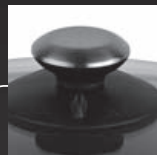


# notice d'utilisation

Wok électrique  
QC 136 a



**riviera&bar**  
objets d'art culinaire

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

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

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

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

## sommaire

|   |    |
|---|----|
| Description du produit                    | 3  |
| Recommandations de sécurité générales     | 4  |
| Recommandations de sécurité particulières | 6  |
| Avant la première mise en service         | 7  |
| Mise en service                           | 7  |
| Cuisson                                   | 8  |
| Trucs et astuces                          | 8  |
| En fin de cuisson                         | 8  |
| Nettoyage et entretien                    | 8  |
| Caractéristiques techniques               | 10 |
| Environnement                             | 10 |
| Accessoires                               | 10 |
| Garantie                                  | 10 |

## description du produit



- 1** Poignée du couvercle thermo-isolée
- 2** Disque d'échappement vapeur
- 3** Couvercle en verre
- 4** Anses de la cuve thermo-isolées
- 5** Cuve massive avec revêtement anti-adhésif
- 6** Voyant de température

- 7** Bouton thermostat
- 8** Loquet d'extraction du thermostat
- 9** Socle en inox
- 10** Disque de verrouillage de la cuve
- 11** Grille inox pour cuisson vapeur
- 12** Spatule thermoplastique



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état. S'il est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - Immédiatement après utilisation
  - Avant tout nettoyage
  - En cas de mauvais fonctionnement.



- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- 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 l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.



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



- L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Le manipuler exclusivement par les anses thermo-isolées.
- Prendre garde aux éventuelles projections de graisse.

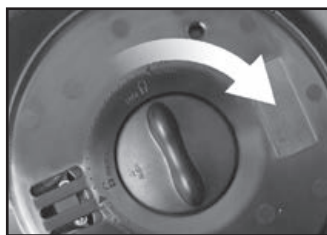
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au-moins de 10 cm des murs. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Protéger les tables en verre : un choc thermique ou mécanique peut provoquer la destruction du plateau et risque d'entraîner la chute de l'appareil en chauffe sur les convives.
- Eviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique (ou autres matériaux sensibles à la chaleur) entrer en contact avec la cuve durant la cuisson.
- Ne jamais asperger ni immerger la cuve lorsqu'elle est chaude.
- Ne jamais verser d'eau sur la graisse contenue dans la cuve. Celle-ci peut s'enflammer à des températures élevées.
- Ne jamais immerger le socle thermoplastique, ni le bouton thermostat dans quelque liquide que ce soit.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.
- Ne pas faire fonctionner à vide.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Toujours mettre le bouton du thermostat sur 0 avant débrancher le cordon d'alimentation.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.

## avant la première mise en service

- Veillez à ôter les éventuels feuillets d'information, supports de protection et tous les éléments d'emballage (sachets plastique, cales carton ou polystyrène...).
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Lavez le couvercle (3) et la cuve (5) à l'eau chaude avec du détergent liquide et une éponge. Essuyez ensuite avec un chiffon doux et légèrement humide. Reportez-vous à la rubrique "Nettoyage et entretien".
- Assurez-vous que toutes les pièces soient parfaitement sèches avant de vous servir de l'appareil.

## mise en service

- Placez le disque de verrouillage (10) se trouvant sous la cuve en position ouverte "UNLOCK".
- Retournez la cuve (5), posez le socle (9) sur la cuve, enfoncez le disque de verrouillage (10) et tournez-le en position fermée "LOCK".



### Remarques importantes

- Ne faites jamais fonctionner le wok sans que la cuve (5) soit correctement verrouillée sur le socle (9).
  - Assurez-vous toujours que la cuve (5) soit bien positionnée sur le socle (9) avant de tourner le disque de verrouillage en position fermée "LOCK".
- Branchez le bouton thermostat (7) dans la fiche prévue à cet effet sur le côté du wok.



### Remarque importante

Avant de brancher le bouton thermostat (7), assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau dans la fiche. Pour cela, essuyez-la fiche avec un chiffon doux.

- Branchez le cordon d'alimentation.



### A NOTER

.....  
Branchez toujours le bouton thermostat (7) avant le cordon d'alimentation.



### Remarque importante

Le wok doit toujours être utilisé avec le bouton thermostat (7) fourni. N'utilisez pas d'autre bouton de réglage de température.

