

Vrijstaande combi stoomoven 26 L  
qFV 260



riviera&bar  
objets d'art culinaire

Société ARB  
Parc d'Activités "Les Découvertes"  
8 rue Thomas Edison  
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex  
Tél. : 03 88 18 66 18  
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr

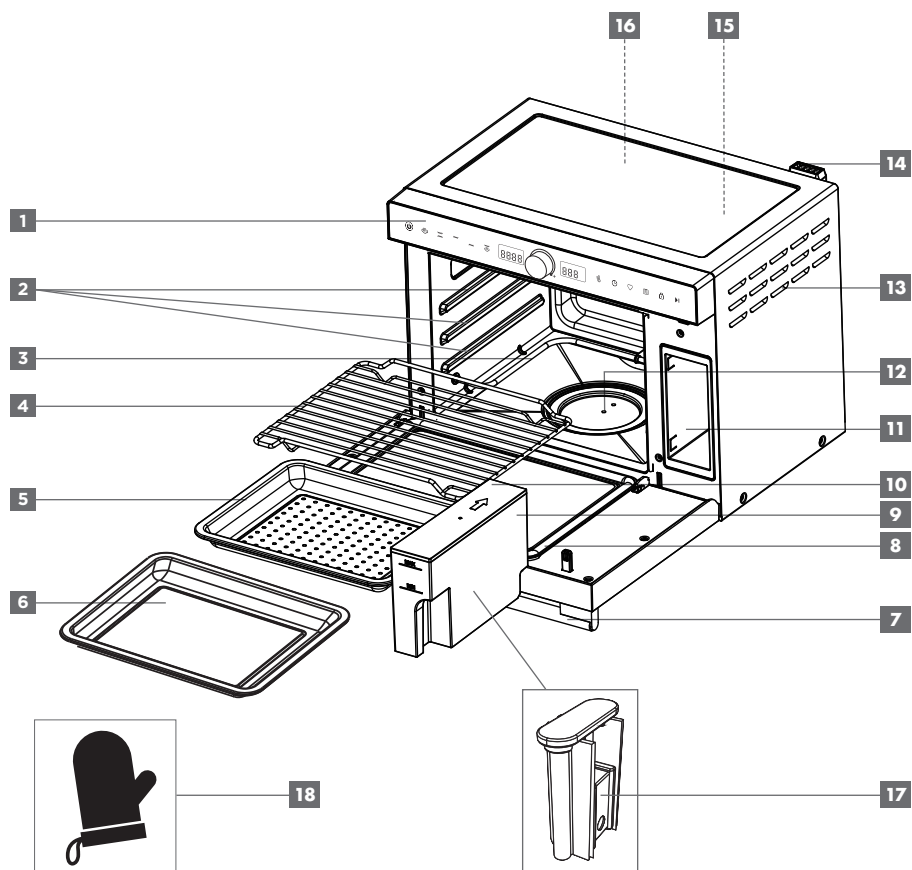
Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis - Novembre 2018 - V2

Met dit toestel heeft u een kwaliteitstoestel aangeschaft, waarmee u geniet van al de ervaring van Riviera & Bar op gebied van voedselbereiding. Het beantwoordt aan de Riviera & Bar kwaliteitsvereisten: de beste materialen en onderdelen werden gebruikt voor de productie en het toestel werd onderworpen aan diepgaande controles. Wij hopen dat het gebruik ervan u volledig zal kunnen bekoren.

