

notice d'utilisation

Four combiné vapeur posable 26 L
qFv 260



riviera&bar
objets d'art culinaire

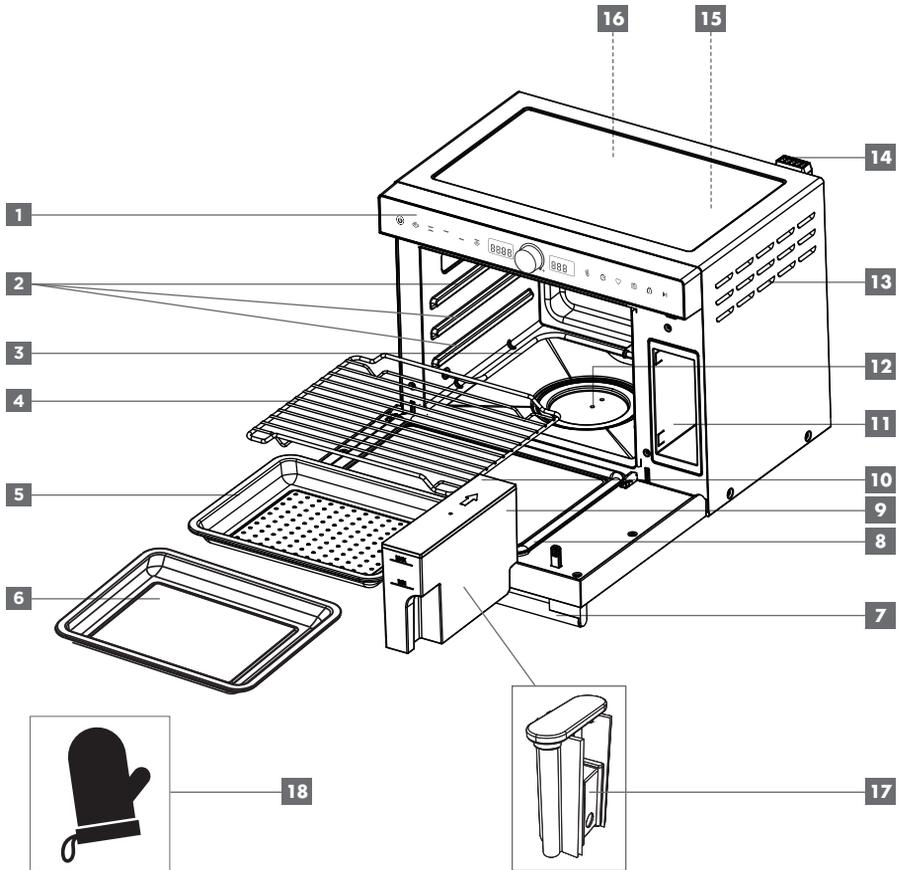
Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à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



sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	6
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	9
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	11
MODES DE CUISSON	12
MISE EN SERVICE	13
MODE VEILLE	17
CONSEILS D'UTILISATION	17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
Nettoyage avant la première mise en service	
Nettoyage après utilisation	
RANGEMENT	20
GUIDE DE DÉPANNAGE	21
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	22
ENVIRONNEMENT	22
ACCESSOIRES	22
GARANTIE	22

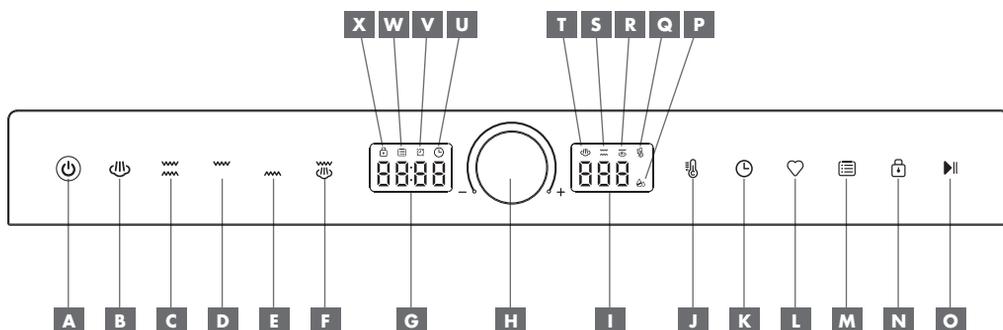
description du produit



- 1** Panneau de commandes
- 2** Gradins
- 3** Élément chauffant bas
- 4** Grille de cuisson
- 5** Plateau vapeur
- 6** Lèchefrite
- 7** Poignée de la porte
- 8** Joint d'isolation
- 9** Réservoir d'eau

- 10** Couvercle du réservoir d'eau
- 11** Emplacement du réservoir d'eau
- 12** Coupelle
- 13** Corps avec ouïes d'aération
- 14** Event vapeur
- 15** Élément chauffant haut
- 16** Lampe
- 17** Indicateur de niveau d'eau
- 18** Gant

description du panneau de commandes



Touches :

- A** Marche/Arrêt
- B** Cuisson mode 100% Vapeur
- C** Cuisson mode Convection naturelle
- D** Cuisson mode Voûte (gril)
- E** Cuisson mode Sole
- F** Cuisson mode Convection naturelle et vapeur combinées
- G** Ecran "Minuterie"
- H** Molette
- I** Ecran "Température"
- J** Température
- K** Minuterie
- L** Programmes favoris
- M** Fonctions Départ différé et Menu
- N** Sécurité enfants
- O** Démarrage/Pause

Voyants :

- P** Fin d'eau
- Q** Température
- R** Mode Convection naturelle et vapeur combinées
- S** Mode Four traditionnel (Convection naturelle, Voûte, Sole)
- T** Mode 100% Vapeur
- U** Minuterie
- V** Départ différé
- W** Menu
- X** Sécurité enfants

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 des maniques pour manipuler les récipients, plats et accessoires fournis.
- Lors de son fonctionnement, cet appareil génère des températures élevées et de la vapeur qui pourraient occasionner des brûlures. Ne toucher ni les parties métalliques, ni les parois vitrées, ni l'évent vapeur, ni les éléments chauffants.
- Prendre garde lors de l'ouverture de la porte et reculer suffisamment : de la vapeur peut s'en échapper et causer des brûlures. Tenir les enfants éloignés.
- Lors de la cuisson à la vapeur, de l'eau chaude s'accumule dans la coupelle au bas de la cavité. Attendre le refroidissement complet de l'appareil pour retirer l'eau et procéder au nettoyage.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, l'arrière de l'appareil doit être positionné à au moins 5 cm d'un mur non sensible à la chaleur, dégagé de tout matériau susceptible de prendre feu. Laisser un espace vide d'au moins 10 cm de chaque côté de l'appareil et d'au moins 60 cm au-dessus.

- 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 et l'évent vapeur.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- 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 l'élément chauffant haut.
- 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 utiliser l'appareil comme élément de chauffage.

- En fin de cuisson, débranchez le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil en cas d'orage.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Ne pas retirer les étiquettes "Vapeur chaude" .

avant la première mise en service

Déballage

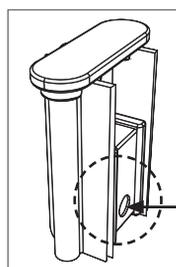
- Déballer l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles 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 18.

Réservoir d'eau

- Assurez-vous que l'indicateur de niveau d'eau soit correctement positionné dans son logement, le point translucide vers le bas, et que le système de fermeture soit mis en place.

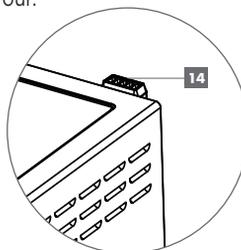


Point translucide vers le bas

- Avant toute utilisation du four avec un des 2 modes de cuisson vapeur, vérifiez que le réservoir soit rempli avec de l'eau fraîche jusqu'au marquage MAX.

Event vapeur

Dans l'emballage des accessoires se trouve un évent vapeur (pièce noire). Avant toute utilisation de l'appareil, positionnez-le et emboîtez-le au niveau de l'orifice d'échappement de la vapeur situé à l'arrière droite du four.



Première utilisation

- Placez votre appareil sur une surface plane, sèche et non glissante.
- Insérez la lèche-frite (6), le plateau vapeur (5) et la grille (4) dans le four.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au marquage MAX.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le.
- Faites fonctionner le four à vide en utilisant le programme 19 de la fonction "Menu". (Suivez les instructions du paragraphe "Fonction Menu" en page 16).



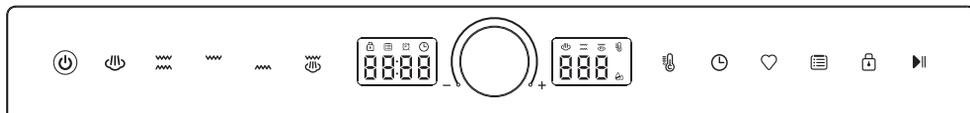
A NOTER

.....
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.

- A la fin du programme, le four s'éteint. Laissez-le refroidir.
- Essayez les parois intérieures et la coupelle.

mode de cuisson	température par défaut	plage de température	remarque	type de plats
 100% Vapeur	100°C	40 à 115°C	Conserve la quasi-totalité des vitamines et sels minéraux. Couleur des aliments préservée.	<ul style="list-style-type: none"> • 100°C : tous types de légumes et poissons, papillotes, riz, semoule, réchauffage d'un plat, stérilisation • 85°C : cuisson douce de poisson • 40°C : levée d'une pâte
 Convection naturelle	200°C	120 à 230°C	La chaleur est diffusée par les résistances supérieure et inférieure.	Mode de cuisson traditionnel adapté à tous les types de plat: viande, poissons, desserts...
 Voûte (gril)	180°C	120 à 180°C	La chaleur est diffusée par la résistance supérieure.	Permet des cuissons grill/barbecue traditionnelles, mais aussi pour gratiner vos plats.
 Sole	150°C	100 à 150°C	La chaleur est diffusée par la résistance inférieure.	Particulièrement adapté pour les tartes salées ou sucrées, et la cuisson au bain-marie.
 Convection naturelle et vapeur combinées	200°C	120 à 230°C	Associe les avantages de la cuisson vapeur légère et nutritionnelle avec le croustillant apporté par la convection naturelle.	<ul style="list-style-type: none"> • 230°C : poulet rôti entier, gratin, lasagne • 180°C : terrine de poisson ou viande, gâteau salé ou sucré, cuisson de pain, réchauffage de viennoiseries • 140°C : foie gras

Pour tous les modes de cuisson, la minuterie par défaut est de 10 minutes et réglable jusqu'à 24 heures.



- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le. Le voyant s'éclaire.
- Selon votre préparation, installez les accessoires nécessaires. Assurez-vous qu'ils soient correctement positionnés dans les gradins de manière horizontale.

	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...
	Plateau vapeur	- Pour cuire des aliments à la vapeur. Pensez dans ce cas à mettre la lèchefrite sous la plaque afin de recueillir l'eau de condensation ou les jus et graisses.
	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-le sous la grille ou le plateau vapeur.

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. Assurez-vous une distance minimum de 2 cm entre les aliments et l'élément chauffant haut.

- Pour une cuisson vapeur (ou), assurez-vous d'avoir rempli le réservoir d'eau en respectant les marquages MAX et MIN.

A NOTER

La quantité d'eau consommée pendant la cuisson dépend du type de préparation et de la durée de cuisson. Le réservoir peut contenir jusqu'à 1,3 L d'eau, ce qui représente environ 90 minutes de cuisson 100% vapeur.

- Appuyez sur la touche . Toutes les touches du panneau de commandes s'éclairent.

A NOTER

Le panneau de commandes est tactile. Il suffit de le toucher sans exercer de pression.

- Appuyez sur le mode de cuisson désiré : la touche clignote et le voyant correspondant s'affiche sur l'écran "Minuterie". La température et la durée de cuisson par défaut s'affiche sur les deux écrans.

A NOTER

Les 3 modes de cuisson Convection naturelle () , Voûte () et Sole () partagent le même voyant sur l'écran "Température".

6. Pour régler la température de cuisson, appuyez sur la touche  et à l'aide de la molette, sélectionnez la température désirée (voir page 15).

7. Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur la touche  et à l'aide de la molette, sélectionnez la durée désirée (voir page 15).

touches et voyants	description
	Marche/Arrêt
	Température de cuisson
	Minuterie
	Programmes favoris
	Menu avec mode Départ différé
	Sécurité enfants
	Démarrage/Pause

écrans	voyants	description
		Minuterie
		Départ différé
		Fonctions en cours (voir tableau ci-contre)
		Température de cuisson
		Fin d'eau
		Fonctions en cours (voir tableau ci-contre et en page 12)

8. Appuyez sur la touche  pour lancer la cuisson. La touche du mode de cuisson choisi et la touche  clignotent. L'éclairage intérieur s'active.

9. En fin de cuisson, le four s'éteint et affiche "END" sur l'écran. Un signal sonore répétitif retentit, tous les voyants s'éteignent, sauf la touche  qui clignote. Le ventilateur continue de fonctionner pendant 2 minutes.

10. Débranchez le cordon d'alimentation une fois que le ventilateur s'arrête.

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.



Remarques importantes

- Le corps du four et la porte vitrée deviennent chauds lors de l'utilisation du four :
 - utilisez la poignée (7) pour ouvrir la porte,
 - utilisez des maniques pour sortir les plats ou les accessoires du four.
- Prenez garde au dégagement de vapeur chaude au niveau de l'évent vapeur (14) et lors de l'ouverture de la porte ; reculez suffisamment.



A NOTER

- A tout moment, vous pouvez éteindre le four manuellement en appuyant sur la touche .
- La lampe reste allumée tout le temps de la cuisson et dès ouverture de la porte.
- Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson pour vérifier votre préparation, le programme se met en pause. Lorsque vous refermez la porte, il faut appuyer sur la touche  pour continuer la cuisson. Seuls les voyants du mode de cuisson choisi et  clignotent.

Fonction "Température"

1. Appuyez sur la touche , l'écran  clignote.
2. A l'aide de la molette, réglez la température par palier de 5°C

Fonction "Minuterie"

1. Appuyez sur la touche .
2. La partie "Minute" sur l'écran  clignote. Tournez la molette pour la régler.
Pour modifier la partie "Heure", appuyez à nouveau sur la touche . La partie "Heure" clignote ; tournez la molette pour la régler.
La minuterie est réglable jusqu'à 24 heures.

Fonction "Programmes favoris"

a. Mémoriser un programme favori

Votre four vous permet d'enregistrer jusqu'à 3 programmes de cuisson personnalisables. Pour cela :

1. Appuyez sur la touche . Le numéro du programme 0001 clignote. Pour sélectionner les programmes suivants, tournez la molette.



A NOTER

Si le numéro de programme ne clignote pas, cela signifie qu'un programme a déjà été mémorisé et il n'est pas possible de le modifier sans avoir au préalable supprimé celui-ci (voir point "c" ci-dessous).

2. Sélectionnez le mode de cuisson en appuyant sur la touche correspondante. Celle-ci ainsi que la touche  se mettent à clignoter.
3. Appuyez ensuite sur la touche  et/ou  pour régler la température et/ou la durée de cuisson.
4. Appuyez sur la touche  pour mémoriser votre programme. Tous les voyants s'éteignent sauf le voyant .

b. Utiliser un programme favori

1. Appuyez sur la touche . Sélectionnez le programme désiré, à l'aide de la molette.
2. Appuyez ensuite sur la touche  pour débiter la cuisson.

c. Supprimer un programme favori

1. Appuyez sur la touche . L'écran affiche le programme 0001. Sélectionnez le programme à supprimer à l'aide de la molette.
2. Appuyez en continue sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à le numéro de programme et le voyant  clignotent ; la suppression du programme est enregistrée.

Fonctions "Départ différé" et "Menu"

a. Fonction "Départ différé" :

- Appuyez sur la touche . L'écran "Minuterie" affiche 0:10. Validez le mode "Départ différé" en appuyant sur la touche . Le voyant  sur l'écran "Minuterie" s'éclaire.
- A l'aide de la molette, réglez la minuterie jusqu'à 24 heures.
- Sélectionnez ensuite le mode de cuisson et réglez la température et la durée de cuisson désirées.
- Appuyez sur  pour lancer le décompte du départ différé.
L'éclairage intérieur s'active automatiquement pour indiquer qu'un programme est en cours.
- Une fois le décompte terminé, le four démarre automatiquement le programme de cuisson choisi.

b. Fonction "Menu"

20 programmes de cuisson sont préenregistrés :

programme 	mode de cuisson	température de cuisson	durée de cuisson	suggestion de plats ou d'utilisation
Départ différé	Reportez-vous à la rubrique ci-dessus			
01		100°C	15 minutes	Poisson vapeur
02		100°C	16 minutes	Œuf dur
03		100°C	30 minutes	Riz vapeur
04		100°C	20 minutes	Légumes vapeur
05		100°C	13 minutes	Réchauffage (pâte, riz, plats mijotés...)
06		105°C	25 minutes	Crustacés (type crabe, tourteaux)
07		105°C	60 minutes	Plats mijotés (coq au vin, porc aux pruneaux, tajine...)
08		130°C	55 minutes	Crème brûlée
09		200°C	60 minutes	Pommes de terre
10		180°C	20 minutes	Gratin de légumes
11		230°C	15 minutes	Carré d'agneau, rosbief (500 g)
12		230°C	50 minutes	Poulet rôti
13		230°C	13 minutes	Réchauffage (tourtes, gratins, plats frits...)
14		230°C	18 minutes	Ailes de poulet

programme 	mode de cuisson	température de cuisson	durée de cuisson	suggestion de plats ou d'utilisation
15		170°C	30 minutes	Moelleux chocolat
16		40°C	60 minutes	Cuisson sous vide (magret de canard, filet de caille ou pigeon...)
17		50°C	40 minutes	Décongélation
18		70°C	60 minutes	Paupiettes de boeuf, médaillons de veau...
19		105°C	15 minutes	Nettoyage
20		100°C	30 minutes	Désodorisation et dégraissage

1. Appuyez sur la touche . L'écran "Minuterie" affiche 0:10.
2. Tournez la molette jusqu'à obtenir le numéro de programme souhaité et appuyez sur la touche  pour débuter la cuisson.
Les touches  et  clignotent et les voyants , ,  et du mode de cuisson s'éclairent.



A NOTER

Les programmes préenregistrés ne sont pas modifiables. Si vous souhaitez enregistrer vos programmes personnalisés, utilisez la fonction "Programmes favoris" .

Fonction "Sécurité enfants"

1. Le panneau de commandes se verrouille automatiquement 3 minutes après le lancement de la cuisson et le voyant  sur l'écran "Minuterie" s'éclaire. Les différentes fonctions du panneau de commandes ne sont plus activables.
2. Pour débloquer le panneau de commandes, appuyez 3 secondes sur la touche  ou ouvrez la porte du four. Le voyant  sur l'écran s'éteint.



A NOTER

La Sécurité enfants se désactive si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson. Le programme se met alors en pause (voir page 15).

3. Pour réactiver la Sécurité enfants sans attendre le verrouillage automatique, appuyez 2 secondes sur la touche . Le voyant  s'affiche à nouveau sur l'écran.

mode veille

Dans un souci d'économie d'énergie, votre appareil est équipé d'un mode veille qui s'enclenche au bout de 2 minutes de non-utilisation.

Le panneau de commandes (1) complet s'éteint et l'appareil bascule en mode veille.

Environ 1 minute plus tard, la Sécurité enfants s'enclenche et les touches du panneau de commandes ne sont plus activables.

Pour sortir de ce mode, appuyez sur la touche . Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il doit être débranché.

conseils d'utilisation

- Pour les modes de cuisson avec vapeur, le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour les modes de cuisson en four traditionnel, préchauffez le four durant 10 à 15 minutes avant de commencer la cuisson.
- Le diamètre de vos plats ne doit pas excéder 28 cm pour un plat rond et 32 x 28 cm pour un plat ovale.
- En mode gril, il est nécessaire de retourner les aliments à mi-cuisson.

Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi. Assurez-vous que ses accessoires soient aussi complètement froids.
- Le plateau vapeur (5) et la lèchefrite (6) 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.
- Aucune pièce n'est compatible lave-vaisselle, excepté la grille (4), le plateau vapeur (5) et la lèchefrite (6).
- Ne pas enlever la molette 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 les différentes pièces de l'appareil.

Nettoyage avant la première mise en service

1. Nettoyez la grille (4), le plateau vapeur (5) et la lèchefrite (6) avec une éponge et de l'eau savonneuse, rincez puis séchez-les.
2. Essuyez les parois intérieures du four avec un chiffon doux et humide.

Nettoyage après utilisation

1. Nettoyez la grille (4), le plateau vapeur (5) et la lèchefrite (6) 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, le joint (8), l'évent vapeur (14), les éléments chauffants (3 et 15), l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon ou une éponge et de l'eau savonneuse, rincez puis séchez convenablement toutes les pièces.
3. Veillez à éponger l'eau et la graisse résiduelles dans la coupelle (12) et nettoyez-la avec une éponge et de l'eau savonneuse afin d'empêcher toute génération d'odeur dans la cavité du four. Rincez et séchez convenablement.
4. Pour des plats ayant produit de la graisse ou des odeurs, nous vous recommandons d'effectuer un nettoyage en utilisant le programme 19 de la fonction "Menu" (voir pages 16 et 17).
5. Essuyez le panneau de commandes (1) avec un chiffon doux.
6. Le réservoir d'eau doit être examiné 1 fois par mois. Nettoyez-le avec un chiffon doux et de l'eau. Essuyez ses parois extérieures avant de le remettre en place.

Nettoyage approfondi

Après un certain nombre d'utilisation, une fine pellicule de calcaire peut se former sur les parois intérieures et la coupelle (12) de votre four.

Il est recommandé de procéder à un nettoyage approfondi du four une fois par mois afin de le détartre.

Pour cela :

1. Mettez dans la coupelle soit le jus d'un citron, soit un mélange d'eau et de vinaigre blanc à hauteur de 2 volumes d'eau pour 1 volume de vinaigre.
2. Démarrer le four en lançant le programme  à 100°C pendant 30 minutes (programme 20 de la fonction "Menu").
3. Après refroidissement complet du four, essuyez les parois intérieures et la coupelle avec un chiffon doux et humide.

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

rangement

Avant de ranger de votre four :

- effectuez un nettoyage approfondi (voir page 19),
- videz le réservoir d'eau et séchez-le correctement,
- laissez la porte du four ouverte au moins 1 heure afin de l'aérer,
- assurez-vous que l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les accessoires, soient complètement secs.

Rangez votre four dans un endroit sec et propre.

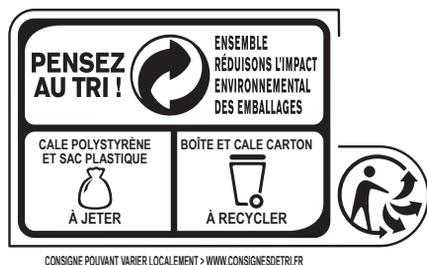
anomalies	causes	solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation (16) est mal branché.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil. Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché dans la prise secteur. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
De l'eau ou de la vapeur s'échappe par la porte du four.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.
	Le joint d'isolation de la porte est endommagé.	Contactez un Centre Services Agréé pour faire remplacer le joint.
La lampe ne s'allume plus.	La lampe ou la carte électronique est endommagée.	Contactez un Centre Services Agréé.
Le signal sonore "Fin d'eau" s'enclenche et le voyant s'éclaire.	Le réservoir d'eau est vide.	Ajoutez de l'eau dans le réservoir en respectant les marquages MIN et MAX et remettez le réservoir en place.
Le four affiche une erreur (E1 à E8) sur l'écran.	Erreurs techniques nécessitant une expertise.	Contactez un Centre Services Agréé.
Le signal sonore "Fin d'eau" ne s'enclenche pas.	L'indicateur de niveau d'eau est mal positionné.	Remettez-le correctement en place (voir page 11).
Aucune vapeur d'eau n'est produite lors du mode cuisson vapeur, et le réservoir d'eau est rempli entre les niveaux MIN et MAX.	Une expertise technique est nécessaire.	Contactez un Centre Services Agréé.

caractéristiques techniques

Puissance :	2000 W
Tension :	220-240 V ~ 50/60 Hz
Litrage :	26 L
Poids :	14,5 kg
Dimensions :	L 495 x H 410 x P 380 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 telles que les joints,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, tels que la grille, le plateau vapeur, la lèchefrite, le réservoir d'eau, son couvercle et son indicateur de niveau d'eau, l'évent vapeur, le gant,
- 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