

notice d'utilisation

Multicuseur Maestro
qmc 560



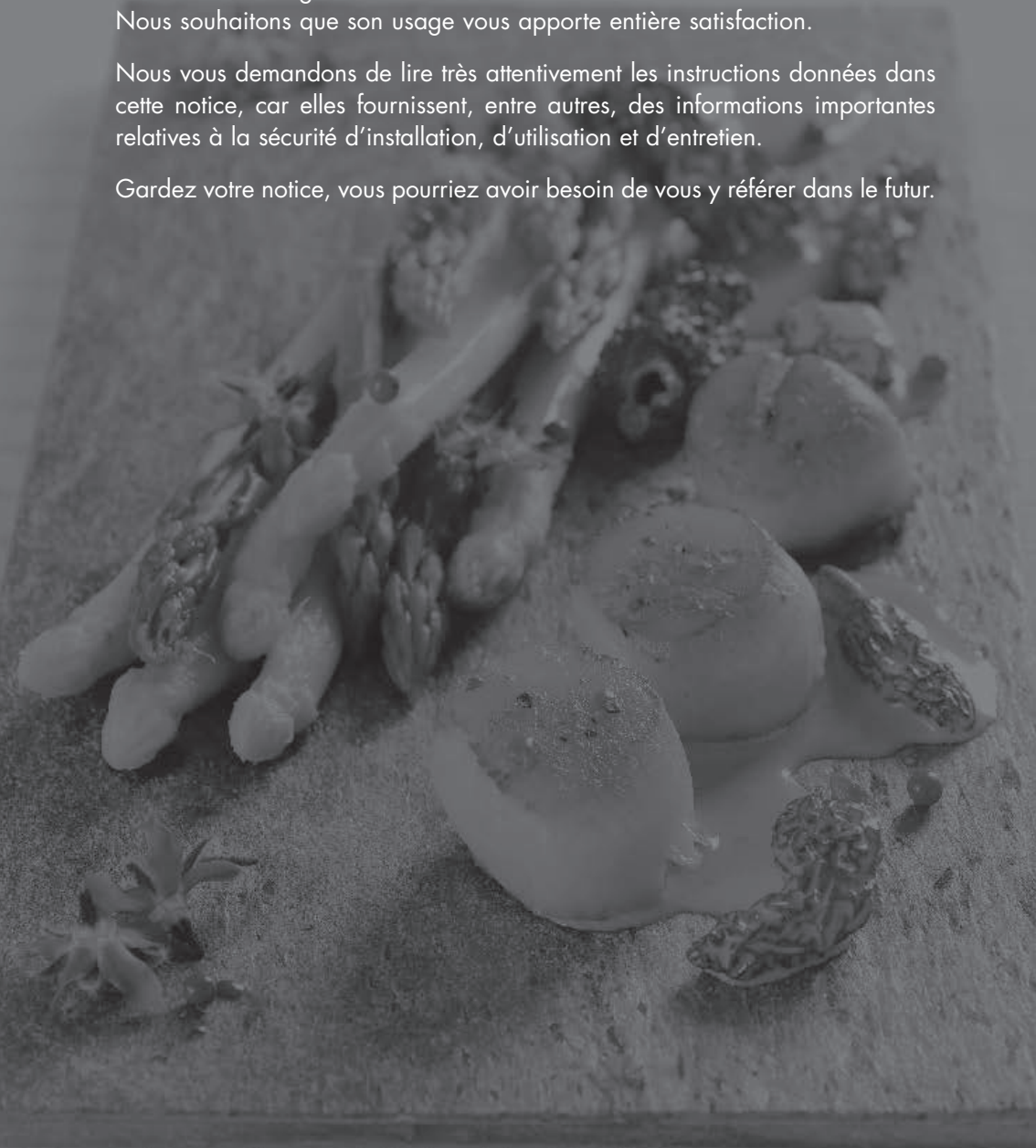
riviera & bar
objets d'art culinaire

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.

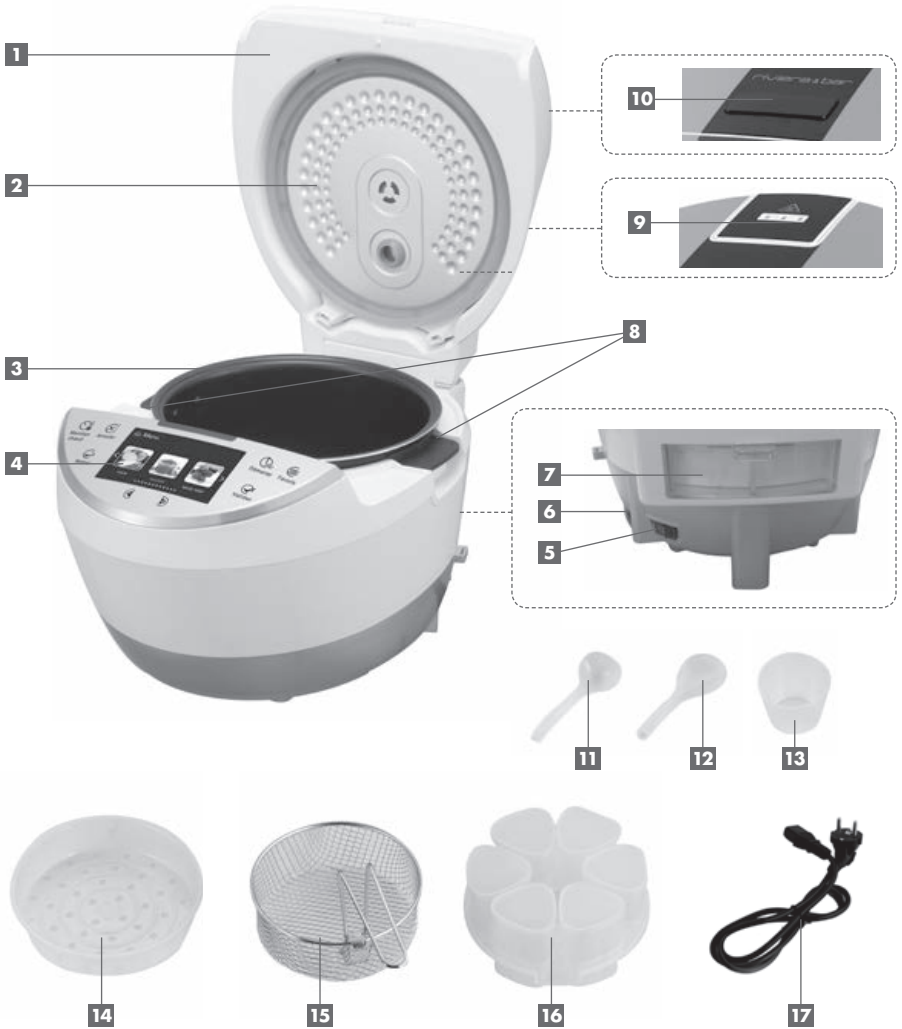
Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.



sommaire

DESCRIPTION PRODUIT	4
DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	6
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	8
INTRODUCTION	10
MODES ET PROGRAMMES DE CUISSON	12
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	15
MISE EN SERVICE	15
SPÉCIFICITÉS DES MODES DE CUISSON	16
FONCTIONS SPÉCIALES	17
Pause	17
Maintien au chaud	17
Départ différé	17
Programme Perso	18
Mode "Ma recette"	18
Favoris	19
PARAMÈTRES	20
Désactiver les bips sonore des touches	20
Sélectionner le Mode silence	20
Choisir la luminosité de l'écran	20
Programmer le Maintien au chaud	20
Revenir aux paramètres d'usine	20
SÉCURITÉS	21
Coupure secteur	21
Protection surchauffe	21
Economie d'énergie	21
CONSEIL D'UTILISATION	21
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
GUIDE DE DÉPANNAGE	24
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	25
ENVIRONNEMENT	25
ACCESSOIRES	25
GARANTIE	25

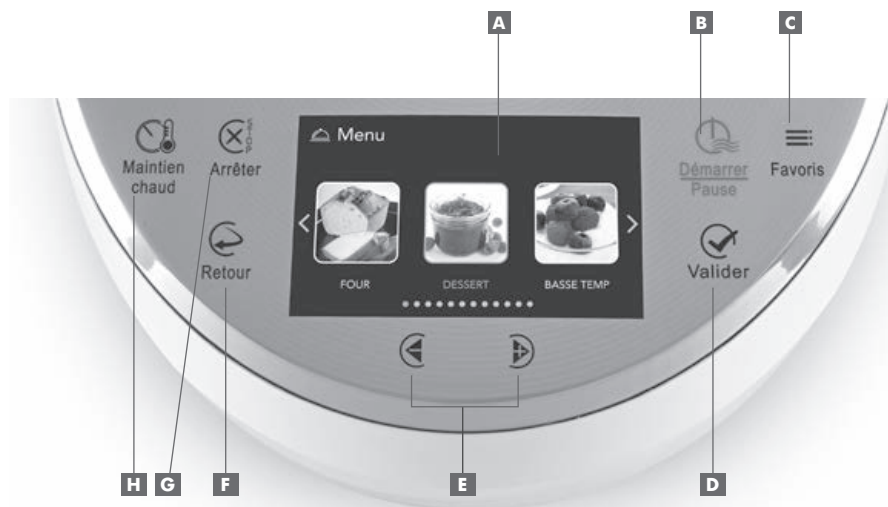
description du produit



- 1** Couvercle
- 2** Couvercle intérieur amovible avec joint
- 3** Cuve
- 4** Panneau de commande avec écran TFT
- 5** Interrupteur "Marche/Arrêt"
- 6** Connecteur du cordon d'alimentation
- 7** Bac de récupération
- 8** Poignées de la cuve
- 9** Event vapeur

- 10** Bouton d'ouverture du couvercle
- 11** Louche
- 12** Cuillère
- 13** Gobelet doseur
- 14** Panier vapeur
- 15** Panier à friture
- 16** Pots à yaourt (x6) avec couvercles et support
- 17** Cordon d'alimentation

description du panneau de commande



- A** Ecran pour vous guider au cours de l'utilisation du produit
- B** Touche "Démarrer/Pause" : pour lancer la cuisson / pour interrompre le compte à rebours
- C** Touche "Favoris" : pour sélectionner un de vos programmes préférés
- D** Touche "Valider" : pour confirmer vos choix de menus, programmes...
- E** Touche "-/+ " : pour naviguer au travers des fonctions de base, menus, programmes
- F** Touche "Retour" : pour revenir à l'écran précédent lors de la programmation
- G** Touche "Arrêter" : pour arrêter le programme, la cuisson ou le maintien au chaud
- H** Touche "Maintien chaud" : pour lancer le maintien au chaud (s'il n'a pas été programmé)



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Riviera & Bar décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent bien les dangers encourus.
- 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.
- 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 Services Agréé Riviera & Bar.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique 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 :
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - 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, ni dans une voiture ou un bateau.
- 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.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir auparavant.



- **Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.**
- 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 Services 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 Services Agréé Riviera & Bar. Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr

recommandations de sécurité particulières



- Certaines parties de l'appareil deviennent chaudes lors de son utilisation et le restent un certain temps après emploi. Veiller à dégager l'environnement de l'appareil.
- Veiller à utiliser des maniques (gants adaptés) pour manipuler la cuve.
- Manipuler la cuve, le panier à friture et le panier vapeur avec la plus grande précaution lorsqu'ils sont remplis d'aliments chauds.
- Prendre garde aux dégagements de vapeur chaude au niveau de l'évent vapeur et lorsque vous ouvrez le couvercle que ce soit en cours ou en fin de préparation.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- 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 des murs. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Utiliser cet appareil pour un usage exclusivement alimentaire.

- Ne jamais utiliser des aliments hors dimensions ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Toujours raccorder le cordon d'alimentation à l'appareil avant de le brancher sur la prise secteur.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans la cuve ou lorsqu'il est vide.
- Ne jamais mettre de liquide ou d'aliment dans le corps de l'appareil. Seuls la cuve, le panier friture, l'accessoire yaourt et le panier vapeur sont destinés à recevoir des ingrédients.
- S'assurer que le couvercle et son joint, l'évent vapeur et le bac de récupération soient correctement en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- Toujours remplir la cuve sans dépasser le niveau "MAX".
- Ne jamais placer la cuve sur une plaque chauffante, cuisinière ou dans un four ou micro-ondes.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques ou tranchants.
- Ne jamais insérer de corps étranger dans l'évent vapeur.
- Ne jamais utiliser d'autres accessoires que ceux livrés avec l'appareil.
- Toujours éteindre l'appareil avec l'interrupteur "Marche/Arrêt" avant de le débrancher.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou le laver à l'eau courante.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- 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.

Recommandations spécifiques lors de l'utilisation des programmes Friture et Frites

- S'assurer que toutes les parties de l'appareil (panier à friture, cuve, élément chauffant, couvercle intérieur) soient complètement sèches avant de les utiliser.
- Ne jamais utiliser des mélanges d'huile et ne pas mélanger de l'huile fraîche avec de l'huile déjà utilisée.
- Ne jamais ajouter d'eau dans le bain d'huile.
- Ne pas surcharger le panier à friture pour éviter tout débordement.
- S'assurer que le niveau d'huile contenu dans la cuve ne dépasse jamais 2 litres.
- Attendre le refroidissement complet de l'huile avant de la filtrer ou de la jeter.
- Ne jamais jeter une huile surchauffée par la fenêtre.

introduction

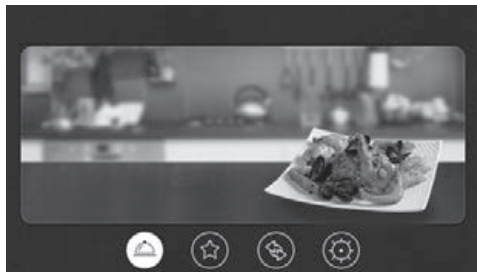
L'écran (A) vous guide tout au long de l'utilisation du produit :

- Pour naviguer entre les différentes fonctions, menus, programmes, (...), utilisez les touches (←/→) et validez-les avec (✓).
- Appuyez sur (⏸) pour démarrer la cuisson ou pour faire une pause.
- Utilisez (↶) pour revenir à l'écran précédent
- Appuyez sur (✕) pour arrêter la cuisson.

A la mise sous tension, 4 fonctions principales sont proposées :



Mode de cuisson : permet de sélectionner l'un des 12 modes de cuisson (cf. page 12) ou "Ma recette" (cf. page 18).



- Chaque mode de cuisson offre :
 - entre 3 et 6 programmes adaptés suivant l'ingrédient principal proposant une température (fixe) et durée de cuisson (paramétrable) par défaut (cf. page 12)
 - un programme "Perso" vous permettant de modifier et mémoriser la température et durée de cuisson (cf. page 18)
 - la possibilité de programmer un Départ différé allant jusqu'à 24 h (à l'exception des programmes FRIRE et PATES) (cf. page 17)

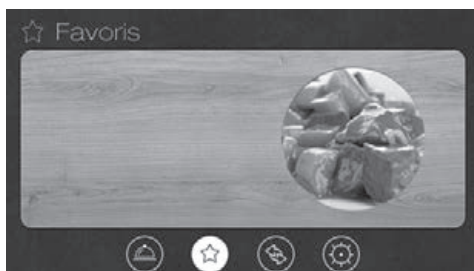
- un Maintien au chaud jusqu'à 24 h (à l'exception des programmes CUISSON BASSE TEMPERATURE>YAOURT et PATE A PAIN, FRIRE>FRITES et FRITURE et FOUR>PAIN où il est de 2 h) (cf. page 17)




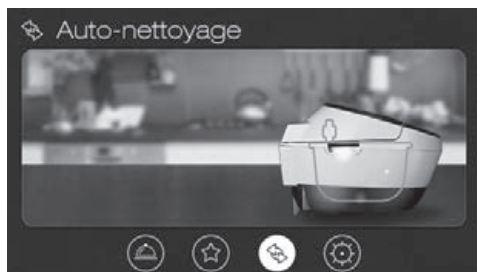
- Le mode "Ma recette" permet d'enregistrer jusqu'à 5 séquences de cuisson réglables en durée et en températures.




- **Favoris** : permet de sélectionner parmi les modes de cuisson les 10 programmes que vous utilisez le plus fréquemment afin d'y accéder plus rapidement. Les paramètres sont les valeurs d'usine et il n'est pas possible de mettre en favoris un programme "Perso" ou "Ma recette".



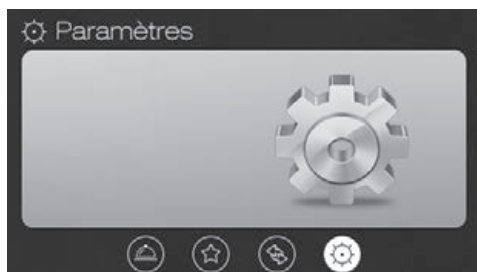
 **Auto-nettoyage** : permet de nettoyer la cuve à la vapeur sans addition de produit, avant rinçage ou nettoyage plus complet.



 **Paramètres** :

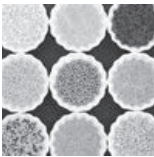



permet de

- Désactiver les bips sonores des touches
- Sélectionner le Mode silence
- Choisir la luminosité de l'écran
- Programmer le Maintien au chaud
- Revenir aux paramètres d'usine








modes et programmes de cuisson

Les durées de cuisson indiquées ci-dessous ne tiennent pas compte du préchauffage (pour lequel la durée est variable selon les ingrédients et volumes).

Mode de cuisson	Programme	Durée de cuisson prérégulée	Durée ajustable de ... à ...	Départ différé jusqu'à 24 h	Maintien au chaud 24 h
	Mode RIZ/CEREALES : Cuisson de tous types de riz, céréales et légumes secs				
	Riz	Reportez-vous au § "Spécificités des modes de cuisson" (page 16)		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Grains complets	30 min.	5 min. à 3 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Semoules	20 min.	5 min. à 3 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Avoine	5 min.	3 min. à 3 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Haricots	90 min.	20 min. à 5 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Mode CUISSON A L'EAU : Ce type de cuisson, plus rapide que les autres, est réservé aux aliments non fragiles. Il permet également de blanchir les légumes ou de réaliser des œufs (coques, mollets, durs)				
	Pomme de terre	30 min.	20 min. à 1 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Œufs	10 min.	2 min. à 1 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Viande	60 min.	30 min. à 5 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Poisson	10 min.	5 min. à 3 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Légumes	30 min.	5 min. à 2 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Volaille	45 min.	20 min. à 5 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Mode VAPEUR : Permet de cuire les aliments en utilisant une chaleur indirecte afin de conserver l'essentiel des nutriments				
	Viande	1 h	30 min. à 2 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Poisson	15 min.	5 min. à 1 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Légumes	30 min.	5 min. à 1 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Volaille	30 min.	20 min. à 2 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Dim Sum	45 min.	5 min. à 1 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Mode FRIRE : A utiliser aussi bien pour préchauffer les matières grasses afin de faire revenir les aliments avant de lancer un autre mode (MIJOTAGE par exemple) que pour apporter une texture croustillante à vos aliments. Ce mode correspond à une cuisson traditionnelle dans une poêle. Les programmes Friture et Frites vous permettent de réaliser des beignets, frites...				
	Viande	15 min.	10 min. à 1 h	NON	<input type="radio"/>
	Poisson	15 min.	5 min. à 1 h	NON	<input type="radio"/>
	Légumes	10 min.	5 min. à 1 h	NON	<input type="radio"/>
	Volaille	20 min.	5 min. à 1 h	NON	<input type="radio"/>
	Frites	6 min.	5 min. à 1 h	NON	NON
	Friture	30 min.	5 min. à 2 h	NON	NON




modes et programmes de cuisson

Les durées de cuisson indiquées ci-dessous ne tiennent pas compte du préchauffage (pour lequel la durée est variable selon les ingrédients et volumes).

Mode de cuisson	Programme	Durée de cuisson prérégulée	Durée ajustable de ... à ...	Départ différé jusqu'à 24 h	Maintien au chaud 24 h
	Mode PATES : À utiliser pour la cuisson de tous types de pâtes				
	Pâtes	10 min.	2 à 30 min.	NON	○
	Spaghetti	10 min.	2 à 30 min.	NON	○
	Gnocchi	5 min.	2 à 30 min.	NON	○
	Ravioli	7 min.	2 à 30 min.	NON	○
	Mode PILAF : Cuisson en absorption totale généralement utilisée pour le riz mais également adaptée à tous types d'aliments				
	Viande	1 h	30 min. à 2 h	○	○
	Poisson	1 h 30	20 min. à 2 h	○	○
	Légumes	50 min.	20 min. à 2 h	○	○
	Volaille	1 h	30 min. à 2 h	○	○
	Dim Sum	50 min.	20 min. à 2 h	○	○
	Mode PORRIDGE : Permet de cuire les céréales pour une utilisation sucrée ou salée				
	Riz	50 min.	10 min. à 5 h	○	○
	Sarrasin	35 min.	10 min. à 3 h	○	○
	Avoine	5 min.	2 à 40 min.	○	○
	Blé	20 min.	10 min. à 2 h	○	○
	Mode MIJOTAGE : Idéal pour préparer des plats en sauce, ce mode de cuisson permet de conserver un maximum de saveur aux aliments				
	Viande	1 h	3 min. à 12 h	○	○
	Poisson	20 min.	10 min. à 3 h	○	○
	Légumes	30 min.	10 min. à 3 h	○	○
	Volaille	40 min.	20 min. à 6 h	○	○
	Ragoût	1 h 30	20 min. à 5 h	○	○
	Réchauffage	30 min.	10 min. à 1 h	○	○
	Mode SOUPE : Idéal pour la cuisson des aliments en vu de la préparation de soupe, minestrone...				
	Bortsch	1 h 30	30 min. à 2 h	○	○
	Minestrone	30 min.	10 min. à 2 h	○	○
	Soupe diverse	50 min.	10 min. à 2 h	○	○

modes et programmes de cuisson

Les durées de cuisson indiquées ci-dessous ne tiennent pas compte du préchauffage (pour lequel la durée est variable selon les ingrédients et volumes).

Mode de cuisson	Programme	Durée de cuisson pré-réglée	Durée ajustable de ... à ...	Départ différé jusqu'à 24 h	Maintien au chaud 24 h
	Mode FOUR : Tel un four traditionnel, utilisez ce mode de cuisson pour cuire des pâtisseries, pizzas, tourtes mais également du pain				
	Rôti	30 min.	10 min. à 2 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Cake	45 min.	10 min. à 3 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Biscuit	1 h	30 min. à 3 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Pain	1 h 30 de levée + 1 h de cuisson	5 min. à 3 h	<input type="radio"/>	Max 2 h
	Tourte	1 h 50	30 min. à 3 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Pizza	40 min.	30 min. à 2 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Mode DESSERT : Permet de cuire les aliments pour préparer des confitures, compotes...				
	Compote	20 mn	10 min. à 2 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Confiture	1 h 10	10 min. à 2 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Soupe de fruits	1 h	10 min. à 5 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Mode CUISSON BASSE TEMPERATURE : Ce mode de cuisson lent et à basse température permet aux aliments de rester tendres et savoureux tout en conservant leur qualité nutritionnelle. Son programme YAOURT permet de réaliser toutes sortes de desserts lactés				
	Yaourt	8 h	2 h à 12 h	<input type="radio"/>	NON
	Pâte à pain	1 h	10 min. à 2 h	<input type="radio"/>	NON
	Viande	7 h	1 h à 15 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Poisson	45 min.	30 min. à 3 h	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

avant la première mise en service

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Lavez l'ensemble des pièces amovibles avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez-les.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide.

mise en service

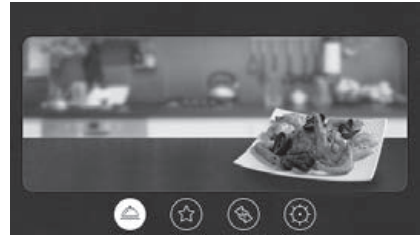


A NOTER

- La procédure de mise en service ci-dessous est valable pour la plupart des menus et programmes sauf indication contraire dans le paragraphe "Spécificités des modes de cuisson" (page 16).
- Ne jamais remplir la cuve au-delà du repère 3 litres (2 litres pour l'huile).
- Le multicuiseur doit être utilisé couvercle fermé sauf indication contraire dans les recettes. Il vous est toutefois possible de l'ouvrir à tout moment pour vérifier la cuisson ou ajouter des ingrédients sans influencer sur la durée de cuisson.

1. Posez votre appareil sur une surface plane, sèche et non glissante.
2. Ouvrez le couvercle (1) en appuyant sur le bouton d'ouverture (10). Assurez-vous que le couvercle intérieur (2) ainsi que le bac de récupération (7) et l'évent vapeur (9) soient bien en place. Si ce n'était pas le cas, reportez-vous aux instructions de montage du paragraphe "Nettoyage et entretien" (page 22).
3. Remplissez la cuve avec les ingrédients en suivant les indications de la recette et les recommandations spécifiques à chaque mode de cuisson (page 16).
4. Fermez le couvercle en l'appuyant fermement vers le bas jusqu'à entendre le clic de verrouillage.
5. Branchez le cordon d'alimentation au connecteur (6) puis sur une prise secteur.

6. Appuyez sur l'interrupteur "Marche/Arrêt" (5). L'écran s'allume et un bip sonore retentit.



- Appuyez sur / pour sélectionner la fonction Menu et .

- Utilisez / pour faire défiler les modes de cuisson puis .



- Utilisez / pour faire défiler les programmes de cuisson puis .



La durée de cuisson par défaut s'affiche à l'écran.



9. Si vous voulez la modifier, appuyez sur et changez les minutes en utilisant puis modifiez les heures en appuyant sur .

10. Appuyez pendant 2 secondes sur pour débiter la cuisson. L'écran affiche la durée de cuisson mémorisée.



Remarque importante

Suivant le programme choisi, le compte à rebours ne s'enclenche qu'une fois le préchauffage terminé. Il peut varier jusqu'à une vingtaine de minutes suivant le programme.

11. En fin de cuisson 3 bips sonores retentissent et, si la fonction Maintien au chaud a été sélectionnée (cf. page 20) et selon le programme choisi, l'appareil bascule en maintien au chaud pour 24 heures. A la fin du maintien au chaud, l'appareil se met en mode veille puis s'éteint.



Remarques importantes

- Lorsque vous ouvrez le couvercle, en cours ou bien en fin de cuisson, prenez garde au dégagement de vapeur chaude qui peut engendrer de graves blessures.
- Utilisez des maniques pour manipuler la cuve, le panier à friture ou le panier vapeur.
- A tout moment, il vous est possible d'arrêter l'appareil ou d'interrompre le maintien au chaud en appuyant 3 secondes sur .

spécificités des modes de cuisson

Mode RIZ/CEREALES>RIZ : seul le type de riz peut être choisi pour ce programme.

1. Déterminez les quantités d'eau et de riz en vous aidant du tableau ci-dessous.
2. Versez le riz puis l'eau dans la cuve.
3. Programmez le multicuiseur en fonction du type de riz utilisé (risotto, sushi, nature, complet, parfumé ou gluant).
(A noter : le compte à rebours s'enclenche uniquement 12 min. avant la fin de cuisson).

Tableau indicatif des quantités d'eau et de riz

TYPE DE RIZ	QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU VERSÉE
RISOTTO	2 gobelets doseur	4 gobelets doseur
SUSHI	2 gobelets doseur	4 gobelets doseur
NATURE	2 gobelets doseur	3 gobelets doseur
COMPLET	2 gobelets doseur	3 gobelets doseur
PARFUMÉ	2 gobelets doseur	2 gobelets doseur
GLUANT	2 gobelets doseur	3 gobelets doseur

Mode RIZ/CEREALES>RIZ>RISOTTO :

1. Faites revenir vos échalottes, oignons, ... sur mode **FRIRE>Légumes** puis ajoutez un peu de liquide et le riz à risotto jusqu'à évaporation complète.
2. Sélectionnez **RIZ/CEREALES >RIZ>Risotto**, ajoutez du bouillon et faites cuire jusqu'à la fin du programme.

Mode MIJOTAGE>RECHAUFFAGE : ce mode permet de réchauffer tous types de préparations en un tour de main et ce quelque soit la cuisson choisie.

Mode FRIRE>FRITES : ce produit n'est pas une friteuse mais il permet de réaliser des frites pour 2-3 personnes.

1. Assembler la poignée du panier à friture (15) en exerçant une pression sur les deux tiges tout en les glissant dans le rail prévu à cet effet puis relâchez.
2. Mettez les ingrédients dans le panier (15) sans dépasser les 2/3 de sa capacité (au maximum 450 g de frites).
3. Versez l'huile dans la cuve (maximum 2 litres), lancez le programme et attendez la série de bip sonore avant d'y plonger les aliments.
4. Retirez la poignée du panier (15) et fermez le couvercle.
5. A la fin de la cuisson un signal sonore retentit. Ouvrez le couvercle en prenant garde aux éventuelles vapeurs qui pourraient s'échapper, remettez la poignée au panier (15) et égouttez la friture.

Mode VAPEUR :

- Mettez de l'eau ou du bouillon dans la cuve en évitant que le liquide touche le panier vapeur. Mettez les aliments dans le panier.

Mode PATES :

- Après avoir mis l'eau ou le bouillon (sans dépasser le repère 3 litres) dans la cuve, lancez le programme et attendez les signaux sonores avant d'y plonger les pâtes.
- Reportez-vous aux indications de cuisson sur les paquets pour connaître les durées de cuisson.

Mode FOUR>PAIN : ce programme est adapté pour réaliser un pain blanc de 750 g (500 g de farine blanche).


- Huilez la cuve et disposez-y le pâton, fermez le couvercle et lancez le programme. Il commence par une phase de levée d'1h30 puis est suivi d'une phase de cuisson d'1h.
- Veillez à retourner le pain après 40 min. de cuisson.

Mode CUISSON BASSE TEMPERATURE>YAOURT :

1. Dans un saladier mélangez 1 yaourt nature entier avec 1 litre de lait entier et 100 g de sucre semoule.
2. Répartissez la préparation dans les 6 pots à yaourt.
3. Placez le support dans la cuve et déposez-y les pots à yaourt.
4. Démarrez le mode yaourt.
5. En fin de cuisson, laissez refroidir puis mettez les couvercles sur les pots et conservez au réfrigérateur.


Fonction spéciales

Pause


À tout moment, il vous est possible de mettre l'appareil en pause pour une durée maximale de 10 minutes. Pour cela, il suffit d'appuyer sur la touche "Pause"  afin que le compte à rebours s'arrête. Appuyez une nouvelle fois sur la touche pour le faire redémarrer. Si vous n'avez pas réenclencher le compte à rebours au bout de 10 minutes, la chauffe s'arrête.

Maintien au chaud

Vous pouvez programmer le multicuiseur pour qu'après la cuisson, il bascule automatiquement en maintien au chaud pour 24 h. Référez vous au paragraphe "Paramètres" (cf. page 20).


Si vous n'avez pas programmé le maintien au chaud automatique, il est possible de le lancer après la fin du programme. Pour cela appuyez simplement sur la touche "Maintien chaud" .

A NOTER






- Le maintien au chaud automatique est possible pour tous les modes de cuisson à l'exception de FRIRE>FRITES et FRITURE, CUISSON BASSE TEMPERATURE>YAOURT et PATE A PAIN.
- Vous pouvez arrêter le maintien au chaud à tout moment en appuyant 2 secondes sur la touche .

Départ différé

Vous avez la possibilité de programmer le départ différé de votre recette jusqu'à une durée maximale de 24 heures, sauf pour les modes FRIRE, PATES. La durée inscrite sur l'écran est celle nécessaire pour atteindre l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson commence.

1. Suivez les étapes 1 à 9 du paragraphe "Mise en service" et  pour entrer dans le programme départ différé.



2. Incrémentez les minutes à l'aide des touches  / , puis  et faites de même pour les heures.
3. Appuyez sur  pour confirmer la mémorisation. Appuyez 2 secondes sur , le compte à rebours commence.



A NOTER










Lors de l'utilisation de cette fonction, ne choisissez que des recettes à base d'ingrédients non sensibles à la chaleur et remplacez un maximum d'aliments frais par des produits non périssables (ex. remplacez le lait frais par du lait en poudre).

Programme Perso

Chaque mode de cuisson comporte un programme "Perso" permettant d'ajuster la température (de 35° à 180°C) et la durée de cuisson (de 1 min. à 15h).

1. Suivez les étapes 1 à 8 du paragraphe "Mise en service" et sélectionnez le programme "Perso" (cf. page 15).



2. Si vous voulez modifier la durée de cuisson, appuyez sur  puis changez les minutes en utilisant  /  puis modifiez les heures en appuyant sur  / .
3. Modifiez la température de cuisson en appuyant sur  puis sur  /  et  pour mémoriser le programme.



Mode "Ma recette"

Il vous est possible de programmer 5 recettes, à votre façon, en adaptant les séquences de cuisson.


1. Suivez les étapes 1 à 7 du paragraphe "Mise en service" et sélectionnez le mode "Ma recette".



2. Sélectionnez une recette personnelle (1 à 5) et .



A NOTER

- Pour les recettes Manuelle 1 à 3, lors de la cuisson vous devez appuyer sur la touche  pour passer d'une étape à l'autre.
- Pour les recettes Auto 1 et 2, les étapes de cuisson s'enchaînent automatiquement sans aucune intervention de votre part.

3. Commencez par l'étape "1" et .



4. Modifiez les durées et températures de cuisson en utilisant les touches (←/→), validez et sauvegardez à chaque étape.



5. Appuyez sur (←) pour revenir sur "Etape", faites de même pour les étapes 2,3 et suivante, si nécessaire, et terminez par (✓) pour mémoriser votre recette.

A NOTER

- Vous pouvez régler les températures de cuisson entre 35°C et 180°C.
- La durée totale de cuisson ne doit pas excéder 99 heures.
- Pour modifier votre recette, rappeler son numéro et procédez étape par étape de la même manière que ci-dessus.

6. Pour démarrer votre recette, sélectionnez son numéro et appuyez sur (▶).



7. Vous avez également la possibilité de programmer un "Départ différé" (cf. page 17).

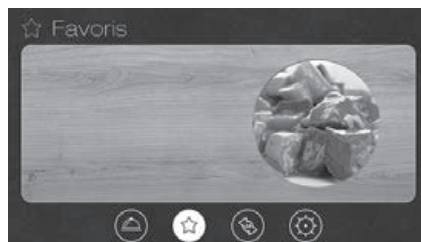


Favoris

Vous avez la possibilité de placer vos programmes les plus couramment utilisés en "Favoris". Fini les défilements successifs, une pression de touche suffit et votre programme est validé.

Multicuseur branché et sous tension :

1. Appuyez sur (←/→) pour sélectionner la fonction Favoris (★) et (✓).







2. Utilisez (←/→) pour aller sur "Ajouter" et (✓).



3. Une fois vos favoris mémorisés, il suffira, après avoir allumé l'appareil, d'appuyer sur la touche "Favoris" (≡), de sélectionner votre programme à l'aide des touches (←/→) puis (✓).

paramètres

Il est possible de modifier ou de régler les 5 paramètres ci-dessous. Quelque soit le paramètre choisi :

1. Branchez et mettez l'appareil sous tension.
2. Appuyez sur  /  pour sélectionner la fonction Paramètre  et .



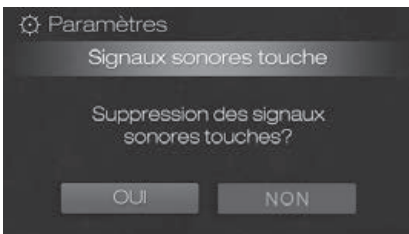
3. A l'aide des touches  / , déplacez-vous sur la fonction que vous souhaitez modifier et .



4. Utilisez  / , pour mettre en surbrillance l'option choisie et .

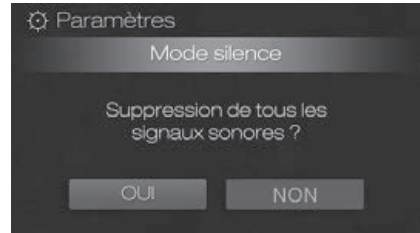
Désactiver les bips sonores des touches

A chaque appui sur une touche du panneau de commande est associé un bip sonore qu'il est possible de désactiver.



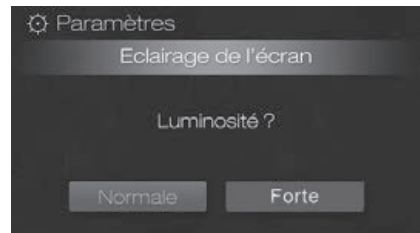
Sélectionner le Mode silence

Pour un fonctionnement totalement silencieux, plus particulièrement lors de l'utilisation du départ différé, vous pouvez choisir d'annuler tous les signaux sonores de l'appareil.



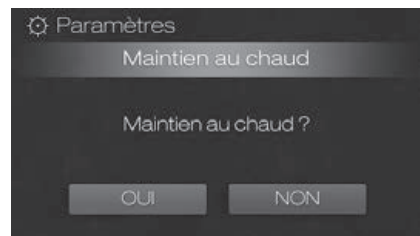
Choisir la luminosité de l'écran

Vous avez le choix de la luminosité de l'écran.



Programmer le Maintien au chaud

Vous pouvez programmer votre appareil pour qu'en fin de cuisson le multicuiseur bascule automatiquement en maintien au chaud pour 24 h.



Revenir aux paramètres d'usine



Coupe secteur

Alors que l'appareil est en fonction, vous avez la possibilité de débrancher le cordon d'alimentation, pendant 2 heures au maximum, tout en gardant tous les paramètres actifs.

Cette fonction est utile lorsque vous subissez une coupure d'alimentation au niveau de votre tableau électrique d'habitation.

Protection surchauffe

L'appareil est équipé d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche automatiquement en cas de dysfonctionnement.

La chauffe s'arrête et l'écran affiche le code erreur "E1".

Eteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur "Marche/Arrêt" (5) et débranchez le cordon d'alimentation (17).

Attendez environ 1 heure avant d'utiliser à nouveau le multicuiseur.

Economie d'énergie

Pour un souci de réduction de consommation électrique l'appareil :

- Entre en mode économie d'énergie après 10 minutes de non-utilisation. L'écran s'éteint et la touche "Démarrer" clignote.
Pour sortir du mode économie d'énergie, appuyez sur l'une des touches (B à H).
- S'éteint complètement après 20 minutes de non-utilisation.
Pour réinitialiser le multicuiseur éteignez et rallumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur "Marche/Arrêt" (5).

Riz/Céréales :

- Rincez soigneusement le riz plusieurs fois dans de l'eau avant de le cuire et veillez à l'égoutter correctement.
- Le trempage du riz n'est pas obligatoire, mais cela aide à alléger les grains. Le temps de trempage va de 10 à 30 min. Pour le riz gluant, il peut aller jusqu'à 12 heures.
- Pour donner plus de saveur à votre riz, rajoutez un bouillon de volaille ou de légumes dans l'eau de cuisson ou tout simplement des épices.
- En fin de cuisson, laissez reposer le riz une dizaine de minutes afin que l'excédent d'humidité soit absorbé.

Mijotage :

- N'utilisez pas d'aliments surgelés.
- Découpez chaque type d'ingrédient en morceaux de tailles identiques afin d'en assurer une cuisson homogène.
- Coupez les légumes en morceaux plus petits que la viande car ils nécessitent en général un temps de cuisson plus long.
- Pour éliminer l'excès de graisse et faire dorer votre viande, utilisez le mode FRIRE avant le mode MIJOTAGE.
- Pour obtenir une sauce plus épaisse et onctueuse, ajoutez de la farine après avoir fait revenir les morceaux de viande et avant de verser le liquide de cuisson dans le faitout.
- Ajoutez toujours les produits laitiers (crème fraîche, yaourt...) ainsi que les garnitures et herbes aromatiques en fin de cuisson.
- Pour lier les sauces, ajoutez un peu de crème ou de féculé de maïs en fin de cuisson.

Frir :

- Pour obtenir un brunissage parfait et éviter que la vapeur ne cuise les aliments, ne surchargez pas la cuve lors de la saisie des ingrédients et gardez le couvercle ouvert.
- Afin d'obtenir une cuisson uniforme et éviter que certains aliments brûlent, faites d'abord revenir les ingrédients coupés en plus gros morceaux avant d'y ajouter les plus petits.

Vapeur :

- Pour donner plus de goût à vos poissons, viandes (...), marinez-les au préalable dans du citron ou des herbes.
- Enlevez l'excédent de graisse avant de mettre vos aliments à cuire.
- Pour une cuisson homogène, utilisez des aliments de tailles identiques et disposez-les en une seule couche dans le panier.
- Si vous désirez que vos viandes, poissons aient une apparence dorée, utilisez le mode FRIRE avant le mode VAPEUR.

Soupe :

- Pour donner plus de goût à vos aliments, faites-les revenir en utilisant le mode FRIRE avant le mode SOUPE.

Cuisson basse température :





- Les conseils du mode MIJOTAGE sont également valables pour le mode CUISSON BASSE TEMPERATURE>VIANDE ou POISSON.
- Pour les programmes VIANDE augmentez la quantité d'herbes aromatiques et d'assaisonnement pour compenser les effets d'une cuisson longue.
- Programme YAOURT :
 - Le yaourt peut être fait à partir de lait entier, demi-écrémé ou écrémé mais il est plus onctueux en utilisant du lait entier.
 - Vous pouvez utiliser un yaourt "fait maison" pour faire une nouvelle production.

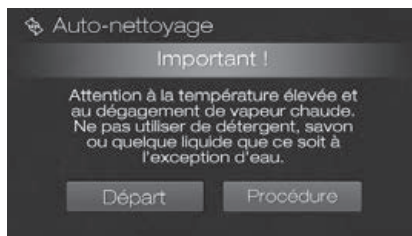
nettoyage et entretien






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

La cuve

Votre appareil est équipé d'une fonction Auto-nettoyage que nous vous conseillons d'utiliser immédiatement après chaque utilisation. Vous évitez ainsi la surchauffe des résidus et limitez le développement de bactéries.

1. Branchez le cordon d'alimentation au connecteur (6) puis sur une prise secteur.
2. Appuyez sur l'interrupteur "Marche/Arrêt" (5). L'écran s'allume et un bip sonore retentit.
3. Appuyez sur   pour sélectionner la fonction Auto-nettoyage  et .



4. Lancez directement le programme en sélectionnant "Départ" et validez .
5. Si vous ne connaissez pas la procédure, utilisez   pour sélectionner "Procédure" et validez . Les deux écrans qui suivent vous indiquent la procédure. À savoir : versez 1 litre d'eau dans la cuve, mettez la cuve dans son habitacle, fermez le couvercle et appuyez sur .



6. Si besoin, procédez à un nouveau nettoyage avec de l'eau chaude savonneuse et utilisez une brosse souple pour éliminer la totalité des résidus ou au lave-vaisselle.

Le bac de récupération

Il doit être vidé après chaque utilisation et lavé à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Sa remise en place doit être faite après séchage complet en le glissant simplement dans son habitacle à l'arrière de l'appareil.

Le couvercle intérieur

1. Détachez le couvercle en le prenant par les 2 petites poignées du bas. Tout en le poussant vers le haut, tirez-le vers vous.
2. Lavez-le sous l'eau chaude savonneuse et séchez-le correctement.
3. Pour le remonter, positionnez la face avec le joint vers vous, insérez les ergots dans les encoches en haut du couvercle et poussez simultanément vers le haut et l'arrière jusqu'à entendre le clic de verrouillage.

L'évent vapeur

Il doit être nettoyé après chaque utilisation pour éviter les mauvaises odeurs et permettre à la vapeur de s'évacuer normalement.

1. Tirez simplement l'évent vers l'arrière.
2. Nettoyez-le sous l'eau chaude savonneuse, séchez-le et remettez-le en place.

L'intérieur et l'extérieur de l'habitacle

1. Nettoyez le corps de l'appareil, l'intérieur du couvercle, l'élément de chauffe avec un chiffon doux et humide.

Accessoires

Les louche, cuillère, gobelet, panier vapeur, panier à friture, pots à yaourt avec couvercle se lavent à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.



A NOTER

Il est normal de voir apparaître une coloration des accessoires suite à l'utilisation de certains aliments contenant de la bêta-carotène (carottes, tomates...). Pour réduire légèrement le phénomène frottez les accessoires avec un chiffon doux imbibé d'huile.



Remarques importantes

- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.
- N'utilisez jamais de détergents ou de produits abrasifs.
- Ne mettez jamais le couvercle intérieur et l'évent vapeur au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que l'ensemble des pièces soient bien sèches avant de remonter l'appareil et de le ranger.

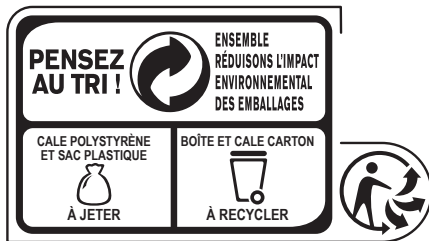
anomalies	causes	solutions
L'appareil ne s'allume ou ne démarre pas.	L'appareil n'est pas sous tension.	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez la présence de courant à la prise. - Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché sur le connecteur de l'appareil ainsi que dans la prise secteur. - Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique. - Appuyez d'abord sur l'interrupteur "Marche/ Arrêt" pour mettre l'appareil sous tension puis sélectionnez les menu et programme désirés et lancez la cuisson en appuyant sur "Démarrer".
L'appareil ne chauffe pas alors qu'il est sous tension.	Défaillance de la carte électronique. Défaillance de la résistance. Défaillance du panneau de commande.	Contactez un de nos Centres Services Agréés dont vous trouvez les coordonnées sur www.riviera-et-bar.fr
L'appareil s'arrête avant la fin du programme et E1 est affiché à l'écran.	La sécurité surchauffe s'est enclenchée.	Reportez-vous au paragraphe "Sécurité".
Les temps de cuisson sont plus longs qu'indiqués.	Déformation de la cuve ou de la surface de cuisson. Défaillance du thermostat. Défaillance de la carte électronique.	Contactez un de nos Centres Services Agréés dont vous trouvez les coordonnées sur www.riviera-et-bar.fr
	La cuve est mal positionnée ou un corps étranger se trouve entre la cuve et l'élément chauffant.	Sortez la cuve ; essayez correctement le bas et l'extérieur de la cuve. Enlevez le corps étranger présent sur l'élément chauffant puis replacez la cuve dans l'habacle.
Le maintien au chaud ne s'enclenche pas en fin de cuisson.	Le maintien au chaud automatique n'a pas été programmé.	Programmez le maintien au chaud automatique. Reportez-vous au paragraphe "Maintien au chaud".
E2 - E4	Défaillance technique liée à la carte électronique.	Contactez un de nos Centres Services Agréés dont vous trouvez les coordonnées sur www.riviera-et-bar.fr

caractéristiques techniques

Puissance :	950 W
Tension :	220-240 V ~ 50 Hz
Poids :	5 kg
Dimensions :	L 315 x H 282 x P 440 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.CONSIGNESDETFR.FR

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 & 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 telles que les joints,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que la cuve, le couvercle intérieur avec joint, le bac de récupération, l'évent vapeur, la louche, la cuillère, le gobelet mesureur, le panier vapeur, le panier à friture, les pots à yaourt avec leurs couvercles et le support, le cordon d'alimentation,
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

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 Services Agréés de la marque.

Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visitez le site internet www.riviera-et-bar.fr

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés 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.



notes

notes

riviera&bar
objets d'art culinaire



riviera&bar
objets d'art culinaire

ARB S.A.S.
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