

notice d'utilisation

Virtuo Cuiseur
qd 285 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 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.



sommaire

DESCRIPTION PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	6
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	7
DOSAGE	7
MISE EN SERVICE	8
FONCTION "RISOTTO"	8
FONCTION "RIZ/VAPEUR"	8
Cuisson du riz et des céréales	8
Cuisson vapeur	10
FONCTION "MIJOTAGE" DOUX OU ELEVE	11
Fonction "SAISIR"	11
Fonction "MIJOTAGE"	11
FONCTION "MAINTIEN AU CHAUD"	11
CONSEILS ET ASTUCES	12
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	12
GUIDE DE DÉPANNAGE	13
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	14
ENVIRONNEMENT	14
GARANTIE	14

description du produit

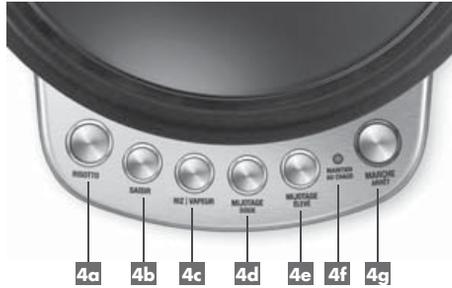


7



8

9



- 1** Couvercle en verre avec poignée
- 2** Cuve amovible antiadhésive
- 3** Corps en inox avec :
 - 3a** Plaque chauffante
 - 3b** Capteur
- 4** Panneau de commande
 - 4a** Bouton et voyant "RISOTTO"
 - 4b** Bouton et voyant "SAISIR"
 - 4c** Bouton et voyant "RIZ/VAPEUR"
 - 4d** Bouton et voyant "MIJOTAGE DOUX"
 - 4e** Bouton et voyant "MIJOTAGE ELEVE"
 - 4f** Voyant "MAINTIEN AU CHAUD"
 - 4g** Bouton et voyant "MARCHE ARRÊT"
- 5** Cordon d'alimentation amovible
- 6** Poignées thermo-isolées
- 7** Panier vapeur inox
- 8** Spatule
- 9** Gobelet doseur



- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'usage de cet appareil est interdit aux enfants de moins de 8 ans.
- 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.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.



- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- 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, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Non utilisé, l'appareil doit impérativement être débranché.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.

- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - A la fin de chaque utilisation
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
 - En cas de non-utilisation prolongée



- Utiliser 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.
- 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.



- **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 sont surveillés.**
 - Ne jamais plonger le corps de l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
 - 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

recommandations de sécurité particulières



- **Le couvercle et la cuve deviennent très chauds lors de l'utilisation de l'appareil et le reste un certain temps après emploi. Veiller à utiliser des maniques (gants adaptés) pour les manipuler.**

- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au-moins de 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
 - Ne jamais faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide, sauf en période de préchauffage.
 - Utiliser cet appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
 - Ne jamais mettre de liquide ou d'aliment dans le corps de l'appareil. Seuls la cuve et le panier vapeur sont destinés à recevoir des ingrédients.
 - Utiliser uniquement la cuve, le panier vapeur et le couvercle fournis avec l'appareil.
 - S'assurer que la cuve et le couvercle soient correctement positionnés avant de faire fonctionner l'appareil.
 - Ne jamais recouvrir l'appareil avec autre chose que son couvercle lorsqu'il fonctionne.
 - Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
 - Manipuler la cuve et le panier vapeur avec la plus grande précaution lorsqu'ils sont remplis d'aliments chauds.
 - Positionner le couvercle de telle manière à ce que l'ouïe d'aération ne soit pas positionnée vers soi. La vapeur qui se dégage peut être très chaude.
 - Toujours raccorder le cordon d'alimentation à l'appareil avant de le brancher sur la prise secteur.
 - Laisser complètement refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le manipuler.
 - En cours d'utilisation, éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil susceptibles de compromettre sa stabilité.
 - Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager la cuve.
 - Ne pas nettoyer et ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.

avant la première mise en service

- Retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces de l'appareil. **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi la feuille d'information commerciale présente sur la face avant du corps inox.
- Lavez l'ensemble des pièces (sauf le corps inox (3) et le panneau de commande (4)) avec de l'eau savonneuse et rincez-les.
- Nettoyez le corps inox (3) et le panneau de commande (4) avec un chiffon doux et humide.

dosage

L'intérieur de la cuve (2) présente des graduations et plusieurs marquages de capacité :

- Pour la cuisson de riz, céréales et risotto, le niveau des ingrédients avant cuisson doit toujours être supérieur à la graduation "2" et inférieur à la graduation "10".
- Pour la cuisson mijotée, le niveau des ingrédients doit toujours être compris entre les graduations "MIN" et "MAX".

Mise en service

- Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Après avoir vérifié l'absence de résidus étrangers et de liquide, mettez la cuve (2) dans le corps inox (3).
- Tournez légèrement la cuve (2) dans les deux sens afin qu'elle soit bien positionnée à l'horizontale et que le contact avec la plaque chauffante (3a) et le capteur (3b) soit assuré.



- Raccordez le cordon d'alimentation (5) au multi-cuiseur et branchez l'appareil.



Remarques importantes

Merci de tenir compte de ces remarques pour toutes les fonctions de cuisson :

- Afin d'éviter tout risque de brûlure dû à l'échappement vapeur, veillez à positionner le couvercle de sorte que l'ouïe d'aération se trouve vers l'arrière.
- De la vapeur s'échappe en ouvrant le couvercle. Veillez à ne pas être placé au-dessus de l'appareil.
- Ne préchauffez pas l'appareil plus de 5 minutes.
- L'appareil devient très chaud lors de son utilisation : manipulez le couvercle uniquement par sa poignée et utilisez des maniques.
- L'ouïe d'aération du couvercle ne doit jamais être obstruée.

Fonction risotto

- Préchauffez le multi-cuiseur en sélectionnant la fonction "SAISIR" (4b) puis en appuyant sur le bouton "MARCHE ARRÊT" (4g). Le voyant s'éclaire en rouge et la chauffe commence.
- Couvrez la cuve avec le couvercle et laissez chauffer pendant 1 à 2 minutes.
- Ajoutez de la matière grasse (huile ou beurre) et faites fondre pendant 1 minute.
- Ajoutez les différents ingrédients émincés devant agrémenter votre risotto (suivant recettes : poulet,

fruit de mer...) et laissez dorer jusqu'à ce qu'ils soient cuits tout en mélangeant de temps en temps.

- Débarrassez et réservez le cas échéant.
- Si nécessaire, rajoutez de la matière grasse et faites revenir les oignons, l'ail... dans la cuve, pendant la durée désirée (environ 5 minutes).
- Rajoutez le riz à risotto. Mélangez tout en continuant la cuisson pendant 2 à 3 minutes.
- Versez le vin (si la recette le nécessite) et cuisez (sans couvercle) jusqu'à total absorption et évaporation.
- Arrêtez la fonction "SAISIR" en appuyant sur le bouton "MARCHE ARRÊT" (4g).
- Ajoutez le bouillon et/ou l'eau et mélangez.
- Couvrez.
- Appuyez sur le bouton "RISOTTO" (4a) puis sur le bouton "MARCHE ARRÊT" (4g). Le voyant s'illumine en rouge et la cuisson commence.
- En fin de cuisson (après 20 à 30 minutes), un bip sonore se fait entendre et l'appareil bascule en mode "MAINTIEN AU CHAUD". Le voyant (4f) s'éclaire.
- Enlevez le couvercle (1) et mélangez à l'aide de la spatule (8).
- Rajoutez le reste des ingrédients, parmesan, crème, herbes, condiments... et mélangez à nouveau.
- Avant de retirer les aliments, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton "MARCHE ARRÊT" (4g) et débranchez le cordon d'alimentation (5) de la prise secteur.



Conseils

- Pour un résultat parfait, mélangez votre risotto après 10 à 15 minutes de cuisson.
- Après la cuisson, laissez reposer le risotto dans la cuve en mode "MAINTIEN AU CHAUD" pendant 5 à 10 minutes. Il en sera d'autant plus moelleux.

Fonction riz/vapeur

Cuisson du riz et des céréales :

Tableau de correspondances du gobelet doseur :

Gobelet	Liquide	Riz/Céréales
1	160 ml	130 g
$\frac{3}{4}$	120 ml	100 g
$\frac{1}{2}$	80 ml	65 g
$\frac{1}{4}$	40 ml	30 g

Tableau indicatif de cuisson riz/céréales :

Type de riz/ céréales	Nbre de gobelets	Nbre de gobelets d'eau	Durée approximative de cuisson	Nbre de personnes
Riz blanc long	2	2	10-12	3-4
Riz blanc long	10	10	25-30	16-20
Riz basmati, thaï, Surinam	4	6	20-25	6-8
Riz à sushi, riz gluant	4	6	20-25	6-8
Riz complet	4	6	20-25	6-8
Quinoa, boulgour	4	6	20-25	6-8

Les quantités d'aliments et les durées de cuisson sont données à titre indicatif et devront être adaptées, si besoin, en rallongeant le temps de cuisson.



Remarques importantes

- La quantité maximum est de 10 gobelets de riz ou céréales soit 1,3 kg de riz cru.
- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du type de riz ou céréales. Reportez-vous aux indications mentionnées sur leurs emballages.
- Lors de la cuisson des céréales de l'écume peut se former et déborder du couvercle. Si cela arrive, continuez la cuisson sans le couvercle.

- Rincez la quantité de riz, ou céréales, désirée sous l'eau froide.
- Versez-la dans la cuve en veillant à ce qu'elle soit bien répartie sur toute la surface de la cuve afin d'assurer une cuisson uniforme.



- Ajoutez la quantité d'eau en fonction du tableau de cuisson ci-dessus.

- Positionnez le couvercle (1).
- Appuyez sur le bouton "RIZ/VAPEUR" (4c) puis sur le bouton "MARCHE ARRÊT" (4g). Le voyant s'allume en rouge et la cuisson commence.
- En fin de cuisson, un bip sonore se fait entendre et l'appareil bascule en mode "MAINTIEN AU CHAUD", le voyant (4f) s'éclaire.
- Enlevez le couvercle (1) et mélangez à l'aide de la spatule (8).
- Remettez le couvercle (1) et laissez reposer le riz ou les céréales pendant 10 à 15 minutes supplémentaires avant de servir. Ceci permet d'absorber l'excédent d'humidité et d'obtenir un riz plus moelleux.
- Avant de retirer les aliments, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton "MARCHE ARRÊT" (4g) et débranchez le cordon d'alimentation (5) de la prise secteur.



Remarques importantes

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau.
- Ne sélectionnez pas une autre fonction lorsqu'un mode de cuisson est lancé.
- Afin d'éviter d'endommager la cuve, n'utilisez que des ustensiles en thermoplastique ou bois.

Cuisson vapeur :

Tableau indicatif de cuisson vapeur :

Ingrédients	Quantités	Recommandations de préparation	Gobelet d'eau	Temps de cuisson
Artichauts	2 moyens	Enlever les feuilles, conserver les coeurs	180 ml	20-25 min
Asperges	1 botte 500 g	Epluchées et coupées en tronçons	100 ml	12-14 min
Haricots verts	250 g	Equeutés, entiers	120 ml	15-20 min
Brocolis / Choux-fleurs	500 g	Coupé en sommités	120 ml	15-20 min
Carottes	500 g	Emincées	180 ml	20-25 min
Maïs	2 épis	Entiers	150 ml	17-22 min
Pommes de terre	600 g	Emincées ou coupées en dés	240 ml	25-30
Courgettes	400 g	Emincées	100 ml	12-14 min
Poissons	500 g	En filet ou darne	120 ml	15-20 min
Noix de St Jacques	500 g	Fraîches	100 ml	Jusqu'à ce qu'elles soient opaques
Coquillages (moules /palourdes)	500 g	Lavées	120 ml	Jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes
Crevettes	400 g	Décortiquées, fraîches	100 ml	12-14 min
Escalopes de poulet, veau	500 g	Pas trop épaisses	150 ml	17-22 min
Pilons de dinde, poulet	500 g	Pas trop gras	180 ml	20-25 min
Raviolis chinois	300 g	Frais	120 ml	15-20 min

Les quantités d'aliments et les durées de cuisson sont données à titre indicatif et devront être adaptées, si besoin, en rallongeant le temps de cuisson.

- Versez la quantité d'eau nécessaire dans la cuve (maximum 6 gobelets).
- Placez le, ou les aliments, dans le panier vapeur inox (7).
- Déposez le panier vapeur (7) à l'intérieur de la cuve (2).
- Mettez le couvercle (1).
- Appuyez sur le bouton "RIZ/VAPEUR" (4c) puis sur le bouton "MARCHE/ARRÊT" (4g). Le voyant s'éclaire en rouge et la cuisson commence.
- En fin de cuisson, l'appareil émet un bip sonore et bascule automatiquement en mode "MAINTIEN AU CHAUD".
- Avant de retirer les aliments, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton "MARCHE ARRÊT" (4g) et débranchez le cordon d'alimentation (5) de la prise secteur.



Remarques

- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille et de la variété des aliments. Il faut ajuster la quantité d'eau en conséquence.
- Pour une cuisson homogène, utilisez des ingrédients de tailles similaires et ne les superposez pas dans le panier vapeur.
- Si la cuisson s'arrête avant que les aliments ne soient cuits, ajoutez de l'eau froide dans la cuve et relancez la cuisson.

Fonction mijotage doux ou élevé

La cuisson mijotée permet une cuisson lente à basse température. Elle est idéale pour :

- Préparer des repas savoureux et sains en un tour de main, sans passer beaucoup de temps en cuisine.
- Rendre les aliments plus tendres et plus savoureux, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.

Adoptez ce mode de cuisson... En un minimum d'efforts, vous obtiendrez un maximum de saveurs !

Fonction "SAISIR" :

Selon vos recettes et vos goûts, les fonctions "MIJOTAGE DOUX" ou "MIJOTAGE ELEVE" peuvent être précédées de la fonction "SAISIR". Celle-ci permet à vos ingrédients de dorer et de rendre vos viandes plus savoureuses et tendres.

- Sélectionnez la fonction "SAISIR" (4b) puis appuyez sur le bouton "MARCHÉ ARRÊT"(4g). Le voyant s'éclaire en rouge et la chauffe commence.
- Couvrez la cuve avec le couvercle et laissez pré-chauffer pendant 2 à 3 minutes.
- Ajoutez de la matière grasse (huile ou beurre) et faites fondre pendant 1 minute.
- Ajoutez les différents ingrédients (oignons, viande, champignons...) et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés tout en mélangeant de temps en temps.

Fonction "MIJOTAGE DOUX" ou "MIJOTAGE ELEVE" :

- Placez tous les ingrédients dans la cuve en veillant que le liquide soit compris entre les graduations "MIN" et "MAX".
- Mélangez avec soin et positionnez le couvercle (1).
- Appuyez sur le bouton "MIJOTAGE DOUX" ou "MIJOTAGE ELEVE" en fonction de la recette et/ou du temps de cuisson désiré. Le voyant s'éclaire en rouge.
- En fin de cuisson, l'appareil émet un bip sonore et bascule automatiquement en mode "MAINTIEN AU CHAUD".
- Avant de vous servir et de retirer les aliments de la cuve, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton "MARCHÉ ARRÊT" (4g) et débranchez le cordon d'alimentation (5) de la prise secteur.



Conseils

- "MIJOTAGE DOUX" : permet une cuisson progressive des aliments à basse température pendant un temps assez long (6-7 heures) afin que les ingrédients restent tendres et savoureux. Ce mode de cuisson est idéal pour les viandes.
- "MIJOTAGE ELEVE" : permet une cuisson accélérée des aliments à une température un peu plus élevée. Le temps de cuisson varie entre 3 et 4 heures. Ce mode de cuisson est idéal pour les plats en sauce ou les légumes. Les arômes pénètrent dans la chair, les saveurs sont conservées.
- Evitez de soulever le couvercle pendant la cuisson car ceci rallongerait la durée en conséquence.

Fonction maintien au chaud

- C'est une fonction automatique que l'on ne peut pas sélectionner. L'appareil bascule automatiquement en maintien au chaud après les fonctions :
 - RIZ/VAPEUR et MIJOTAGE pour une durée de 5 heures
 - RISOTTO pour une durée de 30 minutes
- Si vous ne désirez pas utiliser cette fonction, ou pour l'interrompre à tout moment, appuyez sur la touche "MARCHÉ ARRÊT" (4g) à la fin de la cuisson.

Risotto :

- Utilisez du riz spécial Risotto de type Arborio ou Carnaroli. C'est un riz à petits grains ronds perlés.
- Pour obtenir un risotto parfaitement moelleux, laissez le reposer 5 à 10 minutes en fin de cuisson, dans la cuve en mode "MAINTIEN AU CHAUD".

Riz :

- Lavez soigneusement le riz plusieurs fois dans de l'eau avant de le cuire et veillez à l'égoutter correctement.
- Le riz gluant, basmati ou thaï doit être trempé 20 minutes dans de l'eau froide avant cuisson.
- Pour donner plus de saveur à votre riz, rajoutez un bouillon de volaille, ou de légumes, à l'eau de cuisson ou tout simplement des épices.
- En fin de cuisson, laissez reposer le riz une dizaine de minutes en maintien au chaud afin que l'excédent d'humidité soit absorbé.
- Il est déconseillé de cuire le riz dans du lait car la préparation attacherait au fond de la cuve.

