

Retrouvez la liste complète des
Centres Services Agréés Riviera & Bar sur
www.riviera-et-bar.fr



studio
by riviera&bar

Service Consommateurs : Tél. 03 88 18 66 18
Société ARB • Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison • CS 51 079 • 67452 MUNDOLSHEIM CEDEX
Adresse Internet : www.astoria.tm.fr • E-mail : info@arb-sas.fr

Document et visuels non contractuels. Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis - Décembre 2012 - V1

studio
by riviera&bar

Cuiseur vapeur
QD 220 A / QD 221 A



Instructions d'utilisation

Avec sa gamme **STUDIO by Riviera & Bar**, Riviera & Bar a mis tout son savoir-faire dans le développement de produits malins, sans compromis sur la qualité.

Un design soigné, une compacité parfaitement adaptée à l'esprit contemporain :

STUDIO by Riviera & Bar, c'est la simplicité alliée à l'efficacité.

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.



Descriptif produit

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 Couverture | 7 Sélecteur de durée de cuisson |
| 2 Plateaux réversibles | 8 Paniers emboîtables |
| 3 Cache | 9 Touche "Maintien au chaud" |
| 4 Dispositif de remplissage du réservoir | 10 Touche "Programme" |
| 5 Indicateur du niveau d'eau | 11 Touche "Marche/Arrêt" |
| 6 Ecran LCD (cf page 8) | 12 Base électrique avec réservoir |
| | 13 Panier à œuf/riz |

Recommandations de sécurité générales



- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de cette notice d'utilisation.
- 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 la base de l'appareil 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 contrôlé 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, les paniers et les plateaux deviennent très chauds lors de l'utilisation de l'appareil et le reste un certain temps après emploi. Veillez 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 séparée.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Utiliser cet appareil pour un usage exclusivement alimentaire.
- Utiliser uniquement les paniers, les plateaux et le couvercle fournis avec l'appareil.
- S'assurer que tous les éléments soient correctement emboîtés 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 les paniers et plateaux avec la plus grande précaution lorsqu'ils sont remplis d'aliments chauds.
- 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 pas nettoyer et ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.

Avant la mise en service

- 1) Avant la première utilisation, 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.**
- 2) Essayez la base avec un chiffon doux et humide.
- 3) Lavez le reste des accessoires sous l'eau savonneuse et séchez-les correctement.

Mise en service

- 1) Placez la base sur une surface plane, sèche et non glissante.
- 2) Remplissez le réservoir en respectant les quantités "MIN" et "MAX".



Remarques importantes

- > Ne mettez jamais l'appareil en service sans eau.
- > N'ajoutez jamais d'additif dans l'eau.

- 3) Couvrez avec le cache.



- 4) Posez le premier plateau et panier puis mettez les aliments. Renouvelez l'opération si nécessaire.

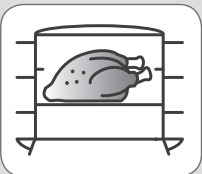


A noter

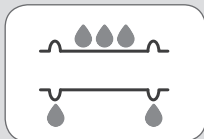
- > Si vous utilisez plusieurs plateaux et paniers, veillez à respecter l'ordre de ces derniers suivant leur marquage.

A noter

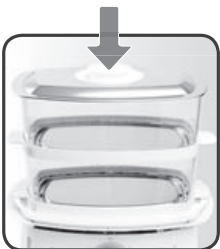
> Pour la cuisson de pièces importantes retirez certains plateaux.



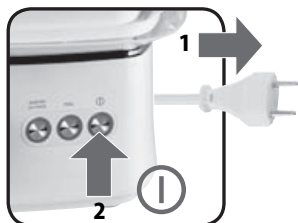
> Les plateaux sont réversibles : un côté pour cuire dans le jus de cuisson et l'autre pour cuire sans jus.



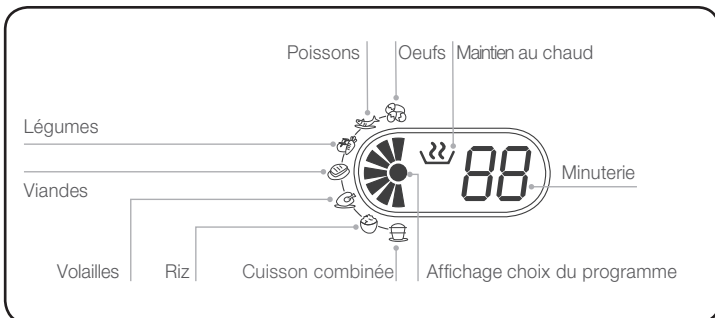
5) Couvrez avec le couvercle.



6) Branchez l'appareil et appuyez sur la touche "Marche/Arrêt".



Choisissez votre programme de cuisson :



7) Appuyez une ou plusieurs fois sur le touche "Programme" jusqu'à ce que la flèche se trouve en face du programme désiré.



8) Modifiez éventuellement la durée de cuisson en tournant le sélecteur de durée de cuisson.



9) Validez en appuyant sur le sélecteur de durée de cuisson.



A noter

> Sélectionnez le programme "Cuisson combinée" si vous désirez préparer différents types d'aliments simultanément.

> Si vous ne désirez pas utiliser un des programmes prédéfinis, sélectionnez simplement une durée de cuisson en tournant le sélecteur jusqu'à l'affichage de la durée désirée puis validez par une simple pression sur ce même bouton.



10) En fin de cuisson, un bip sonore retentit et l'appareil passe en mode maintien au chaud. La durée de ce dernier dépend uniquement du volume d'eau restant dans le réservoir.



12) Enlevez le couvercle et retirez les aliments.



14) Videz l'eau résiduelle se trouvant dans le réservoir.



11) Arrêtez l'appareil.



13) Débranchez le cordon d'alimentation et laissez refroidir l'appareil.



Remarques

> Si l'eau venait à manquer dans le réservoir, un bip sonore retentit et la cuisson s'arrête momentanément. Versez de l'eau par le dispositif de remplissage et la cuisson reprendra immédiatement. Si vous ne remplissez pas le réservoir l'appareil s'éteindra automatiquement au bout de quelques minutes.

> Vous pouvez interrompre à tout moment le programme de cuisson en appuyant sur la touche "Marche/Arrêt".

> Si vous avez arrêté prématurément la cuisson, vous pouvez enclencher le mode "Maintien au chaud" en appuyant sur la touche concernée.





Tableau indicatif des temps de cuisson

	Légumes	Quantités	Durée de cuisson
	Haricots verts	250 g	12-15
	Brocoli coupé	500 g	18-20
	Chou-fleur	500 g	20-25
	Asperges	1 kg	15-20
	Pommes de terre entières (petites)	500 g	20-30
	Chou coupé	500 g	15-20
	Epis de maïs	3-4	18-20
	Poivrons coupés	500 g	15-20
	Champignons entiers	500 g	8-10
	Choux de Bruxelles	500 g	20-25
	Carottes coupées	500 g	20-22
	Pois	500 g	15-20
	Epinards	250 g	10-15
	Courgettes	500 g	15-18
	Légumes surgelés	300 g	20-40

	Fruits	Quantités	Durée de cuisson
	Pommes en quartiers	3	5-10
	Poires coupées en deux	3-4	5-10
	Prunes	300 g	5-8
	Bananes emballées dans feuille d'aluminium	3-4	5-6

	Viande	Quantités	Durée de cuisson
	Poulet en morceaux	500 g	25-35
	Côtelettes	500 g	35-40
	Viande bouillie	500 g	90-120
	Jambon roulé	750 g	55-65
	Saucisses	500 g	15-20

	Poissons / crustacés	Quantités	Durée de cuisson
	Darnes de saumon	500 g	18-20
	Homard découpé	500 g	18-20
	Scampis non décortiqués	500 g	12-15
	Crevettes non décortiquées	500 g	8-12
	Crabes	500 g	10-20
	Poisson entier (frais ou décongelé)	250 - 500 g	15-20
	Filets de poisson (frais, décongelé)	500 g	12-15
	Moules	500 g	5-10
	Huîtres en coquille	10	15-25

	Divers	Eau à mettre dans le panier	Quantités	Durée de cuisson
	Oeufs		1-9	10-20
	Couscous	150 ml	100 g	25
	Pâtes	800 ml	400 g	10-20
	Riz long	150 ml	100 g	25
		300 ml	200 g	30
		400 ml	300 g	35
	Riz complet	150 ml	100 g	40
		300 ml	200 g	45
		400 ml	300 g	50

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.

A noter

- > Si vous utilisez le panier à riz pour la cuisson d'œufs ou de céréales, couvrez les aliments d'eau. Vous pouvez aussi y ajouter des épices...
- > Vous pouvez utiliser le panier à riz pour y faire cuire des poissons entiers et filets de poisson, ceci évitera qu'ils n'accrochent sur les plateaux.
- > Avant de cuire les saucisses, piquez-les avec une fourchette.
- > Les coquillages (moules...) devront être cuits jusqu'à ouverture des coquilles.
- > Si vous voulez utiliser des produits surgelés, décongelez les viandes et crustacés. Les fruits et légumes pourront être utilisés sans décongélation préalable.
- > Si vous utilisez la cuisson combinée, veillez à mettre les aliments nécessitant le moins de cuisson dans le panier le plus élevé.

Nettoyage et détartrage

1) Nettoyez l'ensemble des accessoires à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle et séchez-les correctement.

2) Essuyez la base avec une éponge humide, sans utiliser de produits abrasifs.



A noter

- > Ne passez jamais la base sous l'eau et ne l'immergez pas.

□ Après 7 à 10 utilisations et en fonction de la dureté de votre eau nous vous conseillons de détartrez votre appareil.

- 1) Remplissez le réservoir d'eau avec 1/3 de vinaigre blanc et 2/3 d'eau chaude.
- 2) Laissez reposer jusqu'à dissolution du calcaire.



- 3) Videz la solution et rincez à plusieurs reprises.



Caractéristiques techniques

Puissance : 2000 W

Tension d'utilisation :
220-240 V ~ 50/60 Hz

Poids : 3,2 kg

Dimensions :
L 345 x H 450 x P 255 mm

Environnement

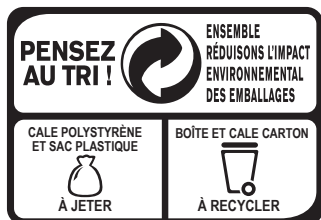


Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.

Accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site : www.accessoires-electromenager.fr

Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera-et-Bar entraîne l'annulation de la garantie.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

Garantie

La garantie générale de l'appareil est de 1 an et ne couvre qu'une utilisation domestique.

Sont exclus de la garantie :

Les pièces d'usure.

Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, tels que le couvercle, les paniers, les plateaux, le panier à riz.

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.

Toute intervention doit être faite dans un des Centres Service Agréés de la marque.

Pour tout renseignement, visitez le site internet www.riviera-et-bar.fr.

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

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

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 3 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

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

Lieu de juridiction : Strasbourg

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