## inhoudstabel

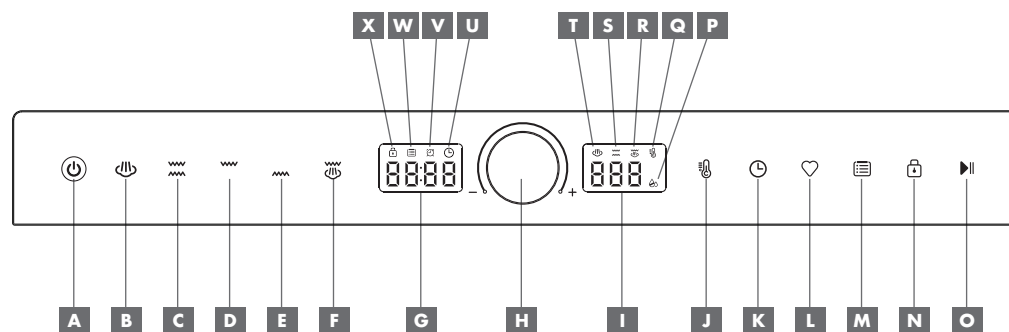
OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL	4
OMSCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	5
ALGEMENE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN	6
SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN	9
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	11
BEREIDINGSMETHODES	12
INGEBRUIKNAME	13
SLAAPSTAND	17
GEBRUIKSADVIE	17
REINIGING EN ONDERHOUD	18
Reiniging voor het eerste gebruik	
Reiniging na gebruik	
OPBERGEN	20
TROUBLE SHOOTING	21
TECHNISCHE KENMERKEN	22
MILIEU	22
ACCESSOIRES	22
GARANTIE	22

omschrijving van het product



- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>1</b> Bedieningspaneel            | <b>10</b> Deksel waterreservoir             |
| <b>2</b> Geleiders                   | <b>11</b> Ruimte waterreservoir             |
| <b>3</b> Onderste verwarmingselement | <b>12</b> Schakelaar                        |
| <b>4</b> Bakrooster                  | <b>13</b> Behuizing met ventilatieopeningen |
| <b>5</b> Stoomschaal                 | <b>14</b> Stoomventiel                      |
| <b>6</b> Bakplaat                    | <b>15</b> Bovenste verwarmingselement       |
| <b>7</b> Deurgreep                   | <b>16</b> Lamp                              |
| <b>8</b> Isolatie                    | <b>17</b> Wateraanduiding                   |
| <b>9</b> Waterreservoir              | <b>18</b> Ovenwant                          |

omschrijving van het bedieningspaneel



**Knoppen :**

- A** Aan/Uit
- B** Bereidingsmethode 100% stoom
- C** Bereidingsmethode natuurlijke convectie
- D** Bereidingsmethode bovenverwarming
- E** Bereidingsmethode bodemverwarming
- F** Bereidingsmethode combi stoom en natuurlijke convectie
- G** Timer display
- H** Draaiknop
- I** Temperatuur display
- J** Temperatuur
- K** Timer
- L** Favoriete programma's
- M** Uitgestelde start en Menu functies
- N** Kinderbeveiliging
- O** Start/Pauze

**Controlelampjes :**

- P** Water op
- Q** Temperatuur
- R** Combi modus natuurlijke convectie en stoom
- S** Modus traditionele oven (natuurlijke convectie, boven, onder)
- T** Modus 100% stoom
- U** Timer
- V** Uitgestelde start
- W** Menu
- X** Kinderbeveiliging



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, gebruiksvorschriften en onderhoudsvorschriften 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:
  - Personeelskeukens van winkels, kantoren en werkomgevingen;
  - Boerderijen;
  - Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - Bed & breakfast omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar, enkel onder continu toezicht en mits ze de nodige instructies over het gebruik van het toestel in alle veiligheid hebben gekregen en dat ze de betreffende gevaren goed begrijpen. Houd het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan

ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren goed begrijpen.

- Het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een afstandbedieningsysteem.
- Kinderen mogen het toestel niet als speelgoed gebruiken.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.



- Onderhoud en reiniging mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.
- Dompel het toestel niet onder in water of enig andere vloeistof.
- De volledige aanwijzingen voor de reiniging van het toestel in alle veiligheid worden in het hoofdstuk “Reiniging en Onderhoud” van de huidige gebruiksaanwijzing beschreven.



- Het is aangeraden om het toestel regelmatig na te kijken. Indien het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigd zijn, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of gelijkaardig om alle gevaar te vermijden. In dit geval moet het toestel onmiddellijk naar een Erkend Service Center Riviera & Bar worden gebracht ter controle en herstelling of vervanging van de defecte onderdelen.

- Bij storing of defect moet het toestel hersteld worden door een erkend professioneel Service Center van Riviera & Bar. U vindt de gegevens van het kortst bij gelegen professioneel Service Center op: [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).



- Trek de stekker uit het stopcontact in volgende gevallen:
  - Als het niet onder toezicht staat
  - Na gebruik
  - Voor elke reiniging of onderhoud
  - Bij storing
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding dat voldoet aan de veiligheidsnormen van toepassing. Indien een verlengkabel nodig is, gebruik een verlengkabel met geïntegreerde aarding en met een nominale sterkte voldoende hoog om het vermogen van het toestel aan te kunnen.
- Zorg dat de netspanning overeenkomt met de voltage aangegeven op het typeplaatje van het toestel.
- Rol het elektriciteits snoer steeds volledig uit.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden, sluit geen ander toestel aan op dezelfde kring.
- Trek niet aan het elektriciteits snoer, noch aan 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 en niet glad oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van de tafel of het aanrecht om te vermijden dat het zou kantelen.
- Leg het elektriciteits snoer of de eventuele verlengkabel niet in doorgangen om te vermijden dat het toestel zou kantelen.
- Verplaats het toestel nooit als het in werking is.


- Gebruik het toestel nooit buiten.
- Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel nooit in de nabijheid van een warmtebron en vermijd dat het elektriciteits snoer in contact komt met een warm oppervlak.
- 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.

#### specifieke veiligheidsvoorschriften



- Het toestel wordt heel warm door gebruik en blijft nog een tijd warm na gebruik. Gebruik steeds ovenwanten om meegeleverde schalen, platen en accessoires te hanteren.
- Tijdens gebruik geeft dit toestel hoge temperaturen die brandwonden zouden kunnen veroorzaken. Raak de metalen onderdelen, de glazen wanden, het stoomventiel, de verwarmingselementen niet aan.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur en ga voldoende achteruit: er kan stoom uitkomen dat brandwonden zou kunnen veroorzaken.
- Bij het stomen, hoopt warm water zich op in het schaalpje op de onderkant van het toestel. Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld om het water te verwijderen en om het toestel te reinigen.
- Om alle risico op brand te vermijden, moet de achterzijde van het toestel minimum 5 cm verwijderd zijn van een hittebestendige muur, vrijgemaakt van alle brandbare materialen. Laat minstens 10 cm aan elke zijde van het toestel en minstens 60 cm erboven vrij.
- Plaats de oven voldoende ver van brandbare wanden of voorwerpen (gordijnen, doeken...).

- Plaats het toestel niet op een hittegevoelig, breekbaar (glazen tafel, houten meubel) of zacht (tafellaken...) oppervlak.
- Dit toestel is niet ontworpen om ingebouwd te worden. Plaats het op een werktafel bestendig tegen een temperatuur van minstens 90°C.
- Plaats geen aluminiumfolie onder het toestel om het werkblad te beschermen, noch tussen de verwarmingselementen, noch in contact met de binnenwanden of verwarmingselementen. Bedek het toestel niet met aluminiumfolie.
- Bedek de ventilatieopeningen of het stoomventiel niet.
- Zorg dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met de warme delen van het toestel.
- Bewaar geen brandbare producten in de nabijheid van het toestel.
- Gebruik geen brandbare sprays of andere brandbare producten in de nabijheid van het toestel.
- Plaats nooit papier, karton of plastic in het toestel en plaats niets op het toestel (keukengerei, voorwerpen, warme schalen...).
- Dit toestel is ontworpen voor het bereiden van voedsel en mag nergens anders voor gebruikt worden.
- Zorg dat de gebruikte schalen en het voedsel geschikt zijn voor een bereiding in de oven.
- Plaats nooit verpakte ingrediënten in het toestel. Verwijder eerst alle verpakkingspapier, -aluminium of -folie dat zich rond de ingrediënten zou kunnen bevinden.
- Voorzie een afstand van minimaal 2 cm tussen het voedsel en het bovenste verwarmingselement.
- Oververhitte olie of vet kunnen spontaan vuur vatten. Wees extra voorzichtig wanneer zulke producten worden gebruikt.
- Indien bepaalde onderdelen vuur zouden vatten, doof ze nooit met water, maar smoor met een vochtige doek.
- Plaats niets op de oven wanneer in werking.
- Plaats niets op de glazen deur wanneer deze open staat.
- De glazen deur van uw oven is breekbaar: giet geen water op het glas; elke plotse schok of thermische verandering zou het glas kunnen doen barsten.
- Gebruik het toestel nooit als verwarmingselement.

- Aan het einde van de bakbeurt, trek de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik het toestel niet als het onweert.
- Berg het toestel niet op als het nog warm is. Laat het eerst afkoelen in open lucht.
- Verwijder de stickers "Hete stoom"  niet.

## voor het eerste gebruik

### Uitpakken

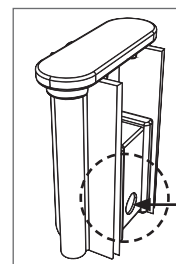
- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen.
- **Bewaar de verschillende verpakkingsmaterialen.**
- **Hou plastic zakken steeds buiten bereik van kinderen.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.

### Reiniging

- Voor de reiniging van de verschillende delen van het toestel, zie het onderdeel "Reiniging en onderhoud" p. 18.

### Waterreservoir

- Zorg dat de wateraanduiding correct in de hiervoor voorziene opening is geplaatst, de doorzichtige punt naar beneden, en dat het sluitingsmechanisme geplaatst is.

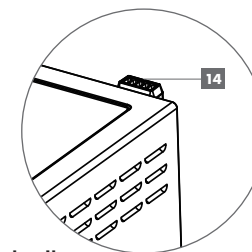


Doorzichtige punt naar beneden

- Voor elk gebruik van de oven in een van de 2 stoommodi, zorg dat het reservoir gevuld is met vers water tot aan de MAX aanduiding.

### Stoomventiel

- In de accessoire verpakking vindt u een stoomventiel (zwart onderdeel). Voor elk gebruik van het toestel, plaats het en klik het vast op de stoomopening aan de rechter achterzijde van de oven.



### Eerste gebruik

- Plaats uw toestel op een vlak, droog en niet glad oppervlak.
- Plaats de bakplaat (6), de stoomschaal (5) en de rooster (4) in de oven.
- Vul het reservoir met vers water tot aan de MAX aanduiding.
- Rol het elektriciteits snoer volledig uit en steek de stekker in het stopcontact.
- Laat de oven leeg werken met het programma 19 van de functie "Menu". (volg de instructies van het onderdeel "Menu functie" pagina 16).



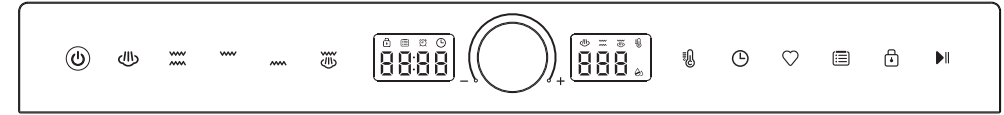
### OPMERKING

Er kan een lichte rook of geurvorming uit het toestel komen. Dit is normaal en verdwijnt snel bij gebruik.

- Op het einde van het programma, schakelt de oven zich uit. Laat afkoelen.
- Veeg de binnenwanden en het schaalteje.

bereidingsmethode	standaardtemperatuur	temperatuurbereik	opmerking	type gerechten
100% stoom	100°C	40 à 115°C	Bewaart bijna alle vitamines en mineralen. Kleur van het voedsel wordt behouden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>100°C</b> : alle types groenten en vis, papilotten, rijst, griesmeel, opwarming van een gerecht, sterilisatie.</li> <li>• <b>85°C</b> : behoedzaam garen van vis</li> <li>• <b>40°C</b> : rijzen van deeg</li> </ul>
Natuurlijke convectie	200°C	120 à 230°C	De warmte wordt door de bovenste en onderste verwarmingselementen verdeeld.	Traditionele bereidingsmethode, geschikt voor alle types gerechten: vlees, vis, desserts...
Bovenverwarming (grill)	180°C	120 à 180°C	De warmte wordt door het bovenste verwarmingselement verdeeld.	Voor traditionele grill/barbecue bereidingen, maar ook om uw gerechten te gratineren.
Bodemverwarming	150°C	100 à 150°C	De warmte wordt door het onderste verwarmingselement verdeeld.	Vooral voor hartige of zoete taarten, en bain-marie koken.
Combi natuurlijke convectie en stoom	200°C	120 à 230°C	Combineert de voordelen van licht en voedszaam stomen met het knapperige van de natuurlijke convectie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>230°C</b> : hele gebraden kip, gratin, lasagne</li> <li>• <b>180°C</b> : vis of vlees terrine, hartig of zoet gebak, broodbakken, opwarmen van koffiekoeken.</li> <li>• <b>140°C</b> : fole gras</li> </ul>

Voor alle bereidingsmethodes, staat de timer standaard op 10 minuten, aanpasbaar tot 24 uur.



1. Rol het elektriciteitsnoer volledig uit en steek de stekker in het stopcontact. Het controlelampje gaat branden.
2. Naargelang uw bereiding, plaats de nodige accessoires. Zorg dat ze correct geplaatst zijn, horizontaal op de geleiders.

	meegeleverde accessoires	gebruik
	Bakrooster	- Voor droge voeding (pizza's, ovensaardappelen...) - Wordt gebruikt als houder om een schaal, een taartvorm... op te plaatsen
	Stoomschaal	- Om voeding te stomen. Denk eraan om de bakplaat onder de stoomschaal te plaatsen om het condenswater of de sappen en vetten op te vangen.
	Bakplaat	- Om bijvoorbeeld petitfours, koekjes, frietjes, kippenvleugels... te bakken. Leg een vel bakpapier op de plaat om het reinigen te vereenvoudigen. - Om sappen en vetten op te vangen. Plaats het onder de rooster of de stoomschaal.

### OPMERKING

De ruimte van de oven is uitgerust met geleiders (2) om de hoogte van de accessoires te kunnen aanpassen aan de gerechten. Bijvoorbeeld, voor een gratin zal u de bovenste geleider gebruiken, voor een gebraden de tweede of derde geleider. Zorg voor een afstand van minimum 2 cm tussen het voedsel en het bovenste verwarmingselement.

3. Voor het stomen ( of ) , zorg dat het waterreservoir gevuld is met water, hou hierbij rekening met de MAX en MIN.

### OPMERKING

Het verbruikte water per bakbeurt hangt af van het type bereiding en van de baktijd. Het reservoir kan tot 1,3 L water bevatten, wat overeenkomt met ongeveer 90 minuten baktijd op 100% stoom.

4. Druk op de toets . Alle toetsen van het bedieningspaneel gaan aan.

### OPMERKING

Het is een touch screen bedieningspaneel. U moet slecht de toets aanraken zonder druk uit te oefenen.

5. Druk op de gewenste bereidingsmethode: de toets knippert en het bijhorende controlelampje brandt op het "Timer" display. De standaardtemperatuur en tijd worden op de twee displays weergegeven.

### A NOTER

De 3 bereidingsmethodes Natuurlijke convectie () , Boven () en Onder () delen hetzelfde controlelampje t op het "Temperatuur" display.

6. Om de baktemperatuur in te stellen, druk op de toets en stel de gewenste temperatuur in met de draaiknop (zie pagina 15).

7. Om de baktijd in te stellen, druk op de toets en stel de gewenste tijd in met de draaiknop (zie pagina 15).

toetsen en controlelampjes	omschrijving
	Aan/Uit
	Baktemperatuur
	Timer
	Favoriete programma's
	Menu met Uitgestelde start functie
	Kinderbeveiliging
	Start/Pauze

displays	controlelampjes	omschrijving
		Timer
		Uitgestelde start
		Lopende functies (zie tabel hiernaast)
		Baktemperatuur
		Water op
		Lopende functies (zie tabel hiernaast en op p 12)

8. Druk op de toets om het bakken te starten. De toets van de ingestelde bereidingsmethode en knipperen. De binnenverlichting gaat branden.

9. Aan het einde van het bakproces, zal de oven zich uitzetten en er verschijnt "END" op het display. Er klinkt een herhaald geluidssignaal, alle controlelampjes gaan uit behalve de toets dat knippert. De ventilator blijft nog 2 minuten draaien.

10. Trek de stekker uit het stopcontact zodra de ventilator gestopt is met draaien.

## A NOTER

- Il vous est possible de modifier la température et/ou la durée pendant la cuisson :
  - Appuyez sur la touche et/ou , l'écran correspondant clignote.
  - A l'aide de la molette, réglez la température et/ou la durée et appuyez 2 fois sur la touche pour valider et redémarrer la cuisson.
- Si le réservoir est vide pendant la cuisson, un signal sonore répétitif retentit et le voyant s'éclaire. Dans ce cas, ajoutez de l'eau dans le réservoir en respectant les marquages MIN et MAX, remettez le réservoir en place et appuyez sur la touche pour continuer la cuisson.

## Belangrijke opmerkingen

- De behuizing van de oven en de glazen deur worden warm tijdens het gebruik van de oven:
  - Gebruik de deurgreep (7) om de oven te openen,
  - Gebruik ovenwanten om de schalen of accessoires uit de oven te halen.
- Wees voorzichtig voor de warmte die vrijkomt uit het stoomventiel (14) en bij het openen van de deur; ga voldoende achteruit.

## OPMERKING

- U kan te allen tijde de oven manueel uitschakelen door op de toets te drukken.
- De lamp brandt de hele baktijd en bij het openen van de deur.
- Als u de deur opent tijdens het bakproces, zet het programma zich op pauze. Als u de deur terug sluit moet u op de toets drukken om het bakproces verder te zetten. Enkel de controlelampjes van de ingestelde bereidingsmethode en knipperen.

### "Temperatuur" functie

1. Druk op de toets , het display knippert.
2. Met de draaiknop, stel de temperatuur in per stap van 5°C.

### "Timer" functie

1. Druk op de toets .
2. Het deel "Minuut" van het scherm knippert. Draai aan de draaiknop om het in te stellen. Om het deel "Uur" in te stellen, druk opnieuw op . Het deel "Uur" knippert. Draai aan de draaiknop om het in te stellen. De timer kan tot 24 uur worden ingesteld.

## Favoriete programma's" functie

### a. Een favoriet programma opslaan

Er kunnen tot 3 personaliseerbare bakprogramma's worden opgeslagen op uw oven.

1. Druk op de toets . Le numéro du programme 0001 clignote. Pour sélectionner les programmes suivants, tournez la molette.

## OPMERKING

Indien het nummer van het programma niet knippert, werd er al een programma opgeslagen en het is niet mogelijk dit te wijzigen voordat u het eerste hebt gewist (zie punt "c" hieronder).

2. Stel de bereidingsmethode in door op de overeenkomende toets te drukken. Deze toets en de toets zullen gaan knipperen.
3. Druk op de toets en/of om de temperatuur en/of de baktijd in te stellen.
4. Druk op de toets om uw programma op te slaan. Alle controlelampjes gaan uit behalve het controlelampje .

### b. Een favoriet programma gebruiken

1. Druk op de toets . Kies het gewenste programma met de draaiknop.
2. Druk vervolgens op de toets om het bakproces te starten.





### c. Een favoriet programma wissen

1. Druk op de toets . Het programma 0001 verschijnt op het display. Selecteer het te wissen programma met de draaiknop.
2. Druk continu op de toets gedurende enkele seconden tot het nummer van het programma en het controlelampje knipperen; het wissen van het programma is opgeslagen.















## “Uitgestelde start” en “Menu” functies








### a. “Uitgestelde start” functie:








1. Druk op de toets . Het “Timer” display geeft 0:10 weer. Bevestig de “Uitgestelde start” modus door op de toets  te drukken. Het controlelampje  op het “Timer” display gaat aan.
2. Met de draaiknop, regel de timer tot 24 uur.
3. Kies vervolgens de bereidingsmethode en stel de gewenste baktemperatuur en -tijd in.
4. Druk op  om het aftellen van de uitgestelde start te starten.
5. Eens het aftellen gedaan is, start de oven automatisch op het ingestelde bakprogramma.

### b. “Menu” functie


Er zijn 20 bakprogramma's vooringesteld:

programma 	bereidingsmethode	baktemperatuur	baktijd	suggesties van gerechten of gebruik
Uitgestelde start	Zie onderdeel hierboven			
01		100°C	15 minuten	Gestoomde vis
02		100°C	16 minuten	Hard gekookt ei
03		100°C	30 minuten	Gestoomde rijst
04		100°C	20 minuten	Gestoomde groenten
05		100°C	13 minuten	Opwarmen (pasta, rijst, stoofpotjes)
06		105°C	25 minuten	Schaaldieren (type krab, Noordzee krab)
07		105°C	60 minuten	Stoofpotjes (coq au vin, varkensvlees met pruimen, tajine...)
08		130°C	55 minuten	Crème brûlée
09		200°C	60 minuten	Aardappelen
10		180°C	20 minuten	Groentengratin
11		230°C	15 minuten	Lamsrack, rosbeef (500 g)
12		230°C	50 minuten	Gebraden kip
13		230°C	13 minuten	Opwarmen (taartjes, gratins, gefrituurde gerechten)
14		230°C	18 minuten	Kippenvleugels




programma 	bereidingsmethode	baktemperatuur	baktijd	suggesties van gerechten of gebruik
15		170°C	30 minuten	Chocolade moelleux
16		40°C	60 minuten	Sous-vide gerechten (eenden filet, kwartel of duif filet...)
17		50°C	40 minuten	Ontdooien
18		70°C	60 minuten	Rundspapuettes, kalfsmedaillons...
19		105°C	15 minuten	Reinigen
20		100°C	30 minuten	Ontgeuren en ontvetten

1. Druk op de toets . Op het “Timer” display verschijnt 0:10.
2. Draai de draaiknop tot het gewenste programma en druk op de toets  om de bakbeurt te starten. De toetsen  en  knipperen en de controlelampjes , ,  en van de bereidingsmethode gaan aan.

### **OPMERKING**

De vooringestelde programma's kunnen niet gewijzigd worden. Indien u gepersonaliseerde programma's wil oplagen, gebruik de “Favoriete programma's” functie .

### “Kinderbeveiliging” functie

1. Het bedieningspaneel vergrendelt automatisch 3 minuten na het starten van de bakbeurt en het controlelampje  op het “Timer” display gaat branden. De verschillende functies van het bedieningspaneel kunnen niet meer worden geactiveerd.
2. Om het bedieningspaneel te ontgrendelen, druk 3 seconden op de toets  of open de deur van de oven. Het controlelampje  op het display gaat uit.

### **OPMERKING**

De kinderbeveiliging wordt uitgeschakeld wanneer de deur van de oven wordt geopend tijdens de bakbeurt. Het programma wordt dan gepauzeerd (zie pagina 15).


3. Om de kinderbeveiliging in te schakelen zonder te wachten op het automatisch vergrendelen, druk 2 seconden op de toets . Het controlelampje  verschijnt opnieuw op het display.

### slaapstand

In het belang van energiebesparing, is uw toestel uitgerust met een slaapstand dat in werking treedt na 2 minuten niet-gebruik.

Het hele controledisplay gaat uit en het toestel gaat in slaapstand.

Ongeveer 1 minuut later, schakelt de kinderbeveiliging in en zijn de toetsen van het bedieningspaneel niet meer te activeren.

Om uit deze modus te gaan, druk op de toets . Wanneer het toestel niet gebruikt wordt, moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.

### gebruiksadvies

- Voor de bereidingsmethodes met stoom, is voorverwarmen niet nodig.
- Voor de bereidingsmethodes als traditionele oven, laat de oven gedurende 10 à 15 minuten voorverwarmen voor het bakken.
- De diameter van uw schalen mag niet groter zijn dan 28 cm voor een ronde schaal, en 32 x 28 cm voor een ovale schaal.
- In grill modus moet het voedsel halverwege de baktijd omgedraaid worden.

### **Belangrijke opmerkingen**

- Voor elke reiniging en elk onderhoud, moet de stekker van het toestel uitgetrokken en het toestel koud zijn. Zorg dat de accessoires ook volledig koud zijn.
- De stoomschaal (5) en de bakplaat (6) mogen nooit onder koud water gehouden worden als ze nog warm zijn.
- Dompel nooit het toestel en het elektriciteitsnoer in water of enig andere vloeistof.
- Geen enkel onderdeel is vaatwasser bestendig, behalve de rooster (4), de stoomschaal (5) en de bakplaat (6).
- Verwijder de draaiknop niet tijdens het reinigen.
- Gebruik geen chemische of agressieve producten op basis van natriumcarbonaat of schuurmiddelen (metalen schuurspons of krabber) of staalwol of glasreiniger in spuitbus om het toestel en de accessoires te reinigen.

### **Reiniging voor het eerste gebruik**

1. Reinig de rooster (4), de stoomschaal (5) en de bakplaat (6) met een spons en zeepsop, spoel en droog ze.
2. Veeg de binnenwanden van de oven met een zachte, vochtige doek.

### **Reiniging na gebruik**


1. Reinig de rooster (4), de stoomschaal (5) en de bakplaat (6) met zeepsop of plaats ze in de vaatwasser. Om ingebakken vuil te verwijderen, laat de accessoires in warm water weken voordat u verder gaat met reinigen.
2. Reinig de glazen deur, de isolatie (8), het stoomventiel (14) en de verwarmingselementen (3 en 15), de binnenkant en de buitenkant van de oven met een doek of een spons met zeepsop, spoel en droog dan alle onderdelen zorgvuldig.
3. Dep het water en het restvet uit het schaal (12) en reinig het met een spons en zeepsop om alle geurvorming in de oven te vermijden. Spoel en droog zorgvuldig.
4. Voor gerechten die vet of geuren hebben voortgebracht, raden wij aan te reinigen met het programma 19 van de "Menu" functie (zie pagina's 16 en 17).
5. Veeg het bedieningspaneel (1) met een zachte doek.
6. Het waterreservoir moet een maal per maand worden gecontroleerd. Reinig het met een zachte doek en water. Droog de buitenkanten voordat u het terugplaatst.

## Grondige reiniging

Na een aantal bakbeurten kan een fijne kalklaag zich gevormd hebben op de binnen wanden en in het schaalpje (12) van uw oven.

Het wordt aangeraden om eens per maand een grondige reiniging uit te voeren om het toestel te ontkalken.

Hiervoor:

1. Giet citroensap of een mengeling van water en witte azijn, met een ratio van 2 volumes water voor een volume azijn, in het schaalpje.
2. Start de oven met het programma  op 100°C gedurende 30 minuten (programma 20 van de "Menu" functie).
3. Nadat het toestel volledig is afgekoeld, veeg de binnenwanden en het schaalpje met een zachte, vochtige doek.

Een regelmatige reiniging voorkomt rookvorming en slechte geuren tijdens het bakken.

## opbergen

Voordat u uw oven opbergt:

- Reinig het toestel grondig (zie pagina 19),
- Maak het waterreservoir leeg en droog het zorgvuldig,
- Laat de deur van de oven minstens open gedurende 1 uur om te verluchten,
- Zorg dat de binnen- en buitenkant van de oven, alsook de accessoires, volledig droog zijn.

Berg uw oven op op een droge en propere plaats.

## trouble shooting

storingen	oorzaken	oplossingen
Het toestel werkt niet.	Het elektriciteits snoer (16) is niet goed aangesloten.	Controleer of er stroom op het stopcontact staat. Steek de stekker opnieuw in. Controleer of het elektriciteits-snoer correct aangesloten is op het stopcontact. Controleer de zekeringen of de stoppenkast van uw elektrische installatie.
Er ontsnapt water of stoom langs de deur van de oven.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur goed.
	De isolatie is beschadigd.	Contacteer een Erkend Service Centrum om de ring te laten vervangen.
Het lampje brand niet meer.	Het lampje of de printplaat zijn beschadigd.	Contacteer een Erkend Service Centrum.
Het geluidssignaal "Water op" weerklinkt en het controlelampje gaat branden.	Het waterreservoir is leeg.	Voeg water toe in het reservoir, houd hierbij rekening met de aanduidingen MIN en MAX, en plaats het reservoir terug.
Het display van de oven geeft een probleem weer (E1 tot E8).	Technisch probleem dat expertise vereist.	Contacteer een Erkend Service Centrum.
Het geluidssignaal "Water op" weerklinkt niet.	De wateraanduiding is slecht geplaatst.	Plaats het correct (zie pagina 1).
Er wordt geen stoom geproduceerd tijdens het bakken met stoom, en het waterreservoir is gevuld tussen de MIN en MAX niveaus.	Technisch probleem dat expertise vereist.	Contacteer een Erkend Service Centrum.

