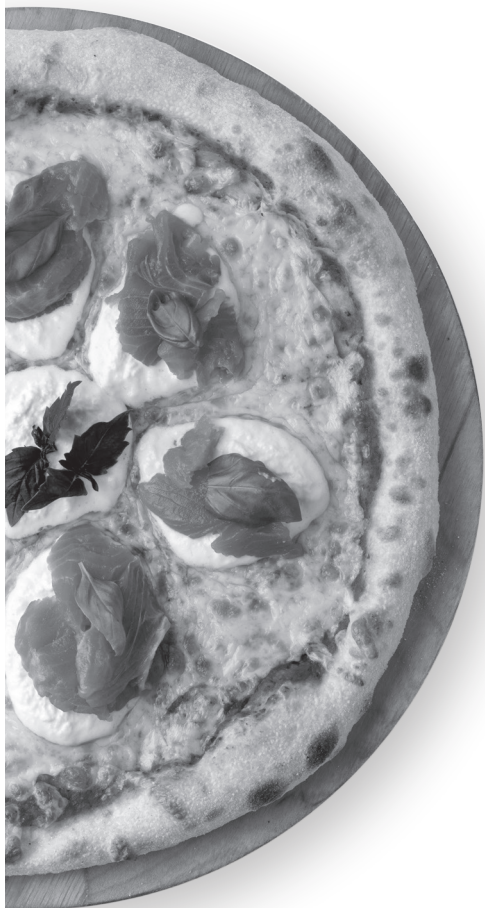


NOTICE D'UTILISATION

Four à pizza

QFP 550

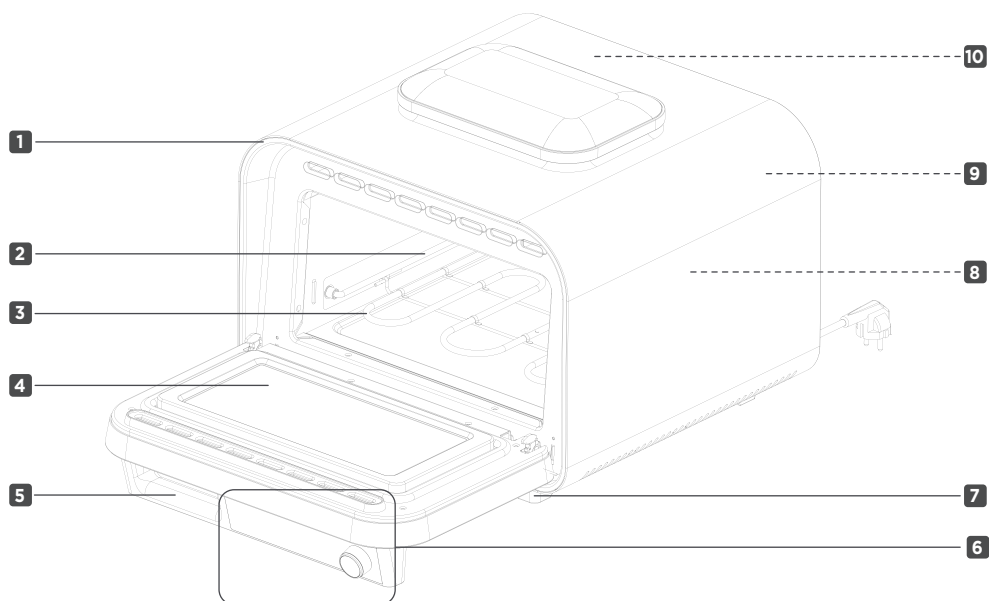




SOMMAIRE

DESCRIPTION DU PRODUIT	1
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	9
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	12
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	12
TABLEAU INDICATIF DE CUISSON	13
CONSEILS D'UTILISATION	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	23
NETTOYAGE APRÈS UTILISATION	23
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	26
ENVIRONNEMENT	26
ACCESSOIRES	26
GARANTIE	26

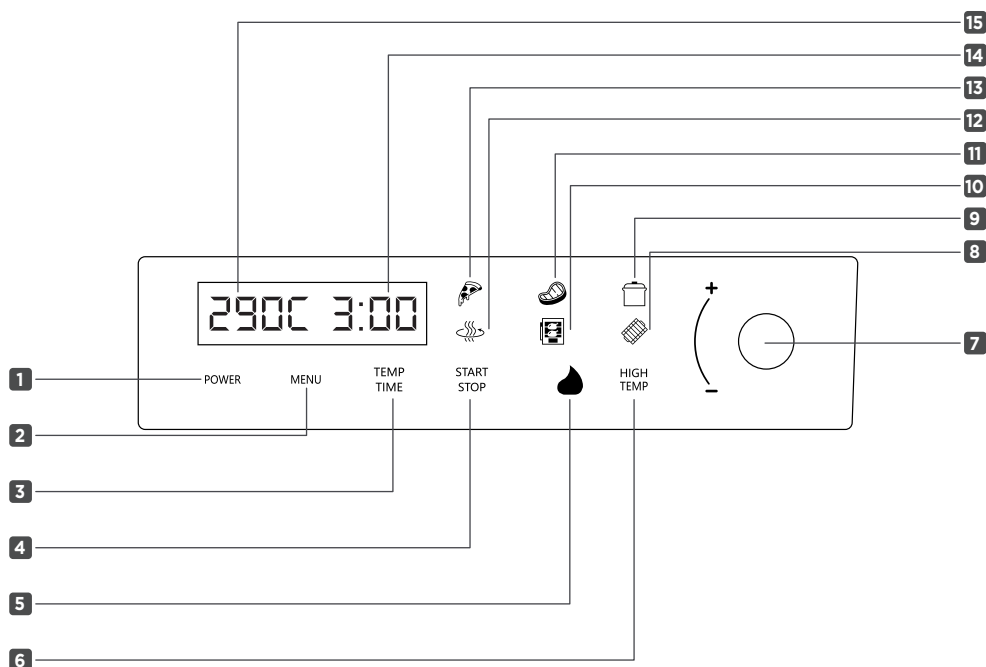
DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1** Joint d'isolation
- 2** Gradins
- 3** Élément chauffant bas
- 4** Porte triple paroi vitrée
- 5** Poignée de la porte

- 6** Panneau de commande tactile
- 7** Pieds
- 8** Corps avec ouïes d'aération
- 9** Lampe
- 10** Élément chauffant haut

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

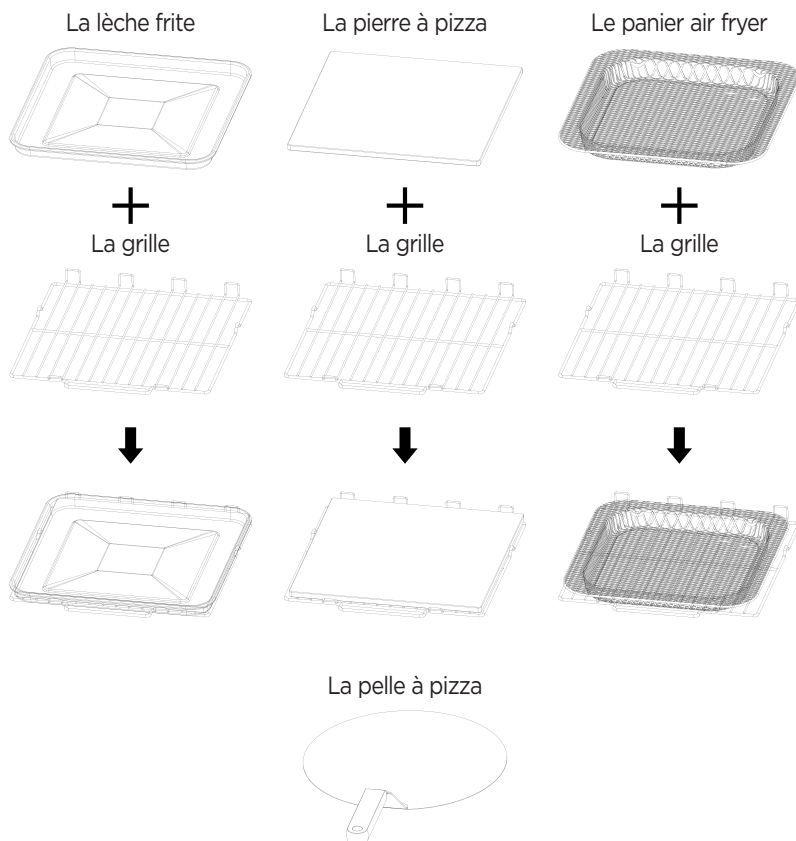


- | | |
|---|---|
| 1 Touche MARCHÉ/ARRÊT | 8 Menu spécial Broil |
| 2 Touche de sélection du programme de cuisson | 9 Menu spécial Bake |
| 3 Touche de sélection durée de cuisson / température de cuisson | 10 Menu spécial Roast |
| 4 Touche pour commencer ou stopper le programme de cuisson | 11 Menu spécial Steak |
| 5 Touche d'accès aux programmes à température élevée (appui long pour activer) | 12 Menu spécial Airfry |
| 6 Voyant température élevée | 13 Menu spécial pizza (5 programmes) |
| 7 Bouton rotatif pour sélection | 14 Affichage de la durée |
| | 15 Affichage de la température |



A NOTER

Si le produit est inactif durant plus de 10 minutes il entrera automatiquement en veille. Pendant le mode veille, la touche POWER est éclairée. Pour activer à nouveau l'appareil, appuyez sur la touche POWER.



- La grille s'utilise seule ou comme support pour la pierre à pizza, le panier air fryer ou la lèche frite.
- La lèche frite est émaillée, elle s'utilise pour la cuisson de la viande, des légumes ou des gâteaux.
- Le panier air fryer permet une circulation de l'air optimale autour des aliments, gage d'une cuisson . uniforme et croustillante.
- La pierre à pizza est en céramique et garantie une cuisson parfaite de vos pizzas. Toujours la préchauffer avant usage.
- Toujours positionner la pierre à pizza avec la surface lisse et brillante vers le haut, la surface brute et rugueuse vers le bas.
- La pelle à pizza permet d'enfourner et de retirer les pizzas, ne pas l'utiliser pour manipuler des plats lourds.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.



- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité le couvercle de protection fixé sur la fiche d'alimentation.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- L'appareil est approprié pour une utilisation à l'extérieur et à l'intérieur.



- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Nettoyer la cavité, la lèchefrite, la grille, la pelle à pizza, le panier air fryer avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Nettoyer la pierre à pizza en céramique avec un chiffon

doux sans jamais la passer sous l'eau.

- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Dans ce cas l'appareil doit immédiatement être apporté à un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé riviera-et-bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr



- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un circuit comportant un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR), de courant différentiel de fonctionnement assigné ne dépassant pas 30 mA.

- L'appareil doit être raccordé à un socle de prise de courant ayant un contact de terre et répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil. La rallonge doit être complètement déroulée.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.



- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante et résistante à la chaleur.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- Ne pas placer l'appareil dans un endroit où le cordon pourrait pendre sur les bords des tables ou des plans de travail, là où les enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Cet appareil est destiné à une utilisation intérieure et extérieure. Si l'appareil est utilisé à l'extérieur, veiller à le brancher sur une prise étanche.

- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.
- Ne pas utiliser four dans des conditions météorologiques difficiles.
- En cas de non-utilisation, l'appareil doit être rangé dans un environnement sec.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



ATTENTION SURFACE CHAUDE

- L'appareil devient très chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Utiliser impérativement des maniques pour manipuler les accessoires.
 - Lors de son fonctionnement, cet appareil génère des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne toucher ni les parties métalliques ni la paroi vitrée.
 - Il faut être extrêmement prudent lorsque l'on retire le panier air fryer ou la lèchefrite contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds. Une utilisation incorrecte peut entraîner de graves brûlures dues à des éclaboussures d'aliments.
-
- Ne pas poser l'appareil sur un support sensible à la chaleur, sur une surface fragile (table en verre, meuble en bois) ou sur un support souple (nappe...).
 - Ne jamais placer de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne rien poser dessus (ustensiles, grille, objets, plats chauds).
 - Ne pas recouvrir les résistances, les parois intérieures, ni les accessoires de cuisson avec du papier aluminium. Ceci ferait dysfonctionner l'appareil et pourrait créer des flammes dans la cavité de cuisson.
 - Placer le four à distance suffisante des parois ou des objets pouvant prendre feu (rideaux, torchons...).
 - Ne jamais placer le four, ou l'un de ses accessoires, sur ou

à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un endroit où il y a un risque de brûlure. Ou dans un endroit où le four pourrait entrer en contact avec un four ou une surface chauffée.

- Afin d'éviter tout risque d'incendie, l'arrière de l'appareil doit être positionné contre un mur non sensible à la chaleur, dégagé de tout matériau susceptible de prendre feu. Les espaces au-dessus et à côté de l'appareil doivent être dégagés.
- La partie arrière de l'appareil doit être placée contre un mur, en respectant la distance de 10 cm d'écartement lorsque l'appareil est utilisé.
- Lorsque l'appareil est utilisé, maintenir une distance libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil pour faciliter la circulation de l'air.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Ne pas mettre de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail.
- Ne pas couvrir l'appareil avec une feuille d'aluminium.
- Ne pas obstruer les ouïes de ventilation.
- Ne pas ranger de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne pas conserver ni utiliser de sprays inflammables ou tout autre produit inflammable à proximité de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments et ne doit pas être utilisé pour une autre fonction.
- S'assurer que les récipients et aliments utilisés conviennent à l'utilisation d'une cuisson au four.
- Ne jamais placer d'ingrédients emballés dans la cavité. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou films alimentaires susceptibles de se trouver autour.
- Ne pas placer de récipients scellés ou hermétiques dans le four.
- Ne pas utiliser de plats enduits ou recouverts d'un revêtement anti-adhésif.

- Ne jamais placer d'huile ou de papier sulfurisé directement sur la pierre à pizza.
- Prévoir une distance de 2 cm minimum entre les aliments et la résistance supérieure.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être introduits dans le four, car ils peuvent créer un risque d'incendie ou d'électrocution.
- Des huiles ou des graisses surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Porter une attention particulière à chaque fois que de tels produits sont utilisés.
- Ne poser aucun objet sur le four pendant son utilisation.
- Aucun couvercle ne doit être placé sur le plat lorsqu'il est dans le four.
- Ne jamais poser d'ustensiles, de plats ou autres éléments sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.
- Cet appareil dispose d'une porte à triple vitrage utilisant du verre trempé. Ce type de verre est beaucoup plus résistant que du verre traditionnel. S'il venait à se casser, le verre trempé se casse en petites pièces dont les bords ne sont pas coupants. Veiller à ne pas rayer le verre ou endommager les coins.
- Si le four venait à s'enflammer, ne jamais l'éteindre avec de l'eau mais étouffer les flammes avec un linge humide.
- En cas de feu d'huile ou si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant d'ouvrir la porte et de retirer les accessoires de cuisson.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- En fin de cuisson, toujours éteindre l'appareil en appuyant sur la touche MARCHE/ARRET avant de débrancher le cordon d'alimentation.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Débrancher l'appareil pour le changement de l'ampoule et en cas d'orage.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Déballage

- Déballiez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.

Nettoyage

- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée "Nettoyage et entretien" en page 22-23.

Première utilisation

- Placez votre appareil sur une surface plane, sèche et non glissante.
- Insérez la lèchefrite et la grille dans le four.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le.
- Faites fonctionner le four à vide : appuyez sur le bouton POWER, puis appuyez sur le bouton  : le four indique 290°C et 3 minutes. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le préchauffage, une fois la température atteinte un signal sonore se fait entendre, appuyez à nouveau sur START/STOP et laissez le temps de cuisson aller jusqu'à la fin.
- En fin de cuisson le four émet un signal sonore puis s'éteint, laissez-le refroidir totalement.
- Une légère fumée ou odeur de brûlée peut se dégager de l'appareil. Ceci est tout à fait normal et disparaît rapidement à l'usage.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

ETAPE 1 : CHOISISSEZ LA FONCTION ADAPTÉE

Pour les menus pizza :

1. Assurez-vous que la grille et la pierre à pizza sont correctement positionnées (Toujours positionner la pierre à pizza avec la surface lisse et brillante vers le haut, la surface brute et rugueuse le vers le bas), puis fermez la porte du four.
2. Appuyez sur le bouton POWER pour allumer le four.
-> Le menu par défaut  est affiché ainsi que la température et l'heure préréglées.
-> Pour sélectionner les autres cuissons de pizza, maintenez appuyé le bouton HIGH TEMP pendant 3 secondes, cela déverrouille l'accès aux fonctions de cuisson de pizza.
3. Appuyez sur le bouton MENU ou tournez la molette pour sélectionner la cuisson souhaitée.

Pour les cuissons : - - - - :

1. S'assurer que la grille et la lèchefrite sont correctement positionnées, puis fermer la porte du four.
2. Appuyez sur le bouton POWER pour allumer le four.
- Appuyez sur la touche MENU ou tournez la molette pour sélectionner les fonctions , , ,  ou  sur l'écran.
- La fonction sélectionnée, avec sa température et sa durée par défaut, clignote à l'écran.

ETAPE 2 : AJUSTEZ LA TEMPÉRATURE

Compatible avec les fonctions , , , , 

La température pour les modes Pizza NEW HAVEN, TAVERN STYLE, NEW YORK, et NEAPOLITAN ne peut pas être modifiée.

Appuyez sur la touche TEMP/TIME. La température clignote. Tournez la molette pour augmenter ou diminuer la température.

ETAPE 3 : AJUSTEZ LA DURÉE

Appuyez sur la touche TEMP/TIME. La durée clignote. Tournez la molette pour augmenter ou diminuer la durée.

ETAPE 4 : PRÉCHAUFFAGE

Appuyez sur la touche START/STOP pour commencer le préchauffage. La température s'affiche en temps réel et clignote à l'écran pendant le cycle de préchauffage. Lorsque le four atteint la température souhaitée, une alerte retentit et le rétroéclairage de la touche START/STOP clignote.

ETAPE 5 : CUISSON

Ouvrez la porte du four, ajoutez les aliments et appuyez sur la touche START/STOP pour commencer la cuisson. La minuterie s'affiche et commence automatiquement à décompter.

ETAPE 6 : FIN DE LA CUISSON

1. A la fin du cycle de cuisson, le four émet dix bips et l'écran affiche le mot "END".
2. Retirez les aliments du four et dégustez-les.
3. Le four démarre automatiquement le programme de refroidissement jusqu'à atteindre 150°C, puis il s'éteint.

CONSEILS UTILISATION DE LA PELLE À PIZZA

Vous devez utiliser la pelle à pizza pour introduire votre pizza dans le four. Assurez-vous que le four est préchauffé avant de placer la pâte sur la pelle.

- Saupoudrez une petite quantité d'un mélange de semoule extra fine et farine : 1/2 cuillère à café de chaque, sur la surface de la pelle avant d'y déposer la pâte. Ceci permettra de bien faire glisser la pâte depuis la pelle sur la pierre à pizza.
- Placez votre pâte étirée sur la pelle et commencez à garnir votre pizza.
- Ajoutez la sauce et les garnitures rapidement. Sinon, l'humidité de votre pâte la fera coller à la pelle et rendra plus difficile l'insertion de la pizza dans le four.

- Ne laissez pas la pâte sur la pelle plus de 2 minutes pour éviter qu'elle ne colle.
- Enfouissez délicatement mais avec des mouvements précis.
- Une fois la pizza cuite, utilisez la pelle pour sortir la pizza du four et débarrassez sur une planche.
- Ne pas découper la pizza sur la pelle.

Comme ce four fonctionne à des températures très élevées, une légère décoloration peut se produire sur les surfaces métalliques, ce qui n'affectera pas le fonctionnement normal du four.

TABLEAU INDICATIF DE CUISSON

MENU	PROGRAMME	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT	PLAGE DE TEMPÉRATURE	INCRÉMENT DE TEMPÉRATURE	DURÉE PAR DÉFAUT	PLAGE DE DURÉE	INCRÉMENT DE DURÉE
	FROZEN	190°C	170-210 °C	5°C	20 MIN	15 - 25 MIN	1 MIN
	NEW HAVEN	400°C	FIXE	5°C	3 MIN	2 - 4 MIN	10 SEC
	TAVERN	300°C	FIXE	5°C	7 MIN	5 - 9 MIN	10 SEC
	NEW YORK	350°C	FIXE	5°C	5 MIN	3 - 6 MIN	10 SEC
	NAPOLITAINE	400°C	FIXE	5°C	2,5 MIN	2 - 4 MIN	10 SEC
	-	290°C	250 - 290°C	5°C	3 MIN	1,5 - 8 MIN	1 MIN
	-	160°C	130 - 200°C	5°C	20 MIN	1 - 60 MIN	1 MIN
	-	230°C	150 - 250°C	5°C	18 MIN	2 - 25 MIN	1 MIN
	-	220°C	200 - 230°C	5°C	8 MIN	2 - 20 MIN	1 MIN
	-	250°C	250- 290°C	5°C	10 MIN	1 - 30 MIN	1 MIN

AJUSTER LA TEMPÉRATURE ET LA DURÉE DE CUISSON

1/ Ajuster la température

- Appuyez sur le bouton TEMP/TIME.
- Ajustez la température en tournant le bouton rotatif vers la gauche ou vers la droite.
- Un bip se fait entendre si vous atteignez la sélection minimale ou maximale de la plage de température.
- Le bouton START/STOP clignote, appuyez dessus pour lancer la cuisson.

2/ Ajuster la durée

- Appuyez deux fois sur le bouton TEMP/TIME.
- Ajustez la durée en tournant le bouton rotatif vers la gauche ou vers la droite.
- La durée sélectionnée clignote 5 fois puis reste fixe, indiquant qu'elle est mémorisée.

PRÉCHAUFFAGE

Selon la température souhaitée, la durée du préchauffage sera plus ou moins longue, voici des durées estimatives :

TEMPÉRATURE	DURÉE
150°C - 200°C	5 À 7 MIN
200°C - 250°C	7 À 10 MIN
250°C - 300°C	10 À 15 MIN
300°C - 400°C	15 À 25 MIN

USAGE - GENERALITÉS

Vérifiez que le cordon d'alimentation soit entièrement déroulé et branché.

Installez l'accessoire adapté à votre cuisson.

Choisissez la fonction de cuisson correspondante à votre besoin.

FROZEN PIZZA -

Cuisson des pizzas du commerce (fraîches ou surgelées), ou réalisées avec une pâte de type "prête à dérouler" du commerce.

NEW HAVEN -

Pizza à croûte fine, texture souple.

TAVERN -

Croûte fine, texture croustillante.

NEW YORK -

Croûte épaisse et croustillante.

NAPOLITAINE -

Pâte souple, bords larges.

STEAK -

Rôtir viande ou poisson, cuisson rapide à haute température.

BAKE -

Cuisson de biscuits, sablés, feuilletés apéro.

AIR FRYER -

Cuisson de type airfryer pour frites, aliments panés, légumes,

ROAST -

Rôtir des viandes ou des légumes.

BROIL -

Chaleur intense, caramélisation de l'extérieur des aliments .



A NOTER

- Le voyant du four reste allumé pendant toute la durée des cycles de préchauffage et de cuisson, et ne peut pas être éteint.
- Si vous devez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner des ingrédients, appuyez sur le bouton START/STOP pour interrompre la cuisson. Appuyez à nouveau sur cette touche pour reprendre la cuisson. Le four ne s'arrête pas automatiquement.
- Une brève pression sur le bouton HIGH TEMP annule sa sélection.
- Si le four reste inactif pendant plus de 10 minutes alors qu'il n'est pas en mode cuisson, il passe automatiquement en mode veille. Pour réactiver le four, appuyez sur la touche POWER.
- Appuyez sur le bouton POWER pour annuler tout menu sélectionné pendant la cuisson.

FROZEN PIZZA

1. Assurez-vous que la grille et la pierre à pizza sont correctement positionnées, puis fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche POWER pour allumer le four. La fonction par défaut FROZEN (congelé) clignote à l'écran et le rétroéclairage de  clignote.
3. La température préréglée de 190°C et la durée de 20 min s'affichent.
4. Appuyez sur la touche TEMP/TIME. La température préréglée de 190°C clignote. Tournez le bouton rotatif vers la gauche pour réduire la température ou vers la droite pour l'augmenter. La température de la pizza surgelée varie de 170° à 210°C.
5. Pour régler la durée, appuyez à nouveau sur la touche TEMP/TIME. La durée préréglée 20:00 clignote. Tournez le bouton rotatif vers la gauche ou la droite pour régler la durée de cuisson, elle peut varier de 15 à 25 minutes.
6. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le préchauffage. La température s'affiche en temps réel et clignote sur l'écran. Une fois la température sélectionnée atteinte, un bip retentit et le rétroéclairage du bouton START/STOP s'éteint.
7. Déposez la pizza sur la pierre de cuisson, fermez la porte du four et appuyez sur la touche START/STOP pour commencer la cuisson. La minuterie s'affiche et le compte à rebours commence.
8. À la fin du cycle de cuisson, l'alarme du four retentit dix fois et la minuterie affiche « End ». La fonction « FROZEN » et la durée de cuisson par défaut clignotent à l'écran, et le rétroéclairage de  clignote. L'éclairage du four s'éteint.
9. Retirez la pizza du four et dégustez-la.
10. Le four démarre automatiquement le programme de refroidissement et une fois que la température descend en dessous de 150°C, il s'éteint.



A NOTER

- a. L'éclairage intérieur reste allumé pendant les cycles de préchauffage et de cuisson ; il ne peut pas être éteint.
- b. La température et la durée de cuisson de la pizza surgelée peuvent être réglées pendant les cycles de préchauffage et de cuisson.
- c. Appuyez sur la touche START/STOP pour arrêter la cuisson si vous devez ouvrir la porte du four pour contrôler la cuisson ou retourner les ingrédients. Appuyez à nouveau sur cette touche pour reprendre la cuisson. Le four ne s'arrête pas automatiquement si vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP.
- d. Pour annuler la fonction FROZEN PIZZA, appuyez sur la touche POWER.



A NOTER

Si la cuisson n'a pas commencé, le four émet une alerte toutes les 2 secondes. Après 3 minutes d'inactivité, la fonction de cuisson démarre automatiquement et la minuterie commence à décompter le compte à rebours.

AUTRES PIZZAS

1. Assurez-vous que la grille et la pierre à pizza sont correctement positionnées, puis fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche POWER pour allumer le four. La fonction par défaut FROZEN (congelé) clignote à l'écran et le rétroéclairage de  clignote.
3. Appuyez sur la touche HIGH TEMP pendant 3 secondes pour activer les fonctions NEW HAVEN / TAVERN STYLE / NEW YORK / NEAPOLITAN.



A NOTER

Pour quitter le mode HIGH TEMP, appuyez brièvement sur la touche HIGH TEMP pendant 1 seconde.

4. L'écran affiche la température préréglée (400°C) et la durée (3:00) s'affichent. Le menu de choix entre NEW HAVEN / TAVERN STYLE / NEW YORK / NEAPOLITAN s'affiche, la fonction par défaut NEW HAVEN clignote et le rétroéclairage de  clignotent.
5. Pour sélectionner un style de pizza, appuyez sur la touche MENU ou tournez le bouton rotatif pour choisir. La fonction pizza sélectionnée clignotera sur l'écran.
6. Appuyez sur la touche TEMP/TIME pour régler l'heure. La durée préréglée clignote. Tournez le bouton rotatif vers la gauche ou la droite pour régler la durée de cuisson de la pizza.



A NOTER

La température ne peut pas être réglée en mode HIGH TEMP.

PIZZA	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT	DURÉE DE CUISSON PAR DÉFAUT	PLAGE DE DURÉE DE CUISSON
NEW HAVEN	400°C	03:00	2-4 MIN
TAVERN	300°C	07:00	5-9 MIN
NEW YORK	350°C	05:00	3-6 MIN
NEAPOLITAN	400°C	02:30	2-4 MIN

7. Appuyez sur la touche START/STOP pour commencer le préchauffage. La température s'affiche en temps réel et clignote à l'écran pendant le processus de préchauffage.



A NOTER

- Si la cuisson n'a pas commencé, le four émet une alerte toutes les 2 secondes.
- Après 3 minutes d'inactivité, la fonction de cuisson s'active automatiquement et le compte à rebours commence.

8. A la fin du cycle de cuisson, le four émet dix bips et la minuterie affiche « End ». Ensuite la fonction pizza sélectionnée et la durée réglée clignotent à l'écran, et le rétroéclairage de  clignote. L'éclairage du four s'éteint.
9. Retirez la pizza du four et dégustez-la.
10. Le four démarre automatiquement le programme de refroidissement et s'éteint dès que la température descend en dessous de 150 °C.



A NOTER

- a. Le voyant du four reste allumé pendant les cycles de préchauffage et de cuisson et ne peut pas être éteint.
- b. Bien que les durées de cuisson des pizzas puissent être ajustées pendant les cycles de préchauffage et de cuisson, la température par défaut est fixe.
Pour régler la durée pendant ces cycles, appuyez sur la touche TEMP/TIME. Tournez le bouton rotatif vers la gauche ou la droite pour modifier la durée de la pizza.
- c. Pour arrêter temporairement la cuisson (par exemple, pour vérifier ou retourner des ingrédients), appuyez sur la touche START/STOP. Appuyez à nouveau sur cette touche pour reprendre la cuisson.

STEAK

1. Assurez-vous que la grille et la lèchefrite sont correctement positionnées, puis fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche POWER pour allumer le four. La fonction par défaut FROZEN clignote à l'écran et le rétroéclairage de  clignote. La température préréglée (190°C) et la durée (20:00) s'affichent.
3. Appuyez sur la touche MENU ou tournez le bouton rotatif pour sélectionner la fonction . Le rétroéclairage de  clignote et la température préréglée (290°C) et la durée (3:00) s'affichent.
4. Pour régler la température, appuyez sur la touche TEMP/TIME. La température préréglée de 290°C clignote. Tournez le bouton rotatif vers la gauche pour diminuer la température ou vers la droite pour l'augmenter.



A NOTER

La température de la fonction  varie de 250°C à 290°C.

5. Pour régler la durée de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche TEMP/TIME. La durée préréglée (3:00) clignote. Tournez le bouton rotatif vers la gauche ou la droite pour régler la durée de cuisson entre 1,5 et 8 minutes.
6. Appuyez sur la touche START/STOP pour commencer le préchauffage. La température s'affiche en temps réel et clignote à l'écran pendant le cycle de préchauffage. Lorsque le four atteint la température sélectionnée, un bip sonore retentit et le rétroéclairage de la touche START/STOP clignote. Ajoutez soigneusement les aliments et appuyez sur la touche START/STOP pour commencer la cuisson. La minuterie s'affiche et le compte à rebours commence automatiquement.



A NOTER

- Si la cuisson n'a pas commencé, le four émet une alerte toutes les 2 secondes.
 - Après 3 minutes d'inactivité, la fonction de cuisson s'active automatiquement et le compte à rebours commence.
7. A la fin du cycle de cuisson, le four émet dix bips et la minuterie affiche « End ». Ensuite la durée programmée clignote et le rétroéclairage de  clignote. La lumière du four s'éteint.
 8. Retirez les aliments du four et dégustez-les.
 9. Le four démarre automatiquement le programme de refroidissement. inférieure à 150°C, il s'éteint.



A NOTER

- a. Le voyant du four reste allumé pendant les cycles de préchauffage et de cuisson et ne peut pas être éteint.
- b. La température et la durée du programme  peuvent être réglées pendant les cycles de préchauffage et de cuisson.
- c. Si vous devez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner des ingrédients, appuyez sur la touche START/STOP pour interrompre la cuisson. Appuyez à nouveau sur cette touche pour reprendre la cuisson. Le four ne s'arrête pas automatiquement.
- d. Pour annuler la fonction , appuyez sur la touche POWER.

BAKE

1. Assurez-vous que la grille et la lèchefrite sont correctement positionnées, puis fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche POWER pour allumer le four. La fonction par défaut FROZEN clignote à l'écran et le rétroéclairage de  clignote. La température préréglée (190°C) et la durée (20:00) s'affichent.
3. Appuyez sur la touche MENU ou tournez le bouton rotatif pour sélectionner la fonction . Le rétroéclairage de BAKE clignote et la température préréglée (160°C) et la durée (20:00) s'affichent.
4. Pour régler la température, appuyez sur la touche TEMP/TIME. La température préréglée de 160°C clignote. Tournez le bouton rotatif vers la gauche pour diminuer la température ou vers la droite pour l'augmenter.



A NOTER

La température de la fonction  varie de 130°C à 200°C.

5. Pour régler la durée de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche TEMP/TIME. La durée préréglée (20:00) clignote. Tournez le bouton rotatif vers la gauche ou la droite pour régler la durée de cuisson entre 1 et 60 minutes.
6. Appuyez sur la touche START/STOP pour commencer le préchauffage. La température s'affiche en temps réel et clignote à l'écran pendant le cycle de préchauffage. Lorsque le four atteint la température sélectionnée, un bip sonore retentit et le rétroéclairage de la touche START/STOP clignote. Ajoutez soigneusement les aliments et appuyez sur la touche START/STOP pour commencer la cuisson. La minuterie s'affiche et le compte à rebours commence automatiquement.



A NOTER

- Si la cuisson n'a pas commencé, le four émet une alerte toutes les 2 secondes.
 - Après 3 minutes d'inactivité, la fonction de cuisson s'active automatiquement et le compte à rebours commence.
7. A la fin du cycle de cuisson, le four émet dix bips et la minuterie affiche « End ». Ensuite la durée programmée clignote et le rétroéclairage de  clignote. La lumière du four s'éteint.
 8. Retirez les aliments du four et dégustez-les.
 9. Le four démarre automatiquement le programme de refroidissement. inférieure à 150°C, il s'éteint.



A NOTER

- a. Le voyant du four reste allumé pendant les cycles de préchauffage et de cuisson et ne peut pas être éteint.
- b. La température et la durée du programme  peuvent être réglées pendant les cycles de préchauffage et de cuisson.
- c. Si vous devez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner des ingrédients, appuyez sur la touche START/STOP pour interrompre la cuisson. Appuyez à nouveau sur cette touche pour reprendre la cuisson. Le four ne s'arrête pas automatiquement.
- d. Pour annuler la fonction , appuyez sur la touche POWER.

1. Assurez-vous que la grille et le panier sont correctement positionnés, puis fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche POWER pour allumer le four. La fonction par défaut FROZEN clignote à l'écran et le rétroéclairage de  clignote. La température préréglée (190°C) et la durée (20:00) s'affichent.
3. Appuyez sur la touche MENU ou tournez le bouton rotatif pour sélectionner la fonction . Le rétroéclairage de  clignote et la température préréglée (230°C) et la durée (18:00) s'affichent.
4. Pour régler la température, appuyez sur la touche TEMP/TIME. La température préréglée de 230°C clignote. Tournez le bouton rotatif vers la gauche pour diminuer la température ou vers la droite pour l'augmenter.



A NOTER

La température de la fonction  varie de 150°C à 250°C.

5. Pour régler la durée de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche TEMP/TIME. La durée préréglée (18:00) clignote. Tournez le bouton rotatif vers la gauche ou la droite pour régler la durée de cuisson entre 2 et 25 minutes.
6. Appuyez sur la touche START/STOP pour commencer le préchauffage. La température s'affiche en temps réel et clignote à l'écran pendant le cycle de préchauffage. Lorsque le four atteint la température sélectionnée, un bip sonore retentit et le rétroéclairage de la touche START/STOP clignote. Ajoutez soigneusement les aliments et appuyez sur la touche START/STOP pour commencer la cuisson. La minuterie s'affiche et le compte à rebours commence automatiquement.



A NOTER

- Veillez à bien étaler les aliments dans le panier pour assurer une circulation d'air optimale et une cuisson homogène
- Si la cuisson n'a pas commencé, le four émet une alerte toutes les 2 secondes.
- Après 3 minutes d'inactivité, la fonction de cuisson s'active automatiquement et le compte à rebours commence.

7. A la fin du cycle de cuisson, le four émet dix bips et la minuterie affiche « End ». Ensuite la durée programmée clignote et le rétroéclairage de  clignote. La lumière du four s'éteint.

8. Retirez les aliments du four et dégustez-les.
9. Le four démarre automatiquement le programme de refroidissement. Inférieure à 150°C, il s'éteint.



A NOTER

- a. Le voyant du four reste allumé pendant les cycles de préchauffage et de cuisson et ne peut pas être éteint.
- b. La température et la durée du programme  peuvent être réglées pendant les cycles de préchauffage et de cuisson.
- c. Si vous devez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner des ingrédients, appuyez sur la touche START/STOP pour interrompre la cuisson. Appuyez à nouveau sur cette touche pour reprendre la cuisson. Le four ne s'arrête pas automatiquement.
- d. Pour annuler la fonction , appuyez sur la touche POWER.

ROAST

1. Assurez-vous que la grille et la lèche frite sont correctement positionnées, puis fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche POWER pour allumer le four. La fonction par défaut FROZEN clignote à l'écran et le rétroéclairage de  clignote. La température préréglée (190°C) et la durée (20:00) s'affichent.
3. Appuyez sur la touche MENU ou tournez le bouton rotatif pour sélectionner la fonction . Le rétroéclairage de  clignote et la température préréglée (220°C) et la durée (8:00) s'affichent.
4. Pour régler la température, appuyez sur la touche TEMP/TIME. La température préréglée de 220°C clignote. Tournez le bouton rotatif vers la gauche pour diminuer la température ou vers la droite pour l'augmenter.



A NOTER

La température de la fonction  varie de 200°C à 230°C.

5. Pour régler la durée de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche TEMP/TIME. La durée préréglée (8:00) clignote. Tournez le bouton rotatif vers la gauche ou la droite pour régler la durée de cuisson entre 2 et 20 minutes.
6. Appuyez sur la touche START/STOP pour commencer le préchauffage. La température s'affiche en temps réel et clignote à l'écran pendant le cycle de préchauffage. Lorsque le four atteint la température sélectionnée, un bip sonore retentit et le rétroéclairage de la touche START/STOP clignote. Ajoutez soigneusement les aliments et appuyez sur la touche START/STOP pour commencer la cuisson. La minuterie s'affiche et le compte à rebours commence automatiquement.



A NOTER

- Si la cuisson n'a pas commencé, le four émet une alerte toutes les 2 secondes.
- Après 3 minutes d'inactivité, la fonction de cuisson s'active automatiquement et le compte à rebours commence.

7. A la fin du cycle de cuisson, le four émet dix bips et la minuterie affiche « End ». Ensuite la durée programmée clignote et le rétroéclairage de  clignote. La lumière du four s'éteint.
8. Retirez les aliments du four et dégustez-les.
9. Le four démarre automatiquement le programme de refroidissement. inférieure à 150°C, il s'éteint.



A NOTER

- a. Le voyant du four reste allumé pendant les cycles de préchauffage et de cuisson et ne peut pas être éteint.
- b. La température et la durée du programme  peuvent être réglées pendant les cycles de préchauffage et de cuisson.
- c. Si vous devez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner des ingrédients, appuyez sur la touche START/STOP pour interrompre la cuisson. Appuyez à nouveau sur cette touche pour reprendre la cuisson. Le four ne s'arrête pas automatiquement.
- d. Pour annuler la fonction , appuyez sur la touche POWER.

BROIL

1. Assurez-vous que la grille et la lèche frite sont correctement positionnées, puis fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche POWER pour allumer le four. La fonction par défaut FROZEN clignote à l'écran et le rétroéclairage de  clignote. La température préréglée (190°C) et la durée (20:00) s'affichent.
3. Appuyez sur la touche MENU ou tournez le bouton rotatif pour sélectionner la fonction . Le rétroéclairage de BROIL clignote et la température préréglée (250°C) et la durée (10:00) s'affichent.
4. Pour régler la température, appuyez sur la touche TEMP/TIME. La température préréglée de 250°C clignote. Tournez le bouton rotatif vers la gauche pour diminuer la température ou vers la droite pour l'augmenter.



A NOTER

La température de la fonction  varie de 250°C à 290°C.

5. Pour régler la durée de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche TEMP/TIME. La durée préréglée (10:00) clignote. Tournez le bouton rotatif vers la gauche ou la droite pour régler la durée de cuisson entre 1 et 30 minutes.
6. Appuyez sur la touche START/STOP pour commencer le préchauffage. La température s'affiche en temps réel et clignote à l'écran pendant le cycle de préchauffage. Lorsque le four atteint la température sélectionnée, un bip sonore retentit et le rétroéclairage de la touche START/STOP clignote. Ajoutez soigneusement les aliments et appuyez sur la touche START/STOP pour commencer la cuisson. La minuterie s'affiche et le compte à rebours commence automatiquement.



A NOTER

- Si la cuisson n'a pas commencé, le four émet une alerte toutes les 2 secondes.
 - Après 3 minutes d'inactivité, la fonction de cuisson s'active automatiquement et le compte à rebours commence.
7. A la fin du cycle de cuisson, le four émet dix bips et la minuterie affiche « End ». Ensuite la durée programmée clignote et le rétroéclairage de  clignote. La lumière du four s'éteint.
 8. Retirez les aliments du four et dégustez-les.
 9. Le four démarre automatiquement le programme de refroidissement. inférieure à 150°C, il s'éteint..



A NOTER

- a. Le voyant du four reste allumé pendant les cycles de préchauffage et de cuisson et ne peut pas être éteint.
- b. La température et la durée du programme BROIL peuvent être réglées pendant les cycles de préchauffage et de cuisson.
- c. Si vous devez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner des ingrédients, appuyez sur la touche START/STOP pour interrompre la cuisson. Appuyez à nouveau sur cette touche pour reprendre la cuisson. Le four ne s'arrête pas automatiquement.
- d. Pour annuler la fonction , appuyez sur la touche POWER.

⚠ **Remarques importantes**

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi. Assurez-vous que ses accessoires soient aussi complètement froids.
- Le panier air fryer, la grille et la lèchefrite ne doivent en aucun cas être placés sous l'eau froide s'ils sont encore chauds.
- N'immergez en aucun cas l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs à base de soude caustique ou de tampons abrasifs (métalliques ou grattoirs) ou de laine d'acier ou de produit vitre en vaporisateur pour nettoyer l'appareil et ses accessoires.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des éponges à récurer en paille de fer ou autre accessoire métallique. Des pièces de métal pourraient se détacher et entrer en contact avec des composants électriques, causant des risques de choc électrique.
- Ne laissez jamais les produits nettoyeurs sur les parois plus de 10 minutes.
- Après usage, l'appareil doit être rangé à l'intérieur et ne pas être exposé à des conditions climatiques humides, venteuses et/ou froides.

NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Nettoyez les accessoires et les parois intérieures du four avec une éponge douce et de l'eau savonneuse, rincez puis séchez-les.

NETTOYAGE DE LA PIERRE À PIZZA

1. Afin d'éviter d'endommager la plaque à pizza, nous vous recommandons fortement d'essuyer la surface avec une éponge douce et humide après chaque utilisation.
2. La plaque à pizza ne peut être ni immergée ni placée au lave-vaisselle : elle peut se fissurer ou se casser si elle entre en contact avec de l'eau froide alors qu'elle est encore chaude.
3. Assurez-vous toujours de remettre la plaque à pizza dans le four après le nettoyage et avant de brancher le cordon d'alimentation à une prise électrique et d'allumer le four.
4. Ne jamais appliquer d'huile ou autre aliment sur la pierre à pizza

NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

- Nettoyez les accessoires et les parois intérieures du four avec une éponge douce et de l'eau savonneuse, rincez puis séchez-les.
- Pour enlever les taches incrustées, faites tremper les accessoires dans de l'eau chaude avant de poursuivre le nettoyage.
- Nettoyez les parois vitrées de la porte, le joint d'isolation, les éléments chauffants, l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon ou une éponge imbibée

d'eau savonneuse, rincez puis séchez convenablement toutes les pièces.



A NOTER

Un nettoyage régulier évite la formation de fumées et de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

GUIDE DU DEPANNAGE

DÉFAUT	CAUSE	SOLUTION
ER1	DÉFAUT DU CIRCUIT SUPÉRIEUR	PORTEZ VOTRE APPAREIL DANS UN CENTRE DE RÉPARATION AGRÉÉ
ER2	DÉFAUT DU CIRCUIT SUPÉRIEUR	PORTEZ VOTRE APPAREIL DANS UN CENTRE DE RÉPARATION AGRÉÉ
ER3	DÉFAUT DU CIRCUIT INFÉRIEUR	PORTEZ VOTRE APPAREIL DANS UN CENTRE DE RÉPARATION AGRÉÉ
ER4	DÉFAUT DU CIRCUIT INFÉRIEUR	PORTEZ VOTRE APPAREIL DANS UN CENTRE DE RÉPARATION AGRÉÉ
ER5	DÉFAUT DE COMMUNICATION	PORTEZ VOTRE APPAREIL DANS UN CENTRE DE RÉPARATION AGRÉÉ
L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS	L'ALIMENTATION EST COUPÉE.	VÉRIFIEZ QUE LE CORDON D'ALIMENTATION DE L'APPAREIL SOIT CORRECTEMENT BRANCHÉ SUR LA PRISE SECTEUR. SINON VÉRIFIEZ LE DISJONCTEUR OU LES FUSIBLES DE VOTRE INSTALLATION ÉLECTRIQUE.
L'APPAREIL NE CHAUFFE PAS SUFFISAMMENT.	LE BOUTON THERMOSTAT N'EST PAS POSITIONNÉ SUR LA TEMPÉRATURE ADÉQUATE	AJUSTEZ LA TEMPÉRATURE
	L'APPAREIL EST EN PRÉ-CHAUFFAGE	ATTENDEZ QUE L'APPAREIL SOIT À LA BONNE TEMPÉRATURE
L'APPAREIL DÉGAGE BEAUCOUP DE FUMÉE.	LA TEMPÉRATURE DE CUISSON EST TROP ÉLEVÉE.	BAISSEZ LA TEMPÉRATURE DE CUISSON
	DE L'HUILE EST TOMBÉE SUR LES RÉSISTANCES	ATTENDEZ QUE LES RÉSISTANCES SOIENT FROIDES ET NETTOYEZ-LES
DES FLAMMES SE FORMENT DANS LE FOUR	CHALEUR TROP ÉLEVÉE OU PRÉSENCE D'HUILE	NE VOUS INQUIÉTEZ PAS. FERMEZ LA PORTE SI ELLE EST ENCORE OUVERTE. SI LE FEU NE S'ÉTEINT PAS DE LUI-MÊME DANS LES 20 SECONDES, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL ET GARDEZ LA PORTE FERMÉE JUSQU'À CE QUE LE FEU SOIT ÉTEINT



IDÉES DE RECETTES

Pâte express

Pour 4 pâtons

Ingrédients :

- 525g de farine italienne type 00
- 3 cuillères à café de sel
- 1,5 sachet de levure boulangère
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 38 cl d'eau tiède

1. Disposez la farine dans un grand saladier puis ajouter le sel, la levure et l'huile d'olive.
 2. Versez petit à petit l'eau tout en mélangeant avec une cuillère en bois.
 3. Remuez longuement jusqu'à ce que la pâte se détache du saladier.
 4. Laissez reposer 1h à couvert dans un endroit chaud.
 5. Fleurez le plan de travail avec un peu de farine et déposez-y la pâte.
 6. Travaillez la pâte.
 7. Découpez-la en 4 pâtons égaux que vous séparerez dans 4 saladiers différents ou 4 assiettes creuses.
 8. Laissez pousser les pâtons 15 minutes.
 9. Façonnez la pâte en disque pas trop fin et garnissez à votre convenance.
-

Pâte à pousse lente (notre préférée)

Pour 6 pâtons

Ingrédients :

- 1 kg de farine pour pousse longue, de force W360
- 4 gr de levure de boulanger fraîche
- 10 gr de sel
- 60 cl d'eau (parfois quelques gouttes de plus, en fonction de la farine)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1. Mélanger l'eau et le sel.
 2. Déposer dans un robot pétrisseur toute la farine et ajouter ensuite les 4 grammes de levure émiettés.
 3. Mettre le robot sur vitesse lente et ajouter le mélange eau et sel, petit à petit. Ajouter la cuillère d'huile d'olive. Mélanger ensuite à vitesse plus rapide pour 5 minutes.
 4. Une fois qu'une boule s'est formée, sortez la pâte du robot et travaillez là sur un plan de travail. Repliez là sur elle-même et former une boule.
 5. Laisser de côté dans un grand saladier pour 30 minutes. Recouvrir la pâte avec un torchon humide.
 6. Coupez la pâte en 6 parts et formez des pâtons d'environ 250g.
 7. Former une boule bien serrée, puis déposer le dans un récipient, très légèrement huilé en verre.
 8. Recouvrez chaque récipient d'un film alimentaire et disposez au réfrigérateur pour 72h.
 9. Sortez la pâte environ 1h avant de l'utiliser pour qu'elle retrouve sa température et soit plus facile à étaler.
-

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1800 W
Tension d'utilisation : 220-240 V- 50-60 Hz
Poids : 17,3 kg
Dimensions : L 45 x l 49,2 x H 36,8 cm
IPX4

Cet appareil est conforme à la norme ERP 2023/826/EU (Ecoconception des Produits liés à l'Énergie), garantissant ainsi une faible consommation énergétique et un impact environnemental réduit.

Pour plus d'information sur la consommation de votre appareil, consultez ce lien : <https://www.riviera-et-bar.fr/erp>

ENVIRONNEMENT

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.



ACCESSOIRES

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site :

www.accessoires-electromenager.fr

Toute utilisation de produits non recommandés par riviera-et-bar entraîne l'annulation de la garantie.

GARANTIE

La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :

- les pièces d'usure tels que les joints,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, tels que la grille, la lèchefrite, la pelle à pizza, le panier air fryer et la pierre à pizza.
- l'appareil suite à une chute ou un choc lors de sa manipulation,
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque. Pour tout renseignement :

Pour la France : contactez le

- Service Relations Clientèles de riviera&bar par email à info-fr@lavafields.com ou au +33 (0)3.88.18.66.18.

Pour la Belgique et le Luxembourg :

- contactez le Service Relations Clientèles de riviera&bar par email à info-be@lavafields.com ou +32 (0)71.12.14.88.

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.

Lieu de juridiction : Strasbourg.

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.



NOTES

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings visible.

NOTES

INSTRUCTION MANUAL

Pizza oven

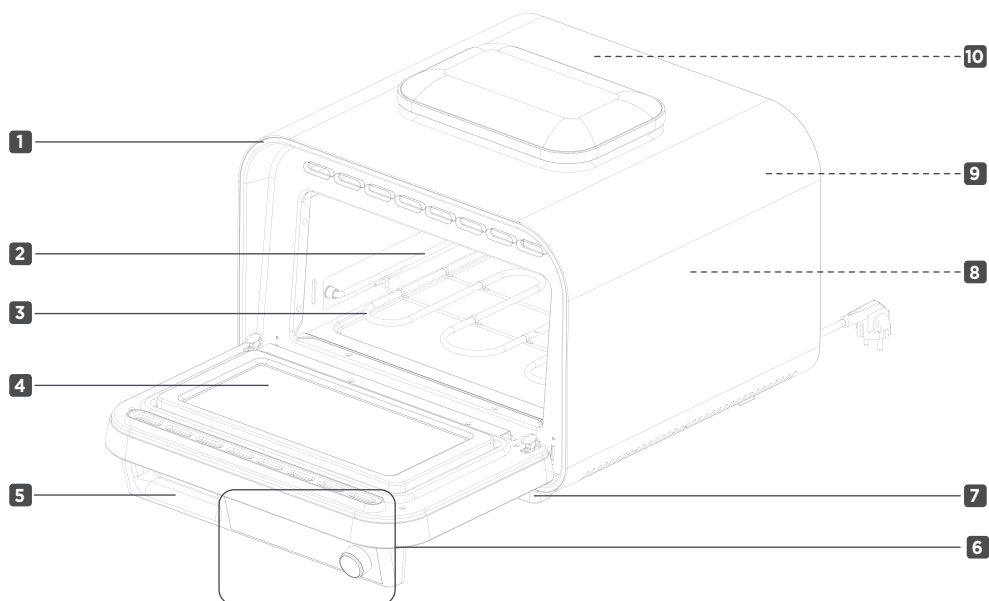
QFP 550



CONTENTS

PRODUCT DESCRIPTION	33
GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS	36
SPECIAL SAFETY RECOMMENDATIONS	41
BEFORE INITIAL START-UP	44
QUICK START GUIDE	44
COOKING TIMES TABLE	45
OPERATING INSTRUCTIONS	45
CLEANING AND MAINTENANCE	54
CLEANING BEFORE FIRST USE	55
CLEANING AFTER USE	55
TECHNICAL DATA	58
ENVIRONMENT	58
ACCESSORIES	58
WARRANTY	58

PRODUCT DESCRIPTION



1 Insulation joint

2 Steps

3 Bottom heating element

4 Triple-wall glass door

5 Door handle

6 Touch control panel

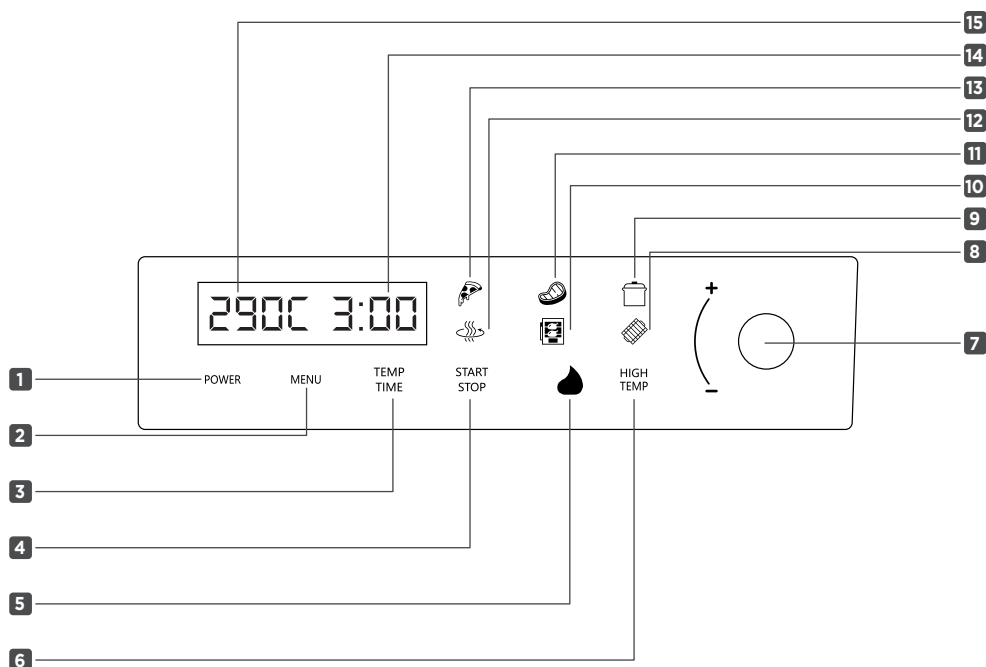
7 Feet

8 Body with air vents

9 Lamp

10 Top heating element

TOUCH CONTROL PANEL

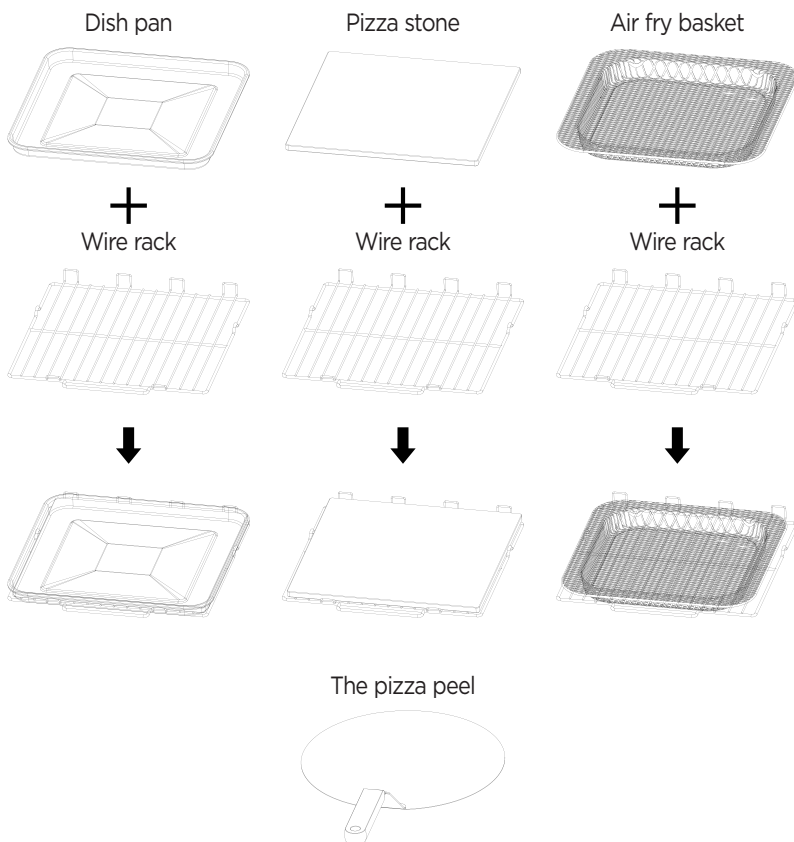


- | | |
|---|---|
| 1 ON/OFF button | 9 Special Bake menu |
| 2 Cooking program selection button | 10 Roast special menu |
| 3 Cooking time / temperature selection button | 11 Steak special menu |
| 4 Start/stop cooking program button | 12 Airfry special menu |
| 5 High-temperature program access key (long press to activate) | 13 Special pizza menu (5 programs) |
| 6 High temperature indicator | 14 Time display |
| 7 Rotary knob for selection | 15 Temperature display |
| 8 Special Broil menu | |

NOTES

If the product is inactive for more than 10 minutes, it will automatically enter standby mode. During standby mode, the POWER button is illuminated.

To activate the unit again, press the POWER key.



- The wire rack can be used on its own or as a support for the pizza stone, air fryer basket or drip pan.
- The drip pan can be used to cook meat, vegetables or cakes.
- The air fryer basket ensures optimum air circulation around the food, guaranteeing even, crispy cooking.
- The ceramic pizza stone guarantees perfect baking of your pizzas. Always preheat before use.
- Always position the pizza stone with the smooth, shiny surface facing upwards, and the rough, coarse surface facing downwards.
- The pizza peel is used for loading and unloading pizzas; do not use it to handle heavy dishes.

GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS

Please read the instructions in this manual very carefully, as they contain, among other things, important information on safe installation, operation and maintenance. Keep your manual, as you may need to refer to it in the future.



- Always follow the safety, operating and cleaning instructions in this manual. Failure to do so will invalidate the warranty.
- This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as :
 - staff kitchens in stores, offices and other professional environments;
 - farms;
 - for use by guests in hotels, motels and other residential environments;
 - environments such as bed & breakfasts.
- This appliance may be used by children aged 8 and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or knowledge, if they are properly supervised or if they have been instructed in the safe use of the appliance and in the risks involved. Children must not play with the unit. Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by unsupervised children.

- This appliance may be used by children aged 8 and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have received supervision or instructions concerning safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the unit. Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children, unless they are over 8 years of age and are supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age.
- To prevent choking hazards for young children, safely remove and dispose of the protective cover attached to the power plug.
- The appliance must not be operated with an external timer or separate remote control.
- Beware of potential hazards if the unit is misused.
- The unit is suitable for both indoor and outdoor use.



- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children, unless they are over 8 years of age and under adult supervision.
- The unit must not be immersed in water or any other liquid.
- Clean the cavity, drip pan, grill, pizza peel and air fryer basket with hot soapy water and a soft sponge.
- Clean the ceramic pizza stone with a soft cloth never underwater
- Full instructions on how to clean the appliance safely are given in the "Cleaning and care" section of this manual.



- Regular inspection of the unit is recommended. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified personnel to avoid danger. In this case, the unit must be taken immediately to a professional at an authorized Riviera-et-Bar Service Center for inspection and repair or replacement of damaged parts.
- In the event of a breakdown or malfunction, the appliance must be repaired by a professional from an Authorized Riviera-et-Bar Service Center.

For contact details of your nearest riviera-et-bar Service Center, visit: www.riviera-et-bar.fr



- Unplug the power cord from the appliance under the following circumstances:
 - If left unattended
 - After use
 - Before cleaning or maintenance
 - In the event of malfunction
- The device must be supplied via a circuit fitted with a residual current device (RCD) with a rated operating current not exceeding 30 mA.

- The appliance must be connected to an earthed socket outlet that complies with current electrical safety regulations.
- To avoid overloading the mains, do not connect other devices to the same circuit.
- Make sure that the mains voltage corresponds to that indicated on the device label.
- Unwind the power cord completely.
- If an extension cord is required, use one with a built-in earth connection and a rating sufficient to withstand the power supply to the device. The extension cord must be completely unwound.
- Do not pull on the power cord or the unit itself to unplug.



- Do not handle the unit with wet hands.
- Place the unit on a flat, horizontal, dry, non-slip, heat-resistant surface.
- Do not place the unit on the edge of a table or worktop, to prevent it from tipping over.
- Do not place the appliance where the cord could hang over the edges of tables or worktops, or where children could pull on it or trip over it.
- Make sure that the power cord and any extension cord are kept out of the way to prevent tipping.
- This unit is intended for both indoor and outdoor use. If the unit is to be used outdoors, make sure it is plugged into a waterproof socket.
- Do not use near water.
- Do not place near heat sources.
- Ensure that the power cord does not come into contact with hot parts of the unit.

- The unit must be protected from frost. Never leave it in a car in winter, or in any other place subject to frost, to avoid damage.
- Do not use the furnace in adverse weather conditions.
- When not in use, store the unit in a dry environment.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS



CAUTION HOT SURFACE

- The appliance becomes very hot during use and remains so for some time afterwards. Always use gloves when handling accessories.
 - During operation, this appliance generates high temperatures which could occasion burns. Do not touch metal parts or the glass wall.
 - Extreme care must be taken when re-pulling the air fryer basket or drip pan containing oil or other hot liquids. Incorrect use can result in serious burns from food splashes.
-
- Do not place the appliance on a surface sensitive to warping, on a fragile surface (glass table, wooden furniture) or on a soft surface (tablecloth...).
 - Never place paper, cardboard or plastic inside the appliance, and never place anything on top (utensils, grids, objects, hot dishes).
 - Do not cover the heating elements, interior walls or cooking accessories with aluminum foil. Doing so could cause the appliance to malfunction and create flames in the cooking cavity.
 - Keep the oven at a safe distance from walls or objects that could catch fire (curtains, tea towels, etc.).
 - Never place the oven, or any of its accessories, on or near a hot electric or gas burner, or in a place where there is a risk of burns. Or where the oven could come into contact with a heated oven or surface.

- To avoid the risk of fire, the rear of the appliance must be positioned against a wall that is not sensitive to warping, and is free of any material likely to catch fire. The spaces above and to the side of the unit must be kept clear.
- The rear of the unit should be placed against a wall, at a distance of 10 cm when in use.
- When the unit is in use, maintain a clearance of at least 10 cm around the unit to facilitate air circulation.
- This appliance is not designed for built-in installation.
- Do not place aluminium foil under the appliance to protect the worktop.
- Do not cover the appliance with aluminum foil.
- Do not obstruct ventilation openings.
- Do not store flammable products near the appliance.
- Do not store or use flammable sprays or other flammable products near the appliance.
- This appliance is designed for cooking food and must not be used for any other purpose.
- Ensure that the containers and food used are suitable for oven cooking.
- Never place packaged ingredients in the cavity. Remove any wrapping paper, aluminum foil or food film that may be present.
- Do not place sealed or airtight containers in the oven.
- Do not use dishes with non-stick coatings.
- Never place oil or greaseproof paper directly on the pizza stone.
- Maintain a minimum distance of 2 cm between food and the upper resistance.
- Oversized foodstuffs or metal utensils must not be placed in the oven, as they may create a fire or electric shock hazard.
- Overheated oils or fats can ignite spontaneously. Take particular care whenever such products are used.
- Do not place any objects on the oven during operation.
- No lid should be placed on the dish while it is in the oven.

- Never place utensils, dishes or other items on the door when it is open.
- This unit features a triple-glazed door using tempered glass. This type of glass is much more resistant than traditional glass. In the event of breakage, tempered glass breaks into small pieces with blunt edges. Take care not to scratch the glass or damage the corners.
- If the oven catches fire, never extinguish it with water, but smother the flames with a damp cloth.
- In the event of an oil fire or if the appliance emits black smoke, unplug it immediately. Wait until the appliance stops emitting smoke before opening the door and removing cooking accessories.
- Never use the appliance as a heater.
- At the end of cooking, always switch off the appliance by pressing the POWER button before unplugging the power cord.
- Do not store the appliance while it is still hot. Allow to cool in the open air before storing.
- Unplug the device when changing the bulb or in the event of a thunderstorm.

BEFORE INITIAL USE

Unpacking

- Unpack the device and remove all plastic bags, cardboard and paper protecting the various parts.
- **Keep all packing materials.**
- **Never leave plastic bags within the reach of children.**
- Also remove any self-adhesive labels or information leaflets that may be affixed to the product's casing.

Cleaning

- To clean the various parts of the unit, please refer to the "Cleaning and care" section on page 54-55.

First-time use

- Place your appliance on a flat, dry, non-slip surface.
- Insert the drip tray and rack into the oven.
- Fully unwind the power cord and plug it in.
- Run the oven without load; press the POWER button, then press the  button: the oven displays 290°C and 3 minutes. Press the START/STOP button to start preheating, once the temperature has been reached a signal sounds, press START/STOP again and let the cooking time run to completion.
- At the end of cooking time, the oven beeps and then switches off, allowing it to cool down completely.
- The appliance may emit a slight smoke or burnt odor. This is quite normal and disappears quickly with use.

QUICK START GUIDE

STEP 1: CHOOSE THE RIGHT FUNCTION

For pizza menus :

1. Make sure the wire rack and pizza stone are correctly positioned (always position the pizza stone with the smooth, shiny surface up, the rough, rough surface down), then close the oven door.
2. Press the POWER button to switch on the oven.
 - > The default menu is displayed, along with the preset temperature and time.
 - > To select other pizza cooking functions, press and hold the HIGH TEMP button for 3 seconds, this unlocks access to pizza cooking functions.
3. Press the MENU button or turn the knob to select the desired cooking mode.

For cooking functions : - - - - :

1. Make sure the wire rack and drip pan are correctly positioned, then close the oven door.
2. Press the POWER button to switch on the oven.
 - Press the MENU button or turn the control knob to select functions , , , , or  on the display.
 - The selected function, with its default temperature and time, flashes on the display.

STEP 2: ADJUST TEMPERATURE

Compatible with functions , , , ,  :

The temperature for NEW HAVEN, TAVERN STYLE, NEW YORK, and NEAPOLITAN pizza modes cannot be modified.

Press TEMP/TIME. The temperature flashes. Turn the dial to increase or decrease the temperature.

STEP 3: ADJUST TIME

Press TEMP/TIME. Time flashes. Turn knob to increase or decrease time.

STEP 4: PREHEATING

Press START/STOP to start preheating. When the oven reaches the desired temperature, an alert sounds and the START/STOP button backlight flashes.

STEP 5: COOKING

Open the oven door, add the food and press START/STOP to start cooking.

The timer is displayed and automatically starts counting down

STEP 6: END OF COOKING

1. At the end of the cooking cycle, the oven beeps ten times and the display shows the word "END".
2. Remove the food from the oven and enjoy.
3. The oven automatically starts the cooling program until it reaches 150°C, then switches off.

TIPS FOR USING THE PIZZA PEEL

You must use the pizza peel to place your pizza in the oven. Make sure the oven is preheated before placing the dough on the peel.

- Sprinkle a small amount of a mixture of extra-fine semolina and flour (1/2 teaspoon each) over the surface of the peel before placing the dough on it. This will help the dough slide smoothly from the peel onto the pizza stone.

- Place your stretched dough on the peel and start topping your pizza.

- Add sauce and toppings quickly. Otherwise, the moisture in your dough will cause it to stick to the peel, making it more difficult to insert the pizza.

- Don't leave the dough on the peel for more than 2 minutes to prevent it from sticking.

- Place in the oven gently, but with precise movements.

- Once the pizza is cooked, use the peel to remove the pizza from the oven and remove it to a board.

- Do not cut the pizza on the peel.

As this oven operates at very high temperatures, slight discoloration may occur on metal surfaces, but this will not affect normal oven operation.

TABLEAU INDICATIF DE CUISSON

MENU	PROGRAM	DEFAULT TEMPERATURE	TEMPERATURE RANGE	TEMPERATURE INCREMENT	DEFAULT TIME	TIME RANGE	TIME INCREMENT
	FROZEN	190°C	170-210 °C	5°C	20 MIN	15 - 25 MIN	1 MIN
	NEW HAVEN	400°C	FIXE	5°C	3 MIN	2 - 4 MIN	10 SEC
	TAVERN	300°C	FIXE	5°C	7 MIN	5 - 9 MIN	10 SEC
	NEW YORK	350°C	FIXE	5°C	5 MIN	3 - 6 MIN	10 SEC
	NAPOLITAN	400°C	FIXE	5°C	2,5 MIN	2 - 4 MIN	10 SEC
	-	290°C	250 - 290°C	5°C	3 MIN	1,5 - 8 MIN	1 MIN
	-	160°C	130 - 200°C	5°C	20 MIN	1 - 60 MIN	1 MIN
	-	230°C	150 - 250°C	5°C	18 MIN	2 - 25 MIN	1 MIN
	-	220°C	200 - 230°C	5°C	8 MIN	2 - 20 MIN	1 MIN
	-	250°C	250- 290°C	5°C	10 MIN	1 - 30 MIN	1 MIN

ADJUST TEMPERATURE AND BAKING TIME

1/ Setting the temperature

- Press the TEMP/TIME button.
- Adjust the temperature by turning the rotary knob to the left or right.
- A beep is heard when the minimum or maximum temperature range is reached.
- The START/STOP button flashes; press it to start cooking.

2/ Adjusting time

- Press TEMP/TIME twice.
- Adjust the time by turning the rotary knob to the left or right.
- The selected time flashes 5 times, then remains fixed, indicating that it has been stored.

PREHEATING

Depending on the desired temperature, the preheating time will be longer or shorter. Here are some estimated times:

TEMPERATURE	TIME
150°C - 200°C	5 TO 7 MIN
200°C - 250°C	7 TO 10 MIN
250°C - 300°C	10 TO 15 MIN
300°C - 400°C	15 TO 25 MIN

USE - GENERAL

Check that the power cord is fully unwound and plugged in.

Install the appropriate cooking accessory.

Choose the cooking function that best suits your needs.

FROZEN PIZZA -

Bake commercial pizzas (fresh or frozen), or pizzas made with commercial "ready-to-roll" dough.

NEW HAVEN -

Thin-crust, soft-textured pizza.

TAVERN -

Thin crust, crispy texture.

NEW YORK -

Thick, crispy crust.

NEAPOLITAN -

Soft dough, wide edges.

STEAK -

Roast meat or fish, quick cooking at high temperature.

BAKE -

Baking cookies, shortbread, puff pastry.

AIR FRYER -

Air fryer cooking for French fries, breaded foods, vegetables,

ROAST -

Roasting meats or vegetables.

BROIL -

Intense heat, caramelization of food exterior.



NOTES

- The oven light remains on throughout the preheating and baking cycles, and cannot be switched off.
- If you need to open the oven door to check or turn over ingredients, press the START/STOP button to interrupt cooking. Press again to resume cooking. The oven does not stop automatically.
- Briefly pressing the HIGH TEMP button cancels its selection.
- If the oven remains inactive for more than 10 minutes when not in cooking mode, it automatically switches to stand-by mode. To reactivate the oven, press the POWER key.
- Press the POWER button to cancel any menus selected during cooking.

FROZEN PIZZA

1. Make sure the wire rack and pizza stone are correctly positioned, then close the oven door.
2. Press the POWER key to switch on the oven. The default function FROZEN flashes on the display and the  backlight flashes.
3. The preset temperature of 190°C and the duration of 20 min are displayed.
4. Press TEMP/TIME. The preset temperature of 190°C flashes. Turn the rotary knob to the left to reduce the temperature, or to the right to increase it. Frozen pizza temperatures range from 170° to 210°C.
5. To set the time, press TEMP/TIME again. The preset time 20:00 flashes. Turn the rotary knob to the left or right to set the baking time, which can vary from 15 to 25 minutes.
6. Press the START/STOP button to start preheating. The temperature is displayed in real time and flashes on the screen. Once the selected temperature has been reached, a beep sounds and the START/STOP button backlight goes out.
7. Place the pizza on the baking stone, close the oven door and press the START/STOP button to start baking. The timer is displayed and the countdown begins.
9. Remove the pizza from the oven and enjoy.
10. The oven automatically starts the cooling program and switches off as soon as the temperature drops below 150°C.



NOTES

- a. The interior lighting remains on during preheating and baking cycles; it cannot be switched off.
- b. The temperature and baking time of frozen pizza can be set during the preheating and baking cycles.
- c. Press the START/STOP button to stop baking if you need to open the oven door to check the baking process or turn over the ingredients. Press again to resume cooking. The oven will not stop automatically if you do not press the START/STOP key.
- d. To cancel the FROZEN PIZZA function, press the POWER key



NOTES

If cooking has not started, the oven sounds an alert every 2 seconds. After 3 minutes of inactivity, the cooking function starts automatically and the timer begins counting down.

8. At the end of the cooking cycle, the oven alarm sounds ten times and the timer displays "End". The "FROZEN" function and default cooking time flash on the display, and the  backlight flashes. The oven lights go out.

OTHER PIZZAS

1. Make sure the wire rack and pizza stone are correctly positioned, then close the oven door.
2. Press the POWER button to switch on the oven. The default FROZEN function flashes on the display and the  backlight flashes.
3. Press the HIGH TEMP key for 3 seconds to activate the NEW HAVEN / TAVERN STYLE / NEW YORK / NEAPOLITAN



NOTES

To exit HIGH TEMP mode, briefly press the HIGH TEMP button for 1 second.

4. The display shows the preset temperature (400°C) and time (3:00). The menu selects NEW HAVEN / TAVERN STYLE / NEW YORK / NEAPOLITAN is displayed, with the NEW HAVEN default function flashing and the  backlight flashing.
5. To select a pizza style, press the MENU button or turn the rotary knob to choose. The selected pizza function will flash on the display.
6. Press TEMP/TIME to set the time. The preset time flashes. Turn the rotary knob left or right to set the pizza cooking time.



NOTES

Temperature cannot be set in HIGH TEMP mode.

7. Press START/STOP to start preheating. The temperature is displayed in real time and flashes on the screen during the preheating process.



NOTES

- If cooking has not started, the oven emits an alert every 2 seconds.
- After 3 minutes of inactivity, the cooking function activates automatically and the countdown begins.

8. At the end of the baking cycle, the oven beeps ten times and the timer displays "End". The display then flashes the selected pizza function and the set time, and the  backlight flashes. The oven lights go out.
9. Remove the pizza from the oven and enjoy.
10. The oven automatically starts the cooling program and switches off as soon as the temperature drops below 150°C.



NOTES

- a. The oven light remains on during preheating and baking cycles and cannot be switched off.
- b. Although pizza baking times can be adjusted during preheating and baking cycles, the default temperature is fixed.
To set the time during these cycles, press the TEMP/TIME button. Turn the rotary knob to the left or right to change the pizza time.
- c. To stop baking temporarily (for example, to check or turn over ingredients), press the START/STOP button. Press again to resume cooking.

PIZZA	DEFAULT TEMPERATURE	DEFAULT COOKING TIME	COOKING TIME RANGE
NEW HAVEN	400°C	03:00	2-4 MIN
TAVERN	300°C	07:00	5-9 MIN
NEW YORK	350°C	05:00	3-6 MIN
NEAPO-LITAN	400°C	02:30	2-4 MIN

STEAK

1. Make sure the wire rack and drip tray are correctly positioned, then close the oven door.
2. Press the POWER key to switch on the oven. The default function FROZEN flashes on the display and the  backlight flashes. The preset temperature (190°C) and time (20:00) are displayed.
3. Press the MENU button or turn the rotary knob to select the  function. The  backlight flashes and the preset temperature (290°C) and time (3:00) are displayed.
4. To set the temperature, press the TEMP/TIME button. The preset temperature of 290°C flashes. Turn the rotary knob to the left to decrease the temperature, or to the right to increase it.



NOTES

The temperature of the function  varies from 250°C to 290°C.

5. To set the cooking time, press TEMP/TIME again. The preset time (3:00) flashes. Turn the rotary knob to the left or right to set the cooking time between 1.5 and 8 minutes.
6. Press START/STOP to start preheating. The temperature is displayed in real time and flashes on the screen during the preheating cycle. When the oven reaches the selected temperature, a beep sounds and the START/STOP key backlight flashes. Carefully add food and press START/STOP to start cooking. The timer is displayed and the countdown begins automatically.



NOTES

- If cooking has not started, the oven will sound an alert every 2 seconds.
 - After 3 minutes of inactivity, the cooking function activates automatically and the countdown begins.
7. At the end of the cooking cycle, the oven beeps ten times and the timer displays "End". Then the programmed time flashes and the  backlight flashes. The oven light goes out.
 8. Remove the food from the oven and enjoy.
 9. The oven automatically starts the cooling program. If the temperature drops below 150°C, it switches off.



NOTES

- a. The oven light stays on during preheating and baking cycles and cannot be switched off.
- b. Temperature and program  duration can be set during preheating and cooking cycles
- c. If you need to open the oven door to check or turn over ingredients, press the START/STOP button to interrupt cooking. Press again to resume cooking. The oven does not stop automatically.
- d. To cancel the function , press the POWER button.

BAKE

1. Make sure the wire rack and drip pan are correctly positioned, then close the oven door.
2. Press the POWER key to switch on the oven. The default FROZEN function flashes on the display and the  backlight flashes. The preset temperature (190°C) and time (20:00) are displayed.
3. Press the MENU key or turn the rotary knob to select the  function. The BAKE backlight flashes and the preset temperature (160°C) and time (20:00) are displayed.
4. To set the temperature, press the TEMP/TIME button. The preset temperature of 160°C flashes. Turn the rotary knob to the left to decrease the temperature, or to the right to increase it.



A NOTER

The temperature of the function  varies from 130°C to 200°C.

5. To set the cooking time, press TEMP/TIME again. The preset time (20:00) flashes. Turn the rotary knob left or right to set the cooking time between 1 and 60 minutes.
6. Press START/STOP to start preheating. The temperature is displayed in real time and flashes on the screen during the preheating cycle. When the oven reaches the selected temperature, a beep sounds and the START/STOP key backlight flashes. Carefully add food and press START/STOP to start cooking. The timer is displayed and the countdown begins automatically.



NOTES

- If cooking has not started, the oven sounds an alert every 2 seconds.
 - After 3 minutes of inactivity, the cooking function is automatically activated and the countdown begins.
7. At the end of the cooking cycle, the oven beeps ten times and the timer displays "End". Then the programmed time flashes and the  backlight flashes. The oven light goes out.
 8. Remove the food from the oven and enjoy.
 9. The oven automatically starts the cooling program. If the temperature drops below 150°C, the oven switches off.



NOTES

- a. The oven light remains on during preheating and cooking cycles and cannot be switched off.
- b. Temperature and program  duration can be set during preheating and cooking cycles
- c. If you need to open the oven door to check or turn over ingredients, press the START/STOP button to interrupt cooking. Press again to resume cooking. The oven does not stop automatically.
- d. To cancel the function , press the POWER button.

1. Make sure the wire rack and air fry basket are correctly positioned, then close the oven door.
2. Press the POWER key to switch on the oven. The default function FROZEN flashes on the display and the  backlight flashes. The preset temperature (190°C) and time (20:00) are displayed.
3. Press MENU or turn the rotary knob to select the  function. The  backlight flashes and the preset temperature (230°C) and time (18:00) are displayed.
4. To set the temperature, press the TEMP/TIME button. The preset temperature of 230°C flashes. Turn the rotary knob to the left to decrease the temperature, or to the right to increase it.



NOTES

The temperature of the function  varies from 150°C to 250°C.

5. To set the cooking time, press TEMP/TIME again. The preset time (18:00) flashes. Turn the rotary knob left or right to set the cooking time between 2 and 25 minutes.
6. Press START/STOP to start preheating. The temperature is displayed in real time and flashes on the screen during the preheating cycle. When the oven reaches the selected temperature, a beep sounds and the START/STOP key backlight flashes. Carefully add food and press START/STOP to start cooking. The timer is displayed and the countdown begins automatically.



NOTES

- Make sure food is well spread out in the basket to ensure optimum air circulation and even cooking.
- If cooking has not started, the oven sounds an alert every 2 seconds.
- After 3 minutes of inactivity, the cooking function is automatically activated and the countdown begins.

7. At the end of the cooking cycle, the oven beeps ten times and the timer displays "End". Then the programmed time flashes and the  backlight flashes. The oven light goes out.
8. Remove the food from the oven and enjoy.
9. The oven automatically starts the cooling program. below 150°C, it switches off.



NOTES

- a. The oven light remains on during preheating and cooking cycles and cannot be switched off.
- b. Temperature and program  duration can be set during preheating and cooking cycles.
- c. If you need to open the oven door to check or turn over ingredients, press the START/STOP button to interrupt cooking. Press again to resume cooking. The oven does not stop automatically.
- d. To cancel the function , press the POWER button.

ROAST

1. Make sure the wire rack and drip pan are correctly positioned, then close the oven door.
2. Press the POWER key to switch on the oven. The default function FROZEN flashes on the display and the  backlight flashes. The preset temperature (190°C) and time (20:00) are displayed.
3. Press the MENU button or turn the rotary knob to select the  function. The  backlight flashes and the preset temperature (220°C) and time (8:00) are displayed.
4. To set the temperature, press the TEMP/TIME button. The preset temperature of 220°C flashes. Turn the rotary knob to the left to decrease the temperature, or to the right to increase it.



A NOTER

The temperature of the function  varies from 200°C to 230°C.

5. To set the cooking time, press TEMP/TIME again. The preset time (8:00) flashes. Turn the rotary knob left or right to set the cooking time between 2 and 20 minutes.
6. Press START/STOP to start preheating. The temperature is displayed in real time and flashes on the screen during the preheating cycle. When the oven reaches the selected temperature, a beep sounds and the START/STOP key backlight flashes. Carefully add food and press START/STOP to start cooking. The timer is displayed and the countdown begins automatically.



NOTES

- If cooking has not started, the oven sounds an alert every 2 seconds.
 - After 3 minutes of inactivity, the cooking function is automatically activated and the countdown begins.
7. At the end of the cooking cycle, the oven beeps ten times and the timer displays "End". Then the programmed time flashes and the  backlight flashes. The oven light goes out.
 8. Remove the food from the oven and enjoy.
 9. The oven automatically starts the cooling program. If the temperature drops below 150°C, the oven switches off.



NOTES

- a. The oven light remains on during preheating and cooking cycles and cannot be switched off.
- b. Temperature and program  duration can be set during preheating and cooking cycles.
- c. If you need to open the oven door to check or turn over ingredients, press the START/STOP button to interrupt cooking. Press again to resume cooking. The oven does not stop automatically.
- d. To cancel the function  function, press the POWER key.

BROIL

1. Make sure the wire rack and drip pan are correctly positioned, then close the oven door.
2. Press the POWER key to switch on the oven. The default function FROZEN flashes on the display and the  backlight flashes. The preset temperature (190°C) and time (20:00) are displayed.
3. Press the MENU button or turn the rotary knob to select the  function. The BROIL backlight flashes and the preset temperature (250°C) and time (10:00) are displayed.
4. To set the temperature, press TEMP/TIME. The preset temperature of 250°C flashes. Turn the rotary knob to the left to decrease the temperature, or to the right to increase it.



NOTES

The temperature of the  varies from 250°C to 290°C.

5. To set the cooking time, press TEMP/TIME again. The preset time (10:00) flashes. Turn the rotary knob left or right to set the cooking time between 1 and 30 minutes.
6. Press START/STOP to start preheating. The temperature is displayed in real time and flashes on the screen during the preheating cycle. When the oven reaches the selected temperature, a beep sounds and the START/STOP key backlight flashes. Carefully add food and press START/STOP to start cooking. The timer is displayed and the countdown begins automatically.



NOTES

- If cooking has not started, the oven sounds an alert every 2 seconds.
 - After 3 minutes of inactivity, the cooking function is automatically activated and the countdown begins.
7. At the end of the cooking cycle, the oven beeps ten times and the timer displays "End". Then the programmed time flashes and the  backlight flashes. The oven light goes out.
 8. Remove the food from the oven and enjoy.
 9. The oven automatically starts the cooling program. If the temperature drops below 150°C, it switches off.



NOTES

- a. The oven light remains on during preheating and baking cycles and cannot be switched off.
- b. The temperature and duration of the  program can be set during preheating and baking cycles.
- c. If you need to open the oven door to check or turn over ingredients, press the START/STOP button to interrupt cooking. Press again to resume cooking. The oven does not stop automatically.
- d. To cancel the function , press the POWER key.

Important notes

- Before cleaning or servicing, the appliance must be unplugged and cooled. Make sure that all accessories are also completely cool.
- Under no circumstances should the air fryer basket, grill or drip tray be placed under cold water if they are still hot.
- Never immerse the appliance or power cord in water or any other liquid.
- Do not use chemicals or abrasive cleaners containing caustic soda, abrasive pads (metal or scraper), steel wool or glass spray to clean the appliance and its accessories.
- Never clean the unit with steel wool scouring pads or other metal accessories. Metal parts could come loose and come into contact with electrical components, causing a risk of electric shock.
- Never leave cleaning products on the walls for more than 10 minutes.
- After use, store the appliance indoors, away from damp, windy and/or cold conditions.

CLEANING BEFORE FIRST USE

Clean the accessories and inner walls of the oven with a soft sponge and soapy water, then rinse and dry.

CLEANING THE PIZZA STONE

1. To avoid damaging the pizza plate, we strongly recommend wiping the surface with a soft, damp sponge after each use.
2. The pizza plate cannot be immersed or placed in the dishwasher: it may crack or break if it comes into contact with cold water while still hot.
3. Always be sure to return the pizza tray to the oven after cleaning and before plugging the power cord into an electrical outlet and turning on the oven.
4. Never apply oil or other foodstuffs to the pizza stone.

CLEANING AFTER USE

- Clean the accessories and interior walls of the oven with a soft sponge and soapy water, then rinse and dry.
- To remove stubborn stains, soak accessories in hot water before cleaning.
- Clean the door glass panels, insulation gasket, heating elements, oven interior and exterior with a cloth or sponge soaked in soapy water, rinse and dry.



NOTES

Regular cleaning prevents the formation of fumes and unpleasant odors during cooking.

TROUBLESHOOTING GUIDE

FAULT	CAUSE	SOLUTION
ER1	UPPER CIRCUIT FAULT	TAKE YOUR DEVICE TO AN AUTHORIZED REPAIR CENTER
ER2	UPPER CIRCUIT FAULT	TAKE YOUR DEVICE TO AN AUTHORIZED REPAIR CENTER
ER3	LOWER CIRCUIT FAULT	TAKE YOUR DEVICE TO AN AUTHORIZED REPAIR CENTER
ER4	LOWER CIRCUIT FAULT	TAKE YOUR DEVICE TO AN AUTHORIZED REPAIR CENTER
ER5	COMMUNICATION FAULT	TAKE YOUR DEVICE TO AN AUTHORIZED REPAIR CENTER
UNIT DOES NOT WORK	THE POWER SUPPLY IS CUT OFF.	CHECK THAT THE POWER CORD IS CORRECTLY CONNECTED TO THE MAINS SOCKET. IF NOT, CHECK THE CIRCUIT BREAKER OR FUSES IN YOUR ELECTRICAL SYSTEM.
THE UNIT IS NOT HEATING SUFFICIENTLY.	THE THERMOSTAT KNOB IS NOT SET TO THE CORRECT TEMPERATURE.	ADJUST TEMPERATURE
	THE UNIT IS PRE-HEATING	WAIT UNTIL THE UNIT HAS REACHED THE RIGHT TEMPERATURE
THE APPLIANCE EMITS A LOT OF SMOKE.	THE COOKING TEMPERATURE IS TOO HIGH.	LOWER COOKING TEMPERATURE
	OIL HAS FALLEN ONTO THE HEATING ELEMENTS	WAIT FOR THE ELEMENTS TO COOL DOWN AND CLEAN THEM
FLAMES FORM IN THE OVEN	HEAT TOO HIGH OR PRESENCE OF OIL	DON'T WORRY. CLOSE THE DOOR IF IT IS STILL OPEN. IF THE FIRE DOES NOT SELF-EXTINGUISH WITHIN 20 SECONDS, UNPLUG THE APPLIANCE AND KEEP THE DOOR CLOSED UNTIL THE FIRE IS OUT.



RECIPE IDEAS

Express dough

For 4 dough pieces

Ingredients

- 525g type 00 Italian flour
- 3 teaspoons salt
- 1.5 sachets baker's yeast
- 5 tablespoons olive oil
- 38 cl warm water

1. Place the flour in a large bowl, then add the salt, yeast and olive oil.
 2. Gradually pour in the water, stirring with a wooden spoon.
 3. Stir for a long time until the dough pulls away from the bowl.
 4. Cover and leave to rest in a warm place for 1 hour.
 5. Flour the work surface with a little flour and place the dough on it.
 6. Work the dough.
 7. Cut into 4 equal pieces and place in 4 different salad bowls or 4 soup plates.
 8. Leave to rise for 15 minutes.
 9. Shape the dough into a disk, not too thin, and garnish as desired.
-

Slow-rising dough (our favorite)

For 6 dough pieces

Ingredients

- 1 kg W360 long-growth flour
- 4 g fresh baker's yeast
- 10 g salt
- 60 cl water (sometimes a few drops more, depending on the flour)
- 1 tablespoon olive oil

1. Mix water and salt.
 2. Place all the flour in a food processor, then add the 4 grams of crumbled yeast.
 3. Put the processor on low speed and add the water and salt mixture, little by little. Add the spoonful of olive oil. Process on high speed for 5 minutes.
 4. Once a ball has formed, remove the dough from the food processor and work it out on a work surface. Fold it in on itself and form a ball.
 5. Set aside in a large bowl for 30 minutes. Cover the dough with a damp cloth.
 6. Cut the dough into 6 parts and shape into 250g pieces.
 7. Form into a tight ball and place in a lightly oiled glass bowl.
 8. Cover each container with cling film and refrigerate for 72 hours.
 9. Take the dough out of the fridge about 1h before use, so that it comes to the right temperature and is easier to roll out.
-

TECHNICAL DATA

Power : 1800 W
Operating voltage : 220-240 V- 50-60 Hz
Weight : 17,3 kg
Dimensions : L45 x W 49,2 x H 36,8 cm
IPX4

This device complies with the ERP 2023/826/EU standard (Ecodesign of Energy-related Products), guaranteeing low energy consumption and reduced environmental impact.

For more information on the energy consumption of your device, please consult this link:
<https://www.riviera-et-bar.fr/erp>

ENVIRONMENT

Please observe the following recommendations:

- Do not dispose of this device with your household waste.
- A selective collection system for this type of product has been set up by local authorities, and you should contact your local council to find out where it is located. Electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment and human health, and must be recycled



ACCESSORIES

You'll find all the accessories for our products on our website:

www.accessoires-electromenager.fr

Any use of products not recommended by riviera-et-bar will invalidate the warranty.

WARRANTY

The general warranty is for 2 years and covers domestic use only.

The warranty does not cover

- parts subject to wear, such as seals,
- removable or moving parts damaged by improper handling, such as the wire rack, drip pan, pizza peel, air fryer basket and pizza stone.
- the appliance following a fall or impact during handling,
- appliances used for anything other than normal private use.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by improper use of the appliance, or by repairs carried out by unqualified personnel.

Repairs may only be carried out at one of the brand's Authorized Service Centers. For further information:

For France: contact

- [riviera&bar Customer Relations Department](mailto:riviera&bar.Customer.Relations.Department@lavafields.com) at info@lavafields.com or +33 (0)3.88.18.66.18.

For Belgium and Luxembourg:

- contact [riviera&bar Customer Service](mailto:riviera&bar.Customer.Service@lavafields.com) by email at info-be@lavafields.com or +32 (0)71.12.14.88.

The warranty period begins on the date of original purchase. It may be invoked only on presentation of the defective appliance accompanied by the invoice or proof of purchase.

In accordance with article L111-2 of the French Consumer Code, the availability of spare parts for a repairable product is 5 years from the date of manufacture (information indicated on the product: batch or serial number).

Reminder: for any intervention, you will be asked to return the product in its original packaging in order to avoid any additional transport damage. Please keep all original packaging.

Place of jurisdiction: Strasbourg.

The provisions of the warranty do not exclude the benefit to the purchaser of the legal warranty for defects and latent defects, which applies in any event under the conditions of articles 1641 et seq. of the French Civil Code



NOTES

[illegible]

NOTES

GEBRUIKSAANWIJZING

Pizza oven

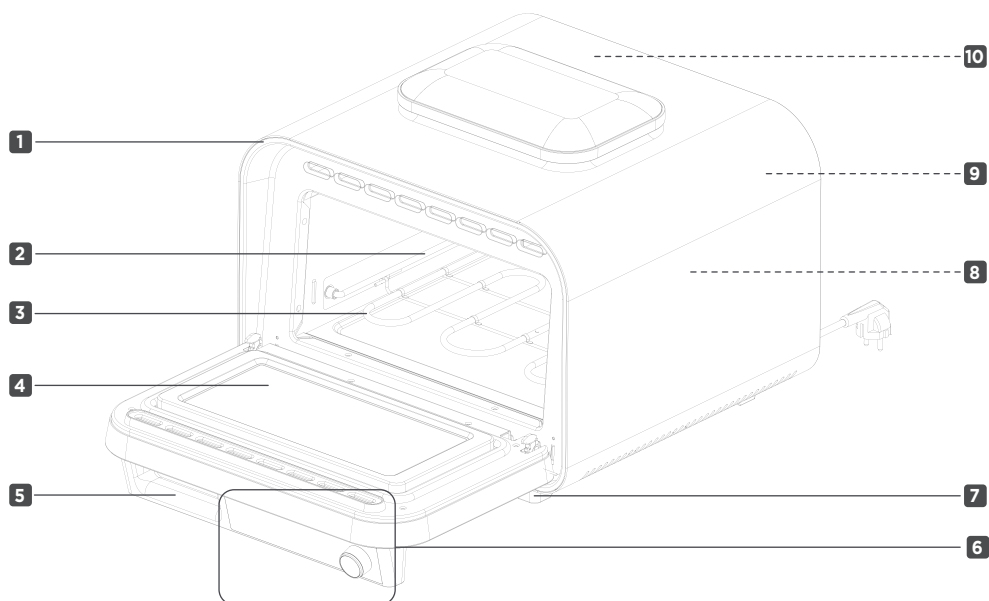
QFP 550



INHOUDSTABEL

OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT	65
ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	68
SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	73
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	76
SNELSTARTGIDS	76
INDICATIEVE BAKTABEL	77
GEBRUIKSADVIES	77
REINIGING EN ONDERHOUD	86
REINIGEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK	87
REINIGEN NA GEBRUIK	87
TECHNISCHE KENMERKEN	90
MILIEU	90
ACCESSOIRES	90
GARANTIE	90

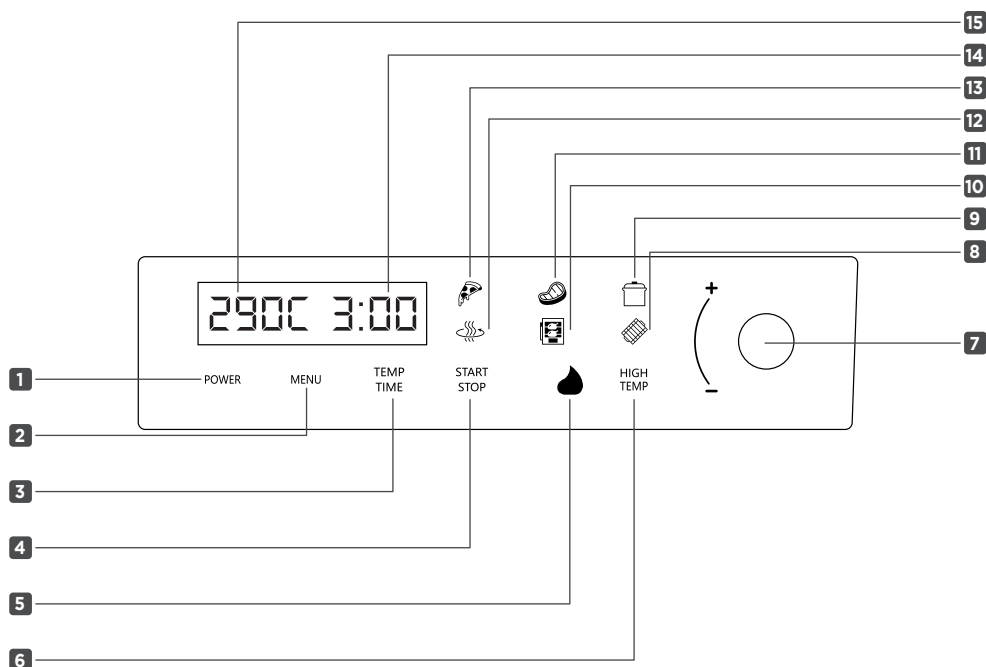
OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT



- 1** Isolatie
- 2** Geleiders
- 3** Onderste verwarmingselement
- 4** Driewandige glazen deur
- 5** Handgreep deur

- 6** Touch bedieningspaneel
- 7** Voetjes
- 8** Behuizing met ventilatieopeningen
- 9** Lamp
- 10** Bovenste verwarmingselement

TOUCH CONTROL PANEL



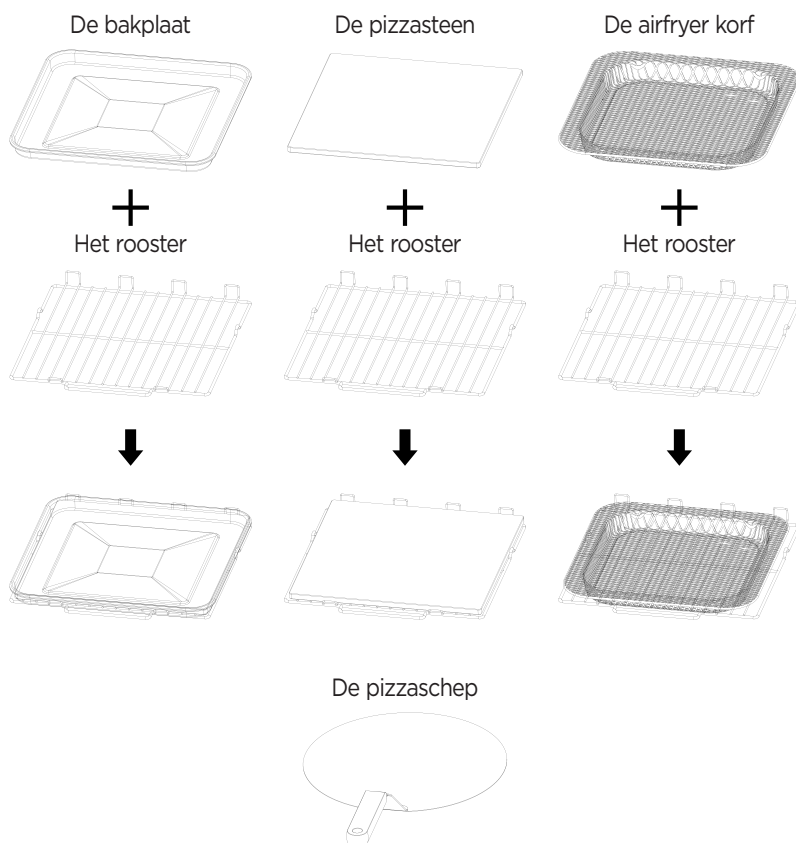
- | | |
|--|--|
| 1 AAN/UIT knop | 8 Speciaal menu Broil |
| 2 Keuzeknop bakprogramma | 9 Speciaal menu Bake |
| 3 Keuzeknop baktijd/baktemperatuur | 10 Speciaal menu Roast |
| 4 Knop om het bakprogramma te starten of te stoppen | 11 Speciaal menu Steak |
| 5 Toegangsknop voor hoge temperatuurprogramma's (lang indrukken om te activeren) | 12 Speciaal menu Airfry |
| 6 Controlelampje hoge temperatuur | 13 Speciaal menu Pizza (5 programma's) |
| 7 Draaiknop voor selectie | 14 Tijdweergave |
| | 15 Temperatuurweergave |



OPMERKING

Indien het product langer dan 10 minuten inactief is, schakelt het automatisch naar de stand-by modus. Tijdens de stand-by modus is de AAN/UIT knop verlicht.

Druk op de AAN/UIT knop om het toestel weer in te schakelen.



- Het rooster kan op zichzelf worden gebruikt of als ondersteuning voor de pizzasteen, de airfryer korf of de bakplaat.
- De bakplaat is geëmailleerd en kan worden gebruikt om vlees, groenten of gebak te bakken.
- De airfryer korf zorgt voor een optimale luchtcirculatie rond het voedsel, zodat het gelijkmatig en knapperig gaart.
- De pizzasteen is gemaakt van keramiek en garandeert een perfect bakresultaat van uw pizza's. Altijd voorverwarmen voor gebruik.
- Plaats de pizzasteen altijd met het gladde, glanzende oppervlak naar boven en het ruwe, grove oppervlak naar beneden.
- De pizzaschep wordt gebruikt voor het plaatsen en verwijderen van pizza's. Gebruik hem niet om zware gerechten te hanteren.

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wij vragen u aandachtig de instructies in deze gebruiksaanwijzing te lezen, aangezien ze, onder andere, belangrijke informatie bevatten aangaande de veiligheid bij de montage, het gebruik en het onderhoud. Bewaar uw gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig.



- De veiligheidsvoorschriften, gebruiksvoorschriften en onderhoudsvoorschriften dienen nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen voor volgende gevallen, die niet door de garantie worden gedekt:
 - in keukenruimtes die gereserveerd zijn voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - op boerderijen ;
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - in Bed & Breakfast omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en ze de nodige instructies over het gebruik in alle veiligheid van het toestel hebben gekregen en dat ze de betreffende gevaren goed begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en ze de nodige instructies over het gebruik in alle veiligheid van het toestel hebben gekregen en dat ze de betreffende gevaren goed begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en het elektriciteitsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen, moet u de beschermkap van de stekker verwijderen en weggooien.
- Het toestel mag niet worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.
- Het toestel is geschikt voor zowel binnen- als buitengebruik.



- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht van een volwassene staan.
- Het toestel mag niet worden ondergedompeld in water of enig andere vloeistof.
- Reinig de holte, de bakplaat, het rooster, de pizzaschep en de airfryer korf met een warm zeepsopje en een zachte spons.

- Reinig de keramische pizzasteen met een zachte doek maar nooit onder water.
- Volledige aanwijzingen voor het veilig reinigen van uw toestel vindt u in het gedeelte "Reiniging en onderhoud" van deze gebruiksaanwijzing.



- Wij raden u aan het toestel regelmatig te controleren. Als het elektriciteitsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaar te vermijden. In dit geval moet het toestel onmiddellijk naar een erkend Service Center van Riviera-et-Bar worden gebracht voor inspectie en herstelling of vervanging van de beschadigde onderdelen.
- In het geval van een storing of defect moet het toestel worden hersteld door een vakman van een door Riviera-et-Bar erkend Service Center.

De contactgegevens van het dichtstbijzijnde Erkend Servicecentrum van Riviera-et-Bar vindt u op: www.riviera-et-bar.fr



- Trek in de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact:
 - Indien onbeheerd achtergelaten
 - Na gebruik
 - Vóór reiniging of onderhoud
 - In geval van storing
- Het toestel moet worden gevoed via een circuit dat is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale differentiële bedrijfsstroom van maximaal 30 mA.

- Het toestel moet worden aangesloten op een geaard stopcontact dat voldoet aan de geldende elektrische veiligheidsvoorschriften.
- Sluit geen andere toestellen op hetzelfde circuit aan om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het toestel.
- Rol het elektriciteitssnoer volledig uit.
- Indien een verlengsnoer nodig is, gebruik dan een verlengsnoer met een ingebouwde aardaansluiting en met voldoende om de stroomtoevoer naar het toestel te weerstaan. Het verlengsnoer moet volledig worden uitgerold.
- Trek niet aan het elektriciteitssnoer of het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.



- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel steeds op een vlak, horizontaal, droog, niet glad en hittebestendig oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van de tafel of het aanrecht om te vermijden dat het zou kantelen.
- Plaats het toestel niet op een plaats waar het snoer over de randen van tafels of werkbladen kan hangen, of waar kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen.
- Leg het elektriciteitssnoer of de eventuele verlengsnoer niet in doorgangen om te vermijden dat het toestel zou kantelen.
- Dit toestel is bedoeld voor gebruik binnenshuis en buitenshuis. Als het toestel buiten wordt gebruikt, moet het worden aangesloten op een waterdicht stopcontact.

- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van water.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van een warmtebron.
- Vermijd dat het elektriciteits snoer in contact komt met warme delen van het toestel.
- Het toestel mag niet blootgesteld worden aan vorst. Laat het nooit in de auto in de winter, of op enig andere plaats blootgesteld aan vorst, om alle schade te vermijden.
- Gebruik de oven niet bij slechte weersomstandigheden.
- Bewaar het toestel in een droge omgeving als u hem niet gebruikt.

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



LET OP HEET OPPERVLAKE

- Het toestel wordt heel warm door gebruik en blijft nog een tijd warm na gebruik. Gebruik steeds ovenwanten bij het hanteren van accessoires.
 - Tijdens het gebruik genereert dit toestel hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. Raak de metalen onderdelen of het glazen deur niet aan.
 - Wees uiterst voorzichtig wanneer u de airfryer korf of de bakplaat met olie of andere hete vloeistoffen weer uit het toestel haalt. Verkeerd gebruik kan leiden tot ernstige brandwonden door spatten van voedsel.
-
- Plaats het toestel niet op een hittegevoelig oppervlak, op een breekbaar oppervlak (glazen tafel, houten meubilair) of op een zacht oppervlak (tafelkleed, enz.).
 - Leg nooit papier, karton of plastic in het toestel en plaats er niets op (keukengerei, rooster, voorwerpen, hete gerechten).
 - Bedek de verwarmingselementen, binnenwanden of kookaccessoires niet met aluminiumfolie. Hierdoor kan het toestel slecht functioneren en kunnen er vlammen in de bakholte ontstaan.
 - Houd de oven op een afstand van muren of voorwerpen die vlam kunnen vatten (gordijnen, keukenhanddoeken, enz.).

- Plaats de oven of een van de accessoires nooit op of in de buurt van een hete elektrische kookplaat of gasbrander of op een plaats waar brandgevaar bestaat. Of op een plaats waar de oven in contact kan komen met een oven of een verwarmd oppervlak.
- Om brandgevaar te voorkomen, moet de achterkant van het toestel tegen een hittebestendige muur worden geplaatst, vrij van brandbare materialen. De ruimten boven en opzij van het toestel moeten worden vrijgehouden.
- De achterkant van het toestel moet tegen een muur worden geplaatst, waarbij een afstand van 10 cm moet worden aangehouden wanneer het toestel in gebruik is.
- Houd wanneer het toestel in gebruik is een ruimte van minimaal 10 cm rondom het toestel vrij om de luchtcirculatie te bevorderen.
- Dit toestel is niet bedoeld voor inbouw.
- Leg geen aluminiumfolie onder het toestel om het werkblad te beschermen.
- Bedek het toestel niet met aluminiumfolie.
- Blokkeer de ventilatieopeningen niet.
- Bewaar geen ontvlambare producten in de buurt van het toestel.
- Bewaar of gebruik geen ontvlambare sprays of andere ontvlambare producten in de buurt van het toestel.
- Dit toestel is bedoeld voor het bereiden van voedsel en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.
- Zorg dat de schotels en het voedsel geschikt zijn voor bereiding in de oven.
- Plaats nooit verpakte ingrediënten in de ovenholte. Verwijder van tevoren eventueel aanwezig inpakpapier, aluminiumfolie of voedsel­folie.
- Plaats geen verzegelde of luchtdichte verpakkingen in de oven.
- Gebruik geen schotels die zijn gecoat of bedekt met een antiaanbaklaag.

- Doe nooit olie of bakpapier direct op de pizzasteen.
- Zorg voor een minimale afstand van 2 cm tussen het voedsel en de bovenste weerstand.
- Plaats geen te groot voedsel of metalen keukengerei in de oven, dit kan brand of elektrische schokken veroorzaken.
- Oververhitte olie of vet kunnen spontaan ontbranden. Wees bijzonder voorzichtig wanneer dergelijke producten worden gebruikt.
- Plaats geen voorwerpen op de oven wanneer deze in gebruik is.
- Plaats geen deksel op de schotel wanneer het in de oven staat.
- Plaats nooit keukengerei, schotels of andere voorwerpen op de deur wanneer deze open staat.
- Dit toestel heeft een deur met driedubbel getemperd glas. Dit type glas is veel sterker dan traditioneel glas. Als het zou breken, breekt gehard glas in kleine stukjes met stompe randen. Zorg dat u geen krassen maakt op het glas of de hoeken niet beschadigt.
- Als de oven vlam vat, blus het dan nooit met water, maar smoor de vlammen met een vochtige doek.
- Trek bij oliebrand of zwarte rook onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot het toestel geen rook meer uitstoot voordat u de deur opent en de bakaccessoires verwijdt.
- Gebruik het toestel nooit als verwarmingselement.
- Schakel het toestel na het bakken altijd uit met de AAN/UIT knop voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Berg het toestel niet op als het nog warm is. Laat het in de open lucht afkoelen voordat u het opbergt.
- Trek de stekker uit het stopcontact bij het vervangen van de lamp of bij onweer.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Uitpakken

- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen.
- **Bewaar het verpakkingsmateriaal.**
- **Hou plastic zakken steeds buiten bereik van kinderen.**
- Verwijder ook eventuele stickers en andere eventuele informatie fiches die zich op het toestel zouden kunnen bevinden.

Reinigen

- Raadpleeg het gedeelte "Reiniging en onderhoud" op pagina 86-87 om de verschillende onderdelen van het toestel te reinigen.

Eerste gebruik

- Plaats het toestel op een vlakke, droge en niet gladde ondergrond.
- Plaats de bakplaat en het rooster in de oven.
- Rol het elektriciteits snoer helemaal uit en steek de stekker in het stopcontact.
- Laat de oven leeg werken: druk op de AAN/UIT knop en vervolgens op de  knop: de oven zal 290°C en 3 minuten aangeven. Druk op de STARR/STOP knop om het voorverwarmen te starten, zodra de temperatuur is bereikt klinkt er een geluidssignaal, druk nogmaals op START/STOP en laat het toestel werken tot het einde van de bereidingstijd.
- Aan het einde van de baktijd geeft de oven een geluidssignaal en schakelt vervolgens uit. Laat de oven volledig afkoelen.
- Het toestel kan een lichte rook- of verbrande geur verspreiden. Dit is volkomen normaal en verdwijnt snel bij gebruik.

SNELSTARTGIDS

AP 1: KIES DE JUISTE FUNCTIE

Voor pizzamenu's:

1. Zorg dat het rooster en de pizzasteen correct geplaatst zijn (plaats de pizzasteen steeds met het gladde, glanzende oppervlak naar boven, het grove, ruwe oppervlak naar beneden), sluit vervolgens de ovendeur.
2. Druk op de AAN/UIT knop om de oven in te schakelen.
Het standaardmenu wordt weergegeven, samen met de vooraf ingestelde temperatuur en tijd.
Om de andere pizza bakfuncties te selecteren, houdt u de HIGH TEMP knop 3 seconden ingedrukt, hierdoor krijgt u toegang tot de pizza bakfuncties.
3. Druk op de MENU knop of draai aan de bedieningsknop om de gewenste bakfunctie te selecteren.

Voor het bakken:  -  -  -  -  :

1. Zorg dat het rooster en de bakplaat correct geplaatst zijn en sluit vervolgens de ovendeur.
2. Druk op de AAN/UIT knop om de oven aan te zetten.
- Druk op de MENU knop of draai aan de bedieningsknop om de functies  ,  ,  ,  of  op het display te selecteren.
- De geselecteerde functie, met de bijbehorende standaardtemperatuur en -tijd, knippert op het display.

STAP 2: DE TEMPERATUUR AANPASSEN

Compatibel met de functies  ,  ,  ,  ,  , 
De temperatuur voor de pizzamodi NEW HAVEN,

TAVERN STYLE, NEW YORK en NAPOLITAINE kan niet gewijzigd worden.

Druk op de TEMP/TIME knop. De temperatuur knippert. Draai aan de draaiknop om de temperatuur te verhogen of te verlagen.

STAP 3: DE TIJD AANPASSEN

Druk op de TEMP/TIME knop. De tijd knippert. Draai aan de knop om de tijd te verhogen of te verlagen.

STAP 4: VOORVERWARMEN

Druk op de START/STOP knop om het voorverwarmen te starten. De temperatuur wordt in real time weergegeven en knippert op het display tijdens de voorverwarmingscyclus. Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal en knippert de achtergrondverlichting op de START/STOP knop.

STAP 5: BAKKEN

Open de ovendeur, doe het voedsel erin en druk op de START/STOP knop om het bakken te starten. De timer wordt weergegeven en telt automatisch af.

STAP 6: EINDE VAN HET BAKKEN

1. Aan het einde van de bakcyclus geeft de oven tien geluidsignalen en verschijnt het woord "END" op het display.
2. Haal het voedsel uit de oven en laat het smaken.
3. De oven start automatisch het afkoelprogramma totdat het 150°C bereikt en schakelt dan uit.

GEBRUIKSTIPS VOOR DE PIZZASCHEP

U moet de pizzaschep gebruiken om uw pizza in de oven te leggen. Zorg dat de oven is voorverwarmd voordat u het deeg op de schep legt.

- Strooi een kleine hoeveelheid van een mengsel van extra fijn griesmeel en bloem (elk 1/2 theelepel) over het oppervlak van de schep voordat u het deeg erop legt. Zo glijdt het deeg soepel van de schep op de pizzasteen.
- Leg het uitgerekte deeg op de schep en beleg de pizza.
- Voeg de saus en toppings snel toe. Anders zal het vocht in uw deeg ervoor zorgen dat het aan de schep blijft plakken en het moeilijker wordt om de pizza in de oven te schuiven.

- Laat het deeg niet langer dan 2 minuten op de schep liggen om plakken te voorkomen.
- Doe het voorzichtig, maar met precieze bewegingen in de oven.
- Zodra de pizza gaar is, gebruik de schep om de pizza uit de oven te halen en op een plank te leggen.
- Snijd de pizza niet op de schep.

Omdat deze oven op zeer hoge temperaturen werkt, kan er een lichte verkleuring optreden op de metalen oppervlakken, maar dit heeft geen invloed op de normale werking van de oven.

INDICATIEVE BAKTABEL

MENU	PROGRAMMA	STANDAARD-TEMPERATUUR	TEMPERATUUR-BEREIK	TEMPERATUUR-VERHOOGING	STANDAARD TIJD	TIJDBEREIK	TIJDVER-HOGING
	FROZEN	190°C	170-210 °C	5°C	20 MIN	15 - 25 MIN	1 MIN
	NEW HAVEN	400°C	FIXE	5°C	3 MIN	2 -4 MIN	10 SEC
	TAVERN	300°C	FIXE	5°C	7 MIN	5 - 9 MIN	10 SEC
	NEW YORK	350°C	FIXE	5°C	5 MIN	3 - 6 MIN	10 SEC
	NAPOLITAINE	400°C	FIXE	5°C	2,5 MIN	2 - 4 MIN	10 SEC
	-	290°C	250 - 290°C	5°C	3 MIN	1,5 - 8 MIN	1 MIN
	-	160°C	130 - 200°C	5°C	20 MIN	1 - 60 MIN	1 MIN
	-	230°C	150 - 250°C	5°C	18 MIN	2 - 25 MIN	1 MIN
	-	220°C	200 - 230°C	5°C	8 MIN	2 - 20 MIN	1 MIN
	-	250°C	250- 290°C	5°C	10 MIN	1 - 30 MIN	1 MIN

TEMPERATUUR EN BAKTIJD AANPASSEN

1/ De temperatuur aanpassen

- Druk op de TEMP/TIME knop.
- Pas de temperatuur aan door de draaiknop naar links of rechts te draaien.
- U hoort een geluidsignaal als u de minimum- of maximum van het temperatuurbereik bereikt.
- De START/STOP knop knippert, druk erop om het bakken te starten.

2/ De tijd aanpassen

- Druk tweemaal op de TEMP/TIME knop.
- Pas de tijd aan door de draaiknop naar links of rechts te draaien.
- De geselecteerde tijd knippert 5 keer en blijft dan vast staan om aan te geven dat deze is opgeslagen.

VOORVERWARMEN

Afhankelijk van de gewenste temperatuur zal de voorverwarmingstijd langer of korter zijn. Hier zijn enkele geschatte tijden:

TEMPERATUUR	TIJD
150°C - 200°C	5 TO 7 MIN
200°C - 250°C	7 TO 10 MIN
250°C - 300°C	10 TO 15 MIN
300°C - 400°C	15 TO 25 MIN

GEBRUIK - ALGEMEEN

Controleer of het elektriciteitssnoer volledig is uitgerold en de stekker in een stopcontact. Installeer het juiste accessoire voor uw bakproces.

Kies de bakfunctie die het beste bij uw behoeften past.

FROZEN PIZZA -

Commerciële pizza's (vers of bevroren), of pizza's gemaakt met commercieel "kant-en-klaar" deeg.

NEW HAVEN -

Dunne korst en een soepele textuur.

TAVERN -

Dunne korst, knapperige textuur.

NEW YORK -

Dikke, knapperige korst.

NAPOLITAINE -

Soepel deeg, brede randen.

STEAK -

Bakken van vlees of vis, snel garen op hoge temperatuur.

BAKKEN -

Koekjes bakken, zandkoekjes, bladerdeeg.

AIRFRYER -

Airfryer bakken voor frietjes, gepaneerd voedsel, groenten,

ROAST -

Vlees of groenten braden.

BROIL -

Intense hitte, karamelisatie van de buitenkant van voedsel.



OPMERKINGEN

- Het ovenlampje blijft branden tijdens de voorverwarmings- en bakcycli en kan niet worden uitgeschakeld.
- Als u de ovendeur moet openen om ingrediënten te controleren of om te draaien, druk dan op de START/STOP knop om het bakken te onderbreken. Druk er nogmaals op deze knop om het bakken te hervatten. De oven stopt niet automatisch.
- Als u kort op de HIGH TEMP knop drukt, wordt de selectie geannuleerd.
- Als de oven langer dan 10 minuten inactief blijft wanneer hij niet in de bakstand staat, schakelt hij automatisch over naar de stand-by modus. Druk op de AAN/UIT knop om de oven weer te activeren.
- Druk op de AAN/UIT knop om menu's te annuleren die tijdens het bakken zijn geselecteerd.

FROZEN PIZZA

1. Zorg dat het rooster en de pizzasteen correct geplaatst zijn en sluit de ovendeur.
2. Druk op de AAN/UIT knop om de oven aan te zetten. De standaardfunctie FROZEN (diepvries) knippert op het display en de achtergrondverlichting van  knippert.
3. De vooraf ingestelde temperatuur van 190°C en de tijd van 20 min worden weergegeven.
4. Druk op de TEMP/TIME knop. De vooraf ingestelde temperatuur van 190°C knippert. Draai de draaiknop naar links om de temperatuur te verlagen of naar rechts om de temperatuur te verhogen. De temperatuur voor een diepvriespizza varieert tussen 170° en 210°C.
5. Om de tijd in te stellen, druk opnieuw op de TEMP/TIME knop. De vooraf ingestelde tijd 20:00 knippert. Draai de draaiknop naar links of rechts om de baktijd in te stellen, die kan variëren van 15 tot 25 minuten.
6. Druk op de START/STOP knop om het voorverwarmen te starten. De temperatuur wordt in real time weergegeven en knippert op het display. Zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidsignaal en gaat de achtergrondverlichting van de START/STOP knop uit.
7. Leg de pizza op de baksteen, sluit de ovendeur en druk op de START/STOP knop om te beginnen met bakken. De timer wordt weergegeven en het aftellen begint.
8. Aan het einde van de bakcyclus geeft de oven tien keer een geluidsignaal en verschijnt "End" op de timer. De functie "FROZEN" en de standaard bereidingstijd knipperen op het display en de achtergrondverlichting  knippert. Het ovenlampje gaat uit.
9. Haal de pizza uit de oven en laat het smaken.
10. De oven start automatisch het afkoelprogramma en schakelt uit zodra de temperatuur onder de 150°C zakt.



OPMERKINGEN

- a. De binnenverlichting blijft branden tijdens het voorverwarmen en het bakken en kan niet worden uitgeschakeld.
- b. De temperatuur en de baktijd van de diepvriespizza kunnen worden aangepast tijdens het voorverwarmen en het bakken.
- c. Druk op de START/STOP knop om het bakken te onderbreken als u de ovendeur moet openen om het bakken te controleren of om de ingrediënten om te draaien. Druk nogmaals om het bakken te hervatten. De oven stopt niet automatisch als u niet op de START/STOP knop drukt.
- d. Om de FROZEN PIZZA functie te annuleren, druk op de AAN/UIT knop.



OPMERKING

Als het bakken niet gestart is, geeft de oven om de 2 seconden een geluidsignaal. Na 3 minuten inactiviteit start de bakfunctie automatisch en begint de timer af te tellen.

ANDERE PIZZAS

1. Zorg dat het rooster en de pizzasteen correct geplaatst zijn en sluit de ovendeur.
2. Druk op de AAN/UIT knop om de oven aan te zetten. De standaardfunctie FROZEN (diepvries) knippert op het display en de achtergrondverlichting  knippert.
3. Druk 3 seconden op de HIGH TEMP knop om de NEW HAVEN / TAVERN STYLE / NEW YORK / NEAPOLITAN functie te activeren.
7. Druk op de START/STOP knop om het voorverwarmen te starten. De temperatuur wordt in real time weergegeven en knippert op het display tijdens het voorverwarmen.



OPMERKING

Om de modus HIGH TEMP te verlaten, druk 1 seconde kort op de HIGH TEMP knop.

4. Het display toont de vooraf ingestelde temperatuur (400°C) en de tijd (3:00). In het menu wordt NEW HAVEN / TAVERN STYLE / NEW YORK / NEAPOLITAN weergegeven, knippert de standaardfunctie NEW HAVEN en de achtergrondverlichting van  knippert.
5. Om een pizzastijl te kiezen, drukt u op de MENU knop of draait u aan de draaiknop om te kiezen. De geselecteerde pizzafunctie knippert op het display.
6. Druk op TEMP/TIME om de tijd in te stellen. De vooraf ingestelde tijd knippert. Draai de draaiknop naar links of rechts om de pizzabereidingstijd in te stellen.
8. Aan het einde van de bakcyclus geeft de oven tien keer een geluidsignaal en verschijnt "End" op de timer. Op het display knippert dan de geselecteerde pizzafunctie en de ingestelde tijd, en de achtergrondverlichting op  knippert. Het ovenlampje gaat uit.
9. Haal de pizza uit de oven en laat het smaken.
10. De oven start automatisch het afkoelprogramma en schakelt uit zodra de temperatuur onder de 150°C zakt.



OPMERKING

De temperatuur kan niet worden ingesteld in de modus HIGH TEMP.



OPMERKING

- Als het bakken niet is gestart, geeft de oven om de 2 seconden een geluidsignaal.
- Na 3 minuten inactiviteit start de bakfunctie automatisch en begint de timer af te tellen.



OPMERKING

- a. De binnenverlichting blijft branden tijdens het voorverwarmen en het bakken en kan niet worden uitgeschakeld.
- b. Hoewel de bereidingstijden voor pizza's tijdens het voorverwarmen en bakken kunnen worden aangepast, staat de standaardtemperatuur vast. Om de tijd tijdens deze cycli in te stellen, druk op de TEMP/TIME knop. Draai de draaiknop naar links of rechts om de pizzatijd te wijzigen.
- c. Om het bakken tijdelijk te stoppen (bijvoorbeeld om ingrediënten te controleren of om te draaien), druk op de START/STOP knop. Druk nogmaals op deze knop om het bakken te hervatten.

PIZZA	STANDAARDTEMPE- RATUUR	STANDAARD BAKTIJD	BAKTIJDBE- REIK
NEW HAVEN	400°C	03:00	2-4 MIN
TAVERN	300°C	07:00	5-9 MIN
NEW YORK	350°C	05:00	3-6 MIN
NAPOLI- TAINE	400°C	02:30	2-4 MIN

STEAK

1. Zorg dat het rooster en de bakplaat correct geplaatst zijn en sluit de ovendeur.
2. Druk op de AAN/UIT knop om de oven aan te zetten. De standaardfunctie FROZEN knippert op het display en de achtergrondverlichting  knippert. De vooraf ingestelde temperatuur (190°C) en tijd (20:00) worden weergegeven.
3. Druk op de MENU knop of draai aan de draaiknop om de  functie te selecteren. De achtergrondverlichting  knippert en de vooraf ingestelde temperatuur (290°C) en tijd (3:00) worden weergegeven.
4. Druk op de TEMP/TIME knop om de temperatuur in te stellen. De vooraf ingestelde temperatuur van 290°C gaat knipperen. Draai de draaiknop naar links om de temperatuur te verlagen of naar rechts om de temperatuur te verhogen.



OPMERKING

De temperatuur van de functie  varieert van 250°C tot 290°C.

5. Om de baktijd in te stellen, druk nogmaals op de TEMP/TIME knop. De vooraf ingestelde tijd (3:00) knippert. Draai de draaiknop naar links of rechts om de baktijd in te stellen tussen 1,5 en 8 minuten.
6. Druk op de START/STOP knop om het voorverwarmen te starten. De temperatuur wordt in real time weergegeven en knippert op het display tijdens de voorverwarmingscyclus. Wanneer de oven de geselecteerde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidsignaal en knippert de achtergrondverlichting van de START/STOP knop. Doe het voedsel voorzichtig in de oven en druk op de START/STOP knop om het bakken te starten. De timer wordt weergegeven en het aftellen begint automatisch.



OPMERKING

- Als het bakken niet is gestart, geeft de oven om de 2 seconden een geluidsignaal.
 - Na 3 minuten inactiviteit wordt de bakfunctie automatisch geactiveerd en begint het aftellen.
7. Aan het einde van de bakcyclus geeft de oven tien keer een geluidsignaal en verschijnt "End" op de timer. Vervolgens knippert de geprogrammeerde tijd en de achtergrondverlichting van  knippert. Het ovenlampje gaat uit.



OPMERKING

- a. Het ovenlampje blijft branden tijdens het voorverwarmen en het bakken en kan niet worden uitgeschakeld.
- b. De temperatuur en de duur van het  programma kunnen worden aangepast tijdens het voorverwarmen en bakken.
- c. Druk op de START/STOP knop om het bakken te onderbreken als u de ovendeur moet openen om het bakken te controleren of om de ingrediënten om te draaien. Druk nogmaals om het bakken te hervatten. De oven stopt niet automatisch.
- d. Om de functie  te annuleren, druk op de AAN/UIT knop.

BAKE

1. Zorg dat het rooster en de bakplaat correct geplaatst zijn en sluit de ovendeur.
2. Druk op de AAN/UIT knop om de oven aan te zetten. De standaardfunctie FROZEN knippert op het display en de achtergrondverlichting  knippert. De vooraf ingestelde temperatuur (190°C) en tijd (20:00) worden weergegeven.
3. Druk op de MENU knop of draai aan de draaiknop om de  functie te selecteren. De BAKE achtergrondverlichting knippert en de vooraf ingestelde temperatuur (160°C) en tijd (20:00) worden weergegeven.
4. Druk op de TEMP/TIME knop om de temperatuur aan te passen. De vooraf ingestelde temperatuur van 160°C knippert. Draai de draaiknop naar links om de temperatuur te verlagen of naar rechts om de temperatuur te verhogen.
5. Om de baktijd in te stellen, druk nogmaals op de TEMP/TIME knop. De vooraf ingestelde tijd (20:00) knippert. Draai de draaiknop naar links of rechts om de baktijd in te stellen tussen 1 en 60 minuten.
6. Druk op de START/STOP knop om het voorverwarmen te starten. De temperatuur wordt in real time weergegeven en knippert op het display tijdens de voorverwarmingscyclus. Wanneer de oven de geselecteerde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal en knippert de achtergrondverlichting van de START/STOP knop. Voeg het voedsel voorzichtig toe en druk op de START/STOP knop om het bakken te starten. De timer wordt weergegeven en het aftellen begint automatisch.
7. Aan het einde van de bakcyclus geeft de oven tien keer een geluidssignaal en verschijnt "End" op de timer. Vervolgens knippert de geprogrammeerde tijd en de achtergrondverlichting van  knippert. Het ovenlampje gaat uit.
8. Haal het voedsel uit de oven en laat het smaken.
9. De oven start automatisch het afkoelprogramma en schakelt uit zodra de temperatuur onder de 150°C zakt.



OPMERKING

- a. Het ovenlampje blijft branden tijdens het voorverwarmen en het bakken en kan niet worden uitgeschakeld.
- b. De temperatuur en duur van het  programma kunnen worden aangepast tijdens het voorverwarmen en bakken.
- c. Druk op de START/STOP knop om het bakken te onderbreken als u de ovendeur moet openen om het bakken te controleren of om de ingrediënten om te draaien. Druk nogmaals om het bakken te hervatten. De oven stopt niet automatisch.
- d. Om de  functie te annuleren, druk op de AAN/UIT knop.



OPMERKING

De temperatuur van de functie  varieert van 130°C tot 200°C.



OPMERKING

- Als het bakken niet gestart is, geeft de oven om de 2 seconden een geluidssignaal.
 - Na 3 minuten inactiviteit wordt de bakfunctie automatisch geactiveerd en begint het aftellen.
7. Aan het einde van de bakcyclus geeft de oven tien keer een geluidssignaal en verschijnt "End" op de timer. Vervolgens knippert de geprogrammeerde tijd en de achtergrondverlichting van  knippert. Het ovenlampje gaat uit.

1. Zorg dat het rooster en de korf correct geplaatst zijn en sluit dan de ovendeur.
2. Druk op de AAN/UIT knop om de oven aan te zetten. De standaardfunctie FROZEN knippert op het display en de achtergrondverlichting  knippert. De vooraf ingestelde temperatuur (190°C) en tijd (20:00) worden weergegeven.
3. Druk op de MENU knop of draai aan de draaiknop om de  functie te selecteren. De achtergrondverlichting van  knippert en de vooraf ingestelde temperatuur (230°C) en tijd (18:00) worden weergegeven.
4. Druk op de TEMP/TIME knop om de temperatuur in te stellen. De vooraf ingestelde temperatuur van 230°C gaat knipperen. Draai de draaiknop naar links om de temperatuur te verlagen of naar rechts om de temperatuur te verhogen.



OPMERKING

De temperatuur van de functie  varieert van 150 tot 250°C.

5. Druk nogmaals op de TEMP/TIME knop om de baktijd in te stellen. De vooraf ingestelde tijd (18:00) knippert. Draai de draaiknop naar links of rechts om de baktijd in te stellen tussen 2 en 25 minuten.
6. Druk op START/STOP om het voorverwarmen te starten. De temperatuur wordt in real time weergegeven en knippert op het display tijdens de voorverwarmingscyclus. Wanneer de oven de geselecteerde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidsignaal en knippert de achtergrondverlichting van de START/STOP knop. Doe het voedsel voorzichtig in de oven en druk op de START/STOP knop om het bakken te starten. De timer wordt weergegeven en het aftellen begint automatisch.



OPMERKING

- Zorg dat het voedsel goed verdeeld is in de korf voor een optimale luchtcirculatie en gelijkmatig bakken.
 - Als het bakken niet gestart is, geeft de oven om de 2 seconden een geluidsignaal.
 - Na 3 minuten inactiviteit wordt de bakfunctie automatisch geactiveerd en begint het aftellen.
7. Aan het einde van de bakcyclus geeft de oven tien keer een geluidsignaal en verschijnt "End" op de timer. Vervolgens knippert de geprogrammeerde tijd en de achtergrondverlichting van  knippert.

Het ovenlampje gaat uit.

8. Haal het voedsel uit de oven en laat het smaken.
9. De oven start automatisch het afkoelprogramma en schakelt uit zodra de temperatuur onder de 150°C zakt.



OPMERKING

- a. Het ovenlampje blijft branden tijdens de voorverwarmings- en bakcycli en kan niet worden uitgeschakeld.
- b. De temperatuur en de duur van het  programma kunnen worden aangepast tijdens de voorverwarmings- en bakcycli.
- c. Als u de ovendeur moet openen om ingrediënten te controleren of om te draaien, druk dan op de START/STOP knop om het bakken te onderbreken. Druk nogmaals om het bakken te hervatten. De oven stopt niet automatisch.
- d. Om de functie  te annuleren, druk op de AAN/UIT knop.

ROAST

1. Zorg dat het rooster en de bakplaat correct geplaatst zijn en sluit vervolgens de ovendeur.
2. Druk op de AAN/UIT knop om de oven aan te zetten. De standaardfunctie FROZEN knippert op het display en de achtergrondverlichting  knippert. De vooraf ingestelde temperatuur (190°C) en tijd (20:00) worden weergegeven.
3. Druk op de MENU knop of draai aan de draaiknop om de  functie te selecteren. De achtergrondverlichting  knippert en de vooraf ingestelde temperatuur (220°C) en tijd (8:00) worden weergegeven.
4. Druk op de TEMP/TIME knop om de temperatuur in te stellen. De vooraf ingestelde temperatuur van 220°C gaat knipperen. Draai de draaiknop naar links om de temperatuur te verlagen of naar rechts om de temperatuur te verhogen.



OPMERKING

De temperatuur van de functie  varieert van 200°C tot 230°C.

5. Druk nogmaals op de TEMP/TIME knop om de baktijd in te stellen. De vooraf ingestelde tijd (8:00) knippert. Draai de draaiknop naar links of rechts om de baktijd in te stellen tussen 2 en 20 minuten.
6. Druk op START/STOP om het voorverwarmen te starten. De temperatuur wordt in real time weergegeven en knippert op het display tijdens de voorverwarmingscyclus. Wanneer de oven de geselecteerde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal en knippert de achtergrondverlichting van de START/STOP knop. Doe het voedsel voorzichtig in de oven en druk op de START/STOP knop om het bakken te starten. De timer wordt weergegeven en het aftellen begint automatisch.



OPMERKING

- Als het bakken niet gestart is, geeft de oven om de 2 seconden een geluidssignaal.
 - Na 3 minuten inactiviteit wordt de bakfunctie automatisch geactiveerd en begint het aftellen.
7. Aan het einde van de bakcyclus geeft de oven tien keer een geluidssignaal en verschijnt "End" op de timer. Vervolgens knippert de geprogrammeerde tijd en de achtergrondverlichting op . Het ovenlampje gaat uit.
 8. Haal het voedsel uit de oven en laat het smaken.

9. De oven start automatisch het afkoelprogramma en schakelt uit zodra de temperatuur onder de 150°C zakt.



OPMERKING

- a. Het ovenlampje blijft branden tijdens de voorverwarmings en bakcycli en kan niet worden uitgeschakeld.
- b. De temperatuur en de duur van het  programma kunnen worden aangepast tijdens de voorverwarmings en bakcycli.
- c. Als u de ovendeur moet openen om ingrediënten te controleren of om te draaien, druk dan op de START/STOP knop om het bakken te onderbreken. Druk nogmaals om het bakken te hervatten. De oven stopt niet automatisch.
- d. Om de functie  te annuleren, druk op de AAN/UIT knop.

BROIL

1. Zorg dat het rooster en de bakplaat correct zijn geplaatst en sluit vervolgens de ovendeur.
2. Druk op de AAN/UIT knop om de oven aan te zetten. De standaardfunctie FROZEN knippert op het display en de achtergrondverlichting  knippert. De vooraf ingestelde temperatuur (190°C) en tijd (20:00) worden weergegeven.
3. Druk op de MENU knop of draai aan de draaiknop om de  functie te selecteren. Het achtergrondlampje BROIL knippert en de vooraf ingestelde temperatuur (250°C) en tijd (10:00) worden weergegeven.
4. Druk op de TEMP/TIME knop om de temperatuur in te stellen. De vooraf ingestelde temperatuur van 250°C gaat knipperen. Draai de draaiknop naar links om de temperatuur te verlagen of naar rechts om de temperatuur te verhogen.



OPMERKING

De temperatuur van de functie  varieert van 250°C tot 290°C.

5. Om de baktijd in te stellen, druk opnieuw op de TEMP/TIME knop. De vooraf ingestelde tijd (10:00) knippert. Draai de draaiknop naar links of rechts om de baktijd in te stellen tussen 1 en 30 minuten.
6. Druk op START/STOP om het voorverwarmen te starten. De temperatuur wordt in real time weergegeven en knippert op het display tijdens de voorverwarmingscyclus. Wanneer de oven de geselecteerde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal en knippert de achtergrondverlichting van de START/STOP knop. Voeg het voedsel voorzichtig toe en druk op de START/STOP knop om het bakken te starten. De timer wordt weergegeven en het aftellen begint automatisch.



OPMERKING

- Als het bakken niet gestart is, geeft de oven om de 2 seconden een geluidssignaal.
 - Na 3 minuten inactiviteit wordt de bakfunctie automatisch geactiveerd en begint het aftellen.
7. Aan het einde van de bakcyclus geeft de oven tien keer een geluidssignaal en verschijnt "End" op de timer. Vervolgens knippert de geprogrammeerde tijd en de achtergrondverlichting op  knippert. Het ovenlampje gaat uit.



OPMERKING

- a. Het ovenlampje blijft branden tijdens de voorverwarmings- en bakcycli en kan niet worden uitgeschakeld.
- b. De temperatuur en de duur van het  programma kunnen worden aangepast tijdens het voorverwarmen en het bakken.
- c. Als u de ovendeur moet openen om ingrediënten te controleren of om te draaien, druk dan op de START/STOP knop om het bakken te onderbreken. Druk nogmaals om het bakken te hervatten. De oven stopt niet automatisch.
- d. Om de functie  te annuleren, druk op de AAN/UIT knop.

Belangrijke opmerkingen

- Voor elke reiniging of onderhoud moet de stekker van het toestel uit het stopcontact getrokken worden en het toestel afgekoeld zijn. Zorg dat ook de accessoires volledig afgekoeld zijn.
- De airfryer korf, het rooster en de bakplaat mogen nooit onder koud water worden geplaatst als ze nog warm zijn.
- Dompel het toestel of het elektriciteits snoer nooit onder in water of enig andere vloeistof.
- Gebruik geen chemische producten of schuurmiddelen die natriumcarbonaat bevatten of schuursponsjes (metaal of schrapers) of staalwol of glasspray om het toestel en de accessoires te reinigen.
- Reinig het toestel nooit met schuursponsjes van staalwol of andere metalen accessoires. Metalen onderdelen kunnen losraken en in contact komen met elektrische onderdelen, waardoor een risico op elektrische schokken ontstaat.
- Laat reinigingsproducten nooit langer dan 10 minuten op de wanden zitten.
- Na gebruik moet het toestel binnenshuis worden opgeborgen en mag het niet worden blootgesteld aan vochtige, winderige en/of koude omstandigheden.

REINIGEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig de accessoires en de binnenwanden van de oven met een zachte spons en een zeepsopje, spoel en droog.

DE PIZZASTEEN REINIGEN

1. Om beschadiging van de pizzasteen te voorkomen, raden we aan om het oppervlak na elk gebruik af te vegen met een zachte, vochtige spons.
2. De pizzasteen kan niet ondergedompeld worden en is niet vaatwasser bestendig: het kan barsten of breken als het in contact komt met koud water terwijl het nog heet is.
3. Zorg er altijd voor dat u de pizzasteen terugplaatst in de oven na het reinigen en voordat u de stekker in het stopcontact steekt en de oven inschakelt.
4. Smeer nooit olie of andere voedingsmiddelen op de pizzasteen.

REINIGEN NA GEBRUIK

- Reinig de accessoires en de binnenwanden van de oven met een zachte spons en een zeepsopje, spoel en droog.
- Om hardnekkige vlekken te verwijderen, laat u de accessoires in heet water weken voordat u ze reinigt.
- Reinig de glazen wanden van de deur, de isolatie, de verwarmingselementen en de binnen- en buitenkant van de oven met een doek of spons gedrenkt in een zeepsopje, spoel en droog zorgvuldig.



OPMERKING

Regelmatig reinigen voorkomt de vorming van rook en onaangename geuren tijdens het bakken.

TROUBLE SHOOTING

STORING	OORZAAK	OPLOSSING
ER1	STORING BOVENSTE CIRCUIT	BRENG UW TOESTEL NAAR EEN ERKEND SERVICE CENTER
ER2	STORING BOVENSTE CIRCUIT	BRENG UW TOESTEL NAAR EEN ERKEND SERVICE CENTER
ER3	STORING IN ONDERSTE CIRCUIT	BRENG UW TOESTEL NAAR EEN ERKEND SERVICE CENTER
ER4	STORING IN ONDERSTE CIRCUIT	BRENG UW TOESTEL NAAR EEN ERKEND SERVICE CENTER
ER5	COMMUNICATIESTORING	BRENG UW TOESTEL NAAR EEN ERKEND SERVICE CENTER
HET TOESTEL WERKT NIET	DE STROOMTOEVOER WERD ONDERBROKEN.	CONTROLEER OF HET ELEKTRICITEITSSNOER VAN HET TOESTEL GOED IS AANGESLOTEN OP HET STOP-CONTACT.ZO JA, CONTROLEER DAN DE STROOMONDERBREKER OF DE ZEKERINGEN IN UW ELEKTRISCHE INSTALLATIE.
HET TOESTEL VERWARMT NIET VOLDOENDE.	DE THERMOSTAAKNOOP STAAT NIET OP DE JUISTE TEMPERATUUR.	PAS DE TEMPERATUUR AAN
	HET TOESTEL IS AAN HET VOORVERWARMEN	WACHT TOT HET TOESTEL DE JUISTE TEMPERATUUR HEEFT BEREIKT.
HET TOESTEL GEEFT VEEL ROOK AF.	DE BAKTEMPERATUUR IS TE HOOG	VERLAAG DE BAKTEMPERATUUR
	ER IS OLIE OP DE VERWARMINGSELEMENTENGEVALLEN	WACHT TOT DE VERWARMINGSELEMENTEN ZIJN AFGEKOELD EN REINIG ZE.
VLAMMEN IN DE OVEN	TE HOGE TEMPERATUUR OF AANWEZIGHEID VAN OLIE	MAAKT U ZICH GEEN ZORGEN. SLUIT DE DEUR ALS DEZE NOG OPEN IS. ALS HET VUUR ZICHZELF NIET BINNEN 20 SECONDEN DOOFT, TREK DAN DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT EN HOUD DE DEUR GESLOTEN TOT HET VUUR UIT IS.



RECEPT-IDEËN

Express deeg

Voor 4 deegballen

Ingrediënten

- 525 g Italiaanse bloem type 00
- 3 tl zout
- 1,5 zakjes bakkersgist
- 5 el olijfolie
- 38 cl warm water

1. Doe de bloem in een grote kom en voeg het zout, de gist en de olijfolie toe.
 2. Giet beetje bij beetje het water erbij en roer met een houten lepel.
 3. Roer lang tot het deeg loskomt van de kom.
 4. Dek af en laat 1 uur rusten op een warme plek.
 5. Bestuif het werkvlak met een beetje bloem en leg het deeg erop.
 6. Bewerk het deeg.
 7. Snijd het deeg in 4 gelijke stukken en leg ze in 4 verschillende kommen of 4 soepborden.
 8. Laat 15 minuten rijzen.
 9. Vorm het deeg tot een schijf, niet te dun, en garneer naar wens.
-

Langzaam rijzend deeg (onze favoriet)

Voor 6 deegballen

Ingrediënten

- 1 kg langkorrelige bloem, W360
- 4 g verse bakkersgist
- 10 g zout
- 60 cl water (soms een paar druppels meer, afhankelijk van de bloem)
- 1 el olijfolie

1. Meng het water en het zout.
 2. Doe alle bloem in een keukenmachine en voeg dan de 4 gram verkruidde gist toe.
 3. Zet de keukenmachine op lage snelheid en voeg beetje bij beetje het water en zoutmengsel toe. Voeg de eetlepel olijfolie toe. Meng 5 minuten op hoge snelheid.
 4. Zodra er een bal is gevormd, haal het deeg uit de keukenmachine en bewerk het op een werkvlak. Vouw het op zichzelf en vorm er een bal van.
 5. Bewaar 30 minuten in een grote kom. Bedek het deeg met een vochtige doek.
 6. Snijd het deeg in 6 delen en vorm er stukken van 250g van.
 7. Vorm tot een strakke bal en leg in een licht geoliede kom.
 8. Dek elke kom af met huishoudfolie en zet 72 uur in de koelkast.
 9. Haal het deeg ongeveer 1 uur voor gebruik uit de koelkast zodat het op temperatuur komt en makkelijker uit te rollen is.
-

TECHNISCHE KENMERKEN

Vermogen :	1800 W
Bedrijfsspanning :	220-240 V- 50-60 Hz
Gewicht :	17,3 kg
Afmetingen :	L 45 x B 49,2 x H 36,8 cm
IPX4	

Dit toestel voldoet aan de verordening 2023/826/EU (ecologisch ontwerp voor het energieverbruik van elektrische en elektronische huishoudtoestellen in de uitstand), wat een laag energieverbruik en een lagere impact op het milieu garandeert.

Raadpleeg voor meer informatie over het energieverbruik van uw toestel naar deze link:
<https://www.riviera-et-bar.fr/erp>

MILIEU

Volg de onderstaande aanbevelingen op:

- Gooi dit toestel niet weg met het huishoudelijk afval.
- Er is een selectief inzamelsysteem voor dit soort producten opgezet door de lokale autoriteiten en u moet contact opnemen met uw gemeente om te weten te komen waar dit systeem zich bevindt. Elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid en moeten worden gerecycled.



ACCESSOIRES

U vindt alle accessoires voor onze producten op onze website :

www.accessoires-electromenager.fr

Bij gebruik van producten die niet door riviera-et-bar worden aanbevolen, vervalt de garantie.

GARANTIE

De algemene garantie op het toestel bedraagt 2 jaar en geldt alleen voor huishoudelijk gebruik.

Worden niet door de garantie gedekt:

- Slijtagevoelige onderdelen, zoals afdichtingen,
- verwijderbare of bewegende onderdelen die beschadigd zijn door onjuist gebruik, zoals het rooster, de bakplaat, de pizzaschep, de airfryer korf en de pizzasteen.
- het toestel na een val of schok tijdens het hanteren,
- toestellen die worden gebruikt voor iets anders dan normaal privégebruik.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik van het toestel, gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing of herstellingen die door niet-gekwalificeerd personeel zijn uitgevoerd.

Herstellingen mogen enkel worden uitgevoerd bij een van de erkende servicecentra van het merk. Voor meer informatie:

Voor Frankrijk: neem contact op met:

- Klantendienst van riviera&bar per e-mail op info-fr@lavafields.com of op +33 (0)3.88.18.66.18.

Voor België en Luxemburg: neem contact op met:

- de Klantendienst van riviera&bar per e-mail op info-be@lavafields.com of op +32 (0)71.12.14.88.

De garantieperiode begint op de datum van de oorspronkelijke aankoop. Er kan alleen een beroep op worden gedaan op vertoon van het defecte toestel vergezeld van de factuur of het aankoopbewijs.

In overeenstemming met artikel L111-2 van de Franse consumentenwet is de beschikbaarheid van reserveonderdelen voor een herstelbaarheid product 5 jaar vanaf de productiedatum (informatie die op het product staat vermeld: batch- of serienummer).

Herinnering: voor elke tussenkomst wordt u gevraagd het product in de originele verpakking terug te sturen om extra transportschade te voorkomen. Bewaar de originele verpakking in zijn geheel.

Bevoegde rechtbank: Straatsburg.

De bepalingen van de garantie sluiten het voordeel voor de koper van de wettelijke garantie voor gebreken en verborgen gebreken niet uit, die in elk geval van toepassing is onder de voorwaarden van de artikelen 1641 en volgende van het Franse Burgerlijk Wetboek.



OPMERKINGEN

[illegible]

OPMERKINGEN

[illegible]

ARB S.A.S.

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
67450 MUNDOLSHEIM
Tél. : +33 (0)3.88.18.66.18.
info-fr@lavafields.com



www.riviera-et-bar.fr