

riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

**Cuiseur à riz
Rijstkoker
Reiskocher**

QCR 380

Low Sugar³



**Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Gebrauchsanweisung**



Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera-et-Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera-et-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.

SOMMAIRE

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	6
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	9
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	10
MONTAGE / DÉMONTAGE	11
PROGRAMMES ET DOSAGES	13
A. PROGRAMMES PRÉDÉFINIS POUR CUISSON STANDARD	13
B. PROGRAMME "LOW SUGAR"	15
MISE EN SERVICE	16
A. UTILISATION AVEC LES PROGRAMMES PRÉDÉFINIS POUR CUISSON STANDARD	16
B. UTILISATION AVEC LE PROGRAMME "LOW SUGAR"	16
C. PROGRAMME RÉCHAUFFER	17
D. DÉPART DIFFÉRÉ	18
E. FONCTION "SÉCURITÉ ENFANTS"	18
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	19
CONSEILS	20
GUIDE DE DÉPANNAGE	21
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	23
ENVIRONNEMENT	23
ACCESSOIRES	23
GARANTIE	23

DESCRIPTION DU PRODUIT



- | | |
|--|---|
| 1 Couvercle | 9 Plaque chauffante |
| 2 Couvercle intérieur amovible | 10 Connecteur pour cordon d'alimentation (à l'arrière) |
| 3 Joint central du couvercle intérieur | 11 Plateau récupérateur inox |
| 4 Sonde de température | 12 Panier inox |
| 5 Valve vapeur | 13 Cuve inox |
| 6 Joint périphérique du couvercle intérieur | 14 Verre doseur |
| 7 Bouton d'ouverture du couvercle | 15 Spatule à riz |
| 8 Corps | 16 Cordon d'alimentation |

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



- 17 Valve vapeur
- 18 Ecran d'affichage
- 19 Voyants d'affichage des programmes
- 20 Bouton Programme "Low Sugar"
- 21 Bouton Départ différé  : règle l'appareil pour activer automatiquement le programme sélectionné
- 22 On/Off : permet de lancer ou de stopper un programme
- 23 Bouton de sélection des programmes prédéfinis  (**Quick** : Programme rapide, **Long** : Programme long, **White** : Programme riz blanc, **Sushi** : Programme pour riz à sushi, **Wholegrain** : Programme pour riz/céréales complètes, **Reheat** : Programme réchauffer)
- 24 Bouton Maintien au chaud  et Sécurité enfants  : permet de visualiser lorsque l'appareil est en maintien au chaud grâce à son voyant ou de verrouiller le panneau de commande par un appui continu

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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.



- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, s'ils sont surveillés et s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans et plus et s'ils sont surveillés. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont

réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance séparé.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Les instructions complètes pour nettoyer en toute sécurité les surfaces en contact avec les aliments et l'ensemble de l'appareil sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé, ne pas l'utiliser. Il doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera-et-Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr



- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement.
- 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.
- 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.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.



- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- 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.
- 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 DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



ATTENTION : SURFACE CHAUDE

- La cuve, le panier et le plateau récupérateur deviennent très chauds lors de l'utilisation de l'appareil et le restent un certain temps après emploi. Veiller à utiliser des maniques pour les manipuler.
- Manipuler la cuve, le panier et le plateau récupérateur avec la plus grande précaution lorsqu'ils sont remplis d'aliments ou de liquides chauds.
- Ne pas toucher les parties de l'appareil qui deviennent chaudes lors de son utilisation et le restent un certain temps après emploi (couvercle intérieur, valve vapeur et plaque chauffante).
- La vapeur qui se dégage de la valve vapeur peut être très chaude. Se tenir éloigné.
- Ne jamais mettre de liquide ou d'aliment dans le corps de l'appareil. Seuls la cuve et le panier sont destinés à recevoir des ingrédients.
- Arrêter immédiatement l'appareil en cas de débordement de l'eau de cuisson en appuyant sur le bouton "On/Off".
- S'assurer que la valve vapeur soit toujours correctement en place dans son logement dédié.
- Ne jamais obstruer la valve vapeur (avec une serviette par exemple).
- Afin d'éviter tout danger, 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.
- Toujours raccorder le cordon d'alimentation à l'appareil avant de le brancher sur la prise secteur.

- Utiliser uniquement la cuve, le panier et le plateau récupérateur fournis avec l'appareil.
- S'assurer que la cuve soit correctement positionnée et qu'elle contienne des aliments ou des liquides avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne pas verser de vinaigre dans la cuve.
- Ne pas retirer la cuve tant que le programme n'est pas stoppé.
- Ne pas mettre la cuve sur d'autres sources de chaleur pour chauffer. Ne l'utiliser qu'avec l'appareil.
- Ne pas utiliser la cuve si elle est déformée. La remplacer.
- S'assurer qu'aucun aliment ne soit collé sur la paroi extérieure de la cuve et sur la plaque chauffante avant utilisation.
- 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 le revêtement antiadhésif de la cuve.
- Ne jamais asperger ni immerger la cuve lorsqu'elle est chaude.
- 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 ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- S'assurer que toutes les pièces soient bien sèches avant de remonter l'appareil et de le ranger.

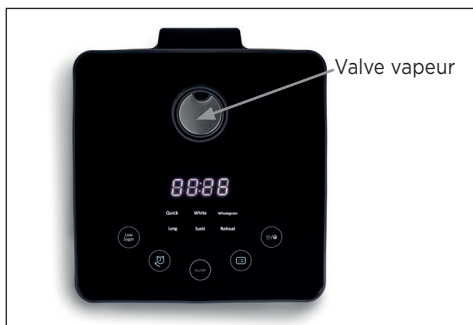
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- 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.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée "Nettoyage et entretien" en page 19.

MONTAGE/DÉMONTAGE

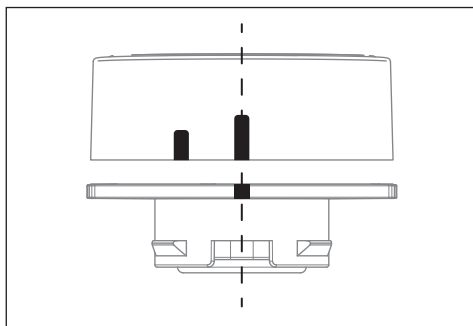
A. MONTAGE

1. Placez la valve vapeur dans son logement dédié sur le couvercle de l'appareil.



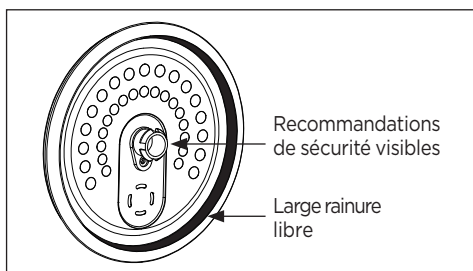
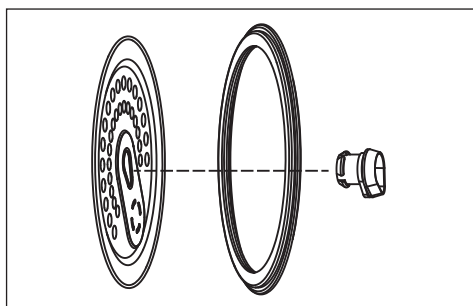
A NOTER

Si la valve est démontée en 2 pièces, remontez-la au préalable en tournant la partie haute de celle-ci dans le sens horaire et afin que les repères sur les 2 parties de la valve soient alignés.

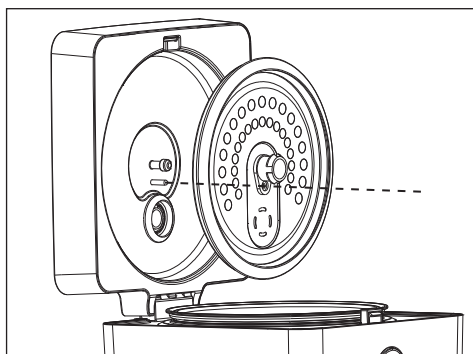


2. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton.
3. Assurez-vous que les pièces silicone soient correctement positionnées sur le couvercle intérieur :
 - placez le couvercle intérieur dans la rainure la plus étroite du joint périphérique,

- le joint central doit être installé dans l'orifice dédié du couvercle intérieur. Respectez bien le sens de montage selon images ci-dessous.



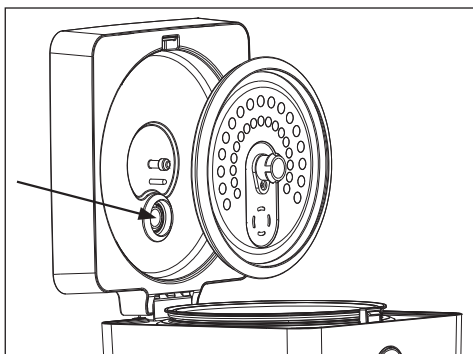
4. Saisissez le couvercle intérieur par le joint central et installez-le jusqu'en butée sur le dessous du couvercle en faisant passer la sonde de température dans l'orifice inférieur du joint.



5. Installez la cuve dans le corps de l'appareil. Pour le programme "Low Sugar" uniquement, y placez également le panier puis le plateau récupérateur.
6. Refermez le couvercle.
7. Raccordez le cordon d'alimentation au connecteur de l'appareil.

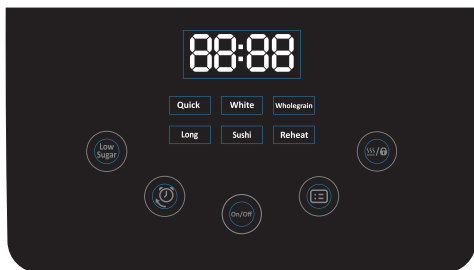
B. DÉMONTAGE

1. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton.
2. Retirez le plateau récupérateur puis le panier si vous avez utilisé le programme "Low Sugar" ; ensuite ôtez la cuve.
3. Retirez le couvercle intérieur en le tirant délicatement par le joint central.
Les pièces silicone du couvercle intérieur (le joint central et joint périphérique) se démontent également.
4. Pour retirer la valve vapeur, laissez le couvercle ouvert mais sans couvercle intérieur. Poussez sur la valve par le dessous du couvercle; elle se retire aussitôt.



Pour un nettoyage approfondi, la valve peut se démonter en 2 pièces en tournant le haut de cette dernière dans le sens anti-horaire (voir dessin page 11, point 1).

PROGRAMMES ET DOSAGES



Remarque importante

Tout ingrédient précuit ou à cuisson rapide n'est pas adapté pour une utilisation dans cet appareil.

Les dosages indiqués dans cette notice sont basés sur des ingrédients crus en vrac.

7 programmes sont disponibles :

- 5 programmes en cuisson standard accessibles avec le bouton  pour sélectionner les différents types de riz (voir rubrique "Programmes prédéfinis pour cuisson standard" ci-dessous).
- 1 programme en cuisson "Low Sugar" avec son bouton dédié qui s'adapte à tous les types de riz (voir rubrique "Programme Low Sugar" en page 15).
- 1 programme "Reheat/Réchauffer" accessible avec le bouton  (voir rubrique "Programmes prédéfinis pour cuisson standard " ci-dessous).

A. PROGRAMMES PRÉDÉFINIS POUR CUISSON STANDARD

Programmes	Utilisation
White/Blanc (40 min.)	Permet une cuisson optimale des riz blancs et riz Basmati.
Sushi (35 min.)	Permet une cuisson optimale du riz sushi, lui donnant une texture collante appropriée à la confection de sushis.
Wholegrain/Compleat (50 min.)	Permet une cuisson optimale du riz complet qui nécessite une cuisson plus longue.
Quick/Rapide (30 min.)	Permet une cuisson rapide de tous types de riz. Particulièrement adapté au riz Thaï et au riz de Camargue.
Long (60 min.)	Permet la cuisson d'un grand nombre de céréales et légumineuses (lentilles vertes, haricots rouges, quinoa, boulgour, orge...).
Reheat/Réchauffer (20 min.)	Permet de réchauffer du riz déjà cuit, que ce soit en cuisson "Low Sugar" ou standard.

1. Cuisson du riz

Les doses de riz indiquées dans cette notice se réfèrent au verre doseur fourni avec l'appareil. Une dose peut contenir entre 130 g et 140 g de riz sec.

Quantité maximale pour la cuisson standard :

- riz sec : 4 doses (environ 600g).
- niveau d'eau : "MAX" de la graduation de la cuve.

En fonction de la provenance et de la qualité du riz, ainsi que des goûts de chacun, vous pouvez :

- soit modifier le dosage de l'eau préconisé dans les tableaux,
- soit utiliser un autre programme pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson.

Tableau de dosage pour les programmes Blanc, Sushi, Complet et Rapide

Nombre de personnes	Quantité riz sec (en verre doseur)	Quantité d'eau (graduation cuve)
2-3	1	1
4-6	2	2
7-8	3	3
9-10	4	4

2. Cuisson des légumineuses et céréales

La cuisson des légumineuses et céréales se fait en utilisant le programme "Long". Il n'est pas possible d'utiliser le programme "Low Sugar" pour leur cuisson.

La quantité d'eau à mettre dans la cuve diffère en fonction des légumineuses ou céréales préparées. Vous pouvez ajuster la cuisson de votre préparation selon vos goûts soit en la laissant quelques minutes supplémentaires en maintien au chaud, soit en ajoutant quelques millilitres d'eau lors de votre prochaine cuisson.

Par ailleurs, certaines légumineuses ou céréales (haricots rouges, haricots mungo...) nécessitent un temps de trempage avant cuisson. Référez-vous aux instructions indiquées sur l'emballage.



Remarques importantes

- Afin d'éviter tout débordement lors de la cuisson, nous vous recommandons de ne pas dépasser les quantités indiquées dans le tableau.
- Rincez soigneusement les légumineuses ou céréales à l'eau froide avant cuisson.
- Pour les ingrédients nécessitant un trempage, jetez l'eau de trempage et rincez-les soigneusement avant de commencer votre préparation.
- Si vous souhaitez modifier la quantité d'eau préconisée ou tester un ingrédient ne figurant pas dans ce tableau, il est important de surveiller la première cuisson. Arrêtez immédiatement l'appareil en cas de débordement en appuyant environ 2 secondes sur le bouton "On/Off".
- Pour certaines légumineuses, de l'écume peut s'échapper de la valve vapeur sous forme de bulles. En cas de débordement sur le plan de travail, arrêtez immédiatement l'appareil en appuyant environ 2 secondes sur le bouton "On/Off".

	Niveau d'eau pour 1 dose	Niveau d'eau pour 2 doses	Niveau d'eau pour 3 doses	Niveau d'eau pour 4 doses
Blé	1	2	3	4
Boulgour	1	2	3	4
Lentilles blondes	1,5	2,5	3,5	4,5
Lentilles vertes	1,5	2,5	3,5	4,5
Orge mondé	1,5	2,5	Non	Non
Quinoa	1,5	2,5	4	Non
Haricots rouges*	Couvrir 5mm au-dessus des haricots		Non	Non
Haricots mungo*	Couvrir 5mm au-dessus des haricots		Non	Non

1 dose = 1 verre doseur d'ingrédients secs

Niveau d'eau = graduation sur la cuve

*Nécessite un trempage de 12 heures

B. PROGRAMME "LOW SUGAR"

Le programme "Low Sugar" permet de réduire la teneur en glucides et l'apport en calories grâce à la séparation en continu du riz et de l'eau de cuisson riche en amidon.

Ce programme s'adapte à tous les types de riz. Il faut cependant ajuster la quantité d'eau selon le riz choisi ; référez-vous aux tableaux de dosage ci-dessous.



Remarques importantes

- Avec le programme "Low Sugar", la quantité maximale de riz sec est de 225 g. Veillez à ne pas dépasser cette quantité.
- Il est impératif de rincer et d'égoutter le riz sec avant d'ajouter la quantité d'eau indiquée dans le tableau.



RIZ BLANC et BASMATI		
Nombre de personnes	Quantité riz sec	Quantité d'eau
2	150 g	500 ml
4	225 g	550 ml

RIZ THAÏ et CAMARGUE		
Nombre de personnes	Quantité riz sec	Quantité d'eau
2	150 g	450 ml
4	225 g	500 ml

RIZ SUSHI		
Nombre de personnes	Quantité riz sec	Quantité d'eau
2	150 g	500 ml
4	225 g	550 ml

RIZ COMPLET		
Nombre de personnes	Quantité riz sec	Quantité d'eau
2	150 g	650 ml
4	225 g	750 ml

La quantité d'eau est gravée dans le panier selon la quantité de riz sec (150 g et 225 g).

MISE EN SERVICE

A. UTILISATION AVEC LES PROGRAMMES PRÉFÉFINIS POUR CUISSON STANDARD

1. Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
2. Vérifiez l'absence de résidus d'aliments et de liquide sur la plaque chauffante et sur la paroi extérieure de la cuve.
Assurez-vous également que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient correctement en place.
3. Mettez la cuve dans le corps de l'appareil. Tournez-la légèrement dans les deux sens afin qu'elle soit bien positionnée à l'horizontale et que le contact avec la plaque chauffante et le capteur soit assuré.
4. Versez le riz ou les légumineuses ou les céréales dans la cuve en les répartissant sur toute la surface afin d'assurer une cuisson uniforme.



Remarques importantes

- Nous vous recommandons de rincer le riz, ainsi que les légumineuses ou les céréales, sous l'eau froide et de bien égoutter avant de verser dans la cuve.
- Si vous souhaitez préparer des légumineuses ou céréales, vérifiez au préalable si un temps de trempage est nécessaire avant cuisson. Référez-vous à l'emballage de l'ingrédient. Jetez l'eau de trempage.

5. Ajoutez dans la cuve la quantité d'eau préconisée (voir tableaux dans la rubrique "Programmes et Dosages" en pages 12 et 13).
6. Fermez le couvercle de l'appareil.
7. Raccordez le cordon d'alimentation au connecteur de l'appareil puis branchez-le à une prise. Un bip sonore retentit et l'écran s'allume.
8. Appuyez répétitivement sur  jusqu'à atteindre le programme souhaité (référez-vous au tableau page 12). Son voyant s'allume et clignote.
9. Appuyez sur "On/Off" pour lancer le programme. Son voyant reste éclairé mais se fige. L'écran vous indique le temps restant de cuisson.
10. A la fin de la cuisson, un bip sonore retentit et la fonction "Maintien au chaud" s'enclenche automatiquement pour une durée maximale de 2 heures. La durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.
11. A la fin du maintien au chaud, un bip sonore retentit et la chauffe est stoppée. Tous les voyants s'éteignent. Seul l'écran affiche "----".



A NOTER

Il est possible de relancer un nouveau cycle de maintien au chaud de 2 heures en appuyant sur  (un appui bref). Son voyant s'allume.

12. Servez-vous du riz directement dans la cuve sans la sortir de l'appareil.



Remarques importantes

- Si vous ouvrez le couvercle de l'appareil pendant le cycle de cuisson ou de maintien au chaud, celui-ci continue de fonctionner.
- Vous pouvez stopper le fonctionnement de votre appareil à tout moment en appuyant environ 2 secondes sur "On/Off". Son voyant s'éteint.
- Il est impératif d'arrêter le maintien au chaud ou tout programme si la cuve est vide.

13. En fin d'utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

B. UTILISATION AVEC LE PROGRAMME "LOW SUGAR"

1. Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
2. Vérifiez l'absence de résidus d'aliments et de liquide sur la plaque chauffante et sur la paroi extérieure de la cuve.
Assurez-vous également que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient correctement en place.
3. Mettez la cuve dans le corps de l'appareil. Tournez-la légèrement dans les deux sens afin qu'elle soit bien positionnée à l'horizontale et que le contact avec la plaque chauffante et le capteur soit assuré.
4. Versez la quantité de riz désirée dans le panier en le répartissant sur toute la surface afin d'assurer une cuisson uniforme.



Remarque importante

Il est nécessaire de rincer le riz sous l'eau froide et de l'égoutter soigneusement.

5. Placez le panier dans la cuve.

6. Ajoutez dans le panier la quantité d'eau préconisée (voir tableaux page 14).
7. Positionnez le plateau récupérateur sur le panier.
8. Fermez le couvercle de l'appareil.
9. Raccordez le cordon d'alimentation au connecteur de l'appareil puis branchez-le à une prise. Un bip sonore retentit et l'écran s'éclaire.
10. Appuyez sur "Low Sugar" puis sur "On/Off" pour lancer le programme. L'écran vous indique le temps restant de cuisson.
11. A la fin de la cuisson, un bip sonore retentit et la fonction "Maintien au chaud" s'enclenche automatiquement pour une durée maximale de 2 heures. La durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.
12. A la fin du maintien au chaud, un bip sonore retentit et la chauffe est stoppée. Tous les voyants s'éteignent. Seul l'écran affiche "----".



A NOTER

Il est possible de relancer un nouveau cycle de maintien au chaud de 2 heures en appuyant sur  (un appui bref). Son voyant s'éclaire.

13. Pour vous servir du riz, ouvrez le couvercle. Les poignées du plateau récupérateur sont très chaudes ; utilisez des maniques pour le sortir. Jetez l'eau de cuisson.



Remarques importantes

- L'eau de cuisson dans le plateau est très chaude. Veillez à utiliser les 2 poignées pour retirer le plateau.
- La quantité d'eau dans le plateau peut varier, voire être complètement évaporée, en fonction du type de riz préparé.
- L'eau contenue dans la cuve est très chaude. Prenez garde aux risques de brûlure.



Remarques importantes

- Si vous ouvrez le couvercle de l'appareil pendant le cycle de cuisson ou de maintien au chaud, celui-ci continue de fonctionner.
- Vous pouvez stopper le fonctionnement de votre appareil à tout moment en appuyant environ 2 secondes sur "On/Off". Son voyant s'éteint.
- Il est impératif d'arrêter le maintien au chaud ou tout programme si la cuve ou le panier est vide.

15. En fin d'utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

C. PROGRAMME " REHEAT/RÉCHAUFFER "

1. Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
2. Vérifiez l'absence de résidus d'aliments et de liquide sur la plaque chauffante et sur la paroi extérieure de la cuve.
Assurez-vous également que le couvercle intérieur et la valve vapeur soient correctement en place.
3. Mettez la cuve contenant le riz à réchauffer dans le corps de l'appareil. Tournez-la légèrement dans les deux sens afin qu'elle soit bien positionnée à l'horizontale et que le contact avec la plaque chauffante et le capteur soit assuré.
4. Fermez le couvercle de l'appareil.
5. Raccordez le cordon d'alimentation au connecteur de l'appareil puis branchez-le à une prise. Un bip sonore retentit et l'écran s'éclaire.
6. Appuyez répétitivement sur  jusqu'à atteindre le programme "Reheat/Réchauffer". Celui-ci s'éclaire et clignote.
7. Appuyez sur "On/Off" pour lancer le programme. Son voyant reste éclairé mais se fige. L'écran vous indique le temps restant de réchauffage.
8. A la fin du réchauffage, un bip sonore retentit et la fonction "Maintien au chaud" s'enclenche automatiquement pour une durée maximale de 2 heures. La durée de maintien au chaud s'affiche à l'écran.
9. A la fin du maintien au chaud, un bip sonore retentit et la chauffe est stoppée. Tous les voyants s'éteignent. Seul l'écran affiche "----".

14. Servez-vous du riz directement dans le panier sans le sortir de l'appareil.



A NOTER

Il est possible de relancer un nouveau cycle de maintien au chaud de 2 heures en appuyant sur (un appui bref). Son voyant s'éclaire.

10. Servez-vous du riz directement dans la cuve sans la sortir de l'appareil.



Remarques importantes

- Si vous ouvrez le couvercle de l'appareil pendant le réchauffage, celui-ci continue de fonctionner.
- Vous pouvez stopper le fonctionnement de votre appareil à tout moment en appuyant environ 2 secondes sur "On/Off". Son voyant s'éteint.
- Il est impératif d'arrêter le maintien au chaud ou tout programme si la cuve ou le panier est vide.

D. DÉPART DIFFÉRÉ

Cette fonction permet de programmer la minuterie de l'appareil qui se mettra en marche automatiquement pour débiter la cuisson du riz. La minuterie peut être réglée jusqu'à 24 heures. Nous vous recommandons cependant de ne pas programmer le départ différé au-delà de 12 heures afin d'éviter que vos ingrédients ne trempent trop longtemps dans l'eau (nécessité de changer l'eau, gonflement des ingrédients).

1. Assurez-vous de bien préparer l'appareil avec la quantité d'eau et de riz (ou légumineuses ou céréales) nécessaires.
2. Appuyez répétitivement sur jusqu'à atteindre le programme souhaité. Celui-ci s'éclaire et clignote.
3. Appuyez sur . Le voyant du programme sélectionné reste éclairé mais se fige. Le temps indiqué à l'écran clignote.
4. Réglez la minuterie par palier de 30 minutes en appuyant répétitivement sur . En appuyant en continu sur , le défilement de la minuterie se fait plus rapidement.
5. Appuyez sur "On/Off" pour lancer le décompte du départ différé. Un bip sonore retentit et la durée affichée à l'écran se fige.
6. Une fois le décompte terminé, un bip sonore retentit et l'appareil démarre automatiquement le programme sélectionné.

E. FONCTION "SÉCURITÉ ENFANTS"

L'appareil dispose d'une sécurité enfants qui verrouille le panneau de commande ; les différentes fonctions de ce dernier ne sont plus activables.

Pour le verrouiller, appuyez en continu pendant environ 3 secondes sur . Un bip sonore retentit et le voyant "On/Off" clignote.

- Si aucun programme n'est en cours, aucune fonction du panneau de commande ne peut être activée.
- Si un programme est en cours, seule la fonction "On/Off" fonctionne afin de stopper le programme (appui d'environ 2 secondes sur "On/Off").

Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez à nouveau en continu pendant environ 3 secondes sur . Un bip sonore retentit et le voyant "On/Off" s'éteint.

SÉCURITÉ SURCHAUFFE

L'appareil est équipé d'un système de sécurité contre la surchauffe. Dans ce cas, il s'arrête automatiquement de fonctionner et le message E5 s'affiche à l'écran.

Débranchez et laissez complètement refroidir l'appareil pendant au minimum 30 minutes avant de rebrancher et de recommencer une nouvelle préparation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas le corps de l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- La cuve, le panier, le plateau récupérateur, le couvercle intérieur sans les joints, le verre doseur et la spatule sont compatibles lave-vaisselle.
- Ne lavez jamais le corps de l'appareil à l'eau courante.
- Le panneau de commande et le connecteur électrique du corps ne doivent en aucun cas être exposés à l'humidité.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.

1. Ouvrez le couvercle et retirez le couvercle intérieur en le tirant délicatement par le joint central.
Retirez le joint périphérique (et si nécessaire le joint central).
2. Lavez la cuve, le panier, le plateau récupérateur, le couvercle intérieur et ses pièces silicones, la spatule et le verre doseur avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Rincez et séchez correctement. Remontez les pièces silicone sur le couvercle intérieur.

Après utilisation :

- Pour des résidus importants d'aliments, laissez tremper la cuve et le panier dans de l'eau chaude savonneuse, puis nettoyez-les.
 - Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne soit collé sur la paroi extérieure de la cuve une fois nettoyée.
3. Retirez la valve vapeur, démontez-la puis nettoyez-la avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Rincez, séchez puis remontez-la.

Nettoyez le logement de la valve vapeur se trouvant dans le couvercle avec un chiffon doux légèrement humide.



A NOTER

Si besoin, il est également possible de retirer le joint silicone se trouvant dans le logement de la valve. Cependant, pour optimiser sa durée de vie, nous vous conseillons de ne pas le retirer.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du corps de l'appareil, ainsi que le couvercle et son panneau de commande avec un chiffon doux légèrement humide. Séchez correctement.

Après utilisation :

Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne soit collé sur la plaque chauffante.

5. Remontez l'appareil (voir rubrique "Montage" page 11) et refermez le couvercle.

RANGEMENT

Après nettoyage de l'appareil, rangez-le dans un endroit sec et propre.

CONSEILS

- En fin de cuisson, il est conseillé de mélanger le riz à l'aide la spatule dès le début du maintien au chaud.
- Laissez reposer le riz une dizaine de minutes en maintien au chaud afin que l'excédent d'humidité soit absorbé.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Signaux indiquant une anomalie de fonctionnement

E1 à E4	Anomalies au niveau de la sonde température supérieure (dessous du couvercle) ou inférieure (à l'intérieur de la plaque chauffante).	Débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir pendant au minimum 30 minutes puis rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.
E5	L'appareil est en sécurité surchauffe.	Reportez-vous à la rubrique "Sécurité surchauffe" en page 17.

Autres anomalies

Anomalies	Solutions
L'écran ne s'éclaire pas.	• Vérifiez que le cordon d'alimentation soit bien branché dans le connecteur de l'appareil. • Vérifiez que le cordon d'alimentation soit bien branché à la prise murale. • Branchez le cordon d'alimentation dans une autre prise murale. • Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
Les voyants sont allumés mais la plaque chauffante est froide.	Assurez-vous que la cuve soit correctement installée dans l'appareil. Sinon, contactez un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.
Le riz n'est pas cuit.	• Il n'y a pas assez de liquide. Ajustez la quantité d'eau par rapport à la quantité de riz. • Le temps de cuisson est trop court. Rajoutez de l'eau si nécessaire et relancez la cuisson. • La cuve n'est pas en contact avec la plaque chauffante car elle est mal positionnée dans l'appareil. Tournez-la vers la gauche puis vers la droite jusqu'à ce qu'elle se mette correctement en place. • La cuve est déformée et le contact avec la plaque chauffante ne se fait pas correctement. Remplacez la cuve. • Des résidus d'aliments sont collés soit sur la paroi extérieure de la cuve soit sur la plaque chauffante. Assurez-vous que ces surfaces soient parfaitement propres avant utilisation. • Si le problème persiste, contactez un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.

Anomalies	Solutions
Le riz est trop cuit.	• La cuve est déformée. Remplacez-la. • La cuve est mal positionnée dans l'appareil. Tournez-la vers la gauche puis vers la droite jusqu'à ce qu'elle se mette correctement en place. • Si le problème persiste, contactez un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.
La préparation déborde.	• La quantité maximale d'ingrédients a été dépassée ou la quantité d'eau est trop importante. Arrêtez immédiatement l'appareil en appuyant environ 2 secondes sur le bouton "On/Off". Veillez à respecter les quantités préconisées (voir rubrique "Programmes et dosages" en page 12).
L'appareil ne refroidit pas en fin de cuisson.	L'appareil est en mode "Maintien au chaud".

Dans le cas où le dysfonctionnement ne serait pas résolu, nous vous invitons à contacter notre Service Clientèle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance :	500 W
Tension :	220-240 V- 50-60 Hz
Poids :	2,8 kg
Dimensions :	L 238 x H 218 x P 228 mm

Cet appareil est conforme à la norme ERP 2023/826/EU (Ecoconception des Produits liés à l'Énergie), garantissant ainsi une faible consommation énergétique et un impact environnemental réduit.

Pour plus d'information sur la consommation de votre appareil, consultez ce lien : <https://www.riviera-et-bar.fr/erp>

ENVIRONNEMENT



Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères dans toute l'UE. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées. Recyclez l'appareil de manière responsable afin de favoriser la valorisation ou le recyclage des matériaux. Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques.



FR
Cet appareil, ses accessoires et cordon se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN  OU  À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



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.

GARANTIE

La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et couvre uniquement l'usage domestique de l'appareil. Sous réserve de l'enregistrement du produit sur le site officiel de riviera&bar, la durée de garantie pourra être prolongée d'une année supplémentaire, portant ainsi la garantie totale à 3 ans.

L'enregistrement doit être effectué conformément aux modalités indiquées sur le site de la marque. Les droits légaux dont bénéficie l'utilisateur final auprès du vendeur pendant une période minimale de deux ans à compter de la livraison de l'article acheté ne sont pas limités par la garantie commerciale ci-après. 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.
- 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, rendez-vous sur le site de riviera&bar. 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.

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.





Met dit toestel heeft u een kwaliteitstoestel aangeschaft, waarmee u geniet van al de ervaring van Riviera & Bar op gebied van koken. Het beantwoordt aan de Riviera & Bar kwaliteitsvereisten: de beste materialen en onderdelen werden gebruikt voor de productie en het toestel werd onderworpen aan diepgaande controles.

Wij hopen dat het gebruik ervan u volledig zal kunnen bekoren

INHOUDSTABEL

OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL	26
OMSCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	27
ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	28
SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	31
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	32
MONTAGE / DÉMONTAGE	33
PROGRAMMA'S EN DOSERINGEN	35
A. VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S VOOR STANDAARD KOKEN	35
B. LOW SUGAR" PROGRAMMA	37
INGEBRUIKNAME	38
A. GEBRUIK MET DE VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S VOOR STANDAARD KOKEN	38
B. GEBRUIK MET HET "LOW SUGAR" PROGRAMMA	38
C. PROGRAMMA "REHEAT/OPWARMEN"	39
D. UITGESTELDE START	40
E. FUNCTIE "KINDERBEVEILIGING"	40
OVERVERHITTINGSBEVEILIGING	40
REINIGING EN ONDERHOUD	41
TIPS	42
TROUBLE SHOOTING	43
TECHNISCHE KENMERKEN	45
MILIEU	45
ACCESSOIRES	45
GARANTIE	45

OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL



- | | |
|---|---|
| 1 Deksel | 9 Verwarmingsplaat |
| 2 Verwijderbaar binnendeksel | 10 Aansluiting elektriciteitsnoer (achterkant) |
| 3 Centrale afdichting binnendeksel | 11 Inox opvangbak |
| 4 Temperatuursensor | 12 Inox mandje |
| 5 Stoomventiel | 13 Inox kuip |
| 6 Randafdichting binnendeksel | 14 Maatbeker |
| 7 Ontgrendelknop deksel | 15 Rijstspatel |
| 8 Behuizing | 16 Elektriciteitsnoer |

OMSCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



- 17 Stoomventiel
- 18 Display
- 19 Programma controlelampjes
- 20 "Low Sugar" Programma knop
- 21 Uitgestelde Start knop  : stelt het toestel zo in dat het geselecteerde programma automatisch wordt geactiveerd
- 22 Aan/Uit knop: om het programma te starten of te stoppen
- 23 Knop voor vooraf ingestelde programma's  (**Quick**: snel programma, **Long**: lang programma, **White**: programma voor witte rijst, **Sushi**: programma voor sushirijst, **Wholegrain**: programma voor volkorenrijst/granen, **Reheat**: opwarmprogramma)
- 24 Knop Warmhouden  en kinderbeveiligingsknop  : laat zien wanneer het toestel in de warmhoudstand staat dankzij het controlelampje of vergrendelt het bedieningspaneel door het knopje lang ingedrukt te houden

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wij vragen u aandachtig de instructies in deze gebruiksaanwijzing te lezen, aangezien ze, onder andere, belangrijke informatie bevatten aangaande de veiligheid bij de montage, het gebruik en het onderhoud.

Bewaar uw gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig.



- De veiligheidsvoorschriften, gebruiksvoorschriften en onderhoudsvoorschriften dienen nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, die niet onder de garantie vallen:
 - in keukenruimtes die voorbehouden zijn aan winkelpersoneel, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - op boerderijen;
 - door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - Bed & Breakfast omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar, mits ze onder toezicht staan en ze de nodige instructies over het gebruik in alle veiligheid van het toestel hebben gekregen en dat ze de gevaren goed begrijpen. Reiniging en onderhoud van het toestel mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en ze onder toezicht staan. Houd het toestel en het elektriciteits snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met

verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan, instructies hebben gekregen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de gevaren goed begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Het toestel en het elektriciteits snoer mogen niet worden ondergedompeld in water of enige andere vloeistof.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Het toestel mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Hoed u voor de mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.
- De volledige instructies voor het veilig reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen en het gehele toestel staan vermeld in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" van deze gebruiksaanwijzing.



- Het wordt aangeraden om het toestel regelmatig te controleren. Indien het elektriciteits snoer beschadigd is, dient deze te worden vervangen door de fabrikant, de dienst na verkoop of gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.
- Gebruik het toestel niet bij storing, defect of beschadiging van het toestel. Het dient hersteld te worden door een professional bij een erkend professioneel Service Center van Riviera-et-Bar.

U vindt de contactgegevens van het dichtstbijzijnde erkende Riviera-et-Bar servicecentrum bij u in de buurt op: www.riviera-et-bar.fr



- Trek in de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact:
 - Indien onbeheerd achtergelaten
 - Na gebruik
 - Vóór reiniging of onderhoud
 - In geval van storing.
- Sluit het toestel enkel aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektriciteit. Indien een verlengsnoer nodig is, gebruik een verlengsnoer met geïntegreerde aarding en een nominale stroomsterkte die voldoende is om het toestel van stroom te voorzien.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het toestel staat vermeld.
- Rol het elektriciteits snoer volledig uit.
- Sluit geen andere toestellen aan op dezelfde kring om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden.
- Trek niet aan het elektriciteits snoer of het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken.



- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog, niet glad oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van een tafel of werkblad om omvallen te voorkomen.
- Zorg dat het elektriciteits snoer en eventuele verlengsnoeren niet in doorgangen liggen, zodat ze niet omvallen.
- Verplaats het toestel nooit terwijl het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buitenshuis.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van een warmtebron en vermijd dat het elektriciteits snoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Het toestel mag niet blootgesteld worden aan vorst. Laat het nooit in de auto in de winter, of op enig andere plaats blootgesteld aan vorst, om alle schade te vermijden.

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



LET OP: HEET OPPERVLAKE

- De kuip, het mandje en de opvangbak worden tijdens het gebruik van het toestel zeer warm en blijven dat ook nog enige tijd na gebruik. Gebruik ovenwanten om ze te hanteren.
- Wees zeer voorzichtig bij het hanteren van de kuip, het mandje en de opvangbak wanneer deze gevuld zijn met heet voedsel of hete vloeistoffen.
- Raak de onderdelen van het toestel die warm worden tijdens gebruik en nog enige tijd warm blijven na gebruik (binnendeksel, stoomventiel en verwarmingsplaat) niet aan.
- De stoom die uit het stoomventiel komt, kan heet zijn, blijf uit de buurt.
- Giet nooit vloeistoffen of voedingsmiddelen in de behuizing van het toestel. Enkel de kuip en het mandje zijn bedoeld voor het plaatsen van ingrediënten.
- Schakel het toestel onmiddellijk uit door op de "Aan/Uit" knop te drukken als het kookwater overloopt.
- Zorg dat het stoomventiel altijd goed in de daarvoor bestemde behuizing zit.
- Belemmer het stoomventiel nooit (bijvoorbeeld met een handdoek).
- Om alle gevaar te vermijden, plaats het toestel op een hittebestendig oppervlak en houd minimaal 20 cm afstand van de muren. De ruimte boven het toestel moet vrij zijn.

- Sluit het elektriciteitsnoer steeds aan op het toestel voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Gebruik enkel de kuip, het mandje en de opvangbak die bij het toestel zijn geleverd.
- Zorg dat de kuip correct geplaatst is en dat deze voedsel of vloeistoffen bevat voordat u het toestel in werking stelt.
- Giet geen azijn in de kuip.
- Verwijder de kuip pas als het programma is gestopt.
- Plaats de kuip niet op andere warmtebronnen. Gebruik ze alleen met het toestel.
- Gebruik de kuip niet als deze vervormd is. Vervang ze.
- Controleer voor gebruik of er geen voedsel aan de buitenkant van de kuip of aan de verwarmingsplaat kleeft.
- Vermijd tijdens het gebruik plotselinge bewegingen in de buurt van het toestel die de stabiliteit in gevaar kunnen brengen.
- Gebruik nooit metalen keukengerei, dat kan de antiaanbaklaag van de kuip beschadigen.
- Besproei de kuip nooit of dompel de kuip nooit onder in water wanneer deze warm is.
- Gebruik het toestel nooit als verwarmingselement.
- Zorg ervoor dat het elektriciteitsnoer niet in contact komt met warme onderdelen van het toestel.
- Berg het toestel niet op als het nog warm is. Laat het in open lucht afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het toestel weer in elkaar zet en opbergt.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen.
- **Bewaar het verpakkingsmateriaal.**
- **Hou plastic zakken steeds buiten bereik van kinderen.**
- Verwijder ook eventuele stickers die zich op het toestel zouden kunnen bevinden en andere eventuele informatie fiches.
- Voor de reiniging van de verschillende delen van het toestel, zie het onderdeel "Reiniging en onderhoud" p 41.

MONTAGE/DEMONTAGE

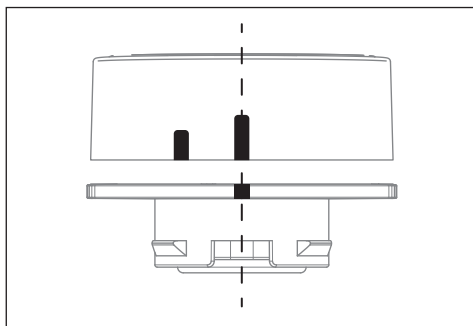
A. MONTAGE

1. Plaats het stoomventiel in de daarvoor bestemde opening op het deksel van het toestel.



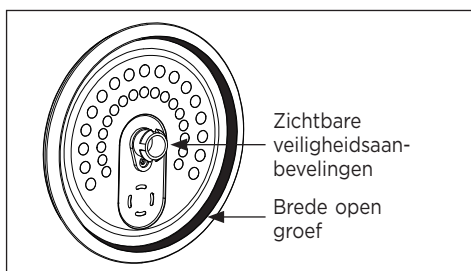
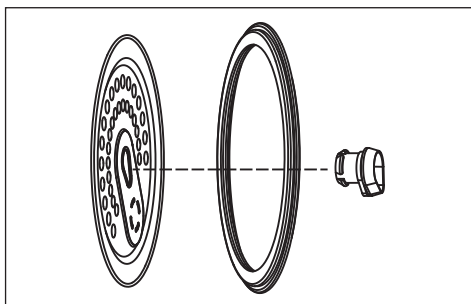
OPMERKING

Indien het ventiel in twee delen is gedemonteerd, monteer het dan eerst door het bovenste deel ervan met de klok mee te draaien, zodat de markeringen op beide delen van het ventiel op één lijn liggen.

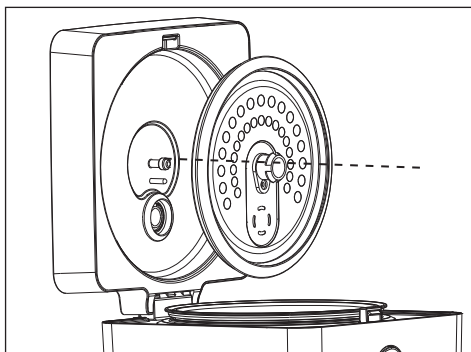


2. Open het deksel door op de knop te drukken.
3. Zorg dat de siliconen onderdelen correct op het binnendeksel zijn geplaatst:
 - plaats het binnendeksel in de smalste groef van de afdichtingsring,

- de centrale afdichting moet in de daarvoor bestemde opening van het binnendeksel worden geplaatst. Volg de montagerichting volgens de onderstaande afbeeldingen.



4. Neem het binnendeksel vast bij de centrale afdichting en plaats het op de onderkant van het deksel, waarbij u de temperatuursensor door de onderste opening van de afdichting wordt geleid.



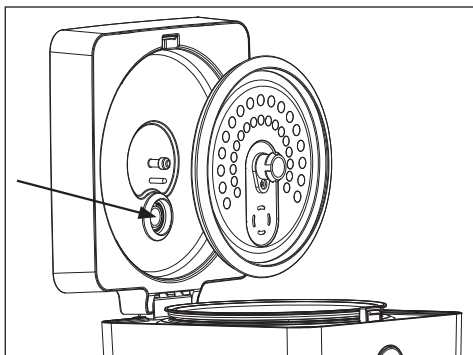
5. Plaats de kuip in de behuizing van het toestel. Plaats, enkel voor het programma "Low Sugar", ook het mandje en vervolgens de opvangbak.
6. Sluit het deksel.
7. Sluit het elektriciteitsnoer aan op de aansluiting van het toestel.

B. DEMONTAGE

1. Open het deksel door op de knop te drukken.
2. Verwijder de opvangbak en vervolgens het mandje als u het "Low Sugar" programma hebt gebruikt; verwijder vervolgens de kuip.
3. Verwijder het binnendeksel door er voorzichtig aan te trekken bij de centrale afdichting.

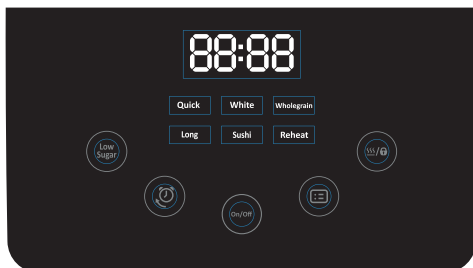
De siliconen onderdelen van het binnendeksel (de centrale afdichting en de afdichtingsring) kunnen ook worden gedemonteerd.

4. Om het stoomventiel te verwijderen, laat het deksel open, maar zonder het binnendeksel. Duw langs onder het deksel op het ventiel en het zal onmiddellijk loskomen.



Voor een grondige reiniging kan het ventiel in twee delen worden gedemonteerd door het bovenste deel tegen de klok in te draaien (zie tekening op pagina 33, punt 1).

PROGRAMMA'S EN DOSERINGEN



Belangrijke opmerking

Voorgekookte of snel kokende ingrediënten zijn niet geschikt voor gebruik in dit toestel. De doseringen in deze gebruiksaanwijzing zijn gebaseerd op rauwe ingrediënten in bulk.

Er zijn 7 programma's beschikbaar:

- 5 standaard kookprogramma's die kunnen worden geselecteerd met de  knop om verschillende soorten rijst te selecteren (zie "Vooraf ingestelde programma's voor standaard koken" hieronder).
- 1 "Low Sugar" kookprogramma met een speciale knop, geschikt voor alle soorten rijst (zie "Low Sugar" programma op pagina 37).
- 1 programma "Reheat/Opwarmen" toegankelijk met de knop  (zie "Vooraf ingestelde programma's voor standaard koken" hieronder).

A. VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S VOOR STANDAARD KOKEN

Programma's	Gebruik
White/Wit (40 minuten)	Voor het optimaal bereiden van witte rijst en Basmati rijst.
Sushi (35 minuten)	Voor het optimaal bereiden van sushirijst, waardoor de rijst een kleverige textuur krijgt die geschikt is voor het maken van sushi.
Wholegrain/Volkoren (50 minuten)	Voor het optimaal bereiden van volkoren rijst, die een langere kooktijd vereist.
Quick/Snel (30 minuten)	Snelkookprogramma voor alle soorten rijst. Bijzonder geschikt voor Thaise rijst en rijst uit de Camargue.
Long/Lang (60 minuten)	Voor het bereiden van een breed scala aan granen en peulvruchten (groene linzen, rode bonen, quinoa, bulgur, gerst...).
Reheat/Opwarmen (20 minuten)	Voor het opwarmen van reeds gekookte rijst, zowel in de "Low Sugar" als standaard kookmodus.

1. RIJST KOKEN

De in deze handleiding aangegeven hoeveelheden rijst hebben betrekking op de bij de toestel geleverde maatbeker. Een maatbeker kan tussen 130 g en 140 g droge rijst bevatten.

Maximale hoeveelheid voor standaardkookprogramma:

- droge rijst: 4 maatbekers (ongeveer 600 g).
- waterpeil: "MAX" aanduiding in de kuip.

Afhankelijk van de herkomst en de kwaliteit van de rijst, en van de individuele smaak, kunt u:

- ofwel de in de tabellen aanbevolen waterdosering aanpassen,
- of een ander programma gebruiken om de kooktijd te verlengen of in te korten.

Doseringstabel voor de programma's Wit, Sushi, Volkoren en Snel

Aantal personen	Hoeveelheid droge rijst (in maatbeker)	Hoeveelheid water (maatanduiding kuip)
2-3	1	1
4-6	2	2
7-8	3	3
9-10	4	4

2. Koken van peulvruchten en granen

Peulvruchten en granen worden gekookt met het programma "Long/Lang". Het is niet mogelijk om het "Low Sugar" programma te gebruiken voor de bereiding ervan.

De hoeveelheid water die in de kuip moet worden gedaan, varieert afhankelijk van de peulvruchten of granen die worden bereid.

U kunt de bereiding aanpassen naar eigen voorkeur door het enkele minuten langer warm te houden of door enkele milliliters water toe te voegen bij uw volgende bereiding.

Bovendien hebben sommige peulvruchten of granen (zoals rode bonen, mungobonen...) een weektijd nodig voordat ze worden gekookt. Raadpleeg de instructies op de verpakking.



Belangrijke opmerkingen

- Om overlopen tijdens het koken te voorkomen, raden we aan de hoeveelheden in de tabel niet te overschrijden.
- Spoel peulvruchten en granen grondig in koud water voor het koken.
- Voor ingrediënten die geweekt moeten worden, gooi het weekwater weg en spoel grondig af voordat u met de bereiding begint.
- Indien u de aanbevolen hoeveelheid water wilt wijzigen of een ingrediënt wilt testen dat niet in deze tabel staat, is het belangrijk dat u het kookproces de eerste keer in de gaten houdt. Stop het toestel onmiddellijk als het water overloopt door ongeveer 2 seconden op de "Aan/Uit" knop te drukken.
- Bij sommige peulvruchten kan er schuim uit het stoomventiel ontsnappen in de vorm van belletjes. Wanneer het overloopt op het werkblad, stop dan onmiddellijk het toestel door ongeveer 2 seconden op de "Aan/Uit" knop te drukken.

	Waterniveau voor 1 dosis	Waterniveau voor 2 doses	Waterniveau voor 3 doses	Waterniveau voor 4 doses
Tarwe	1	2	3	4
Bulgur	1	2	3	4
Blonde linzen	1,5	2,5	3,5	4,5
Groene linzen	1,5	2,5	3,5	4,5
Gepelde gerst	1,5	2,5	Nee	Nee
Quinoa	1,5	2,5	4	Nee
Rode bonen*	5 mm boven de bonen bedekken		Nee	Nee
Mungobonen*	5 mm boven de bonen bedekken		Nee	Nee

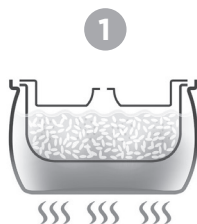
1 portie = 1 maatbeker droge ingrediënten Waterniveau
= aanduiding in de kuip

*Moet 12 uur inweken

B. LOW SUGAR" PROGRAMMA

Het "Low Sugar" programma vermindert het koolhydraatgehalte en de calorie-inname door de rijst continu te scheiden van het zetmeelrijke kookwater.

Dit programma is geschikt voor alle soorten rijst. U dient echter de hoeveelheid water aan te passen op basis van de gekozen rijst; raadpleeg de onderstaande doseringstabellen.

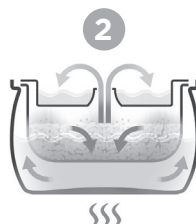


Een deel van het zetmeel (koolhydraat) lost op in het kookwater als gevolg van het koken.



Belangrijke opmerkingen

- Met het "Low Sugar" programma is de maximale hoeveelheid droge rijst 225 g. Zorg dat u deze hoeveelheid niet overschrijdt.
- Het is van essentieel belang om de droge rijst af te spoelen en te laten uitlekken voordat u de aangegeven hoeveelheid water toevoegt volgens de tabel.



Het zetmeelrijke kookwater wordt opgevangen in de bovenste opvangbak en de centrale kuip.



De rijst wordt verder gaar in de stoomstand.

WITTE RIJST en BASMATI RIJST		
Aantal personen	Hoeveelheid droge rijst	Hoeveelheid water
2	150 g	500 ml
4	225 g	550 ml

THAISE RIJST en RIJST UIT DE CAMARGUE		
Aantal personen	Hoeveelheid droge rijst	Hoeveelheid water
2	150 g	450 ml
4	225 g	500 ml

SUSHIRIJST		
Aantal personen	Hoeveelheid droge rijst	Hoeveelheid water
2	150 g	500 ml
4	225 g	550 ml

VOLKORENRIJST		
Aantal personen	Hoeveelheid droge rijst	Hoeveelheid water
2	150 g	650 ml
4	225 g	750 ml

De hoeveelheid water staat in het mandje gegraveerd, afhankelijk van de hoeveelheid droge rijst (150 g en 225 g).

INGEBRUIKNAME

A. GEBRUIK MET DE VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S VOOR STANDAARD KOKEN

1. Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog, niet glad oppervlak.
2. Controleer of er geen voedselresten of vloeistoffen op de verwarmingsplaat en aan de buitenkant van de kuip kleven. Zorg er ook voor dat het binnendeksel en het stoomventiel goed geplaatst zijn.
3. Plaats de kuip in de behuizing van het toestel. Draai ze lichtjes in beide richtingen zodat ze horizontaal staat en goed contact maakt met de verwarmingsplaat en de sensor.
4. Voeg de rijst, peulvruchten of granen toe in de kuip en verdeel ze gelijkmatig over het oppervlak voor een gelijkmatige bereiding.



Belangrijke opmerkingen

- Wij raden aan de rijst, peulvruchten of granen onder koud water af te spoelen en goed uit te laten lekken voordat u ze in de kuip giet.
- Als u peulvruchten of granen wilt bereiden, controleer dan vooraf of ze voor het koken moeten worden geweekt. Raadpleeg de verpakking van het ingrediënt. Giet het weekwater weg.

5. Voeg de aanbevolen hoeveelheid water toe aan de kuip (zie tabellen in het gedeelte "Programma's en Doseringen" op pagina 34 en 35).
6. Sluit het deksel van het toestel.
7. Sluit het elektriciteits snoer aan op de aansluiting van het toestel en steek de stekker in een stopcontact. Er weerklinkt een geluidsignaal en het display licht op.
8. Druk herhaaldelijk op  totdat het gewenste programma is geselecteerd (raadpleeg de tabel op pagina 12). Het bijbehorende lampje licht op en knippert.
9. Druk op "Aan/Uit" om het programma te starten. Het bijbehorende lampje blijft continu branden. Het display geeft de resterende kooktijd aan.
10. Aan het einde van de kooktijd weerklinkt er een geluidsignaal en schakelt de "Warmhoud" functie automatisch in voor maximaal 2 uur. De duur van het warmhouden wordt weergegeven op het display.
11. Aan het einde van de warmhoudtijd weerklinkt er een geluidsignaal en wordt het warmen gestopt. Alle controlelampjes gaan uit, op het display verschijnt "----".



OPMERKINGEN

U kunt een nieuwe warmhoudcyclus van 2 uur starten door (kort) op  te drukken. Het bijhorende lampje gaat branden.

12. Serveer de rijst rechtstreeks uit de kuip zonder deze uit het toestel te halen.



Belangrijke opmerkingen

- Als u het deksel van het toestel opent tijdens de kook- of warmhoudcyclus, blijft het toestel werken.
- U kunt uw toestel op elk moment stoppen door ongeveer 2 seconden op "Aan/Uit" te drukken. Het controlelampje gaat uit.
- Het is essentieel om de warmhoudcyclus of een programma te stoppen als de kuip leeg is.

13. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.

B. GEBRUIK MET HET "LOW SUGAR" PROGRAMMA

1. Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
2. Controleer of er geen voedselresten of vloeistoffen op de verwarmingsplaat en aan de buitenkant van de kuip kleven. Zorg er ook voor dat het binnendeksel en het stoomventiel goed geplaatst zijn.
3. Plaats de kuip in de behuizing van het toestel. Draai ze lichtjes in beide richtingen zodat ze horizontaal staat en goed contact maakt met de verwarmingsplaat en de sensor.
4. Voeg de gewenste hoeveelheid rijst toe aan het mandje en verdeel deze gelijkmatig over het oppervlak voor een gelijkmatige bereiding.



Belangrijke opmerkingen

Spoel de rijst af onder koud stromend water en laat grondig uitlekken.

5. Plaats het mandje in de kuip.

6. Voeg de aanbevolen hoeveelheid water toe aan het mandje (zie tabellen op pagina 14).
7. Plaats de opvangbak op het mandje.
8. Sluit het deksel van het toestel.
9. Sluit het elektriciteits snoer aan op de aansluiting van het toestel en steek de stekker in een stopcontact. Er weerklinkt een geluidssignaal en het display licht op.
10. Druk op "Low Sugar" en vervolgens op "Aan/Uit" om het programma te starten. Het display geeft de resterende kooktijd aan.
11. Aan het einde van de kooktijd weerklinkt er een geluidssignaal en schakelt de "Warmhoud" functie automatisch in voor maximaal 2 uur. De duur van het warmhouden wordt weergegeven op het display.
12. Aan het einde van de warmhoudtijd weerklinkt er een geluidssignaal en wordt het warmen gestopt. Alle lampjes gaan uit, op het display toont verschijnt "----".



OPMERKINGEN

U kunt een nieuwe warmhoudcyclus van 2 uur starten door (kort) op  te drukken. Het bijhorende lampje gaat branden.

13. Open het deksel om de rijst te serveren. De handvatten van de opvangbak zijn erg warm; gebruik ovenwanten om hem eruit te halen. Giet het kookwater weg.



Belangrijke opmerkingen

- Het kookwater in de opvangbak is erg warm. Gebruik beide handgrepen om de opvangbak te verwijderen.
- De hoeveelheid water in de opvangbak kan variëren of zelfs volledig verdampt zijn, afhankelijk van het type rijst dat u bereidt.
- Het water in de kuip is erg warm. Hoed u voor brandwonden.



Belangrijke opmerkingen

- Als u het deksel van het toestel opent tijdens de kook- of warmhoudcyclus, blijft het toestel werken.
- U kunt het toestel op elk moment stoppen door ongeveer 2 seconden op "Aan/Uit" te drukken. Het controlelampje gaat uit.
- Het is essentieel om de warmhoudcyclus of een programma te stoppen als de kuip of het mandje leeg is.

15. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.

C.PROGRAMMA "REHEAT/OPWARMEN"

1. Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog, niet glad oppervlak.
2. Controleer of er geen voedselresten of vloeistoffen op de verwarmingsplaat en aan de buitenkant van de kuip kleven. Zorg er ook voor dat het binnendeksel en het stoomventiel goed geplaatst zijn.
3. Plaats de kuip met de op te warmen rijst in de behuizing van het toestel. Draai ze lichtjes in beide richtingen zodat ze horizontaal staat en goed contact maakt met de verwarmingsplaat en de sensor.
4. Sluit het deksel van het toestel.
5. Sluit het elektriciteits snoer aan op de aansluiting van het toestel en steek de stekker in een stopcontact. Er weerklinkt een geluidssignaal en het display licht op.
6. Druk herhaaldelijk op de knop  totdat u bij het programma 'Reheat/Opwarmen' komt. Dit programma licht op en knippert.
7. Druk op "Aan/Uit" om het programma te starten. Het bijbehorende lampje blijft continu branden. Het display geeft de resterende opwarmtijd aan.
8. Aan het einde van de opwarmtijd weerklinkt er een geluidssignaal en schakelt de "Warmhoud" functie automatisch in voor maximaal 2 uur. De duur van het warmhouden wordt weergegeven op het display.
9. Aan het einde van de warmhoudtijd weerklinkt er een geluidssignaal en wordt het warmen gestopt. Alle lampjes gaan uit, op het display toont verschijnt "----".

14. Serveer de rijst rechtstreeks uit het mandje zonder het uit het toestel te halen.



OPMERKINGEN

U kunt een nieuwe warmhoudcyclus van 2 uur starten door (kort) op  te drukken. Het bijhorende lampje gaat branden.

10. Serveer de rijst rechtstreeks uit de kuip zonder deze uit het toestel te halen.



Belangrijke opmerkingen

- Als u het deksel van het toestel opent tijdens het opwarmen, zal het blijven werken.
- U kunt het toestel op elk moment uitschakelen door ongeveer 2 seconden op "Aan/Uit" te drukken. Het controlelampje gaat uit.
- Het is essentieel om de warmhoudfunctie of een programma te stoppen als de kuip of het mandje leeg is.

D. UITGESTELDE START

Met deze functie kunt u de timer van het toestel programmeren, zodat het automatisch start met het koken van de rijst. De timer kan worden ingesteld tot 24 uur. We raden u echter aan om de uitgestelde start niet langer dan 12 uur in te stellen, om te voorkomen dat uw ingrediënten te lang in het water liggen (het water moet worden verversd, de ingrediënten zwellen op).

1. Zorg dat u het toestel goed voorbereidt met de benodigde hoeveelheid water en rijst (of peulvruchten of granen).
2. Druk herhaaldelijk op  totdat u het gewenste programma hebt bereikt. Het bijhorende lampje licht op en knippert.
3. Druk op . Het lampje van het geselecteerde programma blijft branden, maar knippert niet meer. De tijd op het display knippert.
4. Stel de timer in stappen van 30 minuten in door herhaaldelijk op de knop  te drukken. Door continu op , te drukken, loopt de timer sneller.
5. Druk op "Aan/Uit" om de timer voor de uitgestelde start te starten. Er weerklinkt een geluidssignaal en de tijd op het display stopt met knipperen.
6. Wanneer de timer afloopt, weerklinkt er een geluidssignaal en start het toestel automatisch met het geselecteerde programma.

E. FUNCTIE "KINDERBEVEILIGING"

Het toestel is uitgerust met een kinderbeveiliging die het bedieningspaneel vergrendelt, waardoor de verschillende functies niet meer kunnen worden geactiveerd.

Houd ongeveer 3 seconden  ingedrukt om het te vergrendelen. Er weerklinkt een geluidssignaal en het "Aan/Uit" lampje knippert.

- Als er geen programma actief is, kan geen enkele functie van het bedieningspaneel worden geactiveerd.
- Als er een programma actief is, werkt enkel de "Aan/Uit" functie om het programma te stoppen (ongeveer 2 seconden op "Aan/Uit" drukken).

Om het bedieningspaneel te ontgrendelen, drukt u opnieuw ongeveer 3 seconden lang continu op . Er weerklinkt een geluidssignaal en het "Aan/Uit" lampje gaat uit.

OVERVERHITTINGSBEVEILIGING

Het toestel is uitgerust een oververhittingsbeveiliging. In dat geval stopt het automatisch met werken en verschijnt de melding E5 op het display.

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel minstens 30 minuten volledig afkoelen voordat u de stekker weer in het stopcontact steekt en een nieuwe bereiding start.

REINIGING EN ONDERHOUD



Belangrijke opmerkingen

- Voor elke reiniging of onderhoud, moet de stekker van het toestel uit het stopcontact getrokken en het toestel afgekoeld zijn.
- Dompel het toestel of het elektriciteits snoer nooit onder in water of enige andere vloeistof.
- De kuip, het mandje, de opvangbak, het binnendeksel zonder de afdichtingen, de maatbeker en de spatel zijn vaatwasser bestendig.
- Reinig de basis van het toestel nooit onder stromend water.
- Het bedieningspaneel en de elektrische aansluiting van het toestel mogen nooit worden blootgesteld aan vocht.
- Gebruik geen chemicaliën, schurende reinigingsmiddelen of staalwol om de verschillende onderdelen van het toestel te reinigen.

1. Open het deksel en verwijder het binnendeksel door voorzichtig aan de centrale afdichting te trekken.

Verwijder de afdichtingsring (en indien nodig de centrale afdichting).

2. Reinig de kuip, het mandje, de opvangbak, het binnendeksel en de bijbehorende siliconen onderdelen, de spatel en de maatbeker met een warm zeepsopje en een zachte spons. Spoel ze goed af en droog ze zorgvuldig. Plaats de siliconen onderdelen terug op het binnendeksel.

Na gebruik :

- Indien er veel voedselresten zijn: laat de kuip en het mandje weken in een warm zeepsopje en reinig ze vervolgens.
 - Zorg ervoor dat er na het reinigen geen ingrediënten aan de buitenwand van de kuip blijven kleven.
3. Verwijder het stoomventiel, demonteer het en reinig het een warm zeepsopje en een zachte spons. Spoel, droog en monteer opnieuw

Reinig de behuizing van het stoomventiel in het deksel met een zachte, licht vochtige doek.



OPMERKINGEN

Indien nodig kunt u ook de siliconen afdichting in de behuizing van het ventiel verwijderen. Om de levensduur te optimaliseren, raden wij u echter aan deze niet te verwijderen.

4. Veeg de binnen- en de buitenkant van de basis van het toestel, evenals het deksel en het bedieningspaneel met een zachte, licht vochtige doek. Droog zorgvuldig.

Na gebruik:

Zorg dat er geen ingrediënten op de verwarmingsplaat zijn blijven kleven.

5. Monteer het toestel weer (zie rubriek "Montage" op pagina 33) en sluit het deksel.

OPBERGING

Bewaar het toestel na het reinigen op een droge en propere plaats.

TIPS

- Aan het einde van het koken wordt het aanbevolen om de rijst met behulp van de spatel te mengen zodra de warmhoudfunctie start.
- Laat de rijst ongeveer tien minuten rusten in warmhoudmodus, zodat overtollig vocht wordt geabsorbeerd.

TROUBLE SHOOTING

Signalen die duiden op een storing

E1 à E4	Storingen aan de bovenste temperatuursensor (onder het deksel) of onderste temperatuursensor (in de verwarmingsplaat).	Trek de stekker uit het stopcontact. Laat het minstens 30 minuten afkoelen en steek dan de stekker weer in het stopcontact. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een erkend servicecentrum van Riviera-et-Bar.
E5	Het toestel is in de oververhittingsbeveiliging gegaan.	Zie het hoofdstuk "Oververhittingsbeveiliging" op pagina 17.

Andere storingen

Storingen	Oplossingen
Het display licht niet op.	- Controleer of het elektriciteits snoer correct is aangesloten op de aansluiting van het toestel. - Controleer of het elektriciteits snoer correct is aangesloten op het stopcontact. - Sluit het elektriciteits snoer aan op een ander stopcontact. - Controleer de zekeringen of stroomonderbrekers van uw elektrische installatie.
De lampjes branden, maar de verwarmingsplaat is koud.	Zorg dat de kuip correct is geplaatst in het toestel. Als dit het geval is, neem dan contact op met een erkend servicecentrum van Riviera-et-Bar.
De rijst is niet gaar.	- Er is niet voldoende vloeistof. Pas de hoeveelheid water aan in verhouding tot de hoeveelheid rijst. - De kooktijd is te kort. Voeg indien nodig water toe en start de kookcyclus opnieuw. - De kuip maakt geen contact met de verwarmingsplaat omdat deze niet goed is geplaatst in het toestel. Draai de kuip naar links en rechts totdat deze correct op haar plaats zit. - De kuip is vervormd en maakt geen goede verbinding met de verwarmingsplaat. Vervang de kuip. - Er kleven voedselresten aan de buitenkant van de kuip of op de verwarmingsplaat. Zorg ervoor dat deze oppervlakken perfect schoon zijn voordat u het toestel gebruikt. - Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een erkend servicecentrum van Riviera-et-Bar.

Storingen	Oplossingen
De rijst is te gaar.	• De kuip is vervormd. Vervang deze. • De kuip is verkeerd geplaatst in het toestel. Draai ze naar links en rechts totdat ze correct op haar plaats zit. • Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een erkend servicecentrum van Riviera-et-Bar.
De bereiding loopt over.	• De maximale hoeveelheid ingrediënten is overschreden of de hoeveelheid water is te groot. Stop het toestel onmiddellijk door ongeveer 2 seconden op de "Aan/Uit" knop te drukken. Zorg dat u de aanbevolen hoeveelheden respecteert (zie de sectie "Programma's en doseringen" op pagina 12).
Het toestel koelt niet af aan het einde van het kookproces.	Het toestel staat in de modus "Warmhouden".

Indien de storing niet wordt verholpen, neem dan contact op met onze klantenservice.

TECHNISCHE KENMERKEN

Vermogen:	500 W
Spanning:	220-240 V- 50-60 Hz
Gewicht:	2,8 kg
Afmetingen:	L 238 x H 218 x D 228 mm

Dit toestel voldoet aan de EU-norm ERP 2023/826 (ecologisch ontwerp van energie gerelateerde producten), wat een laag energieverbruik en een lagere impact op het milieu garandeert.

Raadpleeg deze link meer informatie over het stroomverbruik van uw toestel:
<https://www.riviera-et-bar.fr/erp>

MILIEU



Dit symbool betekent dat dit product in de hele EU niet bij het huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Elektrische en elektronische producten bevatten namelijk gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu of de menselijke gezondheid en die moeten worden gerecycleerd.

Recycleer het toestel op een verantwoorde manier om de terugwinning of de recyclage van materialen te bevorderen.

Respecteer de regels die in uw land gelden voor het weggooiën van elektrische en elektronische producten.



ACCESSOIRES

Alle accessoires voor onze producten vindt u op onze website **www.accessoires-electromenager.fr**
Bij gebruik van producten die niet door Riviera-et-Bar worden aanbevolen, vervalt de garantie.

GARANTIE

De algemene garantie van het toestel is 2 jaar en dekt alleen het huishoudelijk gebruik van het toestel. Indien het product op de officiële website van Riviera&Bar wordt geregistreerd, kan de garantietermijn met een jaar worden verlengd, waardoor de totale garantie op 3 jaar komt.

De registratie moet worden uitgevoerd volgens de voorwaarden die op de website van het merk worden vermeld. De wettelijke rechten die de eindgebruiker gedurende een periode van minimaal twee jaar vanaf de levering van het gekochte artikel ten opzichte van de verkoper geniet, worden niet beperkt door de onderstaande commerciële garantie. Zijn uitgesloten van de garantie:

- slijtagevoelige onderdelen,
- verwijderbare of beweegbare onderdelen die beschadigd zijn door verkeerd gebruik, val of schok tijdens het gebruik.
- toestellen die op een andere manier dan normaal in de privésfeer worden gebruikt.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade veroorzaakt door onjuist gebruik van het toestel, niet-conform de gebruiksaanwijzing of door herstellingen uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel.

Herstellingen mogen alleen worden uitgevoerd in een van de erkende servicecentra van het merk. Ga voor meer informatie naar de website van Riviera&Bar. De onderdelen aan slijtage onderhevig en schade die buiten de garantie vallen, worden vervangen of hersteld tegen vergoeding van de kosten.

De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Er kan alleen aanspraak op worden gemaakt door het defecte toestel te tonen, vergezeld van de factuur of het aankoopbewijs.

Overeenkomstig artikel L111-2 van het Franse wetboek van consumentenrecht zijn reserveonderdelen voor een herstelbaar product gedurende 5 jaar vanaf de fabricagedatum beschikbaar (informatie vermeld op het product: lot- of serienummer).

Herinnering: voor elke tussenkomst wordt u gevraagd het product in de originele verpakking terug te sturen om verdere transportschade te voorkomen. Wij verzoeken u daarom de originele verpakking in zijn geheel te bewaren.

Bevoegde rechtbank: Straatsburg.

De bepalingen van de garantie sluiten niet uit dat de koper profiteert van de wettelijke garantie voor gebreken en verborgen gebreken die in elk geval van toepassing is onder de voorwaarden van artikel 1641 en volgende van het Burgerlijk Wetboek.



Mit diesem Gerät haben Sie einen hochwertigen Artikel erworben und profitieren von der Erfahrung von riviera&bar auf dem Gebiet des Kochens. Es erfüllt die Qualitätskriterien von riviera&bar: Die besten Materialien und Komponenten wurden für seine Herstellung verwendet, und es wurde strengen Kontrollen unterzogen.

Wir möchten, dass Sie mit der Nutzung voll und ganz zufrieden sind.

INHALTSVERZEICHNIS

PRODUKTBESCHREIBUNG	48
BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS	59
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	50
BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE	53
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	54
MONTAGE/DEMONTAGE	55
PROGRAMME UND MENGENANGABEN	57
A. VORDEFINIERTER PROGRAMME FÜR DAS STANDARDGAREN	57
B. PROGRAMM „LOW SUGAR“	57
INBETRIEBNAHME	60
A. VERWENDUNG MIT VORDEFINIERTEN PROGRAMMEN ZUM STANDARDGAREN	60
B. VERWENDUNG MIT DEM PROGRAMM „LOW SUGAR“	60
C. AUFWÄRMPROGRAMM	61
D. STARTZEITVORWAHL	62
E. FUNKTION „KINDERSICHERUNG“	62
ÜBERHITZUNGSSCHUTZ	62
REINIGUNG UND PFLEGE	63
TIPPS	64
ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG	65
TECHNISCHE DATEN	67
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	67
ZUBEHÖR	67
GARANTIE	67

PRODUKTBESCHREIBUNG



- | | |
|--|--|
| 1 Deckel | 9 Heizplatte |
| 2 Abnehmbarer Innendeckel | 10 Anschluss für Netzkabel (hinten) |
| 3 Mitteldichtung des Innendeckels | 11 Edelstahlauffangschale |
| 4 Temperaturfühler | 12 Edelstahlkorb |
| 5 Dampfventil | 13 Antihafbeschichteter Innenbehälter |
| 6 Außendichtung des Innendeckels | 14 Messbecher |
| 7 Knopf zum Öffnen des Deckels | 15 Reisspatel |
| 8 Gehäuse | 16 Netzkabel |

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



- 17** Dampfventil
- 18** Display
- 19** Programm-Anzeigeleuchten
- 20** Programmtaste „Low Sugar“
- 21** Taste Startzeitvorwahl : stellt das Gerät so ein, dass es das ausgewählte Programm automatisch aktiviert
- 22** On/Off: ermöglicht das Starten oder Stoppen eines Programms
- 23** Auswahltaste für vordefinierte Programme  (Quick: Schnellprogramm, Long: langes Programm, White: Programm für weißen Reis, Sushi: Programm für Sushi-Reis, Wholegrain: Programm für Vollkornreis/Vollkorngetreide, Reheat: Aufwärmprogramm)
- 24** Warmhalteknopf  und Kindersicherung : zeigt mit seiner Kontrollleuchte an, wenn das Gerät im Warmhaltemodus ist oder gestattet, das Bedienfeld durch längeres Drücken zu verriegeln

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Wir bitten Sie, die Anweisungen in dieser Anleitung sehr aufmerksam zu lesen, da sie unter anderem wichtige Informationen zu Sicherheit, Betrieb und Pflege des Geräts enthalten.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf. Vielleicht müssen Sie in Zukunft etwas nachschlagen.



- Die Sicherheits-, Gebrauchs- und Reinigungsvorschriften in dieser Gebrauchsanweisung unbedingt beachten. Jede Nichteinhaltung dieser Bestimmungen führt zum Erlöschen der Garantie.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es wurde nicht für die Verwendung in folgenden Bereichen oder Fällen konzipiert, die nicht unter die Garantie fallen:
 - Küchenecken, die den Mitarbeitern von Geschäften, Büros und anderen geschäftlichen Umgebungen vorbehalten sind;
 - landwirtschaftliche Betriebe;
 - Bedienung durch die Kunden von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - in Umfeldern wie Gästezimmern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden, Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und sich der damit zusammenhängenden Gefahren bewusst sind. Reinigungs- und Pflegearbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Dieses Gerät darf von Personen benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an entsprechender Erfahrung und Wissen fehlt, wenn sie beaufsichtigt werden, Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und das Netzkabel dürfen nicht in Wasser oder in irgendeine Flüssigkeit eingetaucht werden.
- Reinigung und Pflege dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Achten Sie bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes auf mögliche Gefahren.
- Vollständige Anweisungen zur sicheren Reinigung der Lebensmittelkontaktflächen und des gesamten Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ dieser Gebrauchsanweisung.



- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu inspizieren. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder von ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um jegliche Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Panne, einer Funktionsstörung oder einer Beschädigung des Gerätes dieses nicht verwenden. In diesen Fällen muss es von einem Fachmann eines zugelassenen Servicecenters von riviera&bar repariert werden.
Die Kontaktdaten des zugelassenen Servicecenters von riviera&bar in Ihrer Nähe finden Sie unter: www.riviera-et-bar.fr



- Das Netzkabel des Geräts muss in folgenden Fällen unbedingt vom Stromnetz getrennt werden:
 - Wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird
 - Nach der Benutzung
 - Vor jeder Reinigung oder Pflege
 - Bei Fehlfunktion
- Das Gerät ausschließlich an eine Steckdose mit Erdung anschließen, die den aktuell geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften entspricht. Falls eine Verlängerung erforderlich ist, eine Verlängerung mit integriertem Erdungsanschluss mit ausreichender Nennstromstärke verwenden, die die Stromversorgung des Gerätes unterstützt.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen entspricht.
- Das Netzkabel vollständig abrollen.
- Um eine Überlastung des Stromnetzes zu vermeiden, dürfen keine anderen Geräte am selben Stromkreis angeschlossen werden.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um es von der Stromversorgung zu trennen.



- Das Gerät nicht mit nassen Händen anfassen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale, trockene und rutschfreie Fläche.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht an der Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche platziert wird, um ein Kippen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und eventuelle Verlängerungskabel nicht an Durchgangsstellen verlegt sind, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn es in Betrieb ist.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wasserquelle.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf und vermeiden Sie, dass das Netzkabel mit einer heißen Oberfläche in Berührung kommt.
- Das Gerät muss vor Frost geschützt werden. Lassen Sie es niemals im Winter in einem Auto oder an einem anderen Ort mit Minustemperaturen, um Beschädigungen zu vermeiden.

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE



ACHTUNG: HEISSE OBERFLÄCHE

- Der Behälter, der Korb und die Auffangschale werden beim Gebrauch des Geräts sehr heiß und bleiben nach Gebrauch noch eine Weile heiß. Achten Sie darauf, bei der Handhabung Topflappen zu verwenden.
 - Den Innenbehälter, den Korb und die Auffangschale mit größter Vorsicht behandeln, wenn sie mit heißen Lebensmitteln oder Flüssigkeiten gefüllt sind.
 - Berühren Sie nicht die Teile des Geräts, die während des Gebrauchs heiß werden und nach dem Ausschalten noch eine gewisse Zeit heiß bleiben (innerer Deckel, Dampfventil und Heizplatte).
 - Der Dampf, der aus dem Dampfventil austritt, kann sehr heiß sein. Halten Sie sich davon fern.
-
- Niemals Flüssigkeiten oder Lebensmittel in das Gehäuse des Geräts geben. Nur der Behälter und der Korb sind für die Aufnahme von Zutaten bestimmt.
 - Das Gerät beim Überlaufen des Kochwassers durch Drücken der „M/A“-Taste sofort ausschalten.
 - Sicherstellen, dass das Dampfventil immer korrekt in der dafür vorgesehenen Aufnahme sitzt.
 - Nie das Dampfventil verstopfen (zum Beispiel mit einem Handtuch).
 - Um Gefahren zu vermeiden, stellen Sie das Gerät auf eine nicht wärmeempfindliche Unterlage und halten Sie einen Abstand von mindestens 20 cm zu Wänden ein. Der Raum über dem Gerät muss frei sein.
 - Schließen Sie das Netzkabel immer zuerst am Gerät an, bevor Sie es in die Steckdose stecken.

- Verwenden Sie nur den Innenbehälter, den Korb und die mitgelieferte Auffangschale.
- Stellen Sie sicher, dass der Innenbehälter korrekt positioniert ist und Lebensmittel oder Flüssigkeiten enthält, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Keinen Essig in den Innenbehälter gießen.
- Entfernen Sie den Innenbehälter nicht, solange das Programm nicht gestoppt hat.
- Den Innenbehälter zum Erhitzen nicht auf andere Wärmequellen stellen. Nur mit dem Gerät verwenden.
- Den Innenbehälter nicht verwenden, wenn er verformt ist. Er muss ersetzt werden.
- Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass sich keine Lebensmittel an der Außenwand des Innenbehälters und an der Heizplatte anhaften.
- Vermeiden Sie während des Gebrauchs plötzliche Bewegungen in unmittelbarer Nähe des Geräts, die dessen Stabilität beeinträchtigen könnten.
- Verwenden Sie niemals Metallutensilien, da diese die Antihafbeschichtung des Innenbehälters beschädigen könnten.
- Das Gefäß niemals mit Wasser besprühen oder darin eintauchen, wenn es heiß ist.
- Das Gerät niemals als Heizelement benutzen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
- Räumen Sie das Gerät nicht weg, solange es heiß ist. Lassen Sie es vorher an der Luft abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und wegräumen.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Plastiktüten, Kartons und Papierelemente, die die verschiedenen Teile schützen.
- **Bewahren Sie die Teile der Verpackung auf.**
- **Lassen Sie Plastikbeutel niemals in Reichweite von Kindern liegen.**
- Entfernen Sie auch eventuelle selbstklebende Etiketten, die an der Produktverkleidung angebracht sein können, oder sonstige Informationsblätter.
- Zur Reinigung der verschiedenen Teile des Gerätes siehe den entsprechenden Abschnitt „Reinigung und Pflege“ auf Seite 19.

MONTAGE/DEMONTAGE

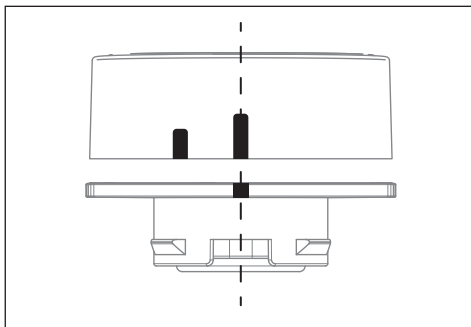
A. MONTAGE

1. Setzen Sie das Dampfventil in die dafür vorgesehene Aufnahme auf dem Gerätedeckel.



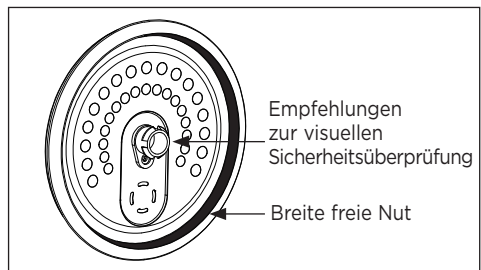
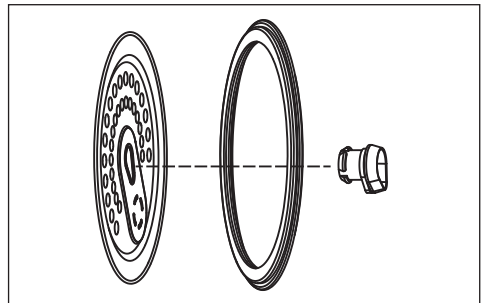
HINWEIS

Wenn das Ventil in zwei Teile zerlegt wurde, setzen Sie es vorher wieder zusammen, indem Sie den oberen Teil im Uhrzeigersinn drehen, sodass die Markierungen der beiden Teile aufeinander ausgerichtet sind.

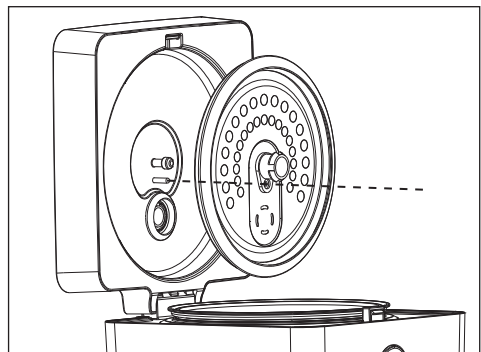


2. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie die Taste drücken.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Silikonteile korrekt auf dem Innendeckel positioniert sind:
 - Den Innendeckel in die schmalste Nut der Außendichtung einsetzen.

- Die Mitteldichtung muss in der dafür vorgesehenen Aussparung des Innendeckels eingesetzt werden. Beachten Sie die Reihenfolge bei der Montage wie unten abgebildet.



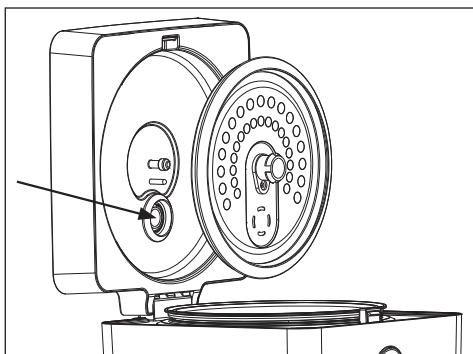
4. Fassen Sie den Innendeckel an der Mitteldichtung und setzen Sie ihn bis zum Anschlag an der Unterseite des Deckels ein, indem Sie den Temperaturfühler durch die untere Öffnung der Dichtung führen.



5. Setzen Sie den Innenbehälter in das Gehäuse des Geräts ein. Stellen Sie nur für das Programm „Low Sugar“ den Korb und dann die Auffangschale ebenfalls hinein.
6. Schließen Sie den Deckel.
7. Schließen Sie das Netzkabel an den Anschluss des Geräts an.

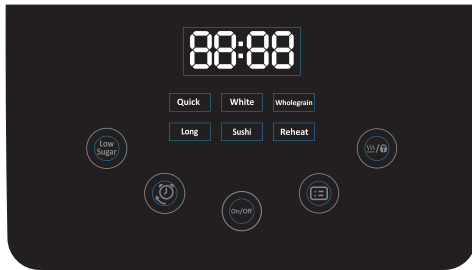
B. DEMONTAGE

1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie die Taste drücken.
2. Entfernen Sie zuerst die Auffangschale, nehmen Sie anschließend den Korb heraus, wenn Sie das Programm „Low Sugar“ verwendet haben; danach entnehmen Sie den Innenbehälter.
3. Entfernen Sie den Innendeckel, indem Sie ihn vorsichtig an der Mitteldichtung herausziehen. Die Silikonteile des Innendeckels (Mitteldichtung und Außendichtung) lassen sich ebenfalls demontieren.
4. Um das Dampfventil zu entfernen, lassen Sie den Deckel offen, aber ohne Innendeckel. Drücken Sie das Ventil durch die Unterseite des Deckels; es löst sich sofort.



Für eine gründliche Reinigung kann das Ventil in zwei Teile zerlegt werden. Drehen Sie dazu den oberen Teil des Ventils gegen den Uhrzeigersinn (siehe Zeichnung auf Seite 11, Punkt 1).

PROGRAMME UND MENGENANGABEN



Wichtiger Hinweis

Vorgekochte oder schnell garende Zutaten sind für die Verwendung in diesem Gerät nicht geeignet.
Die in dieser Gebrauchsinformation angegebenen Mengenangaben basieren auf rohen, unverpackten Zutaten.

7 Programme stehen zur Verfügung:

- 5 über die Taste  einstellbare Standardkochprogramme zur Auswahl der verschiedenen Reissorten (siehe Abschnitt „Vordefinierte Programme für das Standardgaren“ weiter unten).
- 1 „Low Sugar“-Kochprogramm mit einer eigenen Taste für alle Reissorten (siehe Abschnitt „Programm Low Sugar“ auf Seite 14).
- 1. Über den Button  zugängliches Programm „Reheat/Aufwärmen“ (siehe Abschnitt „Vordefinierte Programme für das Standardgaren“ unten).

A. VORDEFINIERTE PROGRAMME FÜR DAS STANDARDGAREN

Programme	Verwendung
White/Weiß (40 min.)	Ermöglicht das optimale Garen von weißem und Basmati-Reis.
Sushi (35 min.)	Ermöglicht das optimale Garen von Sushi-Reis und verleiht ihm eine für die Sushi-Herstellung geeignete klebrige Textur.
Wholegrain/Vollkorn (50 Min.)	Ermöglicht ein optimales Garen von Vollkornreis, der eine längere Garzeit benötigt.
Quick/Schnell (30 min.)	Ermöglicht ein schnelles Garen aller Reissorten. Besonders gut geeignet für Thai- und Camargue-Reis.
Long (60 Min.)	Ermöglicht das Garen vieler Getreide- und Hülsenfruchtsorten (grüne Linsen, rote Bohnen, Quinoa, Bulgur, Graupen usw.).
Reheat/Aufwärmen (20 min.)	Ermöglicht das Aufwärmen von bereits im „Low Sugar“- und im Standard-Programm gekochtem Reis.

1. Reis kochen

Die in dieser Packungsbeilage angegebenen Reismengen beziehen sich auf den mit dem Gerät mitgelieferten Messbecher. Eine Portion kann zwischen 130 g und 140 g trockenen Reis enthalten.

Höchstmenge beim Standardgaren:

- Trockenreis: 4 Portionen (etwa 600 g).

- Wasserstand: „MAX“ auf der Skala des Innenbehälters.

Je nach Herkunft und Qualität des Reises sowie nach den Vorlieben aller können Sie

- entweder die in den Tabellen empfohlene Wassermenge ändern
- oder ein anderes Programm zur Erhöhung oder Verkürzung der Garzeit verwenden.

Mengentabelle für die Programme Weiß, Sushi, Vollkorn und Schnell

Anzahl Personen	Menge Trockenreis (im Messbecher)	Wassermenge (Skala des Innenbehälters)
2-3	1	1
4-6	2	2
7-8	3	3
9-10	4	4

2. Garen von Hülsenfrüchten und Getreide

Das Garen von Hülsenfrüchten und Getreide erfolgt mit dem Programm „Long“. Sie können nicht mit dem Programm „Low Sugar“ gegart werden.

Die Wassermenge, die in den Innenbehälter gegeben werden muss, variiert je nach Art der zubereiteten Hülsenfrüchte oder Getreidesorten.

Sie können den Garvorgang nach Ihren Wünschen anpassen, indem Sie Ihr Gericht für einige Minuten länger erhitzen oder beim nächsten Garvorgang ein paar Milliliter mehr Wasser hinzufügen.

Darüber hinaus müssen bestimmte Hülsenfrüchte oder Getreide (rote Bohnen, Kichererbsen usw.) vor dem Garen eingeweicht werden. Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung.



Wichtige Hinweise

- Um ein Überlaufen beim Garen zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die in der Tabelle angegebenen Mengen nicht zu überschreiten.
- Spülen Sie die Hülsenfrüchte oder das Getreide vor dem Kochen sorgfältig mit kaltem Wasser ab.
- Für Zutaten, die eingeweicht werden müssen, gießen Sie das Einweichwasser weg und spülen Sie die Zutaten sorgfältig ab, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.
- Wenn Sie die empfohlene Wassermenge ändern oder eine Zutat testen möchten, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt ist, ist es wichtig, den ersten Garvorgang zu überwachen. Schalten Sie das Gerät bei einem Überlaufen sofort aus, indem Sie die „On/Off“-Taste ca. 2 Sekunden lang gedrückt halten.
- Bei einigen Hülsenfrüchten kann Schaum in Form von Blasen aus dem Dampfventil entweichen. Beim Überlaufen auf die Arbeitsfläche stoppen Sie das Gerät sofort, indem Sie die „On/Off“-Taste ca. 2 Sekunden lang gedrückt halten.

	Wasserstand für 1 Portion	Wasserstand für 2 Portionen	Wasserstand für 3 Portionen	Wasserstand für 4 Portionen
Weizen	1	2	3	4
Bulgur	1	2	3	4
Gelbe Linsen	1,5	2,5	3,5	4,5
Grüne Linsen	1,5	2,5	3,5	4,5
Graupen	1,5	2,5	Nein	Nein
Quinoa	1,5	2,5	4	Nein
Rote Bohnen*	Wasser bis 5 mm über den Bohnen auffüllen.		Nein	Nein
Mungobohnen*	Wasser bis 5 mm über den Bohnen auffüllen.		Nein	Nein

1 Portion = 1 Messbecher trockene Zutaten

Wasserstand = Skalenmarkierung am Innenbehälter

*Müssen 12 Stunden lang eingeweicht werden

B. PROGRAMM „LOW SUGAR“

Das Programm „Low Sugar“ reduziert den Kohlenhydratgehalt und die Kalorienzufuhr durch die kontinuierliche Trennung von Reis und stärkehaltigem Kochwasser.

Dieses Programm ist für alle Reissorten geeignet. Allerdings muss die Wassermenge je nach gewähltem Reis angepasst werden; siehe nachstehende Mengentabellen.



Wichtige Hinweise

- Beim Programm „Low Sugar“ beträgt die Höchstmenge trockener Reis 225 g. Achten Sie darauf, diese Menge nicht zu überschreiten.
- Trockener Reis muss unbedingt abgespült und abgetropft werden, bevor die in der Tabelle angegebene Wassermenge hinzugefügt wird.



WEISSER REIS und BASMATI		
Anzahl Personen	Menge trockener Reis	Menge Wasser
2	150 g	500 ml
4	225 g	550 ml

Thai- und Camargue-Reis		
Anzahl Personen	Menge trockener Reis	Menge Wasser
2	150 g	450 ml
4	225 g	500 ml

Sushi-Reis		
Anzahl Personen	Menge trockener Reis	Menge Wasser
2	150 g	500 ml
4	225 g	550 ml

Vollkornreis		
Anzahl Personen	Menge trockener Reis	Menge Wasser
2	150 g	650 ml
4	225 g	750 ml

Die Wassermenge ist im Korb entsprechend der Menge trockener Reis markiert (150 g und 225 g).

INBETRIEBNAHME

A. VERWENDUNG MIT DEN VORDEFINIERTEN PROGRAMMEN FÜR DAS STANDARDGAREN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale, trockene und rutschfreie Fläche.
2. Prüfen Sie die Heizplatte und die Außenwand des Innenbehälters auf Speisereste und Flüssigkeitsrückstände.
Stellen Sie außerdem sicher, dass der Innendeckel und das Dampfventil korrekt angebracht sind.
3. Setzen Sie den Innenbehälter in das Gehäuse des Geräts ein. Drehen Sie ihn leicht in beide Richtungen, damit er genau waagerecht positioniert ist und der Kontakt mit der Heizplatte und dem Sensor gewährleistet ist.
4. Geben Sie den Reis, die Hülsenfrüchte oder das Getreide in den Innenbehälter und verteilen Sie das Gargut gleichmäßig über die gesamte Fläche, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.



Wichtige Hinweise

- Wir empfehlen Ihnen, den Reis sowie die Hülsenfrüchte oder das Getreide unter kaltem Wasser abzuspülen und gut abtropfen zu lassen, bevor Sie sie in den Innenbehälter füllen.
- Wenn Sie Hülsenfrüchte oder Getreide zubereiten möchten, prüfen Sie zuvor, ob ein Einweichen vor dem Garen erforderlich ist. Bitte entnehmen Sie diese Informationen der Verpackung der Zutat. Gießen Sie das Einweichwasser weg.

5. Geben Sie die empfohlene Wassermenge in den Innenbehälter (siehe Tabellen in der Rubrik „Programme und Mengenangaben“ auf den Seiten 12 und 13).
6. Schließen Sie den Deckel des Geräts.
7. Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Anschluss des Geräts und stecken Sie es in eine Steckdose. Ein Piepton ertönt und das Display leuchtet auf.
8. Drücken Sie wiederholt auf , bis das gewünschte Programm erreicht ist (siehe Tabelle auf Seite 12). Die Kontrollleuchte leuchtet auf und blinkt.
9. Drücken Sie auf „On/Off“, um das Programm zu starten. Ihre Kontrollleuchte leuchtet ununterbrochen. Das Display zeigt Ihnen die verbleibende Kochzeit an.
10. Am Ende des Kochvorgangs ertönt ein Piepton, und die Funktion „Warmhalten“ schaltet sich automatisch für maximal 2 Stunden ein. Die Warmhaltedauer wird auf dem Display angezeigt.
11. Am Ende der Warmhaltedauer ertönt ein Piepton und das Warmhalten wird gestoppt. Alle Kontrollleuchten erlöschen. Nur auf dem Display wird „---“ angezeigt.



HINWEIS

Ein neuer zweistündiger Warmhaltezyklus kann durch kurzes Drücken von  neu gestartet werden. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.

12. Löffeln Sie den Reis direkt aus dem Innenbehälter, ohne diesen aus dem Gerät zu nehmen.



Wichtige Hinweise

- Das Gerät läuft weiter, wenn Sie seinen Deckel während des Garvorgangs oder des Warmhaltens öffnen.
- Sie können den Betrieb Ihres Geräts jederzeit stoppen, indem Sie etwa 2 Sekunden auf „On/Off“ drücken. Seine Kontrollleuchte erlischt.
- Wenn der Innenbehälter leer ist, muss unbedingt die Warmhaltefunktion oder jedes Programm gestoppt werden.

13. Ziehen Sie am Ende des Gebrauchs das Netzkabel aus der Steckdose.

B. VERWENDUNG MIT DEM PROGRAMM „LOW SUGAR“

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale, trockene und rutschfreie Fläche.
2. Prüfen Sie die Heizplatte und die Außenwand des Innenbehälters auf Speisereste und Flüssigkeitsrückstände.
Stellen Sie außerdem sicher, dass der Innendeckel und das Dampfventil korrekt angebracht sind.
3. Setzen Sie den Innenbehälter in das Gehäuse des Geräts ein. Drehen Sie ihn leicht in beide Richtungen, damit er genau waagerecht positioniert ist und der Kontakt mit der Heizplatte und dem Sensor gewährleistet ist.
4. Die gewünschte Menge Reis in den Korb geben und gleichmäßig über die gesamte Fläche verteilen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.



Wichtiger Hinweis

Der Reis muss unter kaltem Wasser gespült und sorgfältig abgetropft werden.

5. Platzieren Sie den Korb im Innenbehälter.

6. Fügen Sie die empfohlene Wassermenge in den Korb (siehe Tabellen auf Seite 14).
7. Legen Sie die Auffangschale auf den Korb.
8. Schließen Sie den Deckel des Geräts.
9. Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Anschluss des Geräts und stecken Sie es in eine Steckdose. Ein Piepton ertönt und das Display leuchtet auf.
10. Drücken Sie auf „Low Sugar“ und dann auf „On/Off“, um das Programm zu starten. Das Display zeigt Ihnen die verbleibende Kochzeit an.
11. Am Ende des Kochvorgangs ertönt ein Piepton, und die Funktion „Warmhalten“ schaltet sich automatisch für maximal 2 Stunden ein. Die Warmhaltedauer wird auf dem Display angezeigt.
12. Am Ende der Warmhaltedauer ertönt ein Piepton und das Warmhalten wird gestoppt. Alle Kontrollleuchten erlöschen. Nur auf dem Display wird „----“ angezeigt.



HINWEIS

Ein neuer zweistündiger Warmhaltezyklus kann durch kurzes Drücken von neu gestartet werden. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.

13. Um sich Reis herauszunehmen, öffnen Sie den Deckel. Die Griffe auf der Auffangschale sind sehr heiß; nehmen Sie sie mit Topflappen heraus. Gießen Sie das Kochwasser weg.



Wichtige Hinweise

- Das Kochwasser in der Auffangschale ist sehr heiß. Achten Sie darauf, die Auffangschale an beiden Griffen herauszunehmen.
- Je nach zubereiteter Reissorte kann die Wassermenge in der Schale variieren oder sogar vollständig verdampfen.
- Das im Innenbehälter enthaltene Wasser ist sehr heiß. Vorsicht Verbrennungsgefahr!



14. Löffeln Sie den Reis direkt aus dem Korb, ohne ihn aus dem Gerät zu nehmen.



Wichtige Hinweise

- Das Gerät läuft weiter, wenn Sie seinen Deckel während des Garvorgangs oder des Warmhaltens öffnen.
- Sie können den Betrieb Ihres Geräts jederzeit stoppen, indem Sie etwa 2 Sekunden auf „On/Off“ drücken. Seine Kontrollleuchte erlischt.
- Wenn der Innenbehälter oder der Korb leer ist, muss unbedingt die Warmhaltefunktion oder jedes Programm gestoppt werden.

15. Ziehen Sie am Ende des Gebrauchs das Netzkabel aus der Steckdose.

C. PROGRAMM „REHEAT/Aufwärmen“

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale, trockene und rutschfreie Fläche.
2. Prüfen Sie die Heizplatte und die Außenwand des Innenbehälters auf Speisereste und Flüssigkeitsrückstände. Stellen Sie außerdem sicher, dass der Innendeckel und das Dampfventil korrekt angebracht sind.
3. Setzen Sie den Innenbehälter mit dem aufzuwärmenden Reis in das Gerät ein. Drehen Sie ihn leicht in beide Richtungen, damit er genau waagrecht positioniert ist und der Kontakt mit der Heizplatte und dem Sensor gewährleistet ist.
4. Schließen Sie den Deckel des Geräts.
5. Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Anschluss des Geräts und stecken Sie es in eine Steckdose. Ein Piepton ertönt und das Display leuchtet auf.
6. Drücken Sie wiederholt auf bis zum Programm „Reheat/Aufwärmen“. Es leuchtet auf und blinkt.
7. Drücken Sie auf „On/Off“, um das Programm zu starten. Ihre Kontrollleuchte leuchtet ununterbrochen. Das Display zeigt Ihnen die verbleibende Aufwärmzeit an.
8. Nach dem Aufwärmen ertönt ein Piepton und die Funktion „Warmhalten“ schaltet sich automatisch für maximal 2 Stunden ein. Die Warmhaltedauer wird auf dem Display angezeigt.
9. Am Ende der Warmhaltedauer ertönt ein Piepton und das Warmhalten wird gestoppt. Alle Kontrollleuchten erlöschen. Nur auf dem Display wird „----“ angezeigt.



HINWEIS

Ein neuer zweistündiger Warmhaltezyklus kann durch kurzes Drücken von neu gestartet werden. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.

10. Löffeln Sie den Reis direkt aus dem Innenbehälter, ohne diesen aus dem Gerät zu nehmen.



Wichtige Hinweise

- Wenn Sie den Deckel des Gerätes während des Aufwärmens öffnen, läuft es weiter.
- Sie können den Betrieb Ihres Geräts jederzeit stoppen, indem Sie etwa 2 Sekunden auf „On/Off“ drücken. Seine Kontrollleuchte erlischt.
- Wenn der Innenbehälter oder der Korb leer ist, muss unbedingt die Warmhaltefunktion oder jedes Programm gestoppt werden.

D. STARTZEITVORWAHL

Mit dieser Funktion kann der Timer des Geräts programmiert werden, woraufhin sich das Gerät zum gewünschten Zeitpunkt automatisch einschaltet und beginnt, den Reis zu garen. Der Timer kann bis zu 24 Stunden eingestellt werden. Wir empfehlen Ihnen jedoch, den Startzeitpunkt nicht länger als 12 Stunden in der Zukunft zu wählen, um zu vermeiden, dass Zutaten zu lange im Wasser einweichen (Wasserwechsel erforderlich, die Zutaten quellen).

1. Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät mit der benötigten Menge an Wasser und Reis (oder Hülsenfrüchten oder Getreide) befüllen.
2. Drücken Sie wiederholt auf , bis das gewünschte Programm eingestellt ist. Es leuchtet auf und blinkt.
3. Drücken Sie auf . Die Kontrollleuchte des ausgewählten Programms leuchtet dauerhaft. Die auf dem Display angezeigte Zeit blinkt.
4. Stellen Sie den Timer in 30-minütigen Schritten durch wiederholtes Drücken auf ein. Wenn Sie dauerhaft gedrückt halten, läuft die Zeit schneller durch.
5. Drücken Sie „On/Off“, um den Countdown bis zur vorgewählten Zeit zu starten. Ein Piepton ertönt und die auf dem Display angezeigte Dauer wird dauerhaft angezeigt.
6. Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein Piepton, und das Gerät startet automatisch das ausgewählte Programm.

E. FUNKTION „KINDERSICHERUNG“

Das Gerät verfügt über eine Kindersicherung, die das Bedienfeld verriegelt, woraufhin dessen Funktionen nicht mehr aktivierbar sind.

Zum Verriegeln drücken Sie etwa 3 Sekunden lang auf . Ein Piepton ertönt und die Kontrollleuchte „On/Off“ blinkt.

- Wenn kein Programm läuft, kann keine Funktion des Bedienfelds aktiviert werden.
- Wenn ein Programm läuft, funktioniert nur die Funktion „On/Off“, um das Programm zu stoppen (ca. 2 Sekunden lang auf „On/Off“ drücken).

Um das Bedienfeld zu entriegeln, drücken Sie etwa 3 Sekunden lang. Ein Piepton ertönt und der Kontrollleuchte „On/Off“ erlischt.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Das Gerät ist mit einer Überhitzungssicherung ausgestattet. Bei Überhitzung hört es automatisch auf zu funktionieren und die Meldung E5 wird auf dem Display angezeigt.

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut anschließen und eine neue Zubereitung beginnen.

REINIGUNG UND PFLEGE



Wichtige Hinweise

- Vor jeder Reinigung oder Pflege muss das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt sein.
- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Der Innenbehälter, der Korb, der Auffangbehälter, der Innendeckel ohne Dichtungen, der Messbecher und der Spatel sind spülmaschinenfest.
- Waschen Sie das Gehäuse des Geräts niemals mit fließendem Wasser.
- Das Bedienfeld und der Steckverbinder des Gehäuses dürfen auf keinen Fall an Feuchtigkeit ausgesetzt werden.
- Verwenden Sie keine Chemikalien, Scheuermittel oder Stahlwolle, um die verschiedenen Teile des Geräts zu reinigen.

1. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Innendeckel, indem Sie vorsichtig an der Mitteldichtung ziehen.
Entfernen Sie die Außendichtung (und falls erforderlich die Mitteldichtung).
2. Waschen Sie den Innenbehälter, den Korb, die Auffangschale, den Innendeckel und seine Silikonteile, den Spatel und den Messbecher mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm. Abspülen und gut trocknen lassen. Setzen Sie die Silikonteile wieder auf den Innendeckel.

Nach der Benutzung:

- Lassen Sie den Innenbehälter und den Korb bei starken Lebensmittlrückständen in warmem Seifenwasser einweichen und reinigen Sie sie anschließend.
 - Stellen Sie sicher, dass nach der Reinigung keine Zutaten an der Außenwand des Innenbehälters haften.
3. Entfernen Sie das Dampfventil, zerlegen Sie es und reinigen Sie es mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm. Spülen Sie es ab, trocknen Sie es und setzen Sie es wieder ein.

Reinigen Sie das im Deckel befindliche Dampfventil mit einem weichen, leicht feuchten Tuch.



HINWEIS

Bei Bedarf kann auch die in der Ventilaufnahme befindliche Silikondichtung entfernt werden. Um die Lebensdauer zu optimieren, empfehlen wir Ihnen jedoch, sie nicht zu entfernen.

4. Wischen Sie das Innere und die Außenseite des Geräts sowie den Deckel und das Bedienfeld mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab. Sorgfältig abtrocknen.

Nach der Benutzung:

Stellen Sie sicher, dass keine Zutaten an der Heizplatte haften.

5. Bauen Sie das Gerät wieder zusammen (siehe Abschnitt „Montage“ auf Seite 11) und schließen Sie den Deckel.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät nach der Reinigung an einem trockenen und sauberen Ort auf.

RATSCHLÄGE

- Am Ende der Garzeit wird empfohlen, den Reis zu Beginn der Warmhaltephase mit dem Spatel zu vermischen.
- Lassen Sie den Reis etwa zehn Minuten im Warmhaltemodus ruhen, damit die überschüssige Feuchtigkeit aufgenommen wird.

BEHEBEN VON STÖRUNGEN

Signale, die eine Funktionsstörung anzeigen

E1 bis E4	Anomalien an den Temperatursensoren (oberen: unter dem Deckel; unten: in der Heizplatte).	Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts. Lassen Sie es mindestens 30 Minuten abkühlen und schließen Sie es dann wieder an. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an ein zugelassenes Servicecenter von riviera&bar.
E5	Das Gerät befindet sich im Sicherheitsmodus aufgrund von Überhitzung.	Siehe Abschnitt „Überhitzungsschutz“ auf Seite 17.

Andere Auffälligkeiten

Störungen	Lösungen
Das Display leuchtet nicht auf.	• Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel in den Anschluss des Geräts gesteckt ist. • Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist. • Schließen Sie das Netzkabel an eine andere Wandsteckdose an. • Überprüfen Sie ansonsten den Schutzscharter oder die Sicherung Ihrer elektrischen Anlage.
Die Kontrollleuchten leuchten, aber die Heizplatte ist kalt.	Stellen Sie sicher, dass der Innenbehälter korrekt im Gerät installiert ist. Ansonsten wenden Sie sich an ein zugelassenes Servicecenter von riviera&bar.
Der Reis ist nicht gekocht.	• Es ist nicht genug Flüssigkeit im Gerät. Passen Sie die Wassermenge an die Reismenge an. • Die Garzeit ist zu kurz. Bei Bedarf Wasser hinzufügen und den Garvorgang fortsetzen. • Der Innenbehälter ist nicht in Kontakt mit der Heizplatte, da er falsch im Gerät positioniert ist. Drehen Sie ihn nach links und dann nach rechts, bis er richtig sitzt. • Der Innenbehälter ist verformt und der Kontakt mit der Heizplatte erfolgt nicht korrekt. Tauschen Sie den Innenbehälter aus. • Lebensmittelmückstände haften entweder an der Außenwand des Innenbehälters oder an der Heizplatte. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass diese Oberflächen vollkommen sauber sind. • Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an ein zugelassenes Servicecenter von riviera&bar.

Störungen	Lösungen
Der Reis ist zu heiß.	• Der Innenbehälter ist verformt. Ersetzen Sie ihn. • Der Innenbehälter ist falsch im Gerät positioniert. Drehen Sie ihn nach links und dann nach rechts, bis er richtig sitzt. • Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an ein zugelassenes Servicecenter von riviera&bar.
Das Gerät läuft über.	• Die Höchstmenge an Zutaten wurde überschritten oder die Wassermenge ist zu groß. Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie die „M/A“-Taste etwa 2 Sekunden lang gedrückt halten. Beachten Sie die empfohlenen Mengen (siehe Abschnitt „Programme und Mengenangaben“ auf Seite 12).
Am Ende der Garzeit kühlt das Gerät nicht ab.	Das Gerät befindet sich im Warmhaltemodus.

Sollte die Störung nicht behoben sein, bitten wir Sie, sich an unseren Kundendienst zu wenden.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 500 W
Spannung: 220-240 V- 50-60 Hz
Gewicht: 2,8 kg
Abmessungen: L 238 x H 218 x T 228 mm

Dieses Gerät entspricht der Verordnung 2023/826/EU (Ökodesign-Anforderungen an den Energieverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte) und gewährleistet somit einen niedrigeren Energieverbrauch und eine geringere Umweltbelastung.

Weitere Informationen zum Energieverbrauch Ihres Geräts finden Sie unter diesem Link: <https://www.riviera-et-bar.fr/erp>

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT



Dieses Symbol bedeutet, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Elektrische und elektronische Produkte enthalten gefährliche Stoffe, die sich nachteilig auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit auswirken und recycelt werden müssen.

Recyceln Sie das Gerät verantwortungsbewusst, um die Verwertung oder das Recycling der Materialien zu fördern. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften für die Entsorgung elektrischer und elektronischer Produkte.

ZUBEHÖR

Alle Zubehörteile unserer Produkte finden Sie auf unserer Website www.accessoires-electromenager.fr. Jegliche Verwendung von Produkten, die nicht von riviera&bar empfohlen werden, führt zum Erlöschen der Garantie.

GARANTIE

Die allgemeine Gerätegarantie beträgt 2 Jahre und gilt nur für den häuslichen Gebrauch des Gerätes. Vorbehaltlich der Registrierung des Produkts auf der offiziellen Website von riviera&bar kann die Garantiedauer um ein weiteres Jahr verlängert werden, wodurch sich die Gesamtgarantie auf 3 Jahre erhöht.

Die Registrierung muss gemäß den auf der Website der Marke erwähnten Bedingungen erfolgen. Die gesetzlichen Rechte, die dem Endverbraucher gegenüber dem Verkäufer für einen Zeitraum von mindestens zwei Jahren ab Lieferung des Artikels zustehen, werden durch die nachstehende kommerzielle Garantie nicht eingeschränkt.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Verschleißteile wie Dichtungen,
- Abnehmbare oder bewegliche Teile, die durch unsachgemäße Handhabung, Sturz oder Aufprall bei der Handhabung beschädigt werden, wie z. B. Innenbehälter, Korb, Auffangschale, Innendeckel, Dampfventil, Messbecher, Spatel, Gehäuse,
- Geräte, die nicht im Rahmen des normalen Betriebs im privaten Bereich verwendet werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal entstehen.

Reparaturen dürfen nur in einem der autorisierten Servicezentren der Marke durchgeführt werden.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von riviera&bar unter 03.88.18.66.18 oder besuchen Sie die Website www.riviera-et-bar.fr. Verschleißteile und Schäden, die von der Garantie ausgeschlossen sind, werden gegen Erstattung der Kosten ersetzt oder repariert.

Die Garantiefrist beginnt mit dem ursprünglichen Kaufdatum. Die Garantie kann nur unter Vorlage des defekten Geräts zusammen mit der Rechnung oder dem Kaufbeleg in Anspruch genommen werden.

Gemäß Artikel L111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes beträgt die Verfügbarkeit der für ein reparierbares Produkt vorgesehenen Ersatzteile 5 Jahre ab dem Herstellungsdatum (auf dem Produkt aufgeführte Information: Los- oder Seriennummer).

Hinweis: Sie sind angehalten, das Produkt für jegliche Arbeiten in seiner Originalverpackung zurückzusenden, um zusätzliche Transportschäden zu vermeiden. Wir bitten Sie daher, die gesamte Originalverpackung aufzubewahren.

Gerichtsstand: Strasbourg.

Die Garantiebestimmungen schließen den Anspruch des Käufers auf die gesetzliche Gewährleistung aufgrund von Mängeln und versteckten Mängeln nicht aus, die sich in jedem Fall nach den Bestimmungen der Artikel 1641 ff. des französischen Zivilgesetzbuchs richtet.



riviera&bar

OBJETS D'ART CULINAIRE

ARB S.A.S.

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
FR-67450 MUNDOLSHEIM



www.riviera-et-bar.fr

Document et Visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Mars 2026-VI
Document en afbeeldingen zijn niet bindend - Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. Maart 2026-VI
Dokument und Abbildungen unverbindlich - Änderungen ohne Vorankündigung möglich. März 2026-VI