Cuisson vapeur :

- Pour donner plus de goût à vos poissons ou viandes, marinez-les au préalable dans du citron ou des herbes.
- Pour une cuisson homogène, utilisez des aliments de tailles identiques et évitez de les superposer dans le panier vapeur.
- Le poisson est cuit lorsqu'il a une couleur opaque.
- Enlevez l'excédent de graisse avant de mettre vos aliments à cuire.
- Si vous désirez que vos viandes aient une apparence dorée, utilisez le mode "SAISIR" avant le mode "VAPEUR".

Cuisson mijotée :

- N'utilisez pas d'aliments surgelés.
- Découpez chaque type d'ingrédient en morceaux de tailles identiques (max. 1,5 cm pour la viande) afin d'en assurer une cuisson homogène.
- Pour éliminer les excès de graisse et faire dorer votre viande, utilisez la fonction "SAISIR" avant la fonction "MIJOTAGE".
- Pour lier les sauces, ajoutez un peu de crème ou de fécule de maïs en fin de cuisson.

- Votre appareil est équipé d'une protection contre toute surchauffe.
- Ainsi, lorsque l'appareil est en surchauffe, il bascule soit en mode "MAINTIEN AU CHAUD", soit il s'arrête automatiquement.
- Pour redémarrer la cuisson, appuyez simplement sur le bouton du mode de cuisson désiré (4a ou 4b ou 4c ou 4d ou 4e) puis sur le bouton "MARCHE ARRÊT" (4g).

nettoyage
et entretien

- Débranchez le cordon d'alimentation (5) de la prise secteur puis de l'appareil.
- Laissez entièrement refroidir le multi-cuiseur.
- Lavez l'ensemble des pièces (sauf le corps inox (3) et le panneau de commande (4)) avec de l'eau savonneuse et rincez-les.
- Nettoyez le corps inox (3) et le panneau de commande (4) avec un chiffon doux et légèrement humide.
- Veillez à bien sécher toutes les pièces du multi-cuiseur avant de les réassembler et de ranger votre appareil.

**Remarque**

Si des aliments restent collés au fond de la cuve ou sur les parois, remplissez la cuve d'eau chaude savonneuse et laissez reposer une dizaine de minutes.

**Remarques importantes**

- N'utilisez jamais d'éponge ou de produits abrasifs.
- Nous vous conseillons de ne pas mettre les éléments du multi-cuiseur au lave-vaisselle au risque de les endommager.

anomalie	solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché au multi-cuiseur.
	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché à la prise secteur.
L'appareil s'éteint brusquement en cours de cuisson.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est toujours correctement branché.
	L'appareil est en surchauffe. Vérifiez qu'il y a encore du liquide puis resélectionnez la fonction désirée et appuyez sur le bouton "MARCHE ARRÊT".
L'appareil bascule en mode "MAINTIEN AU CHAUD" avant la fin de la cuisson.	L'appareil est en surchauffe. Vérifiez qu'il y a encore du liquide puis resélectionnez la fonction désirée et appuyez sur le bouton "MARCHE ARRÊT".
La préparation déborde.	La quantité maximale d'ingrédients a été dépassée. Sortez quelques aliments pour ne pas dépasser la graduation maximale.
	Cela peut arriver lors de la cuisson des céréales. Enlevez le couvercle et poursuivez la cuisson.
La préparation n'est pas cuite.	Le temps de cuisson est trop court. Rajoutez du liquide si nécessaire et relancez la cuisson.
	Il n'y a pas assez de liquide. Rajoutez du liquide et relancez la cuisson.
	Le couvercle a trop souvent été soulevé. Rallongez le temps de cuisson.
L'appareil ne refroidit pas en fin de cuisson.	L'appareil est encore en mode "MAINTIEN AU CHAUD". Appuyez sur le bouton "MARCHE/ARRÊT" et débranchez le cordon d'alimentation

caractéristiques techniques

Puissance :	640-760 W
Tension d'utilisation :	220-240 V ~ 50 Hz
Poids :	3 kg
Dimensions :	L 315 x H 260 x P 290 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.CONSIGNESDETRI.FR

garantie

La garantie ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

La garantie ne couvre pas l'usure normale du couvercle et de sa poignée, de la cuve anti-adhésive, du panier vapeur inox, de la spatule et du gobelet doseur.

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.

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).

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 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr