

notice d'utilisation

Combiné Plancha-Gril réversible
qpl 520 à qpl 529*



riviera & bar
objets d'art culinaire

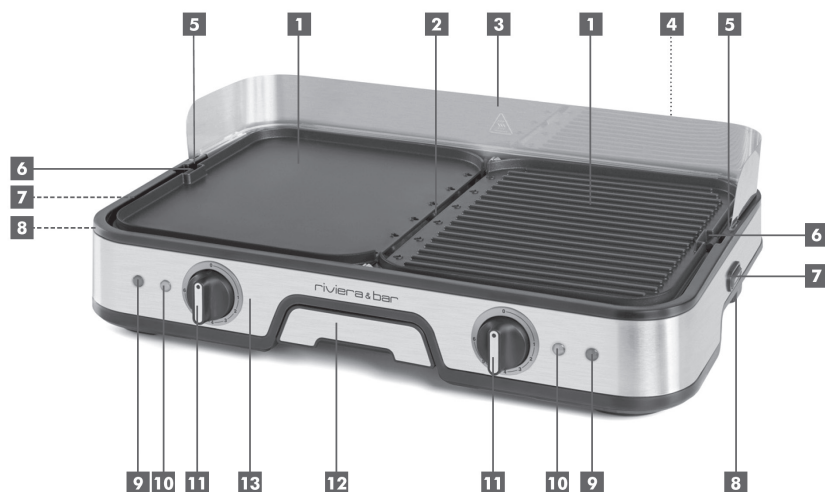
Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera-et-Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera-et-Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

sommaire

Description du produit	3
Recommandations de sécurité générales	4
Recommandations de sécurité particulières	7
Avant la première mise en service	8
Mise en service	8
Trucs et astuces	10
Nettoyage et entretien	11
Nettoyage avant la première mise en service	
Nettoyage après utilisation	
Guide de dépannage	13
Caractéristiques techniques	14
Environnement	14
Accessoires	14
Garantie	14
Idées recettes	15

description du produit



- 1** Plaque de cuisson réversible plancha/gril (x2)
- 2** Fente d'évacuation des graisses et des jus de cuisson
- 3** Pare-graisse inox amovible
- 4** Interrupteur "Marche/Arrêt"
- 5** Encoches de fixation du pare-graisse (x2)
- 6** Clip de fixation de plaque (x2)
- 7** Bouton de déverrouillage de plaque (x2)
- 8** Poignée de transport (x2)
- 9** Voyant "Marche/Arrêt" (x2) : rouge
- 10** Voyant température de plaque (x2) : vert
- 11** Bouton thermostat de réglage de la température de plaque (x2)
- 12** Tiroir amovible de récupération des graisses et jus de cuisson
- 13** Corps

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 d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillances.



- 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.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.



- Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé. Dans ce cas l'appareil doit immédiatement être apporté à un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil 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

- ⚡ • 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.



ATTENTION SURFACE CHAUDE

- Les plaques plancha-gril deviennent très chaudes lors de leur utilisation et le restent un certain temps après emploi, tout comme le pare-graisse. Veiller à dégager leur environnement.
 - Les plaques ne doivent être manipulées qu'après leur complet refroidissement.
 - Prendre garde aux projections de graisse.
-
- 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.
 - Ne jamais utiliser l'appareil sans le tiroir de récupération des jus.
 - Ne jamais déverrouiller les plaques durant la cuisson.
 - 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.
 - Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
 - S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
 - Déplacer uniquement l'appareil à froid et à l'aide des ses poignées de transport.
 - Ne pas laisser d'ustensiles en plastique ou autres matériaux sensibles à la chaleur entrer en contact avec les plaques pendant la cuisson.
 - Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif des plaques.

- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Avant de débrancher le cordon d'alimentation, s'assurer que les boutons thermostat soient positionnés sur "0" et que l'interrupteur "Marche/Arrêt" soit sur Arrêt ("0").
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer 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 11.

mise en service

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que les deux boutons thermostat (11) soient positionnés sur "0".
2. Placez le tiroir de récupération de jus (12) dans son logement dédié en respectant le sens d'insertion.
3. Fixez les plaques de cuisson (1) en glissant leur bord plat sous les crochets métalliques situés au milieu de l'appareil puis en appuyant sur l'autre côté pour les insérer sous les clips de fixation (6). Un clic se fait entendre.



remarque importante

Les plaques sont réversibles. Le mode de cuisson devra être déterminé lors de la mise en place des plaques. Il est strictement interdit de les retourner ou de les intervertir lorsqu'elles sont chaudes (que ce soit durant le préchauffage ou pendant la cuisson).

4. Fixez le pare-graisse (3) sur le corps de l'appareil au niveau des encoches dédiées (5).
5. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
6. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (4) sur position Marche ("1").
Les voyants "Marche/Arrêt" (9) s'éclairent en rouge et les voyants température (10) en vert.



A NOTER

Lors de la première utilisation, il se peut qu'une légère fumée se dégage des plaques de cuisson (1). Ceci est tout à fait normal.

7. Sélectionnez le niveau de chauffe de chaque plaque en tournant le bouton thermostat dédié (11) vers la droite, jusqu'à obtenir la position souhaitée. Le voyant température (10) dédié s'éteint durant la mise en chauffe et redevient vert une fois la température atteinte. Vous pouvez alors disposer vos aliments sur les plaques et commencer leur cuisson en suivant les indications du paragraphe "Trucs et astuces" page 10 et celles trouvées dans vos recettes.



A NOTER

- Durant la cuisson, la température de chauffe des plaques s'autorégule. Les voyants température (10) s'allument et s'éteignent, permettant une cuisson homogène des aliments.
- Pour quelques idées d'aliments et le détail des niveaux de chauffe recommandés, reportez-vous aux tableaux indicatifs ci-après.



Astuce

Pour une cuisson plus saine, pensez à évacuer les graisses des plaques (1) vers la fente d'évacuation (2). Ces graisses sont recueillies dans le tiroir de récupération (12) qu'il faut vider après chaque utilisation. Ces jus ne sont en aucun cas à consommer.

8. En fin d'utilisation, arrêtez la chauffe en tournant les boutons thermostat (11) vers la gauche sur position "0".

9. Éteignez aussitôt l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (4) sur position Arrêt ("O") et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.



Remarques importantes

- Ne versez jamais d'eau sur les plaques de cuisson installées sur le corps de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif des plaques.

Mode de cuisson	Plaque plancha), idéale pour...	- Légumes, maïs doux en épis - Fruits - Pains plats - Poissons, fruits de mer et petits crustacés - Viandes blanches - Viandes ou charcuteries fines (bacon)
	Plaque gril, idéale pour...	- Steaks (viande, poisson, volaille) - Viande hachée, grillades - Viandes tranchées moyennes - Gros crustacés (gambas)

Les conditions de cuisson étant fortement liées à la nature même et à la taille/épaisseur des aliments, les niveaux de chauffe mentionnés ci-dessous sont donnés à titre indicatif.

	Niveaux de chauffe	Température recommandée pour :
Positions de cuisson	Position 1	le maintien au chaud de la préparation (chauffe lente)
	Position 2	le réchauffage de la préparation (chauffe moyenne)
	Position 3	le réchauffage de la préparation (chauffe rapide)
	Position 4	la cuisson : - de la majorité des légumes et des fruits - des fruits de mer petits et/ou fragiles (types petits calamars ou poulpes) - des fines tranches de viande : 1 à 2 mm d'épaisseur - des œufs - des fromages
	Position 5	la cuisson : - des légumes en bouquets (types chicorée rouge, brocolis, choux, etc.) - des légumes à peau fine (types poivrons, aubergines, tomates, etc.) - des légumes détaillés en fines tranches (types rondelles de pommes de terre) - des morceaux de viande de 3 à 5 mm d'épaisseur - de pâtes spécifiques (types pain plat, pizza, pita, etc.)
	Position 6	la cuisson : - de la majorité des poissons, crustacés et fruits de mer - de hamburgers - de filets de bœuf jusqu'à 15 mm d'épaisseur - de fettina jusqu'à 10 mm d'épaisseur - de crustacés (types crevettes, gambas, etc.) - des crêpes, mini-crêpes, galettes, tortillas, etc.

trucs et astuces

- Les aliments doivent être à température ambiante. Pour cela, sortez-les du réfrigérateur une heure à l'avance.
- Cet appareil étant équipé de plaques anti-adhésives, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas forcément nécessaire.
- En fonction de la quantité à faire cuire, priorisez le centre des plaques de cuisson (1).
- Avant de griller des saucisses, nous vous conseillons de les faire dégorger 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 viandes et poissons dans des mélanges à base d'épices ou de condiments. Vous obtiendrez des grillades parfumées et des cuissons à la plancha 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 les plaques.
- Les marinades à base d'huile peuvent produire beaucoup de fumées. Dans ce cas, placez l'appareil sous une hotte d'aspiration.
- Attention aux marinades sucrées qui peuvent brûler et adhérer aux plaques 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.
- Les aliments saisis rapidement sont plus savoureux. Il est donc conseillé de régler le thermostat au maximum. Réduisez par contre la température si les aliments ont tendance à noircir ou à brûler.
- Servez-vous toujours d'ustensiles en bois ou thermoplastiques pour retourner vos aliments et éviter d'abîmer les plaques.



Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas le corps de l'appareil (13) et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les plaques de cuisson (1), le pare-graisse (3) et le tiroir de récupération des jus (12) sont compatibles lave-vaisselle.
- Il est impératif que les plaques de cuisson soient complètement sèches, avant de les remettre en place.
- Les plaques de cuisson sont recouvertes d'une couche anti-adhésive. N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour les nettoyer, de même que les autres pièces de l'appareil.

Nettoyage avant la première mise en service

1. Débloquez et enlevez les plaques de cuisson (1) en appuyant sur les boutons de déverrouillage (7).
2. Lavez la surface anti-adhésive des plaques et le pare-graisse (3) à l'eau chaude avec du détergent liquide et une éponge. Rincez-les puis séchez-les avec un chiffon doux.
3. Essuyez l'extérieur du corps de l'appareil (13) avec un linge doux et légèrement humide.

Nettoyage après utilisation

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

1. Retirez le pare-graisse (3) puis les plaques de cuisson (1) en appuyant sur les boutons de déverrouillage (7).
2. Utilisez un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments. Pour des résidus importants et incrustés, faites couler de l'eau tiède savonneuse sur la surface anti-adhésive et nettoyez avec une brosse en nylon. Rincez et essuyez soigneusement.
3. Enlevez le tiroir de récupération des jus (12), videz-le après chaque utilisation et lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-le avant de le remettre en place.
4. Lavez le pare-graisse (3) à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une éponge douce. Rincez et essuyez-le.
5. Le corps de l'appareil (13) se nettoie avec un chiffon doux et légèrement humide. Essuyez-le soigneusement.

Rangement

Après nettoyage de l'appareil, rangez votre combiné plancha-gril dans un endroit sec et propre.

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 les plaques avec un linge humide avant de mettre l'appareil en fonction.
Les aliments ne saisissent pas et la cuisson se fait difficilement.	L'alimentation est coupée.	Réajustez le mode et la température choisis.
	Les plaques ne sont pas correctement en place.	Reportez-vous à la rubrique "Mise en service" pour la bonne mise en place des plaques.
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.

caractéristiques techniques

Puissance : 2000 W (2 x 1000 W)

Tension d'utilisation : 230 V~ 50 Hz

Poids : 5,1 kg

Dimensions : L 520 x H 145 x P 360 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.



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 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 les plaques de cuisson, le tiroir multiservice, le collecteur des graisses et jus, le pare-graisse, la spatule, le corps,
- 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 :

Pour la France : contactez le

• Service Relations Clientèles de Riviera&Bar au +33 3.88.18.66.18 ou customer-support@lavafields.com

Pour la Belgique et le Luxembourg :

• Service Relations Clientèles au +32 71 12 14 88 ou par email à support-be@lavafields.com

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.





IDÉES RECETTES

EN MODE GRIL

Tournedos sauce roquefort

Pour 1 personne

Ingrédients :

- 1 tournedos de boeuf
- 100 g de roquefort
- 50 cl de crème fraîche

1. Faites cuire le tournedos de boeuf sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
2. Pendant ce temps, faites fondre 100 g de roquefort dans 50 cl de crème fraîche et mélangez continuellement.

Servez le tournedos nappé de sauce et accompagné de légumes vapeur ou de pâtes.

Brochettes de poulet au citron et au miel

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 500 g de poitrine de poulet
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. de miel
- 2 c. à c. de graines de sésame
- 1 c. à c. de gingembre râpé

1. Coupez le poulet en fines lamelles et enfiler ces morceaux sur 8 brochettes.
2. Disposez les brochettes sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
3. Pendant la cuisson des brochettes, mélangez en sauce le jus de citron, le miel, les graines de sésame et le gingembre.

Dien de spiesjes op met gestoomde rijst en groene
Accompagnez les brochettes avec du riz cuit à la vapeur et des légumes verts et versez la sauce avant de déguster.

Magret de canard grillé

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 1 magret de canard

1. Incisez la pellicule grasseuse sur 2 à 3 mm de profondeur en réalisant des croisillons.
2. Faites cuire le magret de canard côté grasse sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec une compotée de pommes ou de figues aux épices de pain d'épice, une purée de pommes de terre à l'ail ou de céleri.

Côtelettes d'agneau au beurre maître d'hôtel

Pour 5 personnes

Ingrédients :

- 3 côtelettes par personne
- Huile d'olive
- Sel/poivre
- Thym
- Beurre maître d'hôtel

1. Badigeonnez les côtelettes d'un petit peu d'huile d'olive, salez, poivrez et parsemez de thym.
2. Faites cuire les côtelettes sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec un beurre maître d'hôtel.





IDÉES RECETTES

EN MODE GRIL

Hamburger / Cheeseburger / Baconburge

Voor 5 personen

Ingrédients :

- 500 g de boeuf haché
- 1 oeuf
- Oignon haché
- Sel/poivre
- Fines herbes
- Moutarde/ketchup
- Lanières de salade
- Tomates
- Cornichons

1. Faites cuire le tournedos de boeuf sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
2. Pendant ce temps, faites fondre 100 g de roquefort dans 50 cl de crème fraîche et mélangez continuellement.

Servez le tournedos nappé de sauce et accompagné de légumes vapeur ou de pâtes.

Brochettes sucrées salées courgettes abricots

Pour 7/8 petites brochettes

Ingrédients :

- 4 petites courgettes
- Sel/poivre
- Herbes de Provence
- Piment d'Espelette
- 10 à 12 tranches de lard très fines
- 12 abricots moelleux ou frais

1. Blanchissez les courgettes pelées 3 à 4 minutes dans de l'eau bouillante salée ou à la vapeur. Coupez-les en tronçons de taille moyenne.
2. Préparez un mélange épicé avec sel, poivre du moulin, herbes de Provence et une pincée de piment puis roulez les tronçons de courgette dans ce mélange.
3. Disposez les tranches de lard sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
4. Coupez les tranches de lard en 2 dans le sens de la longueur en fonction de la taille de vos tronçons de courgettes. Enroulez le lard autour des tronçons.
5. Coupez les abricots en 2 ou 3 suivant leurs tailles.
6. Montez les brochettes en alternant abricots et courgettes préparées et saupoudrez-les d'herbes de Provence.
7. Disposez les brochettes sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Dégustez bien chaud





IDÉES RECETTES

EN MODE PLANCHA

Poulet tandoori

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'épices tandoori (épices indiennes)
- 2 yaourts naturels
- 6 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Ail pilé
- Sel
- 6 escalopes de poulet

1. Pelez et hachez 2 gousses d'ail. Dans un bol, mélangez 2 cuillères à soupe d'épices tandoori, 2 yaourts naturels, 6 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'ail pilé et du sel.
2. Coupez 6 escalopes de poulet en morceaux et badigeonnez-les généreusement avec le mélange précédent.
3. Laissez reposer 24 heures au réfrigérateur.
4. Faites cuire le poulet sur la plaque Plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec du riz parfumé.

Steak de saumon en croûte d'estragon et poivre

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 steaks de saumon (env. 180 g pièce)
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de feuilles d'estragon
- Poivre noir moulu

1. Mixez l'huile, l'estragon et le poivre.
2. Badigeonnez ce mélange sur les steaks de saumon.
3. Faites cuire les steaks sur la plaque Plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Garnissez le saumon avec des tranches de citron vert et servez avec une purée de pommes de terre.

Aubergines grillées, sauce yaourt

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 100 g de concombre
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 2 yaourts brassés
- 2 c. à s. de menthe finement ciselée
- Sel et poivre
- 4 petites aubergines
- Huile d'olive
- Sel/poivre

1. Epluchez le concombre, ôtez les graines et hachez-le. Pelez l'ail et écrasez les gousses. Hachez-les finement. Mélangez les yaourts, le concombre, l'ail et la menthe, puis salez et poivrez. Couvrez et placez au réfrigérateur.
2. Rincez et essuyez les aubergines. Coupez-les en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur dans le sens de la longueur.
3. Étalez les aubergines sur un plat et badigeonnez-les abondamment d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine.
4. Faites cuire les tranches d'aubergine en les retournant plusieurs fois sur la plaque Plancha et en adaptant le temps de cuisson à la votre goût. Salez et poivrez.

Servez les aubergines bien chaudes, accompagnées de la sauce très froide.





IDÉES RECETTES

EN MODE PLANCHA

Poisson grillé, sauce persil et parmesan

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 250 g de persil frais
- 125 g de parmesan
- 125 g de pignons de pin broyés
- 60 g de câpres
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à c. de zeste de citron
- Sel/poivre
- 125 ml d'huile d'olive
- 4 filets de poisson blanc

Préparation de la sauce persil et parmesan :

1. Mélangez dans un robot ou un mixeur 250 ml de persil frais, 125 ml de parmesan, 125 ml de pignons de pin, 60 ml de câpres, 2 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à café de zeste de citron, sel et poivre.
2. Ajoutez petit à petit 125 ml d'huile d'olive et mélangez jusqu'à ce que la sauce devienne homogène. Conservez.

Préparation du poisson :

1. Badigeonnez 4 filets de poisson blanc à chair ferme (type flétan, sole tropicale, turbot, daurade...) d'huile d'olive. Salez et poivrez.
2. Faites cuire sur la plaque Plancha jusqu'à ce que la chair du poisson se défasse facilement à la fourchette.

Servez aussitôt, accompagné de la sauce au persil et au parmesan

Bananes rôties, sauce au rhum

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 30 g de beurre
- 3 c. à s. de rhum brun
- Le jus de 1 citron vert
- 3 c. à s. de cassonade
- 4 bananes
- 30 g de beurre fondu
- Le jus de 3 citrons verts

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole avec le rhum et le jus de citron vert. Ajoutez la cassonade et remuez jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Maintenez au chaud.
2. Coupez les bananes en deux dans la longueur. A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonnez la tranche avec le jus de citron vert et le beurre fondu.
3. Posez les bananes sur le côté peau et faites-les cuire sur la plaque Plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût. Retournez-les et poursuivez la cuisson.

Servez aussitôt avec la sauce chaude.



riviera&bar
objets d'art culinaire

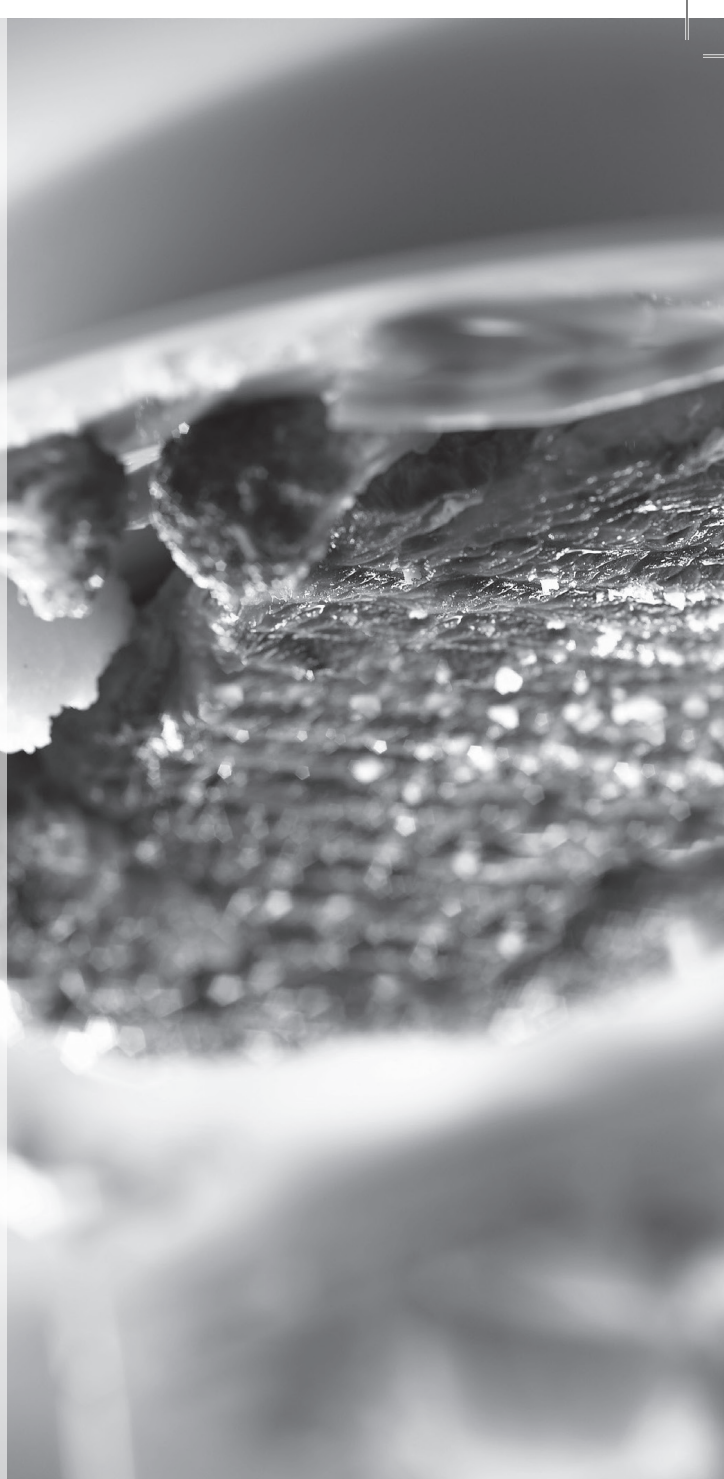


Document et visuels non contractuels - Crocodérisés/susceptibles d'être modifiés sans préavis - Juin 2024 V4

riviera&bar
objets d'art culinaire

ARB S.A.S.
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
www.riviera-et-bar.fr
customer-support@lavafields.com

objets d'art culinaire
riviera&bar



objets d'art culinaire
riviera&bar

ARB S.A.S.
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
www.riviera-et-bar.fr
customer-support@lavafields.com

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis - Juillet 2024 (V4)



PLANCHAMODUS

Gegrilde vis, peterseliesaus met Parmezaanse kaas

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 250 g verse peterselle
- 125 g Parmezaanse kaas
- 125 ml fijngehakten pijnboompitten
- 60 g kappertjes
- 2 eetlepels citroensap
- 1 eetlepel citroenschil
- Zout/peper
- 125 ml olijfolie
- 4 witvisfilets

Bereiding van de peterseliesaus met Parmezaanse kaas:

1. Meng in een keukenmachine 250 ml verse peterselle, 125 ml Parmezaanse kaas, 125 ml pijnboompitten, 60 ml kappertjes, 2 eetlepels citroensap, 2 koffielepels citroenschillettjes, zout en peper.
2. Voeg beetje bij beetje 125 ml olijfolie toe en meng tot de saus homogeen wordt. Bewaar.

Bereiding van de vis:

1. Smeer de 4 stevige witvisfilets (heilbot, tong, tarbot, goudbrasem ...) in met olijfolie. Zout en peper.
2. Bak op de planchaplak tot de vis eenvoudig met een vork loskomt.

Dien onmiddellijk op, met de peterseliesaus met Parmezaanse kaas.

Gebakken banaan, rumsaus

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 30 g boter
- 3 eetlepels bruine rum
- Het sap van 1 limoen
- 3 eetlepels rietsuiker
- 4 bananen
- 30 g gesmolten boter
- Het sap van 3 limoenen

1. Laat de boter smelten in een klein pannetje, met de rum en het limoensap. Voeg de rietsuiker toe en roer tot deze gesmolten is. Houd warm.
2. Snijd de bananen in de lengte doormidden. Smeer de snede in met het limoensap en de gesmolten boter met behulp van een kwast.
3. Leg de bananen op de schil en bak ze op de planchaplak, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan. Draai ze om en bak ze op de andere kant.

Dien onmiddellijk op met de warme saus.



PLANCHAMODUS

Kip tandoori

Voor 6 personen

Ingrediënten:

- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels tandoorkruiden (Indiase kruiden)
- 2 bekerfjes gewone yoghurt
- 6 eetlepels citroensap
- 2 eetlepels olijfolie
- Geperste knoflook
- Zout
- 6 kipfilets

1. Pel en hak de 2 teentjes knoflook Meng 2 eetlepels tandoorkruiden, 2 bekerfjes yoghurt, 6 eetlepels citroensap, 2 eetlepels olijfolie, de geperste knoflook en het zout in een kom.
2. Snijd 6 kipfilets in stukken en bedek ze ruim met het voorgaande mengsel.
3. Laat 24 uur intrekken in de koelkast.
4. Bak de kip op de planchaplát, pas de bereidingsstijd aan uw smaak aan.

Dien op met geparfumeerde rijst.

Zalmsteak in een korst van dragon en peper

Pour 4 personnes

Ingrediënten:

- 4 zalmsteaks (ong. 180 g/stuk)
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels dragonblaadjes
- Vers gemalen zwarte peper

1. Meng de olie, de dragon en de peper.
 2. Wrijf de zalm in met dit mengsel.
 3. Bak de steaks op de planchaplát, pas de bereidingsstijd aan uw smaak aan.
- Dien de zalm op met plakjes limoenen aardappelpuree.



Gegrilde aubergines, yoghurtsaus

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 100 g komkommer
- 1 of 2 teentjes knoflook
- 2 bekerfjes roer-yoghurt
- 2 eetlepels fijn gesneden munt
- Zout en peper
- 4 kleine aubergines
- Olijfolie
- Zout/peper

1. Schil de komkommer, verwijder de zaadjes en hak hem fijn. Pel de knoflook en plet de tenen. Hak ze fijn. Meng de yoghurt, de komkommer, de 2 eetlepels citroensap, 2 eetlepels olijfolie, de geperste knoflook en het zout in een kom.
 2. Spoel de aubergines af en droog ze. Snijd ze in plakken van 3 tot 4 mm dikte, in de lengterichting.
 3. Leg de aubergines in een schaal en smeer ze ruim in met olijfolie met behulp van een kwast.
 4. Bak de aubergineplakjes, keer ze meerdere malen om op de planchaplát en pas de baktijd bereidingsstijd aan uw smaak aan. Zout en peper.
- Dien de aubergines goed warm op, met de zeer koude saus.



GRILLMODUS

Hamburger / Cheeseburger / Baconburger

Voor 5 personen

Ingrediënten:

- 500 g rundergehakt
- 1 ei
- Fijngesneden ui
- Zout/peper
- Tuinkruiden
- Mosterd/ketchup
- Reepjes sla
- Tomaten
- Augurken

Zoet en zoute spiesjes met courgette en abrikoos

Voor 7/8 kleine spiesjes

Ingrediënten:

- 4 kleine courgettes
- Zout/peper
- Provençalse kruiden
- Rode Espelettepeper
- 10 tot 12 zeer dunne plakjes spek
- 12 gedroogde of verse abrikozen

1. Blancheer de geschilde courgettes in kokend zout water of stoom ze. Snijd ze in middelgrote stukjes.

2. Maak een kruidenmengsel met het zout, de peper, de Provençalse kruiden en een snufje rode peper en rol de stukken courgette in dit mengsel.

3. Leg de speklakjes op de grillplaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan.

4. Snijd de speklakjes in de lengte in tweeën, afhankelijk van de maat van uw stukjes courgette. Rol het spek rond de stukjes courgette.

5. Snijd de abrikozen in tweeën of drieën, volgens de grootte ervan.

6. Maak spiesjes door abrikozen en courgettes af te wisselen en bestrooi ze met Provençalse kruiden.

7. Leg de spiesjes op de grillplaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan.

Goed warm opdienem





GRILLMODUS

Tournedos met Roquefortsaus

Voor 1 persoon

Ingrediënten:

- 1 tournedos (rond)
- 100 g Roquefort
- 50 cl zure room

1. Bak de tournedos op de grillplaat, pas de

bereidingstijd aan uw smaak aan.

2. Laat ondertussen 100 g Roquefort smelten in

50 cl zure room en meng voortdurend.

Dien de tournedos overgoten met saus op, met gestoomde groente of pasta

Gegrilde eendenborstfilet

Voor 2 personen

Ingrediënten:

- 1 eendenborstfilet

1. Snijd de vetlaag 2 tot 3 mm diep kruislings in.

2. Bak de eendenborstfilet met de vetkant op de

grillplaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak

aan.

Dien op met appel- of vijgenmoes met koekkruiden, en aardappelpuree met knoflook of selderij.

Kipsjes met citroen en honing

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 500 g kippenborst
- 2 eetlepels citroensap
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels sesamzaadjes
- 1 eetlepel geraspte gember

1. Snijd de kip in dunne reepjes en maak er 8

spjesjes van.

2. Leg de spjesjes op de grillplaat, pas de

bereidingstijd aan uw smaak aan.

3. Terwijl de spjesjes bakken, mengt u het

citroensap, de honing, de sesamzaadjes en de

gember tot een saus.

Dien de spjesjes op met gestoomde rijst en groene groente, giet de saus er voor het opdienen over.



Lamskoteletten met kruidenboter

Pour 5 personnes

Ingrediënten :

- 3 koteletten per persoon
- Olijfolie
- Zout/peper
- Tijm
- Kruidenboter

1. Smeer de koteletten in met olijfolie, zout, peper en tijm.

2. Leg de koteletten op de grillplaat, pas de

bereidingstijd aan uw smaak aan.

Dien op met kruidenboter.

Technische kenmerken

Vermogen : 2000 W (2 x 1000 W)

Bedrijfsspanning : 230 V ~ 50 Hz

Gewicht : 5,1 kg

Afmetingen : L 520 x H 145 x P 360 mm

Environment

Neem de volgende aanbevelingen in acht :

- Gooi dit apparaat niet weg met het huishoudelijk afval.
- Voor dit soort producten is een selectief inzamelsysteem opgezet door de lokale autoriteiten. U dient contact op te nemen met uw gemeente om te weten te komen waar dit systeem zich bevindt. Elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid en moeten worden gerecycled.



U vindt alle accessoires voor onze producten op onze website www.accessoires-electromenager.fr of gebruik van producten die niet door Riviera-et-Bar worden aanbevolen, vervalt de garantie.

ACCESSOIRES

garantie

De algemene garantie van het toestel is 2 jaar en geldt alleen voor huishoudelijk gebruik.

De garantie geldt niet voor :

- slijtgevoelige onderdelen,
- verwelddbare of bewegende onderdelen die beschadigd zijn door verkeerd gebruik, val of schok tijdens het hanteren, zoals de bakplaat, sapopvanglade, spatwand of behuizing,
- toestellen die anders dan bij normaal gebruik in de privésteer worden gebruikt.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik van het toestel, gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing of herstellingen die zijn uitgevoerd door niet-gekwalificeerd personeel.

De herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden in een van de Erkende Service Centra van het merk.

Voor alle informatie :

- Voor Frankrijk: contacteer de Klantendienst van Riviera & Bar op +33 3.88.18.66.18 of op customer-support@lavafields.com
- Voor België en Luxemburg: contacteer de Klantendienst per mail op support-be@lavafields.com en op +32 2 71 12 14 88

De garantieperiode gaat in op de datum van de oorspronkelijke aankoop. De garantie kan alleen worden ingeroepen op veroon van het defecte toestel en de factuur of het aankoopbewijs.

In overeenstemming met artikel L11-2 van de Franse consumentenwet is de beschikbaarheid van reserveonderdelen voor een herstelbaar product 5 jaar vanaf de productiedatum (informatie die op het product staat: lot- of serienummer).

Herinnering: voor elke fusssenkamst wordt u gevraagd het product in de originele verpakking terug te sturen om extra transportschade te voorkomen. Bewaar de originele verpakking.

Bevoegde rechtbank: Straatsburg.

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



storingen	Het toestel werkt niet.	De voeding werd onderbroken.	Controleer of het elektriciteitsnoer van het toestel correct is aangesloten op het stopcontact en of de Aan/Uit schakelaar op Aan ("I") staat. Anders, controleer de stroomonderbreker of de zekeringen in uw elektrische installatie.	Het is normaal dat het toestel rook afgeeft wanneer het voor het eerst wordt gebruikt.	Reinig de platen met een vochtige doek voordat u het toestel gebruikt.
oplossingen	De gekozen bakmodus en/of temperatuur zijn niet geschikt voor uw voedsel.	De platen zitten niet goed op hun plaats.	Het voedsel wordt niet dichtgeschroeid en bakt moeilijk.	Bij het bakken van het voedsel komt veel rook vrij.	Uw eten is te vet. Vet zorgt ervoor dat er makkelijker rook vrijkomt.
oplossingen	Pas de geselecteerde modus en temperatuur aan.	Zie "Ingebruikname" voor instructies om de platen correct aan te brengen.	Vet de bakplaat minder of helemaal niet in.		

Berg de plancha/grill combinatie op in een droge, schone ruimte nadat u het toestel hebt gereinigd.

Opberging

5. De behuizing van het toestel (13) kan worden gereinigd met een zachte, licht vochtige doek. Veeg grondig schoon.
 4. Was de spatwand (3) met een warm zeepsopje en een zachte spons. Spoel en droog.
 3. Verwijder de sapopvanglade (12), maak deze na elk gebruik leeg en was deze in een heet sopje. Spoel en droog hem af voordat u hem terugplaatst.
 2. Gebruik een zachte doek om etenresten te verwijderen. Voor zware, aangekoekte resten laat u warm zeepsop over het anti-aanbakoppervlak lopen en reinig het met een nylon borstel. Spoel en droog grondig.
 1. Verwijder de spatwand (3) en vervolgens de bakplaten (1) door op de ontgrendelknoppen (7) te drukken.
- Reinig het toestel na elk gebruik om een opstapeling van gebakken en opnieuw gebakken voedsel te vermijden

Reinigen na gebruik

- Reinigen voor het eerste gebruik**
1. Ontgrendel en verwijder de bakplaten (1) door op de ontgrendelknoppen (7) te drukken.
 2. Reinig het anti-aanbakoppervlak van de bakplaten en de spatwand (3) in heet water met een zeepsopje en een spons. Spoel en droog met een zachte doek.
 3. Veeg de buitenkant van het toestel (13) af met een zachte, licht vochtige doek.

- Voor elke reiniging en elk onderhoud, moet de stekker van het toestel uitgetrokken worden en het toestel afgekoeld zijn.
- Dompel de behuizing van het toestel (13) of het elektriciteitsnoer nooit onder in water of enig andere vloeistof.
- De bakplaat (1), spatwand (3) en opvanglade (12) zijn vaatwasser bestendig.
- De bakplaten moeten volledig droog zijn voordat ze worden teruggeplaatst.
- De bakplaten zijn uitgerust met een anti-aanbaklaag. Gebruik geen chemische producten, schuurmiddelen of staalwol om ze en de andere onderdelen van het toestel te reinigen.

Belangrijke opmerkingen

- Voedsel moet op kamertemperatuur zijn. Haal het daarom een uur van tevoren uit de koelkast.
- Angezien dit toestel is uitgerust met anti-aanbakplaten, is het niet per se nodig om olie of andere vetten te gebruiken.
- Afhankelijk van de hoeveelheid die gebakken moet worden, geef de voorkeur aan het midden van de bakplaten (1).
- Voordat u worsten grillt, raden we u aan om ze te doorprieken om overtollig vet te verwijderen.
- Zout het vlees pas als het gaar is. Door het zout wordt het hard en worden de sappen afgevoerd. Groenten smaken daarentegen beter als u ze van tevoren zout.
- Als u "taaiër" vlees gebruikt (voorhouden, koteletten...), raden we aan om het te malsen te maken door ze enkele uren te marinieren in wijn of azijn.
- Denk eraan om uw vlees en vis te marinieren in een mengsel van kruiden of specerijen. Zo krijgt u gearomatiseerde en zachtere geurrijke bereidingen.
- Als u een recept gebruikt dat marinade of voorgemarineerd vlees vereist, verwijder dan de overtollige marinade en dep het vlees met absorberend keukenpapier voordat u het op de bakplaten legt.
- Marinades op oliebasis kunnen veel rook produceren. Plaats het toestel in dat geval onder een dampkap.
- Wees voorzichtig met gesuikerde marinades, die kunnen verbranden en aan de bakplaat blijven plakken tijdens het bakken.
- Prik niet in het vlees met een vork en snijd er niet in terwijl het bakt. De sappen zullen ontsappen en het vlees zal taai worden.
- Voedsel dat snel wordt dichtgeschroeid is lekkerder. Het is daarom aan te raden om de thermostaat op het maximum te zetten. Verlaag echter de temperatuur als het voedsel de neiging heeft om zwart te worden of aan te branden.
- Gebruik altijd houten of hittebestendig keukengerief om te eten om te draaien om beschadiging van de bakplaten te voorkomen.

Bakstand	Aanbevolen temperatuur om :	
Stand 1	de bereiding warm houden (langzaam verwarmen)	
Stand 2	de bereiding opnieuw opwarmen (gemiddeld verwarmen)	
Stand 3	de bereiding opnieuw opwarmen (snel verwarmen)	
Stand 4	Het bakken van: - de meeste groenten en fruit - kleine en/of delicate zeevruchten (zoals kleine inktvis of octopus) - dunne plakjes vlees: 1 tot 2 mm dik - eieren - kaas	
Stand 5	Het bakken van: - bloemgroenten (zoals roodlof, broccoli, kool, enz.) - groenten met een dunne schil (paprika's, Aubergines, tomaten, enz.) - dun gesneden groenten (zoals aardappelschijfjes) - 3 tot 5 mm dikke stukjes vlees - specifieke soorten deeg (plat brood, pizza, pita, enz.)	
Stand 6	Het bakken van: - de meeste vis, schaal- en schelpdieren en zeevruchten - hamburgers - rundvleesfilets tot 1,5 mm dik - lapjes tot 10 mm dik - schaaldieren (garnalen, gambas, enz.) - crêpes, mini-crêpes, galettes, tortilla's, enz.	

Bakstanden

Aangezien de bereidingsomstandigheden sterk afhankelijk zijn van de aard en de grootte/dikte van het voedsel, worden de onderstaande verwarmingsniveaus alleen als richtlijn gegeven.

Bakmodi	Grillplaat, ideaal voor...	- Grote schaaldieren (gamba's) - Medium gesneden vlees - Gehakt, gegrild vlees - Steaks (vlees, vis, gevogelte)
	Plancha bakplaat, ideaal voor...	- Groenten, maïskolven - Fruit - Platte broden - Vis, zeevruchten en kleine schaaldieren - Wit vlees - Fine vleeswaren of charcuterie (bacon)

Om gezonder te bakken, mag u niet vergeten het vet van de bakplaat (1) af te voeren in de afvoerlief (2). Dit vet wordt opgevangen in de opvanglade (12), die na elk gebruik geleegd moet worden. U mag deze sappen in geen geval consumeren.

8: Stop de verwarming aan het einde van het gebruik door de thermostaatknoppen (11) naar links te draaien naar stand "0".

9: Schakel het toestel omiddelbaar uit door de "Aan/Ui!" schakelaar (4) op de stand "Ui!" ("0") te zetten en trek de stekker uit het stopcontact.

Laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt.

Remarques importantes

- Ciet nooit water op de bakplaten die op het toestel zijn geïnstalleerd.
- Gebruik nooit metaal keukengerel, dit kan de anti-aanbaklaag op de bakplaten beschadigen.



4. Bevestig de spatwand (3) aan de behuizing van het toestel met behulp van de daarvoor bestemde inkepingen (5).
5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Schakel het toestel in door de "Aan/Uit" schakelaar (4) op de stand "Aan" ("I") te zetten.
- De "Aan/Uit" controlelampjes (9) lichten rood op en de temperatuur controlelampjes (10) groen.

De bakplaten zijn omkeerbaar. De bakstand moet worden bepaald wanneer de bakplaten worden geïnstalleerd. Het is ten strengste verboden om ze om te draaien of te verwippen als ze warm zijn (tijdens het voorverwarmen of bakken).

Belangrijke opmerking

1. Rol het elektriciteitsnoer helemaal uit en zorg dat de twee thermostatknoppen (11) op "0" staan.
2. Plaats de sapopvanglade (12) in de daarvoor bestemde opening en let daarbij op de plaatsingsrichting.
3. Bevestig de bakplaten (1) door hun platte kant onder de metalen haken in het midden van het toestel te schuiven en dan aan de andere kant naar beneden te drukken om ze onder de bevestigingsclips (6) te schuiven. U hoort een klik.

ingebrijname

voor het eerste gebruik

- Gebruik het toestel nooit als verwarmingselement.
- Voordat u de stekker uit het stopcontact trekt, zorg dat de thermostatknoppen op "0" staan en dat de "Aan/Uit" schakelaar in de "Uit" ("O") stand staat.
- Laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.

- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakkten, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen.
- Bewaar het verpakkingsmateriaal.
- Hou plastic zakkten steeds buiten bereik van kinderen.

- Verwijder ook eventuele stickers die zich op het toestel zouden kunnen bevinden of andere eventuele informatie fiches.
- Raadpleeg het gedeelte "Reiniging en onderhoud" op pagina 11 om de verschillende onderdelen van het toestel te reinigen.

Bij het eerste gebruik kan de bakplaat (1) een beetje rook afgeven. Dit is volkomen normaal.

OPMERKING

7. Selecteer de warmtestand voor elke plaat door de thermostaatknop (11) naar rechts te draaien totdat de gewenste stand is bereikt. Het temperatuurproces en wordt weer groen zodra de temperatuur is bereikt. U kunt dan uw voedsel op de bakplaat plaatsen en beginnen met bakken, volgens de instructies in het gedeelte "Tips en Tricks" op pagina 10 en de instructies in uw recepten.

OPMERKING

- Tijdens het bakken regelt de bakplaat zelf de temperatuur. De temperatuur controlelampjes (10) gaan aan en uit, zodat het voedsel gelijkmatig gaar wordt.
- Raadpleeg de onderstaande tabellen voor ideeën over gerechten en aanbevolen warmtestanden.

