

# notice d'utilisation

Mini four inox 46 L  
qo 460 a

Mini four inox 60 L  
qo 600 a



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.

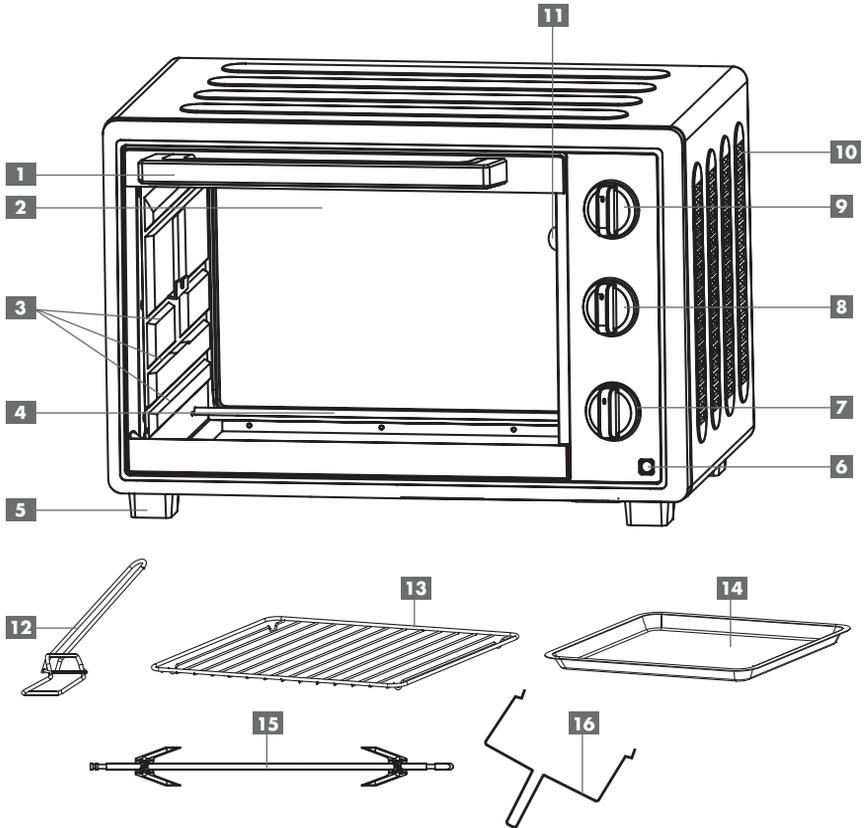
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

## sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT	<b>4</b>
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	<b>5</b>
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	<b>7</b>
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	<b>9</b>
MISE EN SERVICE	<b>9</b>
TABLEAU INDICATIF DE CUISSON	<b>11</b>
CONSEIL D'UTILISATION	<b>12</b>
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	<b>12</b>
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	<b>13</b>
ENVIRONNEMENT	<b>13</b>
ACCESSOIRES	<b>13</b>
GARANTIE	<b>13</b>

description du produit



- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Poignée de la porte   | <b>9</b> Bouton de réglage du thermostat (de 100° à 230°C) |
| <b>2</b> Porte vitrée  | <b>10</b> Corps inox avec ouïes d'aération                 |
| <b>3</b> Gradins   | <b>11</b> Lampe  |
| <b>4</b> Élément chauffant bas   | <b>12</b> Pince pour lèchefrite, grille                    |
| <b>5</b> Pied  | <b>13</b> Grille   |
| <b>6</b> Voyant de mise sous tension   | <b>14</b> Lèchefrite                                       |
| <b>7</b> Minuterie   | <b>15</b> Tournebroche                                     |
| <b>8</b> Sélecteur du mode de cuisson :  | <b>16</b> Poignée pour tournebroche                        |
| - Éclairage                         |  |
| - Chaleur tournante                 |  |
| - Gril                              |  |
| - Traditionnel                      |  |
| - Tournebroche                      |  |
| - Tournebroche + chaleur tournante  |  |



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. L'utilisation de ce produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou d'atelier, local de camping, hôtel, etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.
- 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'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec 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.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état. S'il est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 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.

- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.**
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - Après utilisation
  - Avant tout nettoyage ou entretien
  - En cas de mauvais fonctionnement.



- 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.
- Placer le four à distance suffisante des parois ou des objets pouvant prendre feu (rideaux, torchons...).
- 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.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.



- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar. Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).

#### 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 lèche-frite de la cavité,
  - des maniques pour manipuler les récipients et plats,
  - la poignée pour installer ou enlever le tournebroche.
- Cet appareil fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre.
- 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.

- 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 ou une étagère qui supporte une température d'au moins 90°C.
- 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.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments et ne doit pas être utilisé pour une autre fonction.
- Ne jamais placer des ingrédients emballés dans la cavité. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire 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.
- Ne jamais placer de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne rien poser dessus (ustensiles, grille, objets, plats chauds...).
- 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.
- S'assurer que les récipients et aliments utilisés conviennent à l'utilisation d'une cuisson au four.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

- En fin de cuisson, toujours éteindre l'appareil en positionnant la minuterie sur "0" avant de débrancher le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil dans le cas d'un nettoyage important, pour le changement de l'ampoule et en cas d'orage.
- Ne pas enlever les boutons de commande lors du nettoyage.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Ne pas retirer les étiquettes "surface chaude" .

## avant la première mise en service

- Déballez 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 (sauf les étiquettes "surface chaude") ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Placez votre appareil sur une surface plane, sèche et non glissante.
- Essuyez l'appareil et ses accessoires avec un chiffon doux et humide puis séchez-les.
- Insérez la lèchefrite (14) et la grille (13) dans le four.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le.
- Faites fonctionner le four à vide : positionnez le sélecteur (8) sur "☐", le thermostat (9) sur 230°C et la minuterie (7) sur 10 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 10 minutes, le four s'éteint. Laissez-le refroidir.

## mise en service

1. Vérifiez que le cordon d'alimentation est entièrement déroulé et branché.
2. Selon votre préparation installez :
  - la grille (13) et/ou la lèchefrite (14) et/ou le tournebroche (15) dans la cavité.

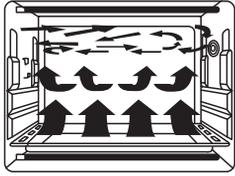


### A NOTER

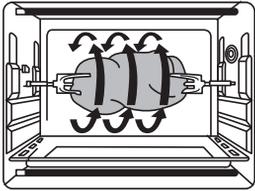
.....  
 La cavité du four est équipée de gradins (3) vous permettant de régler la hauteur des accessoires en fonction des plats cuisinés. Par exemple, pour un gratin, vous utiliserez le 1<sup>er</sup> gradin du haut, pour un rôti, le 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> gradin.

3. Posez le(s) plat(s) avec votre (vos) préparation dans le four.
4. Réglez le thermostat en fonction du plat que vous allez cuisiner. Pour cela tournez le bouton de réglage (9) 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 ci-après).
5. Sélectionnez le mode de cuisson en fonction de votre préparation. Votre four est équipé de 5 modes différents :

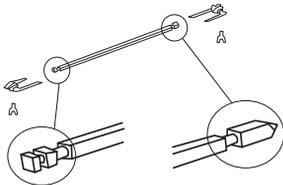
- **Chaleur tournante**  : la chaleur est générée puis brassée par un ventilateur placé à l'arrière du four, ce qui assure une homogénéité de cuisson dans toute la cavité. Ce mode de cuisson est idéal pour cuire plusieurs plats en même temps, ou encore des pièces de grande taille. Le brassage de l'air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



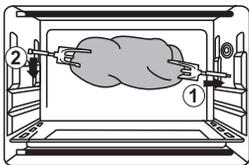
- **Gril**  : la chaleur est générée par la résistance de voûte, couplée à la chaleur tournante. Ce mode permet des cuissons grill/barbecue traditionnelles, mais aussi de gratiner vos plats.
- **Four traditionnel**  : la chaleur est générée par les résistances de voûte et de sole. Cette cuisson est adaptée à tous les types de plat : viande, poissons, desserts...
- **Tournebroche**  : ce mode est à utiliser pour des cuissons de volaille entière (poulet...) ou certains rôtis. Il permet d'obtenir une cuisson croustillante et homogène de vos aliments.



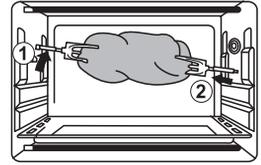
- Installez tout d'abord votre volaille et les fourches de tournebroche



puis fixez l'ensemble dans l'orifice du four.



- Glissez la lèchefrite (14) dans les gradins (3) inférieurs.
- Une fois la cuisson terminée, utilisez la poignée (16) pour retirer les fourches et la pince (12) pour sortir la lèchefrite (14).



- **Tournebroche + chaleur tournante**  : allie les bénéfices des 2 modes de cuisson.

- Réglez la durée de cuisson en tournant la minuterie (7) dans le sens horaire. Le voyant de mise sous tension (6) s'éclaire.
- En fin de cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit.
- Débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.



## A NOTER

A tout moment, vous pouvez éteindre le four manuellement en tournant la minuterie (4) sur "0".



## Remarque importante

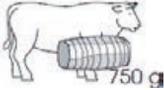
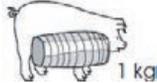
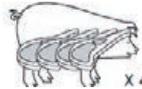
Les parois et la porte vitrée deviennent très chaudes lors de l'utilisation du four. :

- Utilisez la poignée (1) pour ouvrir le four.
- Utilisez des maniques pour sortir les plats du four.
- Utilisez la pince (12) pour sortir la lèchefrite ou grille du four.



- Faites attention à l'éventuel dégagement de vapeur chaude en ouvrant le four.

# Tableau indicatif de cuisson

		 °C		Préchauffage
	 ou 	180 à 230	15 à 20 min	10 min
	 ou 	210 à 230	50 à 70 min	5 min
		200 à 230	20 à 40 min	5 min
	 ou 	200 à 230	60 à 80 min	5 min
		200 à 230	20 à 40 min	5 min
		200 à 240	10 à 20 min	
		210	25 min	10 min
	 ou 	200 à 230	40 min	5 min

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

## conseil d'utilisation

- Préchauffez le four durant 5 à 10 mn avant de commencer la cuisson.
- Utilisez la lèchefrite (14) pour griller des ailes de poulet, steaks hachés, et presque tous les autres aliments préparés au four.
- Utilisez la grille (13) pour les aliments secs, pizza, pomme de terre au four...
- Combinez la grille (13) + la lèchefrite (14) pour cuire des aliments produisant du jus (poisson, magret de canard...). Dans ce cas, mettez un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter un dégagement de vapeur trop important.
- Le diamètre de vos plats ne doit pas excéder :
  - Pour le four 46 L : 32 cm pour un plat rond et 41 cm pour un plat ovale.
  - Pour le four 60 L : 40 cm pour un plat rond et 41 cm pour un plat ovale.
- En mode gril, il est nécessaire de retourner les aliments à mi-cuisson.

## nettoyage et entretien

Le nettoyage et l'entretien se font appareil entièrement refroidi et cordon d'alimentation débranché.

1. Nettoyez la porte vitrée (2), l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon ou une éponge et de l'eau savonneuse, puis séchez convenablement.



### Remarque importante

N'utilisez pas de produit vitre en vaporisateur, ni de détergents abrasifs à base de soude. N'utilisez pas non plus de tampons abrasifs (métalliques ou grattoirs).

2. Nettoyez la grille (13), la lèchefrite (14) et le tournebroche 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.

### Fonction autoclean

Ce four est équipé de parois intérieures autonettoyantes : à partir de 200° C lors de la cuisson, les graisses sont détruites.

Afin de vous débarrasser des surplus de graisse et particules de nourriture, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.



### A NOTER

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

## caractéristiques techniques

### QO460A :

**Puissance :** 1800 W

**Tension d'utilisation :** 220-240 V ~ 50/60 Hz

**Litrage :** 46 l

**Poids :** 8,4 kg

**Dimensions :** L 578 x H 376 x P 400 mm

### QO600A :

**Puissance :** 2200 W

**Tension d'utilisation :** 220-240 V ~ 50/60 Hz

**Litrage :** 60 l

**Poids :** 12 kg

**Dimensions :** L 582 x H 379 x P 480 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.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRELFR

## accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site [www.accessoires-electromenager.fr](http://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 définie sur le bulletin de garantie ci-joint. Elle 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, une chute ou un choc lors de leur manipulation, tels que la grille, la lèchefrite, le tournebroche, la pince pour la grille, la poignée pour le tournebroche.
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

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](http://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.







riviera&bar  
objets d'art culinaire



riviera&bar  
objets d'art culinaire

Société ARB  
Parc d'Activités "Les Découvertes"  
8 rue Thomas Edison  
CS 51 079 - 67452 Mundolsheim cedex  
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51  
Adresse Internet : [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)  
Email : [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr)