

Notice d'utilisation

Four parois tempérées 21 L
QFR 210



riviera & bar
objets d'art culinaire

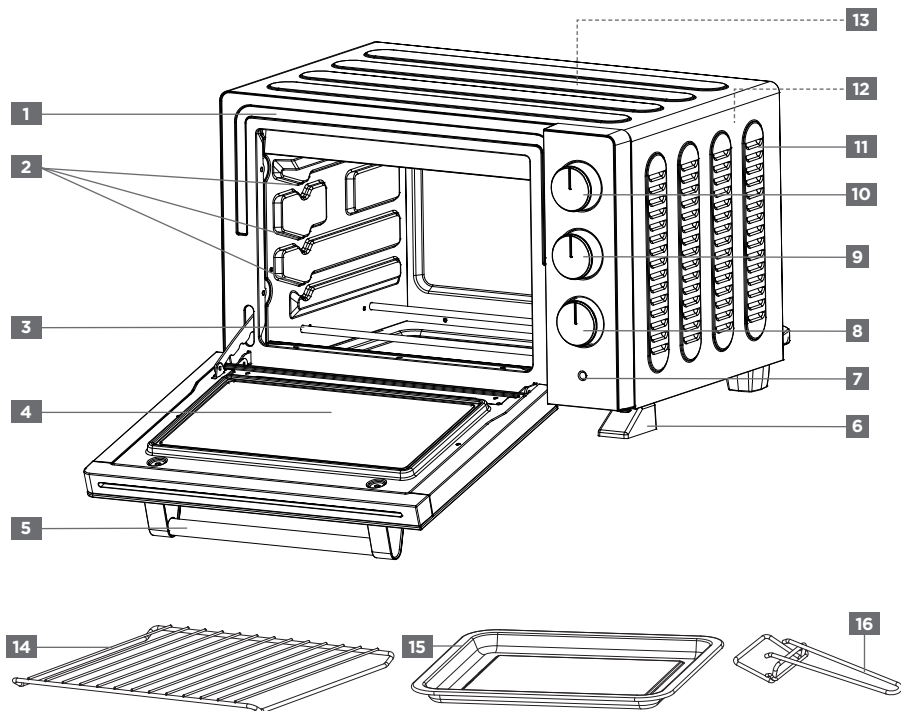
Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux. Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.



Sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	8
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	10
MISE EN SERVICE	10
TABLEAU INDICATIF DE CUISSON	12
CONSEIL D'UTILISATION	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
Nettoyage avant la première mise en service	
Nettoyage après utilisation	
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	15
ENVIRONNEMENT	15
ACCESSOIRES	15
GARANTIE	15

Description du produit



- | | |
|--|---|
| <p>1 Joint d'isolation</p> <p>2 Gradins</p> <p>3 Élément chauffant bas</p> <p>4 Porte double paroi vitrée</p> <p>5 Poignée de la porte</p> <p>6 Pied</p> <p>7 Voyant de mise sous tension</p> <p>8 Minuterie</p> <p>9 Sélecteur du mode de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ☒ Chaleur tournante - ☒ Gril + ventilateur - ☐ Convection naturelle - ☐ Gril - ☒ Pâtisserie
(Sole + ventilateur) <p>Et mode Éclairage </p> | <p>10 Bouton de réglage du thermostat
(de 100° à 230°C)</p> <p>11 Corps avec ouïes d'aération</p> <p>12 Lampe</p> <p>13 Élément chauffant haut</p> <p>14 Grille</p> <p>15 Lèche-frite</p> <p>16 Pince pour grille et lèche-frite</p> |
|--|---|

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 uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers encourus. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient

d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.



- 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.
- 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 ou la fiche électrique 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 & 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 & Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera & 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
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. 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.
- 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.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- 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 et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.

- 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.

Recommandations de sécurité particulières



- L'appareil devient très chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Utiliser impérativement :
 - la pince fournie pour retirer la grille ou la lèchefrite de la cavité,
 - des maniques pour manipuler les récipients et plats.
- Lors de son fonctionnement, cet appareil génère des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne toucher ni les parties métalliques ni les parois vitrées.
- 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.
- Placer le four à distance suffisante des parois ou des objets pouvant prendre feu (rideaux, torchons...).
- 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...).
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Le placer sur un plan de travail qui supporte une température d'au moins 90°C.
- Ne pas mettre de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances. 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.
- Ne jamais placer de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne rien poser dessus (ustensiles, grille, objets, plats chauds...).
- 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 des ingrédients emballés dans la cavité. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou films alimentaires susceptibles de se trouver autour.
- Prévoir une distance de 2 cm minimum entre les aliments et la résistance supérieure.
- Des huiles ou des graisses surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Porter une attention particulière à chaque fois que de tels produits sont utilisés.
- Si certaines parties du produit venaient à s'enflammer, ne jamais les éteindre avec de l'eau mais étouffer les flammes avec un linge humide.
- Ne poser aucun objet sur le four pendant son utilisation.
- Ne rien poser sur la porte vitrée lorsque celle-ci est ouverte.
- La porte vitrée de votre four est fragile : ne pas verser d'eau sur la vitre ; tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la fissure des vitres.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- En fin de cuisson, toujours éteindre l'appareil en positionnant la minuterie sur "0" 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 13-14.

Première utilisation

- Placez votre appareil sur une surface plane, sèche et non glissante.
- Insérez la lèchefrite (15) et la grille (14) dans le four.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le.
- Faites fonctionner le four à vide : positionnez le sélecteur (9) sur "□", le thermostat (10) sur 230°C et la minuterie (8) sur 15 minutes. (Suivez les instructions du paragraphe "Mise en service" ci-dessous).

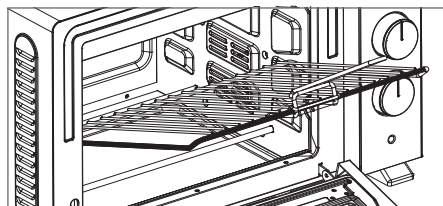
A NOTER

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.

- Au bout des 15 minutes, le four s'éteint. Laissez-le refroidir.

Mise en service

1. Vérifiez que le cordon d'alimentation soit entièrement déroulé et branché.
2. Selon votre préparation, installez dans un des gradins :
 - la lèchefrite (15) de manière horizontale
 - la grille (14) : glissez-la dans un des gradins en l'inclinant légèrement au moment de l'insertion (voir illustration ci-dessous).

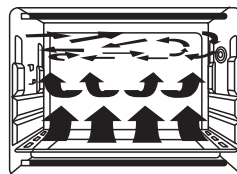


A NOTER

La cavité du four est équipée de gradins (2) vous permettant de régler la hauteur des accessoires en fonction des plats cuisinés. Par exemple, pour un gratin, vous utiliserez le 1^{er} gradin du haut ; pour un rôti, le 2^{ème} ou 3^{ème} gradin.

3. Réglez le thermostat en fonction du plat que vous allez cuisiner. Pour cela, tournez le bouton de réglage (10) vers la droite. Le repère doit être placé en face de la position désirée. (Reportez-vous aux indications de votre recette et/ou au tableau indicatif de cuisson en page 12).
4. Sélectionnez le mode de cuisson en fonction de votre préparation. Votre four est équipé de 5 modes différents :

- **Chaleur tournante**  : la chaleur est générée puis brassée par un ventilateur, ce qui assure une homogénéité de cuisson dans toute la cavité. Ce mode de cuisson est idéal pour cuire plusieurs plats en même temps, ou encore des pièces de grande taille. Le brassage de l'air permet de cuire ces pièces de manière uniforme, les saveurs des aliments sont ainsi préservées.



- **Gril et ventilateur**  : la chaleur est générée par la résistance supérieure couplée au ventilateur. Ce mode permet une homogénéité des grillades et un gratinage parfait.
- **Convection naturelle**  : la chaleur est générée par les résistances supérieure et inférieure. Ce mode de cuisson traditionnel est adapté à tous les types de plat : viande, poissons, desserts...
- **Gril**  : la chaleur est générée par la résistance supérieure du four. Ce mode permet des cuissons gril/barbecue traditionnelles, en retournant les aliments à mi-cuisson, et aussi le gratinage de vos plats.
- **Pâtisserie (Sole + ventilateur)**  : cette fonction associe le ventilateur et la résistance inférieure. Ceci assure à la fois une excellente homogénéité de cuisson mais aussi la croustillance des pâtes. Particulièrement adapté pour les tartes salées ou sucrées.
- **Mode Éclairage intérieur**  : à la fin de la cuisson, la lampe s'éteint. Si vous souhaitez vérifier votre préparation sans ouvrir la porte, il vous suffit d'enclencher la minuterie pour que la lampe s'allume à nouveau. Vous pouvez alors prolonger la cuisson de quelques minutes si besoin et sans aucune perte de chaleur.

5. Réglez la durée de cuisson en tournant la minuterie (8) dans le sens horaire jusqu'à 90 minutes. La chauffe démarre ; le voyant de mise sous tension (7) s'éclaire.
6. Posez le(s) plat(s) avec votre (vos) préparation(s) dans le four une fois le préchauffage terminé.
7. En fin de cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit.
8. Débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.



A NOTER

- A tout moment, vous pouvez éteindre le four manuellement en tournant la minuterie (8) sur "0".
- La lampe reste allumée tout le temps de la cuisson.
- Pour que la cuisson s'enclenche, la minuterie doit être réglée au-delà de 5 minutes (2^{ème} point du bouton "Minuterie"). Vous pouvez ensuite réduire cette durée selon vos besoins.



Remarques importantes

- Faites attention à l'éventuel dégagement de vapeur chaude en ouvrant la porte.
- Le corps du four et la porte vitrée deviennent très chauds lors de l'utilisation du four :
 - ouvrez la porte du four par sa poignée,
 - utilisez des maniques pour sortir les plats du four,
 - utilisez la pince (16) pour sortir la lèchefrite ou la grille du four.

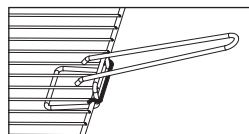
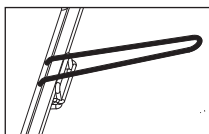


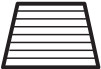
Tableau indicatif de cuisson

				Préchauffage
	 ou 	180 à 230°C	15 à 20 min	10 min
	 ou 	210 à 230°C	50 à 70 min	5 min
		200 à 230°C	20 à 40 min	5 min
	 ou 	200 à 230°C	60 à 80 min	5 min
		200 à 230°C	20 à 40 min	5 min
	 ou 	200 à 230°C	10 à 20 min	
		210°C	25 min	10 min
	 ou 	200 à 230°C	40 min	5 min

Les températures et durées de cuisson sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier et être adaptées selon le type de préparation, les quantités et vos goûts.

Conseils d'utilisation

- Le diamètre de vos plats ne doit pas excéder 26 cm pour un plat rond et 28 cm pour un plat ovale.
- Préchauffez le four durant 5 à 10 minutes avant de commencer la cuisson.

	Accessoires fournis	Type d'utilisation
	Grille de cuisson	- Pour les aliments secs (pizzas, pommes de terre au four...) - S'utilise comme support pour poser un plat, un moule à tarte...
	Lèchefrite	- Pour cuire par exemple des petits fours, des biscuits, des frites, des ailes de poulet... Mettez une feuille de papier cuisson pour faciliter le nettoyage. - Pour récupérer les jus et graisses. Placez-la sous la grille et mettez un peu d'eau pour éviter un dégagement de vapeur trop important.

Nettoyage et entretien

Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi. Assurez-vous que ses accessoires soient aussi complètement froids.
- La grille (14) et la lèchefrite (15) 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.
- Seuls les accessoires, la grille (14), la lèchefrite (15) et la pince (16) sont compatibles lave-vaisselle.
- Ne pas enlever les boutons de commande lors du nettoyage.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs à base de soude 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.

Nettoyage avant la première mise en service

1. Nettoyez la grille (14), la lèchefrite (15) et la pince (16) avec une éponge et de l'eau savonneuse, rincez puis séchez-les.

Nettoyage après utilisation

1. Nettoyez la grille (14) et la lèchefrite (15) avec de l'eau savonneuse ou placez-les au lave-vaisselle. Pour enlever les taches incrustées, faites tremper les accessoires dans de l'eau chaude avant de poursuivre le nettoyage.
2. Nettoyez les parois vitrées de la porte (4), le joint d'isolation (1), les éléments chauffants (3 et 13), 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.

Caractéristiques techniques

Puissance : 1380 W

Tension d'utilisation : 230 V - 50-60 Hz

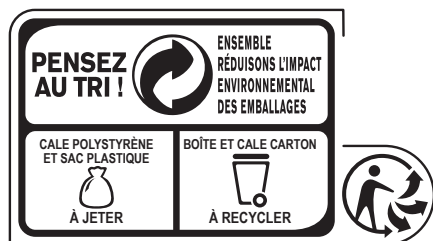
Litrage : 21 L

Poids : 8,3 kg

Dimensions : L 460 x H 300 x P 375 mm

Environnement

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



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 & 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 pince,
- 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, contacter le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visiter le site internet www.riviera-et-bar.fr.

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacées ou réparés contre remboursement des frais.

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.



riviera&bar
objets d'art culinaire



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