

# notice d'utilisation

Wok  
QC 127 a



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.

### description du produit



- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Poignée du couvercle thermo-isolée | <b>8</b> Bouton thermostat                 |
| <b>2</b> Disque d'échappement vapeur        | <b>9</b> Loquet d'extraction du thermostat |
| <b>3</b> Couvercle en verre                 | <b>10</b> Socle thermoplastique            |
| <b>4</b> Anses de la cuve thermo-isolées    | <b>11</b> Spatule thermoplastique          |
| <b>5</b> Cuve avec revêtement Quantanium™   | <b>12</b> Repose-ustensiles escamotable    |
| <b>6</b> Loquet de verrouillage de la cuve  | <b>13</b> Grille inox pour cuisson vapeur  |
| <b>7</b> Voyant température                 |  |

## les "plus" riviera & bar

- Le système exclusif de diffusion uniforme de la chaleur assure une cuisson rapide et performante.
- Le revêtement Quantanium™ anti-adhésif, pour une cuisson saine.
- Produit entièrement démontable et accessoires compatibles lave-vaisselle pour un entretien et un nettoyage facilités.
- Cuisson vapeur et grille inox pour varier les techniques de cuisson et les plaisirs.
- Thermostat réglable 15 positions et puissance élevée (2400 W) pour permettre tous les types de cuisson.
- Un livret de collection et un livret de 43 recettes spécialement adaptées au wok, pour vous donner des idées et vous assurer une cuisson réussie.

## 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 particulières

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- 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.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- 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.
- 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.
- Veiller, en particulier pour éviter qu'il ne bascule, à ne pas mettre l'appareil au bord de la table.
- 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.
- Prendre garde aux éventuelles projections de graisse.

- Ne jamais déplacer l'appareil quand celui-ci est en fonction.
- L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Utiliser les anses thermo-isolées pour soulever la cuve.
- Veiller à utiliser des maniques (gants adaptés) pour manipuler l'appareil.
- Eviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Faire en sorte que le câble d'alimentation et l'éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter de faire basculer l'appareil.
- 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 qui peut s'enflammer à des températures élevées.
- Ne jamais immerger le socle thermoplastique (10) et le bouton thermostat (8) dans quelque liquide que ce soit.
- Laisser refroidir la cuve avant de la nettoyer et de la ranger.
- Ne pas ranger l'appareil quand il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.

## recommandations de sécurité générales

- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Le ranger hors de leur portée. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement au courant de la manière de l'utiliser.
- 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.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique 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.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation ne touche des surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.

- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- 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 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)*

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

## 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...).
- Lavez la cuve et le couvercle du wok 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".

## mise en service

- Placez le loquet de verrouillage de la cuve (6) en position loquet ouvert "☞".
- Installez la cuve (5) dans le socle thermoplastique (10) et placez le loquet de verrouillage de la cuve (6) en position loquet fermé "☛".

**Important :**

- Ne faites jamais fonctionner le wok sans la cuve.
- Assurez vous toujours que la cuve soit bien positionnée dans le socle thermoplastique avant de placer le loquet de verrouillage en position fermé.



- Branchez le bouton thermostat (8) dans la fiche prévue à cet effet sur le côté du wok.

**Important :** Avant de brancher le bouton thermostat assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau dans la fiche.

Pour cela, essuyez la fiche avec un chiffon doux.

- Branchez ensuite le cordon d'alimentation.

**Remarque :** Brancher toujours le bouton thermostat (8) avant le cordon d'alimentation.

**Important :** Le wok doit toujours être utilisé avec le bouton thermostat fourni. Ne pas utiliser d'autre bouton de réglage de température.

## cuisson

- Préchauffez le wok durant 10 minutes environ. Pour cela, tournez le bouton thermostat (8) sur "MAX". Le voyant de température (7) s'éclaire.
- Lorsque la température est atteinte, le voyant de température (7) s'éteint. Votre appareil est prêt pour la cuisson.
- Procédez à la cuisson en amenant le thermostat sur la position choisie.

**Remarque :** Le voyant de température (7) 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, vous pouvez vous référer à la rubrique suivante "Conseils et astuces" ainsi qu'aux livre et livret de recettes fournis.

## conseils et astuces de cuisson

- Pour un meilleur résultat, avant de commencer la cuisson, préchauffez le wok durant 10 minutes sur "MAX". Le voyant de température (7) s'éclaire. Lorsque la température est atteinte, le voyant de température (7) s'éteint. Placez alors le bouton thermostat (8) sur la position souhaitée. Attendez que le voyant s'éteigne et s'allume à nouveau pour commencer la cuisson.
- **Important :** Attendez que le wok soit chaud avant d'y mettre de l'huile ou des aliments. Vous préserverez ainsi le goût des aliments et leur cuisson.
- La cuve (5) est munie d'un revêtement en Quantanium™ anti-adhésif. Utilisez de préférence la spatule thermoplastique (11) fournie afin de préserver les qualités anti-adhésives de la cuve.
- Ne laissez pas la spatule thermoplastique (11) en contact prolongé avec la cuve lors de la cuisson.
- Pratique, le repose-ustensiles escamotable (12) vous permet, en cours de cuisson, de poser la spatule thermoplastique et de garder intact votre plan de travail.



- La grille inox (13) vous permet de cuire vos aliments à la vapeur, et de varier les plaisirs de cuisson.
- Le couvercle en verre (3) est muni d'un disque d'échappement vapeur (2) qui vous permet de laisser ou non sortir la vapeur du couvercle, selon les besoins de la cuisson.

## Fin de cuisson

- Une fois la cuisson terminée, amenez le bouton thermostat (8) sur la position "0".
- Débranchez le cordon d'alimentation.
- Attendez le refroidissement total du wok avant de débrancher le bouton thermostat (8) à l'aide du loquet d'extraction du thermostat (9).

## nettoyage et entretien

- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil débranché et refroidi.
- Débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le bouton thermostat (8) en exerçant une pression sur le loquet d'extraction (9). Placez le loquet de verrouillage de la cuve (6) sur loquet ouvert "☰" et retirez la cuve du socle.



- Nettoyez toujours la cuve après chaque usage pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits.  
**Remarque :** La cuve est recouverte d'une couche anti-adhésive. N'utilisez pas d'agents abrasifs sous peine d'endommager le revêtement.

- Essuyez la cuve avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments.
- Pour des résidus importants faites couler de l'eau tiède mélangée à du produit vaisselle et nettoyez les articles avec une brosse en nylon.
- Le repose-ustensiles (12) est escamotable. Vous pouvez le retirer par une pression sur l'embout prévu à cet effet et le laver ensuite.

**Remarque :** La cuve, le couvercle en verre et le repose-ustensiles escamotable sont compatibles lave-vaisselle.

**Important :** Ne posez pas le couvercle chaud sur une surface froide et ne le passez pas sous l'eau froide. Le contact du froid pourrait le briser.

**Important :** N'immergez jamais le bouton thermostat (8) ni le cordon d'alimentation dans quelque liquide que ce soit. Utilisez un chiffon doux pour nettoyer le bouton thermostat.

## caractéristiques techniques

Puissance :	2200-2400 W
Tension d'utilisation :	230-240 V ~ 50 Hz
Poids :	7,4 kg
Dimensions :	L 495 x H 265 x P 385 mm
Accessoires :	Spatule, Grille inox

## nota

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de 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.



riviera&bar  
objets d'art culinaire



riviera&bar  
objets d'art culinaire

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