

notice d'utilisation

Combiné plancha induction

QC 860 a

class
800



riviera&bar
objets d'art culinaire

class
800



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.

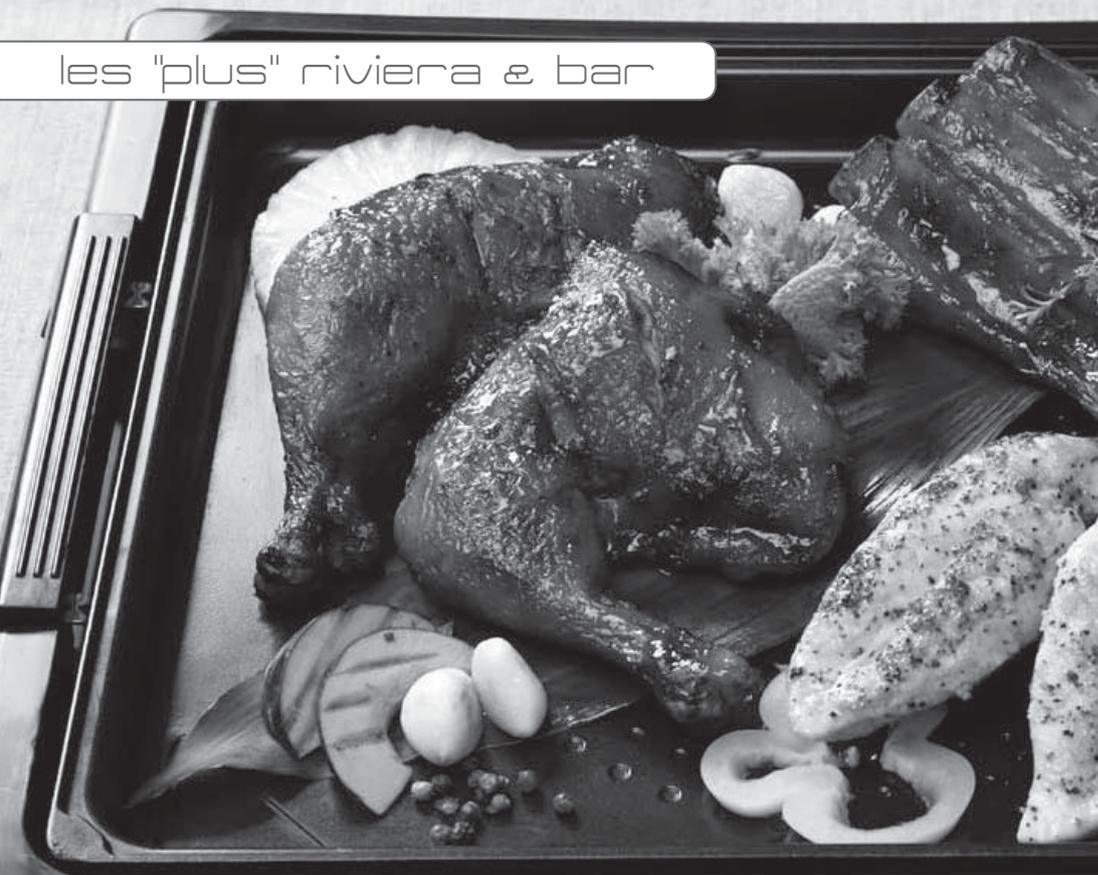
Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Nous vous invitons à lire très attentivement les instructions données 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.

Les "Plus" Riviera & Bar	5
Description du produit	6
Recommandations de sécurité générales	8
Recommandations de sécurité particulières	9
Caractéristiques	10
Avant la première mise en service	14
Mise en service	17
I. Cuisson en mode Plancha	17
II. Cuisson en modes Induction, Cuisson mijotée et Maintien au chaud	18
III. Verrouillage du panneau de commande et refroidissement de l'appareil	21
Nettoyage et entretien	22
Caractéristiques techniques	24
Guide de dépannage	25
Guide de cuisson	28

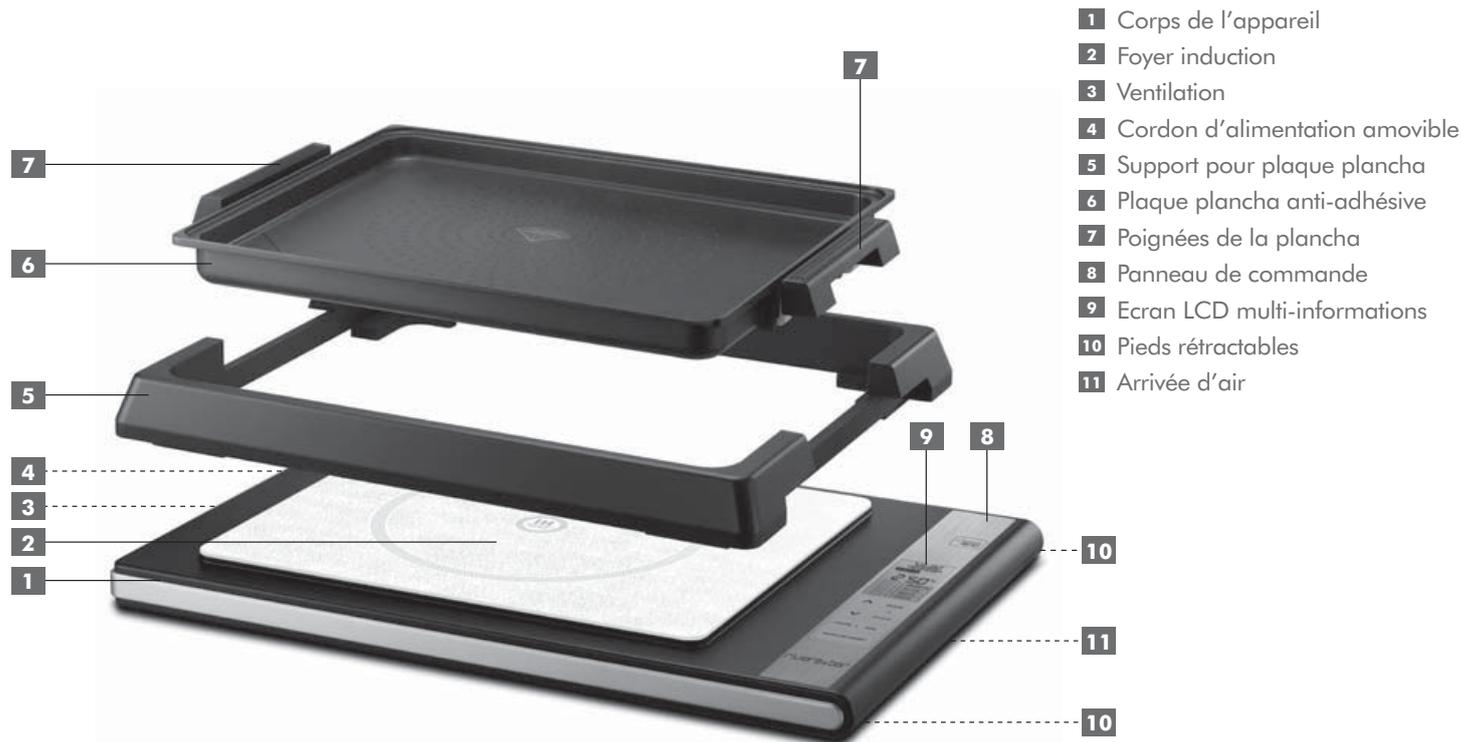
les "plus" riviera & bar



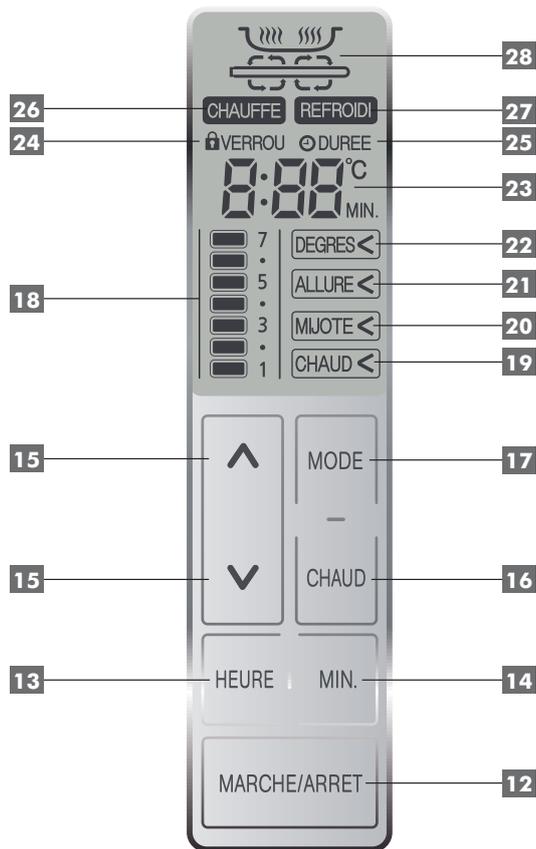
- 4 programmes de cuisson pour s'adapter à toutes les envies : Plancha, Induction, Cuisson mijotée, Maintien au chaud.
- Sélection parmi 7 températures : 90 à 250°C pour une cuisson précise, adaptée à chaque aliment.
- Sélection parmi 7 allures de chauffe pour une cuisson optimisée de tous les types de préparations.
- Grande surface de cuisson en mode Plancha : 35 x 27 cm.
- Plan de travail céramique haute résistance et antirayure.
- Large foyer induction modulable pour plats de 14 à 26 cm.
- Ecran LCD multi-informations.
- Fonction reconnaissance de casseroles.
- Sécurité enfants.
- Entretien facilité.



description du produit



description du produit



- 12** Marche / Arrêt
- 13** Réglage de la minuterie (heures)
- 14** Réglage de la minuterie (minutes)
- 15** Sélection des niveaux de cuisson (allures de chauffe / températures)
- 16** Maintien au chaud (raccourci)
- 17** MODE (Menu / Verrouillage)
- 18** Indicateur des allures de chauffe
- 19** CHAUD : mode Maintien au chaud
- 20** MIJOTE : mode Cuisson mijotée
- 21** ALLURE : mode Induction
- 22** DEGRES : mode Plancha
- 23** Indicateur de température / minuterie
- 24** Signalisation de verrouillage
- 25** Signalisation de minuterie
- 26** Signalisation de chauffe
- 27** Signalisation de refroidissement
- 28** Signalisation d'état

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.



Recommandations de sécurité générales

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour

s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers protégeant les différentes pièces. Ne jamais laisser les sachets en plastique à la portée des enfants.
- Retirez les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tous autres feuillets d'information.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle indiquée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation soit en parfait état.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Ne pas faire dépasser le cordon d'alimentation du plan de travail ou de la table. S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter de faire basculer l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. 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, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Ne jamais placer l'appareil près ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche des surfaces chaudes.
- 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 débrancher l'appareil.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement

- En cas de non-utilisation prolongée
- 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 bascule.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à 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

Recommandations de sécurité particulières

- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au-moins de 10 cm des murs et de toute surface chauffant au gaz. Les espaces au-dessus et en dessous de l'appareil doivent être dégagés.
- Veiller à laisser les surfaces de ventilation et d'arrivée d'air bien dégagées.
- Ne jamais transporter l'appareil en chauffe, en cours de refroidissement ou avec un récipient de nourriture dessus.
- Soulever uniquement la plaque plancha à l'aide des poignées thermo-isolées.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.



L'appareil et les plaques deviennent très chauds lors de leur utilisation et le restent un certain temps après emploi. Veiller à dégager l'environnement de l'appareil et à utiliser des maniques (gants adaptés) pour le manipuler.

- Prendre garde aux projections de graisses.
- En cours d'utilisation, éviter tout geste brusque susceptible de compromettre la stabilité de l'appareil.
- Ne jamais poser l'appareil sur une plaque chauffante ou une surface inflammable.
- Ne jamais utiliser la plaque plancha sans son support.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique, ou autres matériaux sensibles à la chaleur, entrer en contact avec le foyer induction et la plaque plancha pendant la cuisson.
- Laisser refroidir la plaque plancha et le corps de l'appareil avant de les nettoyer et de les ranger.
- Ne jamais immerger le corps de l'appareil dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas placer l'appareil directement sous une surface fortement éclairée afin d'éviter toute décoloration de l'appareil.

caractéristiques

Les numéros se rapportent au descriptif produit pages 6 et 7.

1. Corps de l'appareil

Support du plan de travail en céramique, du foyer induction et de l'écran LCD multi-informations, il permet de fixer la plaque plancha et son support pour bénéficier également d'une chauffe induction en mode Plancha.

2. Foyer induction

Situé au centre d'une large surface en céramique blanche, il fonctionne comme une plaque induction classique avec des récipients compatibles induction, ayant une base maximum de 26 cm de diamètre. La céramique permet une longévité accrue, un nettoyage facile et protège des rayures.



A NOTER

Après une certaine durée d'utilisation, le plan de travail en céramique peut jaunir légèrement. Ce phénomène de coloration naturel est lié au matériau céramique et n'altère en rien les performances de chauffe induction de votre appareil.



3. Ventilation

Située sous le côté gauche du corps de l'appareil, elle permet le refroidissement de l'appareil. Elle ne doit jamais être obstruée durant et après utilisation de l'appareil.

4. Cordon d'alimentation amovible

5. Support pour plaque plancha

Amovible, il se pose simplement sur le corps de l'appareil, de façon à entourer le plan de travail induction. Il permet ainsi de stabiliser la plaque plancha durant son utilisation et un usage en toute sécurité lorsque l'appareil est placé en milieu de table, en cuisson conviviale.



Remarque importante

N'utilisez jamais la plaque plancha sans son support, afin d'éviter qu'elle ne glisse en cours d'utilisation.



6. Plaque plancha anti-adhésive

Amovible, elle est dotée d'une grande surface de cuisson (35 x 27 cm) et d'un revêtement anti-adhésif. La large zone circulaire située au milieu de la plaque permet une cuisson rapide avec une température parfaitement homogène en tout point, évitant ainsi les différences de cuisson sur les aliments traités.



A NOTER

Après une certaine durée d'utilisation, il peut apparaître une légère décoloration sur le revêtement. Ce phénomène n'altère en rien les performances de chauffe de votre plaque et est sans conséquence pour la santé.



caractéristiques

7. Poignées de la plancha

Thermo-isolées, elles permettent de déplacer la plaque plancha en toute sécurité pour un service direct à table.

8. Panneau de commande

Il permet de faire les différents réglages selon le mode de cuisson désiré.

9. Ecran LCD multi-informations

Il permet de lire les réglages effectués et/ou en cours :

- Signalisation de chauffe (CHAUFFE) et de refroidissement (REFROIDI) de l'appareil
- Signalisation d'état
- Activation (ou non) de la minuterie
- Activation (ou non) du verrouillage du panneau de commande
- Programme de cuisson sélectionné (CHAUD, MIJOTE, ALLURE, DEGRES)
- Température sélectionnée (en mode Plancha)
- Allure de chauffe sélectionnée (en mode Induction)
- Auto diagnostique d'erreur



10. Pieds rétractables

Situés sur le côté droit, sous le corps de l'appareil, ils s'abaissent pour la cuisson d'aliments gras ou juteux en mode Plancha. L'appareil ainsi légèrement incliné, permet de recueillir les jus de cuisson dans les coins de la plaque plancha.



Remarque importante

N'inclinez jamais l'appareil pour une cuisson en programmes CHAUD, MIJOTE et ALLURE lorsqu'un récipient est posé sur le plan de travail.



11. Arrivée d'air

Située sous le côté droit du corps de l'appareil, elle permet le fonctionnement de l'appareil. Elle ne doit jamais être obstruée durant l'utilisation de l'appareil ou en phase de refroidissement.

12. Marche / Arrêt

Cette touche permet de lancer un des programmes préalablement sélectionné dans le Menu ou d'annuler une opération programmée / en cours.

13. Réglage de la minuterie (heures)

La touche HEURE permet de programmer la minuterie pour la chauffe ou d'annuler le temps de chauffe induit automatiquement par le programme sélectionné.

14. Réglage de la minuterie (minutes)

La touche MIN. permet de programmer la

minuterie pour la chauffe ou d'annuler le temps de chauffe induit automatiquement par le programme sélectionné.

15. Sélection des niveaux de cuisson

Les flèches permettent de choisir la température de cuisson désirée ou d'ajuster l'allure de chauffe.

16. Maintien au chaud (raccourci)

Activée une fois le cycle de cuisson achevé, la touche CHAUD permet de maintenir au chaud la préparation en cours (ou de la réchauffer à faible température) durant 2 heures. Cette touche est un raccourci, permettant d'accéder au mode Maintien au chaud sans devoir entrer préalablement dans le Menu pour sélectionner le programme CHAUD. Actionnée en cours de cuisson, elle va annuler le programme de cuisson en cours et basculer en programme CHAUD.

Ce raccourci fonctionne uniquement lorsque l'appareil est soit en veille, soit en modes Plancha (programme DEGRES) ou Induction (programme ALLURE).

17. Mode

La touche MODE permet :

- d'accéder au menu des programmes et

d'en sélectionner 1 parmi les 4 disponibles : CHAUD, MIJOTE, ALLURE, DEGRES.

- de protéger la programmation effectuée en bloquant l'usage des touches.

18. Indicateur des allures de chauffe

Pour lire l'allure de chauffe sélectionnée en mode ALLURE.



19. Mode Maintien au chaud

Le programme CHAUD permet de maintenir au chaud la préparation qui vient d'être réalisée durant 2 heures. La température de chauffe est pré-programmée et ajustée automatiquement par l'appareil.

20. Mode Cuisson mijotée

Le programme MIJOTE permet spécifiquement de réaliser des préparations nécessitant une cuisson douce et/ou basse température. Il est également recommandé pour les concentrés

ou les bourguignons, daubes, etc.

La température de chauffe est ajustée automatiquement par l'appareil : après une phase de chauffe plus élevée, l'allure de chauffe est régulée en fonction du temps de cuisson programmé préalablement.

21. Mode Induction

Le programme ALLURE permet tous les types de cuisson avec chauffe induction nécessitant une casserole, une poêle, un wok, un faitout ou tout autre récipient compatible. Les allures de chauffe peuvent être ajustées et modifiées parmi les 7 possibles.

Une sélection en allures de chauffe permet une plus grande maîtrise de la cuisson des préparations.

Pour connaître les préconisations des allures de chauffe, référez-vous au chapitre « Guide de cuisson » page 29.

22. Mode Plancha

Le programme DEGRES permet une cuisson directe de tous les types d'aliments (légumes, fruits, poissons, viandes, fromages, œufs, etc.) en utilisant la plaque plancha. Les niveaux de température peuvent être ajustés et modifiés parmi les 7 possibles : 90°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 230°C, 250°C.

Une sélection en température permet une cuisson précise, adaptée aux besoins de chaque aliment.

Pour connaître les recommandations de températures, référez-vous au chapitre « Guide de cuisson » page 28.

23. Indicateur température / minuterie

Il permet de lire soit la température sélectionnée (mode Plancha), soit le temps de cuisson à effectuer / restant (modes Cuisson mijotée et Induction).

24. Signalisation de verrouillage

L'affichage du pictogramme **VERROU** sur l'écran LCD indique l'activation de la fonction de verrouillage via la touche MODE.

25. Signalisation de minuterie

L'affichage du pictogramme **DUREE** sur l'écran LCD indique l'activation de la minuterie. La plage s'étend d' 1 minute à 9 heures 55, la fin du temps de cuisson est annoncée par un signal sonore. L'arrêt de la chauffe est alors automatique, sauf si la touche CHAUD de maintien au chaud est ensuite activée. Une fois la minuterie programmée, le temps de cuisson restant est affiché sur l'écran LCD par l'indicateur de température / minuterie.

La cuisson à l'aide d'une minuterie n'est disponible que pour les modes Induction et Cuisson mijotée.

26. Signalisation de chauffe

L'affichage du pictogramme **CHAUFFE** sur l'écran LCD indique par sécurité la mise en chauffe de l'appareil et donc la possibilité que le foyer et la plaques soient chauds.

27. Signalisation de refroidissement

L'affichage du pictogramme **REFROID** sur l'écran LCD indique par sécurité que la ventilation s'est mise en route afin de refroidir l'appareil mais que ce dernier est toujours chaud.

28. Signalisation d'état

L'évolution de ce pictogramme indique la compatibilité (ou non) du récipient employé avec le foyer induction et donc la mise en chauffe possible du foyer.

Pour aller plus loin :

Contrôle automatique de la température

Un capteur vérifie la température et l'ajuste automatiquement selon le programme sélectionné et le temps de cuisson indiqué.

Nouvelle technologie induction INVERTER

Les allures de chauffe en mode Induction sont réglées précisément et l'exécution des températures sélectionnées est très précise en mode Plancha (niveau de température stable et répartition de façon homogène sur toute la zone).

Conception spécifique du plan de travail

La taille et le positionnement du plan de travail rectangulaire en céramique permet de placer les récipients de façon simple, pratique et sécurisée sur le foyer induction. La visibilité du panneau de commande n'est pas gênée par la présence d'un récipient et la structure permet de positionner les poignées éventuelles du récipient à l'intérieur du plan de travail, évitant ainsi tout risque de bousculade.

Economies d'énergie

Au bout d'une heure sans action, le mode Plancha s'éteint automatiquement. Le mode Maintien au chaud s'éteint après 2 heures sans action.

avant la première mise en service



avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, veillez à enlever les éventuels feuillets d'information, supports de protection et tous les éléments d'emballage (sachets plastiques, cales carton ou polystyrène...).
- Lavez la plaque plancha (6) et son support (5) avec de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge. Essuyez-les ensuite avec un chiffon doux.
- Essayez le corps de l'appareil (1), le foyer induction (2) et le plan de travail en céramique avec un linge doux, légèrement humide.



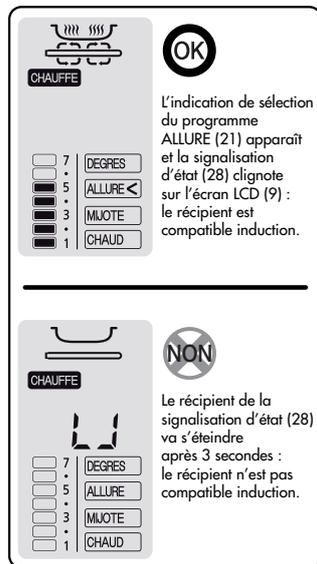
Remarque importante

N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans quelque liquide que ce soit.

Vérification de la compatibilité induction des récipients

- Fixez le cordon d'alimentation (4) dans la fiche prévue à cet effet sur le côté gauche du corps de l'appareil (1) et raccordez-le à une prise électrique avec mise à la terre.

- Placez de l'eau dans le récipient à tester et placez-le au centre du foyer induction (2).
- Appuyez une fois sur la touche MODE (17) jusqu'à ce que le signal « < » sur l'écran LCD (9) se positionne sur le programme ALLURE (21) pour rentrer en mode Induction.
- Appuyez alors sur la touche MARCHÉ / ARRÊT (12) pour mettre en chauffe.



A NOTER

Le logo  est normalement présent sur le fond de tout récipient compatible induction, ou sur l'emballage d'origine.

avant la première mise en service



Sont compatibles induction



Récipient en **acier inoxydable**
(et tout récipient à particules magnétiques)



Récipient en **émail**



Récipient en **acier**

Remarque : Certains types de récipients en inox peuvent légèrement atténuer les performances de chauffe.



Récipient dont le **fond est plat**
et en **contact direct** avec le foyer
induction (2)



14-26cm

Récipient avec un **diamètre**
compris entre **14 et 26 cm**



Ne sont pas compatibles induction



Récipient en **aluminium**
ou en **cuivre**



Récipient en **verre**
résistant à la chaleur



Récipient en **céramique**

N'employez pas de récipient en céramique, même si vous en avez qui sont compatibles induction. Ce matériau peut entraver la chauffe, du fait de la cuisson basse température.



Récipient à
pieds (> 4 mm)



Récipient à
fond **arrondi**



Récipient à
fond **incurvé**

N'employez pas de récipient avec un fond bosselé (arrondi ou incurvé) de plus de 2 mm ou endommagé. Un récipient inapproprié peut entraver la cuisson des aliments ou altérer les performances de chauffe. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, surtout si le fond du récipient est incurvé.



<14cm

Récipient avec un **diamètre**
inférieur à 14 cm

L'appareil peut ne pas reconnaître un diamètre trop petit : les aliments peuvent alors ne pas être suffisamment cuits ou la performance de chauffe peut être altérée.



A NOTER

- Lors des premières utilisations, une légère odeur peut se dégager des zones de ventilation (3) ou d'arrivée d'air (11). Cela est parfaitement normal et n'altère en rien les performances de l'appareil.
- Lors de l'utilisation, vous pourrez entendre quelques cliquetis lors de la chauffe. Ces bruits sont normaux et proviennent de l'expansion de la chaleur de la plaque plancha (6) ou du récipient.



Remarque importante

La ventilation peut émettre une forte chaleur, chauffant ainsi la surface sur laquelle l'appareil est posé. Assurez-vous au préalable que cette surface soit résistante aux hautes températures. Si nécessaire, placez une protection thermique appropriée : dessous de table, plaque...

I. CUISSON EN MODE PLANCHA

Préparation de l'appareil

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation (4), fixez-le dans la fiche prévue à cet effet sur le coté gauche du corps de l'appareil (1) et raccordez-le à une prise électrique avec mise à la terre. Un bip sonore indique la mise sous tension de l'appareil tandis que l'écran LCD (9) s'allume.
- Placez le support pour plaque plancha (5) sur le corps de l'appareil (1), puis logez-y la plaque plancha (6).



Remarques importantes

- N'utilisez aucune autre plaque plancha que celle fournie avec l'appareil. Pour des raisons de sécurité, n'employez jamais la plaque plancha (6) sur l'appareil sans son support (5).
- Ne placez aucun récipient sur la plaque plancha (6). Cette plaque est une surface de chauffe prévue uniquement pour un contact direct avec des aliments. Aucun autre ustensile (récipient, plaque, etc.) ne doit être ajouté.
- Le revêtement anti-adhésif de la plaque (6) doit être respecté. N'employez pas d'ustensile en métal susceptible de rayer la surface tels que spatule, fourchette, couteaux, etc. Préférez les matières souples en plastique résistant à la chaleur.

Activation du mode Plancha

Le mode Plancha (programme DEGRES) (22) est sélectionné par défaut, le pictogramme « < » qui clignote sur l'écran LCD (9) derrière l'indication DEGRES indique que le mode Plancha est prêt à fonctionner.



Remarque importante

Le mode Plancha (programme DEGRES) (22) ne doit être employé qu'avec la plaque Plancha (6). Pour tout autre mode de cuisson, utilisez impérativement les trois autres programmes disponibles.

- Amorcez la chauffe de l'appareil en appuyant sur la touche MARCHE / ARRET (12).
Un bip sonore indique la mise en chauffe, tandis que les signalisations de chauffe « CHAUFFE » (26) et d'état (28) apparaissent sur l'écran LCD (9) et que la ventilation (3) se met en marche.
- Indiquez le niveau de température souhaité en appuyant sur les flèches de sélection des niveaux de cuisson (15).
- La programmation est terminée une fois que la température désirée apparaît sur l'indicateur de température / minuterie (23).
- Au bout de 5 minutes, placez vos aliments directement sur la plaque plancha (6), avec ou sans matière grasse selon vos goûts et la recette choisie.



A NOTER

Le revêtement anti-adhésif de la plaque plancha (6) permet une cuisson sans matière grasse. Néanmoins pour des raisons gustatives, visuelles ou pratiques, certaines recettes préconisent l'ajout de beurre ou d'huile végétale.



Conseil

Pour la cuisson d'aliments huileux ou riches en matières grasses et en jus, l'appareil peut être incliné légèrement en sortant les 2 pieds rétractables (10), positionnés du côté droit, sous le corps de l'appareil (1). Les jus sont ainsi recueillis dans les coins inférieurs de la plaque.

Arrêt de la Cuisson

- Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche MARCHE / ARRET (12).
La cuisson s'arrête au bout d'une heure si aucun changement n'est effectué sur le panneau de commande.
- Vous pouvez maintenant déplacer la plaque plancha (6) grâce à ses deux poignées thermo-isolées et la placer sur un dessous de plat pour un service direct à table.

- La signalisation de refroidissement « REFROIDI » (27) apparaît à l'écran (9).
Attendez impérativement l'extinction de ce signal avant de débrancher l'appareil, afin de laisser la ventilation (3) refroidir l'appareil.

II. CUISSON EN MODES INDUCTION, MIJOTEE ET MAINTIEN AU CHAUD

Préparation de l'appareil (pour les 3 modes)

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation (4), fixez-le dans la fiche prévue à cet effet sur le côté gauche du corps de l'appareil (1) et raccordez-le à une prise électrique avec mise à la terre. Un bip sonore indique la mise sous tension de l'appareil tandis que l'écran LCD (9) s'allume.
- Placez un récipient compatible cuisson induction sur le foyer induction (2). Assurez-vous au préalable que le fond du récipient en contact avec le foyer (2) soit propre et sec.

- Placez vos aliments dans le récipient.



Remarques importantes

- Si le fond du récipient est bosselé ou incurvé, ne laissez pas la cuisson sans surveillance.
- Ne laissez jamais un récipient vide sur le foyer (2) lorsque l'appareil est en fonctionnement.



A. Activation du mode Induction

- Appuyez sur la touche MODE (17), jusqu'à ce que le pictogramme « < » soit positionné derrière l'indicateur ALLURE (21), indiquant ainsi que le mode Induction est prêt à fonctionner.
- Amorcez la chauffe de l'appareil en appuyant sur la touche MARCHÉ / ARRÉT (12).

Un bip sonore indique la mise en chauffe, tandis que les signalisations de chauffe « CHAUFFE » (26) et d'état (28) apparaissent sur l'écran LCD (9) et que la ventilation (3) se met en marche.

- Indiquez l'allure de chauffe souhaitée en appuyant sur les flèches de sélection des niveaux de cuisson (15).
- La programmation est terminée une fois que l'allure désirée apparaît grisée sur l'indicateur des allures de chauffe (18).

Arrêt de l'appareil

- Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche MARCHÉ / ARRÉT (12).
- La signalisation de refroidissement « REFROIDI » (27) apparaît à l'écran (9). **Attendez impérativement l'ex-**

inction de ce signal avant de débrancher l'appareil, afin de laisser la ventilation (3) refroidir l'appareil.

Programmation de la minuterie

La chauffe en mode Induction (21) peut se faire avec ou sans minuterie (13 et 14), selon vos préférences. La programmation de la minuterie se lit sur l'indicateur de température / minuterie (23) de l'écran LCD (9).

Si aucune minuterie n'est programmée, l'appareil s'éteint automatiquement après 2 heures de cuisson.



A NOTER

.....
La minuterie (13 et 14) est programmable pour une durée de 1 minute à 9 heures 55 minutes.

- Les heures augmentent par paliers de 1 heure pleine à chaque pression sur la touche HEURE (13).
- Les minutes augmentent par paliers de 1 minute à chaque pression sur la touche MIN. (14) pour une programmation < 20 minutes.
- Pour une programmation > à 20 minutes, l'augmentation se fait par paliers de 5 minutes à chaque pression sur la touche MIN. (14).

- Appuyez simplement sur la touche HEURE (13) pour entrer une durée de cuisson en heures et/ou sur MIN. (14) pour entrer une durée de cuisson en minutes.
- Heures et minutes défilent simplement par pressions répétées respectivement sur les touches HEURE et MIN. La signalisation de minuterie  (15) apparaît à l'écran (9), signifiant que la programmation est en cours.
- La programmation est terminée une fois que le temps de cuisson souhaité apparaît sur l'indicateur de température / minuterie (23).
- Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, l'indicateur de température / minuterie (23) affiche « _ : _ _ ». Un bip sonore vous informe de la fin de la cuisson et la chauffe s'arrête automatiquement.



Conseil

Pour maintenir la préparation à bonne température une fois le temps de cuisson programmé écoulé, appuyez sur la touche CHAUD de maintien au chaud (16).

B. Activation du mode Cuisson mijotée

Le programme MIJOTE (20) est conçu pour les cuissons lentes et/ou basses températures. Aussi, la durée de cuisson peut varier de 1 heure minimum à 9 heures 50 minutes selon la quantité d'aliments et de liquides à traiter. L'appareil adapte ensuite automatiquement la température : la première phase de chauffe est plus élevée, tandis que l'allure de chauffe sera régulée par la suite en fonction de la programmation de la minuterie.

- Appuyez sur la touche MODE (17), jusqu'à ce que le pictogramme « < » soit positionné derrière l'indicateur MIJOTE (20) sur l'écran (9), indiquant ainsi que le mode Cuisson mijotée est prêt à fonctionner.
- La signalisation de minuterie  (15) apparaît et l'indicateur de température / minuterie (23) clignote, signifiant que le temps de cuisson souhaité doit être programmé.
- Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant simplement sur la touche HEURE (13) pour entrer une durée de

cuisson en heures et sur MIN. (14) pour entrer une durée de cuisson en minutes.



A NOTER

En mode Cuisson mijotée, le temps de cuisson est programmable pour une durée de 1 heure à 9 heures 50 minutes.

- Les heures augmentent par paliers de 1 heure pleine à chaque pression sur la touche HEURE (13).
 - Les minutes augmentent par paliers de 10 minutes à chaque pression sur la touche MIN. (14).
 - Une fois programmé, le temps de cuisson ne peut plus être modifié en cours de chauffe.
- Appuyez sur la touche MARCHÉ / ARRÉT (12) pour lancer la cuisson mijotée. Un bip sonore indique la mise en chauffe, tandis que les signalisations de chauffe « CHAUFFE » (26) et d'état (28) apparaissent sur l'écran LCD (9) et que la ventilation (3) se met en marche.



Conseil

Pour maintenir la préparation à bonne température une fois le temps de cuisson programmé écoulé, appuyez sur la touche CHAUD de maintien au chaud (16).

Arrêt de l'appareil

- Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche MARCHE / ARRET (12).
- La signalisation de refroidissement « REFROIDI » (27) apparaît à l'écran (9). **Attendez impérativement l'extinction de ce signal avant de débrancher l'appareil**, afin de laisser la ventilation (3) refroidir l'appareil.

C. Activation du mode Maintien au chaud

Le programme CHAUD (19) permet de maintenir au chaud une préparation qui vient d'être réalisée. La température de chauffe est préprogrammée et ajustée automatiquement par l'appareil.

- Appuyez sur la touche MODE (17), jusqu'à ce que le pictogramme « < » soit positionné derrière l'indicateur CHAUD (19), indiquant ainsi que le mode Maintien au chaud est prêt à fonctionner.
- Appuyez sur la touche MARCHE / ARRET (12) pour lancer le maintien au chaud.

Un bip sonore indique la mise en chauffe, tandis que les signalisations de chauffe « CHAUFFE » (26) et d'état (28) apparaissent sur l'écran LCD (9) et que la ventilation (3) se met en marche.

Arrêt de l'appareil

- Une fois le maintien au chaud terminé, appuyez sur la touche MARCHE / ARRET (12).
- La signalisation de refroidissement « REFROIDI » (27) apparaît à l'écran (9). **Attendez impérativement l'extinction de ce signal avant de débrancher l'appareil**, afin de laisser la ventilation (3) refroidir l'appareil.

III. VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE ET REFROIDISSEMENT DE L'APPAREIL

Verrouillage du panneau de commande

Cette fonction est prévue pour éviter qu'un appui accidentel sur une touche du panneau de commande (8) (en mode

veille ou une fois la programmation de l'appareil terminée) initie une action non requise.

- Que l'appareil soit en veille ou bien qu'il soit déjà programmé, maintenez appuyée la touche MODE (17) pendant plus de 3 secondes. La signalisation de verrouillage  VERROU (24) apparaît à l'écran (9), indiquant que les touches du panneau de commande (8) sont désormais inactivées.



A NOTER

.....
Le verrouillage du panneau de commande reste effectif tant que l'appareil reste branché et que la manipulation pour le désactiver n'est pas effectuée.

Déverrouillage du panneau de commande

- Maintenez appuyée la touche MODE (17) pendant plus de 3 secondes. La signalisation de verrouillage  VERROU (24) disparaît de l'écran (9),

indiquant que les touches du panneau de commande (8) sont désormais réactivées.



A NOTER

L'appareil se déverrouille automatiquement au bout d'une minute en cas de débranchement.

Refroidissement de l'appareil

Après utilisation, le signal de refroidissement « REFROIDI » (27) apparaît à l'écran, tandis que la ventilation (3) refroidit progressivement l'appareil.

Attendez impérativement l'extinction de ce signal avant de débrancher votre appareil et de le manipuler.



Remarque importante

Malgré l'extinction du signal de refroidissement « REFROIDI » (27), l'appareil peut rester chaud. Manipulez-le toujours avec précaution après emploi.



Remarque importante

Avant de procéder à tout nettoyage, débranchez le cordon d'alimentation (4) de l'appareil et assurez-vous que toutes les parties de l'appareil (fixes et amovibles) soient froides.

Entretien du corps de l'appareil et du foyer induction

- Si l'appareil n'est pas sale et pour un nettoyage rapide, passez simplement un chiffon doux et sec sur le corps de l'appareil (1) et le foyer induction (2).
- En cas de projections de graisses ou de présence de taches, mettez une petite quantité de liquide-vaisselle non abrasif sur une éponge douce, légèrement humide que vous passerez délicatement sur l'appareil pour enlever les traces.
- Passez de temps en temps l'aspirateur sur les zones de ventilation (3) et d'arrivée d'air (11). L'aspiration doit être réglée sur le volume le plus faible pour ne pas endommager les circuits de l'appareil.

- Les "pieds" de la plaque plancha (6) peuvent marquer la surface de travail en céramique sous l'effet de la chaleur. Nettoyez ces marques après chaque utilisation en frottant avec une éponge et du liquide-vaisselle.



Remarques importantes

- N'utilisez jamais de détergent avec des PH acides ou neutres, tels que l'eau de javel ou tout autre détergent fort.
- Ne passez jamais l'appareil sous l'eau.



Entretien de la plaque plancha et de son support

- La plaque plancha (6) est compatible lave-vaisselle.
- A l'aide d'une éponge douce, lavez la plaque (6) et son support (5) avec du liquide-vaisselle non abrasif pour enlever tout résidu d'aliment. Pour des résidus importants et incrustés, faites couler de l'eau tiède savonneuse sur la surface antiadhésive et nettoyez avec une brosse douce.
- Pour conserver toutes les performances de votre appareil, évitez de passer la plaque plancha (6) et son support (5) trop rapidement sous l'eau froide en fin de cuisson pour les refroidir.
- Rincez soigneusement les pièces, puis séchez-les avant de ranger l'appareil.



Remarques importantes

- La plaque plancha (6) est recouverte d'un revêtement antiadhésif. Ne vous servez en aucun cas d'agents abrasifs pour la nettoyer ou de détergent avec des PH acides ou neutres, tels que l'eau de javel ou tout autre détergent fort. N'employez pas non plus de matériaux tranchants (couteaux) ou durs (tampons à récurer, laine de verre, etc.).
- Évitez de laisser la plaque trop longtemps immergée.
- Le support (5) de la plaque plancha n'est pas compatible lave-vaisselle

caractéristiques techniques

Puissance :	1400 W
Tension :	220-240 V - 50 Hz
Poids :	5,7 kg
Dimensions :	L 505 x H 105 x P 350 mm

NOTA

La garantie ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil. La garantie ne couvre pas l'usure normale de l'ensemble des pièces amovibles (plaque plancha (6), support de la plaque plancha (5) et cordon d'alimentation (4)). 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.

Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 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).



Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est peut-être débranché ou mal branché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation (4) de l'appareil soit branché et correctement enfiché dans le corps de l'appareil (1), du côté gauche. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
	Le verrouillage du panneau de commande (17) est peut être enclenché.	Déverrouillez le panneau de commande. Reportez-vous à la rubrique « Déverrouillage du panneau de commande » page 21.
	Le récipient n'est peut être pas reconnu par l'appareil, pas assez rempli ou non compatible induction.	Vérifiez la compatibilité induction de vos récipients et les caractéristiques requises pour fonctionner avec votre appareil. Reportez-vous à la rubrique « Vérification de la compatibilité induction des récipients » page 15.
	Le récipient n'est pas bien centré sur le foyer induction (2).	Placez toujours le récipient bien au centre du foyer induction (2) et respectez les diamètres conseillés pour le fonds des récipients. Reportez-vous à la rubrique « Vérification de la compatibilité induction des récipients » page 16.
	La plaque plancha (6) n'est pas correctement positionnée dans son support (5) ou n'est pas en contact avec la plan de travail en céramique de l'appareil.	Recommencez l'opération de mise en place de la plaque (6) et de son support (5). Reportez-vous à la rubrique « Préparation de l'appareil » page 17.
La minuterie (25) ne fonctionne pas.	La minuterie n'est pas compatible avec tous les programmes.	La minuterie est programmable uniquement en modes Induction « ALLURE » (21) et Cuisson mijotée « MIJOTE » (20). La fonction minuterie ne s'applique pas aux programmes DEGRES : mode Plancha (22) et CHAUD : mode Maintien au chaud (19).
	La minuterie n'est pas ré-initialisable dans certains cas.	En mode Cuisson mijotée « MIJOTE » (20), la minuterie ne peut plus être modifiée une fois que le programme est mis en route.
L'appareil s'éteint automatiquement.	L'appareil est conçu pour se mettre automatiquement en mode économies d'énergie.	Après 1 heure sans action sur le panneau de commande (8) en mode Plancha « DEGRES » (22) et 2 heures en modes Induction « ALLURE » (21) et Maintien au chaud « CHAUD » (16 et 19), l'appareil rentre en mode économies d'énergie et la chauffe s'arrête automatiquement.

Anomalie	Cause	Solution
La puissance de chauffe de l'appareil s'affaiblit durant l'utilisation.	La température atteinte peut être trop élevée.	L'appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. L'appareil ajuste alors sa puissance à la baisse si le fond du récipient monte trop brutalement en température, ou lorsqu'il atteint une température donnée. Cette régulation de température est parfaitement normale et est un gage de sécurité.
Divers sons sont émis par l'appareil durant son utilisation.	La montée en chauffe produit une réaction physique sur la plaque plancha (6) ou sur le récipient employé.	Ce phénomène physique d'expansion de la chaleur est parfaitement normal et sans conséquence sur la plaque plancha ou sur votre récipient.
	Selon le matériau du récipient, la diffusion de chaleur peut entraîner des sons de résonnance.	Ce phénomène physique d'expansion de la chaleur est parfaitement normal.
	La ventilation (3) peut émettre un sifflement semblable au vent lorsqu'elle refroidit le plan de travail induction en céramique.	Ce phénomène est normal, veillez cependant à ce que l'appareil soit placé sur une surface dégagée et éloignée des murs. Les ouïes de ventilation (3) et d'arrivée d'air (11) doivent impérativement être bien dégagées.
	L'amplitude des bruits varie selon la température de l'appareil et la puissance nécessaire pour le faire monter en chauffe ou le refroidir.	Ce phénomène est normal, veillez à ce que les ouïes de ventilation (3) et d'arrivée d'air (11) soient bien dégagées.
L'appareil reste chaud même une fois débranché.	La puissance nécessaire pour la montée en température peut nécessiter une chauffe importante de l'appareil qui met alors plus longtemps à refroidir.	Ce phénomène est normal, veillez à ce que les ouïes de ventilation (3) et d'arrivée d'air (11) soient bien dégagées et ne manipulez votre appareil qu'une fois refroidi.
L'appareil fume lors de l'utilisation.	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation.	Nettoyez-le avec un linge légèrement humide avant de le mettre en fonction. Reportez-vous à la rubrique « Avant la première mise en service » page 15.
	Le récipient ne contient peut-être pas assez d'aliments.	Ne faites jamais chauffer la plaque plancha (6) ou un récipient à vide. Pour éviter une montée en chauffe trop rapide et une cuisson trop forte de vos aliments, évitez de faire chauffer une trop faible quantité d'aliments sans surveillance.

Anomalie	Cause	Solution
Les grillades ne saisissent pas ou la cuisson se fait difficilement.	La température (23) ou l'allure de chauffe (18) choisie n'est pas adaptée à vos aliments.	Ajustez les allures de chauffe (15) en mode Induction (21) et les températures (15) en mode Plancha selon les aliments à traiter. Reportez-vous à la rubrique « Guide de cuisson » pages 28 et 29.
Des étincelles apparaissent lors du branchement et du débranchement de la prise électrique.	Cela est dû à des décharges électriques temporaires.	Ce phénomène est normal. Ne manipulez jamais un appareil électrique avec les mains mouillées.
L'écran LCD (9) affiche les messages suivants : 	Le capteur de température de votre appareil présente une défaillance.	Apportez votre appareil dans le Centre Service Agrée Riviera & Bar le plus proche.
Le sigle  s'affiche sur l'écran LCD (9).	Aucun récipient n'est placé sur le foyer induction (2).	Placez un récipient avec vos aliments au centre du foyer induction (2).
	Le récipient est mal positionné sur le plan de travail céramique.	Positionnez votre récipient bien au centre du plan du travail, sur le foyer induction (2).
	Votre récipient n'est pas compatible induction.	Vérifiez la compatibilité induction de vos récipients et les caractéristiques requises pour fonctionner avec votre appareil. Reportez-vous à la rubrique « Avant la première mise en service » page 15.

guide de cuisson

Afin de maîtriser rapidement votre appareil et de bénéficier au mieux de ses performances, veuillez vous reporter au tableau de correspondance des cuissons pour les modes Plancha (22), Induction (21) et Cuisson mijotée (20).

	Mode	Niveau de sélection	Usages / Aliments conseillés	
	Mode Plancha	Températures de cuisson	90°C	Température recommandée pour le maintien au chaud de la préparation (chauffe lente)
			140°C	Température recommandée pour le réchauffage de la préparation (chauffe moyenne)
			160°C	Température recommandée pour le réchauffage de la préparation (chauffe rapide)
			180°C	Température recommandée pour la cuisson : - de la majorité des légumes et des fruits - des fruits de mer petits et/ou fragiles (types petits calamars ou poulpes) - des fines tranches de viande : 1 à 2 mm d'épaisseur - des œufs - des fromages
			200°C	Température recommandée pour la cuisson : - des légumes en bouquets (types chicorée rouge, brocolis, choux, etc.) - des légumes à peau fine (types poivrons, aubergines, tomates, etc.) - des légumes détaillés en fines tranches (types rondelles de pommes de terre) - des morceaux de viande de 3 mm d'épaisseur - de pâtes spécifiques (types pain plat, pizza, pita, crêpes, galettes, etc.)
			230°C	Température recommandée pour la cuisson : - de la majorité des poissons, crustacés et fruits de mer - de hamburgers - de filets de bœuf jusqu'à 15 mm d'épaisseur - de fettina jusqu'à 1 cm d'épaisseur
			250°C	Température recommandée pour la cuisson : - de viandes épaisses (types steaks jusqu'à 2 cm d'épaisseur) - de côtes de bœuf (type tagliata) - de crustacés (types crevettes, gambas, etc.)

	Mode	Niveau de sélection	Usages / Aliments conseillés	
	Mode Induction	Allures de chauffe	1	Allure recommandée pour le maintien au chaud et le réchauffage des plats.
			2	Allures recommandées pour : - la cuisson des soupes, des bouillons, des flocons d'avoine, etc. - la cuisson des ragouts, daubes, compotées, etc.
			3	
			4	
			5	Allures recommandées pour : - la cuisson saisie (type cuisson au wok) - les fritures - l'ébullition rapide - la cuisson des céréales (types riz, pâtes, etc.)
			6	
			7	

	Mode	Niveau de sélection		Niveau de sélection		Usages / Aliments conseillés
	<p>Mode Cuisson mijotée</p>	<p>Niveau de température</p>	<p>Ajustement automatique</p>	<p>Temps de cuisson</p>	<p>De 1h à 9h50</p>	<p>Cuisson douce et/ou basse température, recommandée pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les bourguignons, blanquettes, daube, etc. - les légumes, viandes et poissons, légumineuses - les concentrés et les confits

Société ARB - Parc d'Activités "Les Découvertes"

8 rue Thomas Edison • CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex - Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
www.riviera-et-bar.fr • info@arb-sas.fr