## cuisson

1. Préchauffez le wok pendant 5 minutes environ en tournant le bouton thermostat (7) sur la position "MAX". Le voyant de température (6) s'éclaire.
2. Lorsque la température est atteinte, le voyant de température (6) s'éteint. Votre appareil est prêt pour la cuisson.
3. Procédez à la cuisson en amenant le thermostat (7) sur la position choisie.



### A NOTER

- Le voyant de température (6) s'allume et s'éteint plusieurs fois au cours du processus de cuisson. Ceci indique qu'une température correcte est maintenue.
- Pour de plus amples informations sur les techniques de cuisson, reportez-vous à la rubrique "Conseils et astuces" ainsi qu'aux recettes fournies.

## trucs et astuces

- Attendez que le wok soit chaud avant d'y mettre de l'huile ou des aliments. Vous préservez ainsi le goût des aliments et leur cuisson.
- La cuve (5) est équipée d'un revêtement anti-adhésif. Utilisez de préférence la spatule thermoplastique (12) fournie afin de préserver les qualités anti-adhésives de la cuve.
- Ne laissez pas la spatule thermoplastique (12) en contact prolongé avec la cuve lors de la cuisson.
- La grille inox (11) permet de cuire vos aliments à la vapeur et de varier les plaisirs de cuisson.
- Le couvercle en verre (3) est équipé d'un disque d'échappement vapeur (2) qui permet de laisser s'échapper, ou non, la vapeur du couvercle selon les besoins de la cuisson.

## en fin de cuisson

- Arrêtez complètement la chauffe en tournant jusqu'en butée le bouton thermostat (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.



### Remarque importante

C'est la solution d'extinction de l'appareil la plus sûre.

- Attendez le refroidissement total du wok avant de retirer le bouton thermostat (7) à l'aide du loquet d'extraction (8).

## nettoyage et entretien

Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil débranché et complètement refroidi.

1. Débranchez le cordon d'alimentation.
2. Retirez le bouton thermostat (7) en exerçant une pression sur le loquet d'extraction (8).



3. Retournez l'appareil et placez le disque de verrouillage (10) sur la position ouverte "UNLOCK".





4. Retirez la cuve (5) du socle (9).



5. Nettoyez toujours la cuve (5) après chaque usage pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits. Essuyez-la avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments.



### A NOTER

- Pour nettoyer des résidus importants, faites couler de l'eau tiède mélangée à du produit vaisselle et nettoyez les articles avec une brosse en nylon.
- La cuve (5) est recouverte d'une couche anti-adhésive. N'utilisez pas d'agents abrasifs sous peine d'endommager le revêtement.

6. Utilisez un chiffon doux pour nettoyer le bouton thermostat (7).



### A NOTER

La cuve (5), le couvercle en verre (3), la grille inox (11) et la spatule (12) sont compatibles lave vaisselle.



### Remarques importantes

- Ne posez pas le couvercle (3) chaud sur une surface froide et ne le passez pas sous l'eau froide. Le contact du froid pourrait le briser.
- N'immergez jamais le bouton thermostat (7) ni le cordon d'alimentation dans quelque liquide que ce soit.

## caractéristiques techniques

|                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| Capacité :              | 6 litres (jusqu'à 8 personnes) |
| Puissance :             | 2200 - 2400 W                  |
| Tension d'utilisation : | 230-240 V ~ 50 Hz              |
| Poids :                 | 5,7 kg                         |
| Dimensions :            | L 480 x H 250 x P 375 mm       |

## environnement

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



CONSIGNES POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

## accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site [www.accessoires-electromenager.fr](http://www.accessoires-electromenager.fr). Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera&Bar entraîne l'annulation de la garantie.

## garantie

La garantie générale de l'appareil est définie sur le bulletin de garantie ci-joint. Elle est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :

- les pièces d'usure.
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que le couvercle, la spatule, la grille inox, le bloc thermostat.
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Service Agréés de la marque.

Pour tout renseignement, contacter le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visiter le site internet [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).

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

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

**RAPPEL** : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.





riviera&bar  
objets d'art culinaire



Document et visuels non contractuels. Copyrights réservés sous réserve d'être modifiés sans préavis. Juillet 2014 - V2

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 - Fax : 03 88 33 08 51  
[www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr) • [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr)