

# NOTICE D'UTILISATION

## OPERATING INSTRUCTION

## GEBRUIKSAANWIJZING

### **Plancha Pro Fonte émaillée**

Plancha Pro enameled cast-iron

Plancha Pro geëmailleerd gietijzer

**2 zones**

QPL 1060





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
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	8
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	9
MISE EN SERVICE	10
TRUCS ET ASTUCES	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	12
NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	12
NETTOYAGE APRÈS UTILISATION	12
RANGEMENT	13
GUIDE DE DÉPANNAGE	14
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	15
ENVIRONNEMENT	15
PRÉCONISATIONS D'EMBALLAGE	15
ACCESSOIRES	15
GARANTIE	15

## DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1** Plaque de cuisson amovible
- 2** Fente d'évacuation des graisses
- 3** Bouton thermostat de la zone de chauffe droite
- 4** Voyant de mise en service de la zone de chauffe droite
- 5** Collecteur des graisses
- 6** Voyant de mise en service de la zone de chauffe gauche
- 7** Bouton thermostat de la zone de chauffe gauche
- 8** Interrupteur et voyant Marche/Arrêt (sous l'appareil à l'avant)
- 9** Corps de l'appareil

## 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 et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent obligatoirement être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés constamment.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- 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.
- L'appareil est approprié pour une utilisation à l'extérieur comme à l'intérieur.



- Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter des signes de détérioration, et si le câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé. 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, il doit être réparé par le service après-vente Riviera-et-Bar.

Contactez le Service Relations Clientèles Riviera-et-Bar à [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr) qui vous indiquera la procédure à suivre.



- 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
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un circuit comportant un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR), de courant différentiel de fonctionnement assigné ne dépassant pas 30 mA.
- L'appareil doit être raccordé à un socle de prise de courant ayant un contact de terre et répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- 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.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- 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. La rallonge doit être complètement déroulée.
- 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 pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au moins de 20 cm de toute paroi.

L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé, tout comme l'espace en-dessous destiné à la ventilation.

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante, et capable de supporter le poids du produit (17,9 kg).
- Protéger les tables en verre : un choc thermique ou mécanique peut provoquer la destruction du plateau et risque d'entraîner la chute de l'appareil en chauffe sur les convives.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- En cas de non-utilisation, l'appareil doit être rangé dans un environnement sec.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- 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



- Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation et le restent un certain temps après emploi. Veiller à dégager leur environnement et à ne les manipuler qu'après leur complet refroidissement.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Prendre garde aux projections de graisse.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le collecteur de graisses.
- Éviter tout choc sur la plaque en fonte émaillée (par exemple avec la pointe d'un couteau).
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
- Ne pas obstruer les ouïes de ventilation.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique ou autres matériaux sensibles à la chaleur entrer en contact avec la plaque pendant la cuisson.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Lorsque l'appareil est branché, ne pas retirer la plaque de cuisson. S'assurer au préalable que les boutons thermostat de réglage de la température soient positionnés sur "0" et que l'interrupteur "Marche/Arrêt" soit sur Arrêt "0" avant de débrancher le cordon d'alimentation.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- La plaque de cuisson est très lourde et n'est pas fixée au corps de l'appareil. Prendre garde lorsque l'appareil est déplacé ou transporté afin d'éviter tout basculement de la plaque.

## AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

### DÉBALLAGE

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.



### Remarque importante

**Veillez à correctement enlever le film de protection apposé sur les 3 côtés du corps de l'appareil et à retirer toute éventuelle trace résiduelle.**

- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- **Conservez les éléments d'emballage. Ils seront nécessaires en cas d'intervention du service après-vente.**
- **Des préconisations d'emballage sont fournies en fin de notice.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**

### MONTAGE

- Installez l'appareil en suivant les recommandations de sécurité.
- L'appareil est équipé de 4 pieds réglables qu'il faut monter avant la première utilisation. Les 4 pieds sont emballés dans un sachet séparé. Déballez-les, retournez le corps de l'appareil de manière à voir le dessous et vissez les pieds aux 4 angles du corps. Retournez le corps et posez-le sur une surface plane. Ajustez la hauteur des pieds en les vissant ou dévissant. Ce réglage permet d'incliner légèrement le corps, et donc la plaque de cuisson et d'évacuer facilement les graisses pendant la cuisson vers la fente d'évacuation situé à l'avant de la plaque.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée "Nettoyage et entretien" en page 12.

# MISE EN SERVICE

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que l'interrupteur soit positionné sur Arrêt ("O") et les boutons thermostat sur "0".
2. Posez la plaque de cuisson sur le corps. Les 4 pieds de la plaque doivent s'insérer dans les 4 orifices situés sur les bords latéraux du corps.
3. Avant de mettre en chauffe, pensez à réajuster si besoin les pieds réglables situés sous le corps de l'appareil en les vissant ou dévissant. Ce réglage permet d'incliner légèrement la plaque et d'évacuer facilement les graisses pendant la cuisson vers la fente d'évacuation situé à l'avant de la plaque.
4. Placez le collecteur de graisses dans son logement dédié en respectant le sens d'insertion.
5. Branchez le cordon d'alimentation.
6. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (situé à l'avant sous l'appareil) sur position Marche "I". Le voyant de l'interrupteur s'éclaire.
7. Avant toute cuisson, laissez préchauffer la plaque environ 15 minutes. Sélectionnez la température de cuisson en tournant les boutons thermostat vers la droite, jusqu'à la position souhaitée. Les voyants thermostat s'éclairent durant la mise en chauffe et s'éteignent une fois la température atteinte. Vous pouvez alors disposer vos aliments sur la plaque et commencer leur cuisson en suivant les indications du paragraphe "Trucs et astuces" page 11 et celles trouvées dans vos recettes.

Pour choisir la température de cuisson, référez-vous au tableau indicatif ci-dessous.

Température de cuisson	
50°C	Température recommandée pour le maintien au chaud de la préparation (chauffe lente)
100°C	Température recommandée pour le réchauffage de la préparation (chauffe moyenne)
150°C	Température recommandée pour le réchauffage de la préparation (chauffe rapide)
150 à 200°C	Température recommandée pour la cuisson : <ul style="list-style-type: none"><li>- de la majorité des légumes et des fruits</li><li>- des fruits de mer petits et/ou fragiles (types petits calamars ou poulpes)</li><li>- des fines tranches de viande : 1 à 2 mm d'épaisseur</li><li>- des œufs</li><li>- des fromages</li></ul>
200 à 250°C	Température recommandée pour la cuisson : <ul style="list-style-type: none"><li>- des légumes en bouquets (types chiorée rouge, brocolis, choux, etc.)</li><li>- des légumes à peau fine (types poivrons, aubergines, tomates, etc.)</li><li>- des légumes détaillés en fines tranches (types rondelles de pommes de terre)</li><li>- des morceaux de viande de 3 à 5 mm d'épaisseur</li><li>- de pâtes spécifiques (types pain plat, pizza, pita, galettes, etc.)</li></ul>
250°C	Température recommandée pour la cuisson : <ul style="list-style-type: none"><li>- de la majorité des poissons, crustacés et fruits de mer</li><li>- de viande de bœuf</li><li>- de fettina jusqu'à 10 mm d'épaisseur</li><li>- de crustacés (types crevettes, gambas, etc.)</li></ul>
300°C	Température recommandée pour saisir les aliments puis la baisser pour poursuivre une cuisson plus longue.



## A NOTER

- Durant la cuisson, la température de la plaque s'autorégule. Les voyants thermostat s'éclairent puis s'éteignent, permettant une cuisson homogène des aliments
- Il est possible de couper les aliments directement sur la plaque de cuisson. Veillez cependant à ne pas faire subir de chocs à la plaque (par exemple avec la pointe d'un couteau). En effet, si l'émail s'enlève et laisse apparaître la fonte, la plaque est alors inutilisable.
- Pour une cuisson plus saine, pensez à évacuer les graisses vers le collecteur qu'il faut vider après chaque utilisation.



## Remarque importante

**Ne consommez en aucun cas les résidus qui pourraient se trouver dans le collecteur des graisses. Jetez après chaque utilisation.**

8. En fin d'utilisation, arrêtez la chauffe en tournant les boutons thermostat vers la gauche sur position "0". Les voyants thermostat s'éteignent.
9. Éteignez aussitôt l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" sur position Arrêt "O". Le voyant de l'interrupteur s'éteint.
10. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

## TRUCS ET ASTUCES

- Les aliments doivent être à température ambiante. Pour cela, sortez-les du réfrigérateur une heure à l'avance.
- Si besoin, vous pouvez badigeonner la plaque d'huile ou autre matière grasse.
- En fonction de la quantité à faire cuire, priorisez le centre de la plaque.
- Avant de griller des saucisses, nous vous conseillons de les percer afin d'extraire le surplus de graisse.
- Ne salez la viande qu'après cuisson. Avant, le sel la durcit et draine son jus. Par contre, les légumes seront meilleurs s'ils sont préalablement salés.
- Lorsque vous utilisez des viandes "plus dures" (palettes, côtelettes...), nous vous conseillons de les attendrir en les faisant mariner quelques heures dans du vin ou du vinaigre.
- Pensez à faire mariner vos aliments dans des mélanges à base d'épices ou de condiments. Vous obtiendrez des grillades parfumées et des cuissons de viandes plus moelleuses.
- Si vous vous servez d'une recette faisant appel à une marinade, ou à des viandes prémarinées, éliminez l'excédent de marinade et tamponnez la viande avec du papier alimentaire absorbant avant de la placer sur la plaque.
- Les marinades à base d'huile peuvent produire beaucoup de fumées. Dans ce cas, placez l'appareil sous une hotte d'aspiration si vous cuisinez à l'intérieur.
- Attention aux marinades sucrées qui peuvent brûler et adhérer à la plaque lors de la cuisson.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas pendant la cuisson. Les jus s'échapperaient et la viande s'en trouverait durcie.
- Nous vous recommandons de régler le thermostat à haute température pour des viandes telles que la côte de boeuf. En effet, la viande doit être saisie pour rapidement former une croûte grillée sans finir surcuite à l'intérieur. Cependant, si vous optez pour une marinade, préférez assaisonner votre viande en fin de cuisson plutôt qu'avant, au risque de voir votre poivre, vos herbes et vos épices brûler au lieu de parfumer la viande.



### Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et complètement refroidi.
- N'immergez en aucun cas le corps de l'appareil, la plaque de cuisson et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Aucune pièce n'est compatible lave-vaisselle.
- Ne démontez pas les boutons thermostat pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits chimiques non dédiés ou chlorés.

### NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. Lavez la plaque de cuisson à l'eau chaude avec du détergent liquide et une éponge. Rincez-la puis séchez-la avec un chiffon doux.
2. Après avoir retiré le film de protection du corps de l'appareil, essuyez-le avec un linge doux et légèrement humide et retirez les éventuelles traces résiduelles.

### NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits.

1. Retirez la plaque de cuisson du corps de l'appareil.  
Essuyez-la avec un chiffon pour enlever les résidus d'aliments.  
Pour des résidus importants et incrustés, faites couler de l'eau tiède savonneuse sur la plaque et nettoyez avec une éponge.  
Rincez et essuyez soigneusement.



## A NOTER

Il est possible de nettoyer la plaque de cuisson au jet d'eau : retirez au préalable la plaque du corps de l'appareil

2. Le collecteur de graisses se manipule après complet refroidissement. Enlevez le collecteur, videz-le après chaque utilisation et lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-le avant de le remettre en place.
3. Le corps de l'appareil se nettoie avec un chiffon doux et légèrement humide. Essuyez-le soigneusement.

## RANGEMENT

Après nettoyage de l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient bien sèches, puis rangez-le dans un endroit sec et abrité.

Nous vous recommandons de recouvrir votre appareil d'une housse de protection.



## A NOTER

Pensez à procéder à un nettoyage complet (comme indiqué dans la rubrique "Nettoyage et entretien") avant de ranger votre plancha pour l'hiver.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

Anomalies de fonctionnement	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil soit correctement branché et que l'interrupteur "Marche/Arrêt" soit positionné sur Marche ("I"). Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
L'appareil fume lors de la première utilisation.	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation.	Nettoyez la plaque avec un linge humide avant de mettre l'appareil en fonction.
Les aliments ne saisissent pas et la cuisson se fait difficilement.	La température choisie n'est pas adaptée à vos aliments.	Réajustez la température choisie.
Beaucoup de fumée se dégage lors de la cuisson des aliments.	Vos aliments sont trop graissés. La matière grasse facilite en effet le dégagement de fumée.	Graissez moins, voire pas du tout, la plaque de cuisson.
L'appareil dégage une odeur de plastique fondu lors de l'utilisation.	Le film de protection sur les 3 côtés du corps de l'appareil n'a pas été retiré.	Enlevez correctement le film de protection et à l'aide d'eau savonneuse et d'un linge doux, retirez toutes les traces résiduelles.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 2500 W  
Tension d'utilisation : 230 V - 50-60 Hz  
Poids : 17,9 kg  
Dimensions : L 600 x H 165 x P 420 mm

## ENVIRONNEMENT

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. 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.



## PRÉCONISATIONS D'EMBALLAGE

Pour toute intervention du service après-vente Riviera-et-Bar, 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, y compris les cales internes à l'emballage.

En cas d'expédition de l'appareil, veuillez à le positionner dans le bon sens dans son emballage d'origine et à le protéger à l'aide des cales.

## ACCESSOIRES

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

## GARANTIE

La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :

- les pièces d'usure,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, telles que la plaque de cuisson, le collecteur de graisses,
- 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 par le service après-vente Riviera-et-Bar.

Pour tout renseignement :

- pour la France : contactez le Service Relations Clientèles de Riviera-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr)  
Visitez également le site internet de Riviera-et-Bar : [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)

- pour la Belgique et le Luxembourg : contactez le Service Relations Clientèles par email à [support@dalcq.com](mailto:support@dalcq.com)

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.



By purchasing this appliance, you have acquired a quality product that reflects Riviera & Bar's considerable expertise in cooking. It meets with Riviera & Bar quality criteria: the best materials and components have been used to manufacture it and it has been subjected to rigorous controls.

We hope it will give you complete satisfaction.



# CONTENTS

DESCRIPTION OF THE PRODUCT	18
GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS	19
PARTICULAR SAFETY RECOMMENDATIONS	22
BEFORE ACTIVATING FOR THE FIRST TIME	23
ACTIVATION	24
TIPS & TRICKS	25
CLEANING & CARE	26
CLEANING BEFORE FIRST USE	26
CLEANING AFTER USE	26
STORAGE	27
TROUBLESHOOTING	28
TECHNICAL FEATURES	29
ENVIRONMENT	29
PACKAGING INSTRUCTIONS	29
ACCESSORIES	29
GUARANTEE	29

## DESCRIPTION OF THE PRODUCT



- 1** Removable hotplate
- 2** Drainage slot for grease
- 3** Temperature control knob for the right heating zone
- 4** Temperature indicator light for the right heating zone
- 5** Grease collector
- 6** Temperature indicator light for the left heating zone
- 7** Temperature control knob for the left heating zone
- 8** On/Off switch and indicator light (under the appliance, in the front)
- 9** Main body of the appliance

## GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS

Please read the instructions detailed in this manual very carefully, as they provide, among other things, important information relating to the safe installation, use and care of your product. Please do not discard this manual. You may need to refer to it in the future.



- It is essential to comply with the safety, operating and cleaning instructions in this manual. Failure to comply with them will void the guarantee.
- This appliance is intended for domestic use only. It is not intended for use in the following cases, which are not covered by the guarantee:
  - in kitchen areas reserved for store and office workers, and in other professional environments.
  - on farms.
  - by the customers of hotels, motels and other residential environments.
  - in bed and breakfast environments.
- This appliance can be used by children from the age of 8 and upwards and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or by persons whose experience or knowledge is not sufficient to do so, provided they are supervised, or have been given instructions regarding the safe use of the appliance, and that they fully understand the dangers involved. Cleaning and care must not be carried out by children, unless they are over 8 years of age and under the supervision of an adult. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under the age of 8.
- This appliance must not be used with an external timer or a separate remote-control system.

- Children must not be allowed to play with this appliance.
- Children under 8 years of age must be kept at a distance, unless they are constantly supervised.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is necessary to supervise children closely when an appliance is being used by them or near them.
- Please be aware of potential hazards in the event of improper use of this appliance.
- This appliance must not be immersed in water, or any liquid whatsoever.
- Complete instructions for cleaning the surfaces that are in contact with food and the whole appliance in complete safety are detailed in the "Cleaning & Care" section of this manual.
- The appliance can be used both indoors and outdoors.



- The power cord must be checked regularly for signs of deterioration.
- We recommend that you examine this appliance on a regular basis. To prevent potential hazard, do not use the appliance if the power cord, the plug or the appliance itself is damaged. If the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its After-Sales Service, or a similarly qualified person to prevent potential hazard.
- In the event of a breakdown or malfunction, or if the appliance is damaged, it must be repaired by an approved Riviera & Bar Service Centre professional. Please contact the Riviera & Bar Customer Relations Service at [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr) who will tell you how to proceed.



- It is essential to disconnect the appliance's power cord from the power supply in the following cases:
  - When left unattended
  - After use
  - Before cleaning or care.
  - In case of malfunction.
- The appliance must be powered by a circuit including a residual current device (RCD) with a rated differential current no higher than 30 mA.
- Only connect the appliance to an outlet with a grounded power supply that meets electrical safety requirements currently in force.
- To avoid overloading the power grid, do not connect other devices to the same circuit.
- Make sure that the mains voltage corresponds to that indicated on the data tag on the appliance.
- Unroll the power cord completely.
- Do not pull on the power cord or the appliance itself to unplug it. If an extension cord is required, use a grounded extension cord, and make sure that the power supply is powerful enough to cater for the appliance. The extension cord must be completely unrolled.
- Make sure that the power cord and any extension cords are not obstructing the passage, to prevent the appliance from tipping over.



- Do not place the appliance near a source of heat and do not allow the power cord to touch a hot surface.
- To eliminate the risk of fire, place the appliance on a non-heat-sensitive surface (do not use on plate glass surfaces, varnished tables, plastic tablecloths, etc.) and make sure it is at a distance of at least 20 cm from any walls or partitions. The space above the appliance must be clear, as should the ventilation space located underneath. Place the appliance on a flat, horizontal and dry non-slip surface capable of supporting its weight (17.9 kg).

- Protect glass tables: a thermal or mechanical impact could shatter the tabletop and cause the hot appliance to injure those sitting round the table.
- Be careful not to place the appliance on the edge of a table or work surface, to prevent it from tipping over.
- When not in use, the appliance should be stored in a dry environment.
- Never use the appliance near water.
- This appliance must be protected from frost. Never leave it in a car in winter, or in any other place subject to freezing, to avoid damage.

## PARTICULAR SAFETY RECOMMENDATIONS



- The appliance and its exposed parts get very hot when in use and remains hot for a while after use. Be sure to keep their surroundings clear, and do not handle them until they have cooled down completely.
- Do not move the appliance while still hot.
- Beware of grease splashes.
- When using the appliance, avoid any sudden movements likely to affect its stability.
- Never use the appliance without the grease collector.
- Avoid impacting the enamelled cast-iron plate (with the tip of a knife, for example).
- Do not handle the appliance with wet hands.
- Never move the appliance while in use.
- Apart from during the preheating period, do not leave the appliance on when not in use.

- Do not obstruct the ventilation holes.
- Make sure that the power cord does not come into contact with the hot parts of the appliance.
- Do not allow plastic utensils or other heat sensitive materials to come into contact with the hotplate while cooking.
- Never use the appliance as a room-heating device.
- Do not remove the hotplate while the appliance is switched on. Make sure that the temperature control knobs are set to "0" and that the "On/Off" switch is set to "0" (Off) before disconnecting the power cord.
- Allow the appliance to cool before cleaning and storing.
- The hotplate is very heavy and is not attached to the main body of the appliance. Care must be taken when moving or transporting the appliance to prevent the hotplate from tipping over.

## BEFORE FIRST USE

### UNPACKING

- Unpack the appliance and remove all the plastic bags, cardboard, and paper protecting its different parts.



### Important remarks

Remove the protective film from all 3 sides of the body of the appliance as thoroughly as possible, taking care to also remove any residual traces.

- Remove any self-adhesive labels that may have been affixed to the product, as well as any information leaflets.
- **Keep the packaging elements. They will be needed in the event of an intervention by the After-Sales Service.**
- **Packaging instructions are provided at the end of the manual.**
- **Never leave plastic bags within the reach of children.**

### ASSEMBLY

- Install the appliance by following the safety recommendations.
- The appliance comes with 4 adjustable feet that need to be mounted before using the appliance for the first time. The 4 legs are packed in a separate bag. Unpack them, turn the body of the appliance over so that you can access the underside, and screw the feet into the 4 corners of the body. Turn the body the right way up and place it on a flat surface. Adjust the height of the legs by screwing or unscrewing them. This adjustment allows the body, and therefore the hotplate, to be tilted slightly to allow grease to drain away into the slot located at the front of the hotplate when cooking.
- To clean the various parts of the appliance, please refer to the dedicated section entitled "Cleaning & Care" on page 26.

## OPERATING YOUR APPLIANCE

1. Unroll the power cord completely and make sure that the On/Off switch is set to Off ("O") and the temperature control knobs to "0".
2. Place the hotplate on the main body of the appliance. The 4 legs of the hotplate must be inserted into the 4 holes on the side edges of the main body.
3. Before switching on, remember to readjust the adjustable feet located under the body of the appliance by screwing or unscrewing them if necessary. This adjustment allows the body, and therefore the hotplate, to be tilted slightly to allow grease to drain away into the slot located at the front of the hotplate when cooking.
4. Insert the grease collector in its compartment, making sure that it is inserted the right way round.
5. Plug in the power cord.
6. Turn on the power by setting the "On/Off" switch (located underneath the appliance) to On ("I"). The switch light will glow.
7. Allow the griddle to preheat for about 15 minutes before starting any cooking. Select the cooking temperature by turning the temperature control knobs to the right to the desired position. The temperature control lights will glow during the heating process and will go out when the temperature is reached. You can then place your food on the hotplate and start cooking it, following the instructions in the "Tips & Tricks" section on page 25 and those detailed in the recipes.

To select the cooking temperature, please refer to the table below.

Cooking temperature	
50°C	Recommended temperature for keeping food warm (low heat)
100°C	Recommended temperature for reheating food (medium heat)
150°C	Recommended temperature for reheating food (high heat)
150 to 200°C	Recommended temperature for cooking: - most types of vegetables and fruit - most small or delicate types of seafood (such as small squid or octopus) - finely-sliced meat: 1 to 2 mm thick - eggs - cheese
200 to 250°C	Recommended temperature for cooking: - tightly-packed vegetables (such as red endives (chicory), broccoli, cabbage, etc.) - thin-skinned vegetables (such as peppers, aubergines (eggplants), tomatoes, etc.) - finely-sliced vegetables (such as sliced potatoes) - cuts of meat, 3 to 5 mm thick - particular types of dough (flatbread, pizza, pita bread, buckwheat pancakes, etc.)
250°C	Recommended temperature for cooking: - most fish, shellfish, seafood - beef - fettina, up to 10 mm thick - seafood (such as shrimps, gambas prawns, etc.)
300°C	Recommended temperature for searing food. The temperature should then be lowered to continue cooking for a longer period of time.



## NOTE

- When in cooking mode, the temperature of the hotplate will self-regulate. The temperature control lights will go on and off to ensure that the food is evenly cooked.
- Food can be cut directly on the hotplate. However, you must be careful not to impact the plate (with the tip of a knife for example). If the enamel is chipped off and the cast iron is exposed, the plate can no longer be used.
- For healthier cooking, remember to push any grease towards the grease collector, which should be emptied after each use.



## Important remarks

**The residue that has drained into the grease collector should never be eaten under any circumstances. Always dispose of it after using the appliance.**

8. When no longer in use, turn the heat off by turning the temperature control knobs to the left to "0". The temperature control lights will go out.
9. Immediately turn off the appliance by turning the "On/Off" switch to "Off" ("O"). The light will go out.
10. Unplug the power cord from the wall socket.

## TIPS & TRICKS

- Food should be at room temperature. We suggest taking it out of the refrigerator one hour in advance.
- You can brush the hotplate with oil or another type of fat, if required.
- Use the centre of the hotplate whenever you can, depending on the amount of food to be cooked.
- Before grilling sausages, we recommend that you prick them to allow any excess fat to drain out.
- Do not salt the meat until it is cooked. This would make the meat tough and drain its juices. Vegetables, on the other hand, will taste better if they are salted beforehand.
- When cooking "tougher" meats (such as chuck steak or cutlets, etc.), we recommend that you tenderize them by marinating them for a few hours in wine or vinegar.
- Remember to marinate your foods in mixtures containing spices or condiments. This will make your grilled food more fragrant and your meat more tender.
- If you are making a recipe that calls for a marinade, or pre-marinated meats, remove any excess marinade and dab the meat with absorbent kitchen paper before placing it on the hotplate.
- Oil-based marinades can produce a lot of smoke. You may need to place the appliance under an extractor hood if you are cooking indoors.
- Please be aware that sweet marinades can burn and stick to the hotplate when cooking.
- Do not prick the meat with a fork or cut it while it is cooking. This would allow its juices to escape and make the meat tough.
- We recommend setting the temperature to high for meats such as prime rib. This is because the meat needs to be seared on the outside to stop the inside from being overcooked. However, if you opt for a marinade, season your meat at the end of the cooking process rather than before, otherwise your pepper, herbs and spices will just burn instead of flavouring the meat.



### Important remarks

- Before cleaning or caring for your appliance, it must be unplugged and allowed to cool down completely.
- Never immerse the main body of the appliance, the hotplate or the power cord in water or any other liquid.
- No parts are dishwasher safe.
- Do not remove the temperature control knobs when cleaning.
- Do not use inappropriate chemical or chlorinated products.

### CLEANING BEFORE FIRST USE

1. Wash the hotplate in hot water with liquid detergent and a sponge. Rinse and dry with a soft cloth.
2. After removing the protective film from the body of the appliance, wipe it with a soft, slightly damp cloth and remove any further residual traces.

### CLEANING AFTER USE

Always clean your appliance after each use to avoid the accumulation of cooked and re-cooked food.

1. Remove the hotplate from the main body of the appliance. Wipe it with a soft cloth to remove any food residue. When dealing with large amounts of encrusted residue, run warm soapy water over the hotplate and clean with a sponge. Rinse and dry thoroughly.



## NOTE

---

The hotplate can be cleaned with a water jet: make sure you remove the hotplate from the main body of the appliance before doing so.

2. Allow the grease collector to cool down completely before removing it from its compartment. Empty it after each use and wash it with hot soapy water. Rinse and dry it before repositioning it.
3. Wipe the outside of the main body of the appliance with a soft, slightly damp cloth. Dry it carefully.

## STORAGE

After cleaning the appliance, make sure that its various parts have been dried properly before storing the appliance in a dry and sheltered environment.

We recommend that you cover your appliance with a protective cover.



## NOTE

---

Remember to give your griddle a thorough cleaning (as described in the "Cleaning & Maintenance" section) before storing it for the winter.

## TROUBLESHOOTING

Malfunctions	Causes	Solutions
The appliance is not working.	The power is off.	Make sure that the appliance's power cord is properly plugged into the wall socket and that the "On/Off" switch is set to "On" ("I"). Alternatively, check the circuit breaker or fuses in your electrical system.
The appliance is being used for the first time and it is smoking.	It is normal for the appliance to produce some smoke when first used.	Clean the hotplate with a damp cloth before switching on the appliance.
The food is not being properly seared or is slow to cook.	The temperature is not suited to the food.	Select a higher temperature.
A lot of smoke is produced when cooking food.	Your food is too greasy Fat causes the formation of smoke.	Put less oil or fat (or no oil or fat at all) on the hotplate.
The appliance smells of melted plastic when in use.	The protective film on all 3 sides of the appliance has not been properly removed.	Remove the protective film as thoroughly as possible then remove any residual traces with soapy water and a soft cloth.

## TECHNICAL FEATURES

Power:	2500 W
Voltage:	230 V - 50-60 Hz
Weight:	17.9 kg
Size:	L 600 x H 165 x W 420 mm

## ENVIRONMENT

Please observe the following recommendations:

- You must not dispose of this appliance with your household waste.
- A selective collection system for this type of product has been set up by French municipalities. You should therefore contact your local council to find out where it is located. Electrical and electronic products contain dangerous substances that have harmful effects on the environment or human health, and must therefore be recycled.



## PACKAGING INSTRUCTIONS

For any intervention by the Riviera & Bar After-Sales Service, you will be asked to return the product in its original packaging in order to avoid any further damage caused by transport.

We therefore suggest you keep all of the original packaging, including any wedges found inside the box.

When shipping your appliance, make sure that it is positioned correctly in its original packaging, the right way up, and protected by the wedges.

## ACCESSORIES

All the accessories for our products are available on our website: [www.accessoires-electromenager.fr](http://www.accessoires-electromenager.fr)

Please be aware that using products not recommended by Riviera & Bar will void the guarantee.

## GUARANTEE

The general guarantee for this appliance is 2 years. It covers domestic use only.

The following are excluded from the guarantee:

- worn parts,
- removable or mobile parts damaged due to improper handling, as the result of a fall or knock during handling, and affecting the hotplate or grease collector,
- appliances used for a purpose other than their normal purpose within the private sphere.

The manufacturer cannot be held responsible for possible damages caused by improper use of the appliance, or when the appliance is not used in accordance with the operating instructions or has been repaired by an unskilled person.

Repairs must only be carried out by the Riviera & Bar After-Sales Service.

For further information:

- for France: please contact the Riviera & Bar Customer Relations Service on +33 (0)3.88.18.66.18 or by sending an e-mail to [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr). You can also go to the Riviera & Bar website: [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)
- for Belgium & Luxembourg: please contact the Customer Relations Service by sending an e-mail to [support@dalcq.com](mailto:support@dalcq.com)

Worn or damaged parts that are excluded from the guarantee will be replaced or repaired for a fee. The guarantee period begins on the date of the original purchase. You may benefit from this guarantee only when presenting the defective appliance with the invoice or proof of purchase. In accordance with Article L111-2 of the French Consumer Code, the availability of spare parts, provided for in matters of repairable products is 5 years from its date of manufacture (information mentioned on the product: batch or serial number).

**REMINDER:** for any intervention, you will be asked to return the product in its original packaging in order to avoid any further damage caused by transport. We therefore suggest you keep all of the original packaging.

Place of jurisdiction: Strasbourg.

The provisions of this guarantee do not exclude the buyer from benefitting from the legal guarantee for defects and hidden defects that applies in any event within the scope of article 1641 and following of the French Civil Code.





Met dit apparaat hebt u een hoogwaardig artikel gekocht, dat gebaseerd is op de uitgebreide ervaring van Riviera & Bar op het gebied van keukenproducten. Het voldoet aan de kwaliteitscriteria van Riviera & Bar: de beste materialen en onderdelen zijn gebruikt voor de productie ervan en het is aan strikte controles onderworpen.

Wij hopen dat u geheel tevreden zult zijn over het gebruik ervan.



## INHOUDSOPGAVE

PRODUCTBESCHRIJVING	32
ALGEMENE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN	33
BIJZONDERE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN	36
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	37
INGEBRUIKNAME	38
TRUCS EN TIPS	39
REINIGING EN ONDERHOUD	40
REINIGING VOOR DE EERSTE INGBRUIKNAME	40
REINIGING NA GEBRUIK	40
OPBERGEN	41
PROBLEEMOPLOSSING	42
TECHNISCHE KENMERKEN	43
MILIEU	43
VERPAKKINGSAANBEVELINGEN	43
ACCESSOIRES	43
GARANTIE	43

# PRODUCTBESCHRIJVING



- 1** Afneembare bakplaat
- 2** Afvoergleuf voor vetten
- 3** Thermostaatknop van de rechter verwarmingszone
- 4** Controlelampje aan/uit van de rechter verwarmingszone
- 5** Vetopvanglade
- 6** Controlelampje aan/uit van de linker verwarmingszone
- 7** Thermostaatknop van de linker verwarmingszone
- 8** Knop en controlelampje Aan/Uit (onder het apparaat aan de voorkant)
- 9** Behuizing van het apparaat

Wij verzoeken u om de instructies in deze handleiding zeer aandachtig te lezen, omdat hier onder andere belangrijke informatie wordt vermeld over de veilige installatie, het veilige gebruik en onderhoud ervan. Bewaar deze handleiding, het kan zijn dat u deze later nog nodig hebt.



- Respecteer altijd de veiligheidsinstructies, de gebruiksinstructies en de reinigingsinstructies in deze handleiding. Indien u deze niet respecteert, wordt de garantie geannuleerd.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bedoeld. Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, die niet door de garantie gedekt worden:
  - in keukenhoeken voor personeel in winkels, kantoren of gelijksoortige beroepsomgevingen
  - op boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels of andere omgevingen van residentiële aard;
  - in omgevingen van het type B&B.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen wiens fysieke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn of die over onvoldoende ervaring en kennis beschikken, op voorwaarde dat deze begeleid worden of instructies ontvangen hebben over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan goed begrijpen. Reinigen en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van een volwassene staan. Bewaar het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Het apparaat mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de nabijheid worden gehouden, tenzij zij voortdurend onder toezicht staan.
- Er moet toezicht op worden gehouden dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Zorgvuldig toezicht is nodig indien een apparaat door of in de nabijheid van kinderen gebruikt wordt.
- Pas op voor potentieel gevaar bij onjuist gebruik van het apparaat.
- Het apparaat mag nooit in water of een andere vloeistof worden ondergedompeld.
- Volledige instructies voor het veilig reinigen van de oppervlakken die in contact staan met voedingsmiddelen en het hele apparaat staan beschreven in de rubriek 'Reiniging en onderhoud' van deze handleiding.
- Het apparaat kan binnen of buiten gebruikt worden.



- De voedingskabel moet regelmatig gecontroleerd worden op beschadigingen.
- Het wordt aanbevolen om het apparaat regelmatig te controleren. Om elk risico te vermijden, mag het apparaat niet gebruikt worden als het netsnoer, de stekker of het apparaat beschadigd zijn. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een erkend reparateur worden vervangen, om elk risico te vermijden.
- Bij storing of slecht functioneren of als het apparaat beschadigd is, moet het gerepareerd worden door de klantenservice van Riviera & Bar. Neem contact op met de klantenservice van Riviera & Bar via [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr), die u zal aangeven welke procedure u moet volgen.



- Haal de stekker van het netsnoer van het apparaat altijd uit het stopcontact in de volgende gevallen:
  - Indien het apparaat zonder toezicht wordt gelaten
  - Na gebruik
  - Voor reiniging of onderhoud
  - Indien het apparaat niet correct functioneert
- Het apparaat moet worden aangesloten op een circuit dat wordt beveiligd door een differentieelschakelaar, waarbij de maximale differentieelstroom niet meer dan 30 mA mag bedragen.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de geldende elektrische veiligheidsvoorschriften.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen, mag u geen andere apparaten op hetzelfde circuit aansluiten.
- Controleer dat de netspanning overeenkomt met de netspanning die vermeld staat op het etiket op het apparaat.
- Rol het netsnoer geheel uit.
- Trek niet aan het netsnoer of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Indien een verlengsnoer nodig is, gebruikt u een verlengsnoer met ingebouwde aardeaansluiting en een voldoende nominale intensiteit om de voeding van het apparaat te verdragen. Het verlengsnoer moet volledig uitgerold worden.
- Controleer dat het netsnoer en het eventuele verlengsnoer niet in looppaden liggen, om kantelen te voorkomen.



- Plaats het apparaat niet in de nabijheid van een warmtebron en voorkom dat het netsnoer een warme oppervlakte raakt
- Om brandgevaar te voorkomen, plaatst u het apparaat op een hittebestendige ondergrond (nooit op: een glasplaat, gelakte tafel, plastic kleed enz.) en op ten minste 20 cm van een wand. De ruimte boven het apparaat moet vrij zijn, net als de ruimte eronder die voor ventilatie wordt gebruikt.
- Plaats het apparaat op een vlakke, horizontale, droge en niet gladde ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen (17,9 kg).

- Bescherm glazen tafels: een thermische of mechanische schok kan het glazen blad breken, waardoor het warme apparaat op de gasten kan vallen.
- Zet het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad, om kantelen te voorkomen.
- Als het niet in gebruik is, moet het apparaat op een droge plek worden opgeborgen.
- Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van water.
- Het apparaat moet tegen vorst beschermd worden. Laat het nooit in een auto in de winter of op een andere plek waar het kan vriezen, om schade te voorkomen.

## BIJZONDERE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN



- Het apparaat en de bereikbare onderdelen worden bijzonder warm tijdens het gebruik en blijven ook na gebruik gedurende een bepaalde periode warm. Houd een ruimte vrij rond het apparaat en hanteer ze pas als ze geheel zijn afgekoeld.
- Verplaats het apparaat niet als het nog warm is.
- Pas op voor vetspatten.
- Vermijd plotselinge gebaren in de nabijheid van het functionerende apparaat, die de stabiliteit ervan in gevaar kunnen brengen.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de vetopvanglade.
- Voorkom schokken op de plaat van geëmailleerd gietijzer (bijv. met de punt van een mes).
- Hanteer het apparaat niet met natte handen.
- Verplaats het apparaat nooit terwijl het is ingeschakeld.

- Laat het apparaat niet leeg functioneren, buiten de voorverwarmingsperiode.
- Dek de ventilatieopeningen niet af.
- Verzekert u ervan dat het netsnoer niet in contact komt met de warme onderdelen van het apparaat.
- Laat geen plastic keukengerei of andere materialen die niet hittebestendig zijn, in contact komen met de platen tijdens het bakken.
- Gebruik het apparaat nooit als verwarmingselement.
- Verwijder de bakplaat niet als het apparaat op het stroomnet is aangesloten. Controleer dat de thermostaatknoppen voor de temperatuurregeling op '0' staan en dat de aan/uitschakelaar op Stop '0' staat voordat u het netsnoer ontkoppelt.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.
- De bakplaat is zeer zwaar en is niet aan de behuizing van het apparaat bevestigd. Pas op bij het verplaatsen of vervoeren van het apparaat, om kantelen van de plaat te voorkomen.

## VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

### UITPAKKEN

- Pak het apparaat uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen.



### Belangrijke opmerkingen

**Verwijder de beschermfolie zorgvuldig van de drie zijden van de behuizing van het apparaat en verwijder alle eventuele resten ervan.**

- Verwijder ook de eventuele stickers die op de behuizing van het apparaat geplaatst kunnen zijn en andere eventuele informatiebladen.
- **Bewaar de verpakkingselementen. Deze zijn nodig bij eventuele interventie van de klantenservice.**
- **Achter in de handleiding worden aanbevelingen voor verpakking gegeven.**
- **Laat de plastic zakken nooit binnen bereik van kinderen.**

### MONTAGE

- Installeer het apparaat overeenkomstig de veiligheidsaanbevelingen.
- Het apparaat is uitgerust met vier stelpoten die u voor het eerste gebruik moet monteren. De vier poten zijn in een afzonderlijk zakje verpakt. Pak ze uit, keer de behuizing van het apparaat om zodat de onderkant kunt zien en schroef de poten op de vier hoeken vast. Draai de behuizing om en zet hem op een vlakke ondergrond. Stel de hoogte van de poten ad door ze vast of los te schroeven. Met deze instelling kunt u de behuizing en de bakplaat licht laten hellen, zodat het vet tijdens de bereiding eenvoudig kan worden afgevoerd naar de afvoergleuf aan de voorkant van de plaat.
- Raadpleeg de specifieke rubriek 'Reiniging en onderhoud' op pagina 40 voor het reinigen van de verschillende onderdelen van het apparaat.

# INGEBRUIKSTELLING

1. Rol het netsnoer volledig uit en controleer dat de schakelaar op Stop ('O') en de thermostaatknoppen op 'O' staan.
2. Leg de bakplaat op de behuizing. De vier poten van de plaat moeten in de vier openingen aan de zijkanten van de behuizing vallen.
3. Stel indien nodig de stelpoten onder de behuizing van het apparaat af door ze los of vast te schroeven voordat u de verwarming van het apparaat inschakelt. Met deze instelling kunt u de behuizing en de bakplaat licht laten hellen, zodat het vet tijdens eenvoudig kan worden afgevoerd naar de afvoergleuf aan de voorkant van de plaat.
4. Plaats de opvanglade voor het vet op de hiervoor bestemde plaats, let op de richting.
5. Sluit het netsnoer aan.
6. Schakel het apparaat in door de aan-uitschakelaar (onder de voorkant van het apparaat) op Aan ('I') te zetten. Het controlelampje van de schakelaar gaat aan.
7. Laat de plaat ongeveer 15 minuten voorverwarmen voordat u begint met bereiden. Selecteer de bereidingstemperatuur door de thermostaatknoppen naar rechts op de gewenste positie te draaien. De controlelampjes van de thermostaat gaan aan tijdens het opwarmen en gaan uit wanneer de temperatuur bereikt is. U kunt uw voedingsmiddelen nu op de plaat leggen om deze te bereiden, volgens de aanwijzingen in de paragraaf 'Trucs en tips' op pagina 39 en uw recepten.

Raadpleeg de onderstaande tabel voor een indicatie van de temperatuurkeuze.

Temperatuur	
50°C	Aanbevolen temperatuur voor het warmhouden van de bereiding (langzame verwarming)
100°C	Aanbevolen temperatuur voor het opwarmen van de bereiding (matige verwarming)
150°C	Aanbevolen temperatuur voor het opwarmen van de bereiding (snelle verwarming)
150 tot 200°C	Aanbevolen bereidingstemperatuur: - voor de meeste groenten en fruit - voor kleine of kwetsbare zeevruchten (kleine pijlintkvisen of inktvis) - dunne plakjes vlees: 1 tot 2 mm dik - eieren - kaas
200 tot 250°C	Aanbevolen bereidingstemperatuur: - dikke groente (rode lof, broccoli, kool ...) - groente met een dunne schil (paprika, aubergine, tomaat ...) - groente in dunne plakjes (aardappelschijfjes ...) - stukken vlees van 3 tot 5 mm dik - specifieke deegwaren (plat brood, pizza, pita, pannenkoekjes ...)
250°C	Aanbevolen bereidingstemperatuur: - de meeste vissoorten, schelpdieren en zeevruchten - rundvlees - fettina tot 10 mm dik - schelpdieren (garnalen, gamba's ...)
300°C	Aanbevolen temperaturen om voedingsmiddelen aan te bakken, vervolgens de temperatuur verlagen voor een langere garing.



## LET OP

- Tijdens de bereiding wordt de temperatuur van de plaat automatisch geregeld. De controlelampjes van de thermostaat gaan aan en uit, zodat de voedingsmiddelen homogeen bereid worden.
- De voedingsmiddelen kunnen rechtstreeks op de bakplaat gesneden worden. Let op, zorg ervoor dat de plaat geen schokken ondergaat (bijvoorbeeld met de punt van een mes). Als het email loslaat en het gietijzer zichtbaar wordt, kan de plaat niet meer gebruikt worden.
- Voor een gezondere bereiding voert u de vetten af naar de opvanglade, die u na elk gebruik moet legen.



## Belangrijke opmerkingen

**Eet de resten die zich eventueel in de vetopvanglade bevinden in geen geval op. Gooi deze na elk gebruik weg.**

8. Na het gebruik schakelt u de verwarming uit door de thermostaatknoppen naar links op de positie '0' te draaien. De controlelampjes van de thermostaat gaan uit.
9. Schakel het apparaat onmiddellijk uit door de aan-uitschakelaar op Uit '0' te zetten; Het controlelampje van de schakelaar gaat uit.
10. Trek de stekker het netsnoer uit het stopcontact.

## TRUCS EN TIPS

- De voedingsmiddelen moeten op omgevingstemperatuur zijn. Haal ze een uur van tevoren uit de koelkast.
- Indien nodig kunt u de plaat invetten met olie of een andere vetstof.
- Geef de voorkeur aan het midden van de plaat, afhankelijk van de bereiden hoeveelheid.
- Voordat u worstjes grilt, raden wij u aan om erin te prikken om het overtollige vet eruit te laten lopen.
- Zout vlees pas na de bereiding. Voor die tijd maakt zout het vlees hard en droog. Groente smaakt echter lekkerder als u ze vooraf zout.
- Als u 'harder' vlees gebruikt (hamlap, karbonade ...), raden wij u aan om het zacht te maken door het een paar uur in wijn of azijn te laten marinieren.
- Marineer uw voedingsmiddelen in mengsels op basis van kruiden of specerijen. Zo krijgt u geparfumeerde grillgerechten en blijft het vlees zachter.
- Als u een recept gebruikt met een marinade, of vooraf gemarineerd vlees, verwijder dan de overtollige marinade en dep het vlees met keukenpapier voordat u het op de bakplaat legt.
- Marinades op basis van olie kunnen veel rookontwikkeling geven. Plaats het apparaat in dit geval onder een afzuigkap als u binnen aan het bereiden bent.
- Let op, zoete marinades kunnen verbranden en aan de plaat plakken tijdens het bereiden.
- Prik niet in het vlees met een vork en snijd het niet tijdens de bereiding. Dan loopt het vocht eruit en wordt het vlees hard.
- Wij raden u aan om de thermostaat op een hoge temperatuur te zetten voor vlees, zoals T-bone. Vlees moet snel aangebakken worden om een korst te vormen, zonder dat de binnenkant te gaar wordt.  
Als u echter voor een marinade kiest, breng uw vlees dan aan het einde van de bereiding en niet ervoor op smaak zodat uw kruiden en specerijen niet verbranden.



### Belangrijke opmerkingen

- Voor elke reiniging of onderhoud moet de stekker uit het stopcontact getrokken zijn en moet het apparaat geheel zijn afgekoeld.
- Dompel de behuizing van het apparaat, de bakplaat en het netsnoer nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Geen enkel onderdeel is vaatwasmachinebestendig.
- Demonteer de thermostaatknoppen niet voor het reinigen.
- Gebruik geen hiervoor niet bedoelde chemische producten of producten die chloor bevatten.

### REINIGING VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

1. Was de bakplaat met warm water met afwasmiddel en een spons. Spoel hem af en droog hem met een zachte doek.
2. Nadat u de beschermfolie van de behuizing van het apparaat hebt verwijderd, veegt u deze af met een zachte, licht vochtige doek en verwijdert eventuele resten.

### REINIGING NA GEBRUIK

Reinig uw apparaat altijd na elk gebruik, om ophoping van gebakken en opgewarmde voedingsmiddelen te voorkomen.

1. Verwijder de bakplaat van de behuizing van het apparaat. Veeg de bakplaat af met een zachte doek om de etensresten te verwijderen. Voor omvangrijke en ingebakken etensresten: laat lauw zeepwater op de plaat lopen en reinig deze met een spons.  
Spoel af en droog zorgvuldig.



## LET OP

De bakplaat kan met een waterstraal gereinigd worden, verwijder deze dan eerst van de behuizing.

2. Hanteer de vetopvanglade pas wanneer deze geheel is afgekoeld. Verwijder de vetopvanglade, leeg deze na elk gebruik en was hem met warm zeepwater. Spoel en droog de lade voordat u hem weer plaatst.
3. De behuizing van het apparaat wordt gereinigd met een zachte, licht vochtige doek. Droog deze zorgvuldig.

## OPBERGEN

Na het reinigen van het apparaat controleert u dat alle onderdelen goed droog zijn en vervolgens bergt u het op een droge, beschutte plek op.

Wij raden u aan om het apparaat te bedekken met een beschermhoes.



## LET OP

Voer een volledige reiniging uit (zoals aangegeven in de rubriek 'Reinigen en onderhoud') voordat u uw plancha voor de winter opbergt.

# PROBLEEMOPLOSSING

Functioneringsstoringen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat functioneert niet.	De voeding is niet aangesloten.	Controleer dat het netsnoer correct op het stopcontact is aangesloten en dat de aan-uitschakelaar op Aan ('I') staat. Controleer anders de stroomonderbreker of zekeringen van uw elektriciteitsnet
Het apparaat rookt bij het eerste gebruik.	Het is normaal dat het apparaat bij het eerste gebruik licht rookt.	Reinig de bakplaat met een vochtige doek voordat u het apparaat inschakelt.
Aanbraden lukt niet en het garen gaat moeizaam.	De gekozen temperatuur is niet geschikt voor uw voedingsmiddelen.	Pas de gekozen temperatuur aan.
Er komt veel rook vrij tijdens de bereidingen.	De voedingsmiddelen zijn te sterk ingevet. Vetstoffen veroorzaken vaak rookontwikkeling.	Vet de plaat minder of niet in.
Het apparaat ruikt tijdens het gebruik naar gesmolten plastic.	De beschermfolie op de drie kanten van het apparaat is niet verwijderd.	Verwijder de beschermfolie zorgvuldig en verwijder alle resten met behulp van een zachte doek en zeepwater.

## TECHNISCHE KENMERKEN

Vermogen:	2500 W
Gebruiksspanning:	230 V ~ 50-60 Hz
Gewicht:	17,9 kg
Afmetingen:	L 600 x H 165 x D 420 mm

## MILIEU

Wij verzoeken u vriendelijk de onderstaande aanbevelingen te volgen:

- U mag dit apparaat niet bij het huisvuil weggooiden.
- Gemeentes hebben een systeem voor gescheiden inzameling van dit soort apparaten ingesteld, u kunt hierover inlichtingen inwinnen bij uw gemeentehuis. Elektrische en elektronische apparaten kunnen namelijk gevaarlijke stoffen bevatten die het milieu of de menselijke gezondheid kunnen schaden en gerecycled moeten worden.



## VERPAKKINGSAANBEVELINGEN

Voor elke interventie van de klantenservice van Riviera & Bar wordt u verzocht om het product in de oorspronkelijke verpakking terug te sturen, om extra schade door het vervoer te voorkomen.

Wij verzoeken u dan ook om de oorspronkelijke verpakking in zijn geheel te bewaren, ook de interne wiggen.

Bij verzending van het apparaat moet u dit in de juiste richting in de oorspronkelijke verpakking plaatsen en beschermen met de wiggen.

## ACCESSOIRES

U vindt alle accessoires voor onze producten op onze site [www.accessoires-electromenager.fr](http://www.accessoires-electromenager.fr) Gebruik van niet door Riviera & Bar aanbevolen producten annuleert de garantie.

## GARANTIE

De algemene garantieperiode is twee jaar en dekt uitsluitend huishoudelijk gebruik van het apparaat.

Zijn uitgesloten van de garantie:

- slijtageonderdelen,
- verwijderbare of bewegende onderdelen die beschadigd zijn door onjuiste hantering, een val of een schok tijdens het hanteren, zoals de bakplaat, de vetopvanglade,
- apparaten die anders gebruikt worden dan in een normale huishoudelijke omgeving.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade veroorzaakt door onjuist gebruik van het apparaat, gebruik dat ingaat tegen de gebruiksaanwijzing of reparaties die door ongekwalificeerd personeel zijn uitgevoerd.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice van Riviera & Bar.

Voor inlichtingen:

- Frankrijk: neem contact op met de afdeling klantenservice van Riviera & Bar op +33 (0)3.88.18.66.18 of [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr) Bezoek ook de website van Riviera & Bar:

[www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)

- België en Luxemburg: neem contact op met de afdeling klantenservice per e-mail: [support@dalcq.com](mailto:support@dalcq.com)

Slijtageonderdelen en buiten de garantie vallende schade worden vervangen of gerepareerd tegen vergoeding van de kosten. De garantieperiode begint op de oorspronkelijke aankoopdatum. U kunt uitsluitend aanspraak maken op de garantie met presentatie van het defecte apparaat samen met de factuur of het aankoopbewijs.

Volgens artikel L 111-2 van de consumentenwet bedraagt de beschikbaarheidsperiode van reserveonderdelen die wij voorzien voor een te repareren product 5 jaar vanaf de productiedatum (informatie vermeld op het identificatieplaatje: batch- of serienummer).

**HERINNERING:** voor elke interventie wordt u verzocht om het product in de oorspronkelijke verpakking terug te sturen, om extra schade door het vervoer te voorkomen. Wij verzoeken u dan ook om de oorspronkelijke verpakking in zijn geheel te bewaren.

Jurisdictie: Straatsburg.

De garantiebepalingen sluiten de wettelijke garantie voor storingen en verborgen defecten waarop de koper aanspraak kan maken, niet uit. Deze is in alle gevallen van toepassing onder de voorwaarden van artikel 1641 en volgende van het Burgerlijk Wetboek.





## **ARB S.A.S.**

Parc d'Activités "Les Découvertes"  
8 rue Thomas Edison  
F-67452 MUNDOLSHEIM Cedex  
Tél. : 03 88 18 66 18  
info@arb-sas.fr

