo prodotto o sulla documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/ o all'ambiente, il prodotto deve essere smaltito con una procedura approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire correttamente questo prodotto, rivolgersi al fornitore del prodotto o all'ente locale responsabile dello smaltimento dei rifiuti.



I componenti Rowlett sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.



I prodotti Rowlett sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:

Tutti i diritti riservati. Sono vietate la riproduzione e la trasmissione in qualsiasi forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopia o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza autorizzazione scritta di Rowlett. Le informazioni qui contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia Rowlett si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de Seguridad

¡PELIGRO DE ALTA TENSIÓN!

Requisitos eléctricos:

Apague y desconecte siempre el suministro de alimentación del aparato antes de la instalación, cuando no esté en uso, antes de limpiar y antes de realizar tareas de mantenimiento/servicio.

Este aparato debe conectarse al suministro de corriente respetando la información de la etiqueta de características del aparato en lo concerniente a los requisitos de tensión y potencia.

No respetar estas instrucciones de seguridad liberará a Rowlett de toda responsabilidad y la garantía quedará anulada.

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ninguna pieza del producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativas de cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- NO sumerja el aparato en agua.
- NO limpie con chorros a presión o limpiadores a vapor.
- NO deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.

- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos en el uso seguro del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no juegan con el aparato.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de Rowlett o un técnico cualificado recomendado para evitar cualquier riesgo.
- Rowlett recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, ensayo de polaridad, puesta a tierra, continuidad de aislamiento y prueba de funcionamiento.
- Rowlett recomienda conectar este producto a un circuito protegido por un dispositivo de corriente residual (RCD) adecuado.

Instrucciones de seguridad para la instalación y el mantenimiento

- Compruebe que la unidad esté desconectada del suministro de alimentación antes de realizar tareas de instalación o mantenimiento.
- Antes de instalar la unidad, compruebe que las instalaciones cumplen con la legislación actual del país de uso y consulte las indicaciones de la placa de características.
- No manipule ni desconecte los dispositivos de seguridad de la unidad. Esto invalidará la garantía.
- No respetar las instrucciones del fabricante puede causar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Las piezas de repuesto no originales no garantizan el funcionamiento correcto de la unidad y anularán la garantía.


- El horno solamente deben usarlo operarios formados.
- La placa de características del horno proporciona toda la información técnica necesaria para las tareas de reparación y mantenimiento. Por lo tanto, evite retirarla, dañarla o modificarla.

Instrucciones de uso seguro

- El horno solamente debe usarse para la finalidad para la cual se ha diseñado, es decir, para cocinar productos tales como pan fresco o congelado, repostería y todo tipo de productos gastronómicos. Cualquier otro uso distinto al mencionado podría dañar la unidad.
- No coloque productos con alto contenido de alcohol dentro del horno.
- Las superficies exteriores e interiores del horno deben limpiarse con frecuencia para asegurar la higiene y el rendimiento correcto. No use productos abrasivos o inflamables, puesto que pueden dañar la unidad.
- Se recomienda seguir las instrucciones de uso y limpieza del fabricante. El uso de productos no autorizados podría causar daños.
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en las cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y negocios comerciales tales como panaderías, carnicerías, etc., sin embargo, no ha sido diseñado para usarse para la producción masiva y continua de alimentos.
- **Cargas máximas:** Nunca exceda la capacidad de carga máxima para evitar dañar la unidad. No respetar estos valores de carga máxima liberará a Rowlett de toda responsabilidad y la garantía quedará anulada.

Modelo	Capacidad	Carga máxima por rejilla	Carga máxima
JE999	Compatible con cualquier rejilla o bandeja de 404 x 314 mm.	Máximo 8 kg por rejilla	32 kg

Precaución: Superficies calientes: Riesgo de quemaduras

- Lea detenidamente estas advertencias y siga sus indicaciones cuando el horno esté en funcionamiento o si no se ha enfriado completamente. 
- Únicamente toque los controles de la unidad y el asa de la puerta. Evite tocar otros elementos externos o internos del horno, ya que pueden alcanzar temperaturas superiores a 60 °C.
- Use guantes para horno o artículos similares para mover o manipular los contenedores o las bandejas dentro de la cámara de cocción.
- Abra lentamente la puerta del horno y tenga cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.
- No se pare directamente sobre la puerta al abrirla.
- No se acerque ni obstruya la salida de vapor en la parte trasera.

Riesgo de incendio



- Solamente use productos de limpieza recomendados por el fabricante. El uso de otros productos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.
- Si no limpia la unidad correctamente y con la frecuencia necesaria, la grasa y los restos de alimentos se acumularán en la cámara de cocción y podrían causar un incendio.
- Durante el uso, no permita que el horno toque o entre en contacto con materiales inflamables, tales como cortinas, etc.
- No introduzca materiales tales como papel, cartón o plástico en su interior.

Contenido del Conjunto

Se incluye:

- Horno de convección Rowlett
- Manual de instrucciones
- Rejilla de alambre x2

Rowlett se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del desembalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor Rowlett.

Instalación



Precaución: La instalación, uso, mantenimiento o limpieza incorrectos del equipo, además de cualquier modificación no autorizada, puede causar daños materiales y lesiones mortales. Lea y comprenda detenidamente todas las instrucciones antes de la instalación.

No apto para instalaciones empotradas.

Recuerde que cualquier fallo o avería resultantes de una instalación o puesta en marcha incorrectas causará la anulación de la garantía.

Operaciones preliminares

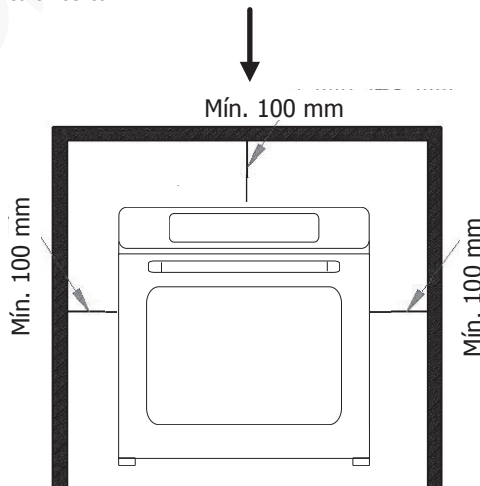
Retire la película protectora de la unidad. Limpie los residuos de adhesivo con disolvente adecuado. Nunca use productos abrasivos o ácidos ni herramientas que puedan dañar la superficie.

Colocación de la unidad

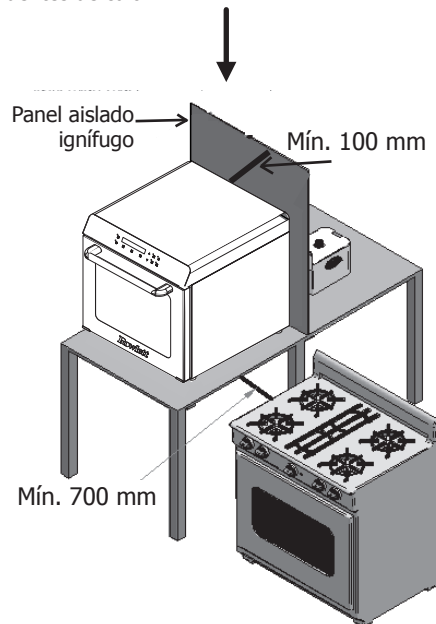
Precaución: Para evitar quemaduras por escaldadura, no utilice contenedores cargados con líquidos ni productos alimentarios que se vuelvan fluidos al calentarse en estantes colocados a una altura superior a 1,6 m sobre el suelo.

Se recomienda dejar un espacio mínimo de 100 mm y, si hay fuentes de calor o materiales combustibles, dicha distancia de seguridad debe ser de un mínimo de 700 mm. También recomendamos una buena ventilación de la unidad para evitar que sus componentes se sobrecalienten.

Ejemplo de instalación de la unidad sin fuentes de calor cerca:

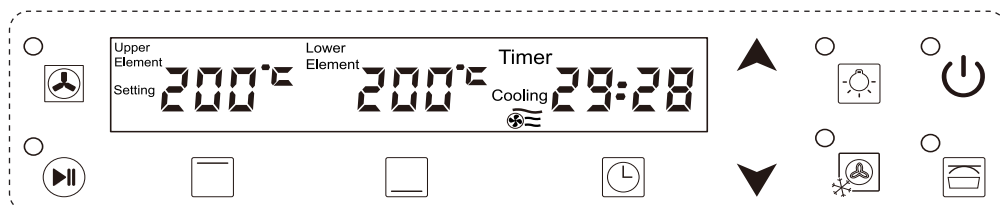









Ejemplo de instalación de la unidad cerca de fuentes de calor:







Funcionamiento

Panel de Control



Botón	Función/descripciones
 Interruptor de encendido	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuando se conecte a la alimentación principal, el aparato quedará en modo APAGADO. 2. Encendido: Mantenga pulsado durante 3 segundos para encender. El horno emite 2 pitidos y pasa al modo de espera. 3. Apagado: Mantenga pulsado durante 3 segundos nuevamente para apagar. 4. Durante el funcionamiento, pulse una vez para entrar en modo de espera. Mantenga pulsado 2 segundos más para apagar. <ol style="list-style-type: none"> 2. Mantenga pulsado durante 10 segundos. El aparato emite un pitido y todas los botones del panel de control se iluminan durante 2 segundos; a continuación, vuelve a los ajustes predeterminados de fábrica. <p>Nota: Tenga cuidado con esta operación, ya que restablecerá todos los ajustes predeterminados de fábrica.</p>
 Botón de luz	Pulse para encender/apagar la luz.
 Fermentación	Durante el modo de espera, pulse este botón una vez para entrar en el modo de fermentación. La temperatura/tiempo de fermentación por defecto es 38 °C/80 min. Pulse ▲ o ▼ para ajustar. Margen de Temperaturas: 20–50 °C; Intervalo de tiempo: 0-99 min. <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando el tiempo se ajusta a '00:00', la fermentación permanecerá encendido constantemente. • La temperatura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento durante la fermentación.
 Enfriamiento	Tras su uso, abra la puerta y pulse este botón para enfriar la cavidad. El tiempo de enfriamiento predeterminado es de 30 min. Si lo desea, pulse ▲ o ▼ para ajustar (0-99 min). <p>Nota: Cuando el tiempo se ajusta a '00:00', el enfriamiento permanecerá encendido constantemente.</p>
 Botón arriba	Cuando se selecciona un modo de funcionamiento y la luz indicadora correspondiente está parpadeando, pulse este botón para aumentar/disminuir el ajuste.
 Botón abajo	
 Temporizador	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulse este botón para activar la configuración del temporizador. El tiempo de cocción predeterminado es 30 min. 2. El indicador parpadeará durante 5 segundos, durante los cuales puede pulsar ▲ o ▼ para ajustar el tiempo. <p>Nota: Cuando el tiempo está ajustado a '00:00', el horno permanecerá encendido constantemente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. El indicador parpadeará durante 5 segundos, tiempo durante el cual puede pulsar cualquier otro botón (excepto ▲ o ▼) para salir del ajuste.

Botón	Función/descripciones
 Elemento calefactor superior	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulse este botón para activar el ajuste de temperatura del elemento calefactor superior/inferior. La temperatura de cocción predeterminada es 200 °C. 2. El indicador parpadeará durante 5 segundos, tiempo durante el cual puede pulsar ▲ o ▼ para ajustar la temperatura. Se mostrará la temperatura establecida. <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durante el funcionamiento, la temperatura mostrada es la temperatura real de la cavidad, NO la temperatura establecida. • En modo de espera, mantenga pulsada este botón durante 3 s para apagar el elemento superior/inferior. Se mostrará 'OFF' (Apagado) y el elemento superior/inferior no funcionará. Mantenga pulsado 3 segundos de nuevo para encender.
 Elemento calefactor inferior	
 Calefacción por ventilador	<p>Nota: Durante este modo, tanto el elemento superior como el inferior no funcionarán.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Al encenderse, el ajuste predeterminado del horno es el modo del elemento calefactor. Para cambiar al modo de calentamiento con ventilador, pulse este botón una vez. La luz indicadora y 'Setting' (Ajustes) se encenderán en la pantalla. 2. Pulse ▲ o ▼ para ajustar la temperatura.
 Inicio/Parada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Después de ajustar la temperatura y el tiempo, pulse esta tecla para iniciar el precalentamiento, durante el cual los dígitos del tiempo no realizarán una cuenta regresiva, sino que seguirán parpadeando. 2. Cuando finalice el precalentamiento, el horno emitirá 5 pitidos y los dígitos del temporizador dejarán de parpadear. (Sugerencia: Si no hay actividad durante 1 hora, el horno se detendrá y volverá al modo de espera). 3. Abra la puerta y coloque los alimentos en el interior. Cierre la puerta para iniciar la cocción y la cuenta atrás del temporizador. <p>Sugerencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durante el precalentamiento, puede pulsar esta tecla para iniciar de inmediato la cocción con temporizador. • Cuando finalice el precalentamiento, puede pulsar esta tecla para iniciar inmediatamente la cocción con temporizador sin abrir ni cerrar la puerta.

Antes del primero uso, asegúrese de lo siguiente:

- Limpie el interior y las rejillas con agua jabonosa. Deje secar completamente.
- Utilice una bandeja para migas o un forro para horno (tamaño 390 x 320 mm) en la base interna para recoger el aceite que gotee o los residuos de comida.
- Deje el aparato funcionando a 200 °C durante 1 hora para quemar cualquier residuo de fabricación. La emisión de una ligera cantidad de humo durante este proceso es normal.

Consejos para cocinar:

- Para garantizar un flujo de aire eficaz, se recomienda un espacio de 70 mm entre los alimentos de la misma bandeja.
- Se recomienda precalentar el aparato durante el tiempo de cocción programado para obtener acabados óptimos del producto.
- **Precaución:** Durante la cocción, asegúrese de que ningún utensilio metálico entre en contacto con los elementos calefactores dentro del habitáculo del horno.

Protección contra sobrecalentamiento / Interruptor de restablecimiento

Si la temperatura excede los niveles de seguridad, el aparato cortará automáticamente la corriente. El interruptor de corte térmico está ubicado en la parte trasera. Para restablecer el aparato después de un período de enfriamiento suficiente:

1. Desconecte el horno de la alimentación eléctrica.
2. Desenrosque la tapa del interruptor de restablecimiento y presione el interruptor hacia abajo hasta que haga clic.
3. El dispositivo se reinicia y se puede usar con normalidad.

Limpeza, Cuidado y Mantenimiento

- **Advertencia: Apague y desconecte siempre el aparato de la toma de corriente antes de proceder con las tareas de limpieza y mantenimiento.**
- Permita siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie el interior del aparato siempre que pueda.
- NO use productos químicos en un horno caliente.
- NO utilice sustancias corrosivas.
- Para las manchas en las paredes interiores, limpie con un paño húmedo con una solución jabonosa suave. Siempre seque el producto después de limpiarlo.
- Para las rejillas de alambre, límpielas con agua tibia y jabón. Aclare y seque completamente.



Precaución: El uso de detergentes o productos de limpieza no adecuados puede producir un mal resultado o daños resultantes en la anulación de la garantía del dispositivo.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
La unidad no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Sustituya el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
La unidad no funciona correctamente, u horneado inconsistente	La puerta no está bien cerrada	Cierre bien la puerta
	Temperatura/tiempo de horneado no adecuados	Ajuste la temperatura/tiempo
La unidad no alcanza la temperatura establecida o tarda en calentarse.	Elementos calefactores averiados	Consulte con un técnico cualificado
	Acumulación de residuos de alimentos en la superficie de cocción	Limpie el aparato
La lámpara interior no se enciende	Fallo en la lámpara	Solicite a un técnico cualificado que sustituya la lámpara
Código de error 1	Error del sensor superior	Consulte con un técnico cualificado
Código de error 2	Error del sensor inferior	Consulte con un técnico cualificado
Código de error 3	Error del sensor trasero	Consulte con un técnico cualificado
Código de error 4	Fallo de comunicación entre la placa PCB de la pantalla y la placa PCB principal.	Consulte con un técnico cualificado
Código de error 5	La temperatura de la cavidad supera el nivel seguro; por lo tanto, se activa el interruptor de corte térmico.	Espere hasta que la unidad se enfríe. Desconecte la unidad y compruebe que está segura y sin daños evidentes; a continuación, pulse el interruptor de restablecimiento situado en la parte trasera.

Especificaciones Técnicas

Nota: Debido a nuestro proceso de mejora continua, las especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Tensión	Potencia (máx.)	Corriente	Margen de Temperaturas	Dimensiones del producto A x A x P (mm)
JE999	220-240 V~, 50/60 Hz	2600 W	12 A	20 °C-260 °C	542 × 515 × 615

Peso neto	Capacidad de la cavidad
29,8 kg	48 L

Cableado Eléctrico

El aparato se suministra con un enchufe tal y como se indica en la tabla siguiente (la corriente correcta que debe seleccionarse varía en función del aparato).

Región	Enchufe estándar	Capacidad(es) de corriente
UK	BS 1363	13 A
Europa	CEE 7/7	16 A

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.



Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/ o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.



Las piezas Rowlett han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.



Los productos Rowlett han recibido aprobación para usar el símbolo siguiente:

Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de Rowlett.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, Rowlett se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad • Erklæring om samsvar

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo • Utstyrstype	Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Modell
Convection Oven - 48Ltr	JE999 (-E & -A)
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo • Anvendelse av territoriell lovgivning og rådsdirektiv(er)	<p>Machinery Directive 2006/42/EC Supply of Machinery (Safety) Regulations 2008 IEC 60335-1:2020 IEC 60335-2-42:2021 EN 62233:2008</p> <p>Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN IEC 55014-1: 2021 EN IEC 55014-2: 2021 EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021+A2:2024 EN 61000-3-3: 2013+A1:2019+A2: 2021 CISPR-14-1: 2020 CISPR-14-2: 2020</p> <p>Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)</p> <p>Regulation (EC) No 1935/2004 - Food Contact Materials (FCM) Regulation (EC) No 1935/2004 on Materials and Articles Intended to Come into Contact with Food</p>
Manufacturer Name • Naam fabrikant • Nom du fabricant • Name des Herstellers • Nome del fabbricante • Nombre del fabricante • Produsentens navn	Rowlett

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus
Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.
Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Directive e agli Standard sopra riportati.

El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Undertegnede erklærer herved at utstyret som er spesifisert ovenfor, er i samsvar med ovennevnte territoriell lovgivning, direktiv(er) og standard(er).

Date • Data • Date • Datum • Data •
Fecha • Dato

Signature • Handtekening •
Signature • Unterschrift Firma •
Firma • Signatur

Full Name • Volledige naam • Nom et
prénom • Vollständiger Name • Nome
completo • Nombre completo
• Fullt navn

Position • Functie • Fonction •
Position • Qualifica • Posición •
Posisjon

Manufacturer Address • Adres
fabrikant • Adresse du fabricant •
Adresse des Herstellers • Indirizzo del
fabbricante • Dirección del fabricante
• Produsentens adresse

05th Mar 2026

Signed by:

AB6DB7656FFB441...

Ashley Hooper

Group Head of Product Quality & Compliance

Fourth Way,
Avonmouth, Bristol,
BS11 8TB
United Kingdom

Unit 9003,
Blarney Business Park,
Blarney, Co. Cork
Ireland

15 Badgally Road,
Campbelltown
NSW 2560





UK	0117 3075655	service@technical-sales.co.uk
Eire	021 4946777	Sales@nisbets.ie
NL	040 2628080	service@nisbets.nl
FR	01 60342880	sav@nisbets.fr
BE-NL	0800 29129	service@nisbets.be
BE-FR	0800 29229	service@nisbets.be
DE	0800 1860806	service@nisbets.de
ES	901 100133	
AU	1300 225 960	
NZ	0800 222 700	

Rowlett

rowlett-catering.co.uk 

JE999_ML_A5_v1_2026/04/02