LET OP ZEER HEET OPPERVLAK

- De plancha bakplaat en grillplaat worden erg warm tijdens het gebruik en blijven dit nog enige tijd na gebruik, net als de spatwand. Zorg ervoor dat de ruimte eromheen vrij blijft.
- De platen mogen niet worden gehanteerd tot ze volledig zijn afgekoeld.
- Hoed u voor vetopspattingen.

- Om elk risico op brand te vermijden, moet u het toestel op een hittebestendig oppervlak plaatsen (geen glasplaat, geverniste tafel, plastic tafelleed, enz.) en minstens 20 cm van een muur houden. De ruimte boven het toestel moet worden vrijgehouden.

- Gebruik het toestel nooit zonder de sapopvanglade.
- Ontgrendel de bakplaten nooit tijdens het bakken.
- Bescherm glazen tafels: een thermische of mechanische schok kan het bovenblad vernielen en ervoor zorgen dat het toestel op de gasten valt terwijl het warmt.
- Vermijd tijdens het gebruik bruske bewegingen die de stabiliteit in gevaar kunnen brengen in de buurt van het toestel.
- Laat het toestel niet leeg werken buiten de opwarmperiode.
- Zorg dat het elektriciteitsnet niet in contact komt met warme onderdelen van het toestel.
- Verpakt het toestel alleen als het koud is en gebruik de handgrepen.
- Laat geen plastic keukengerei of andere hittegevoelige materialen in contact komen met de bakplaten tijdens het bakken.
- Gebruik nooit metalen keukengerei, dat kan de anti-aanbaklaag op de bakplaten beschadigen.

- Sluit het toestel alleen aan op een geaard stopcontact met een stroomsterkte die voldoende is voor de stroomverleng snoer met een ingebouwde aardansluiting en schriften. Als een verlengsnoer nodig is, gebruik dan een dat voldoet aan de huidige elektrische veiligheidsvoorschriften.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het toestel.
- Rol het elektriciteitsnoer helemaal uit.
- Sluit geen andere toestellen aan op dezelfde kring om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen.
- Trek niet aan het elektriciteitsnoer 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 ervoor dat het elektriciteitsnoer en eventuele verlengsnoeren niet in door gangen liggen om kantelen te voorkomen.
- Verplaats het toestel nooit terwijl het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buitenshuis.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van water.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van een warmtebron en vermijd dat het elektriciteitsnoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Het toestel moet worden beschermd tegen vorst. Laat het toestel 's winters nooit in de auto of op een andere vorstgevoelige plaats liggen om schade te voorkomen.



- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht van een volwassene staan. Het toestel mag niet worden ondergedompeld in water of enig andere vloeistof.
- Volledige instructies voor het veilig reinigen van het toestel worden gegeven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" van deze handleiding.
- Om alle gevaren te vermijden, gebruik het toestel niet als het elektriciteitsnoer, de stekker of het toestel beschadigd is. In dat geval moet het toestel onmiddellijk naar een erkend Service Center van Riviera-et-Bar worden gebracht voor controle en herstelling of vervanging van beschadigde onderdelen.
- In geval van een defect of storing moet het toestel worden hersteld door een vakman van een erkend Riviera-et-Bar Service Center. De contactgegevens van het dichtstbijzijnde Erkend Service Center van Riviera-et-Bar vindt u op: www.riviera-et-bar.fr
- rek in de volgende gevallen de stekker uit het stop-contact :
 - Indien onbeheerd achtergelaten
 - Na gebruik
 - Voor reiniging of onderhoud
 - In geval van storing

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.

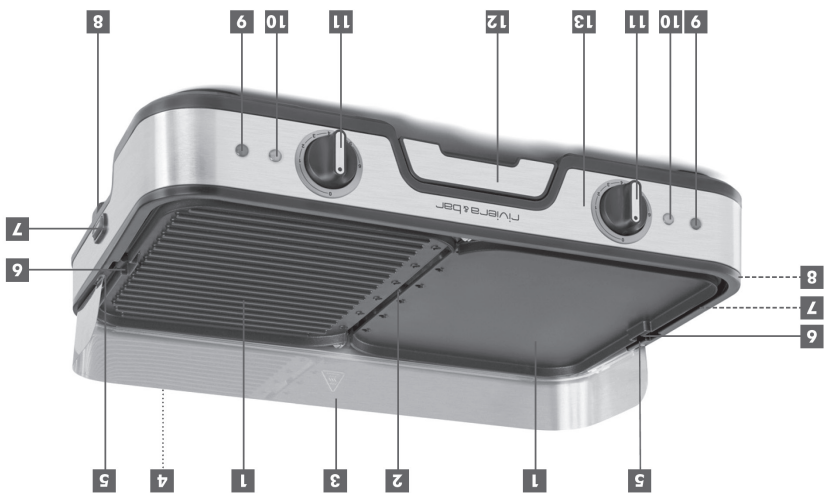
Bewaar uw gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig.



- De veiligheidsvoorschriften, gebruiksvoorschriften en onderhoudsvoorschriften dienen nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik in een van de volgende situaties, die niet onder de garantie vallen:
 - in keukenuitruimtes die gereserveerd zijn voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - op boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiele omgevingen;

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring of kennis, mits ze onder degelijk toezicht staan of mits ze instructies hebben gekregen over hoe het toestel veilig te gebruiken en ze de risico's ervan hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht. Houd het toestel en het elektriciteitsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- 1 Omkeerbare bakplaat plancha/grill (x2)
- 2 Afvoergleuf van vet en bakvocht
- 3 Verwijderbare inox spatwand
- 4 Aan/Uit schakelaar
- 5 Bevestiging spatwand (x2)
- 6 Bevestigingsclip voor plaat (x2)
- 7 Plaatontgrendelingsknop (x2)
- 8 Handgreep (x2)
- 9 Aan/Uit controlelampje (x2): rood
- 10 Controlelampje voor temperatuur plaat (x2): groen
- 11 Thermostaatknop voor instellen plattentemperatuur (x2)
- 12 Verwijderbare lade voor het opvangen van vet en bakvocht
- 13 Behuizing



omschrijving van het product

omschrijving van het product

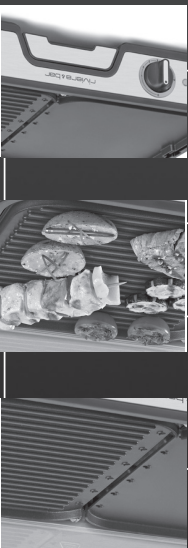
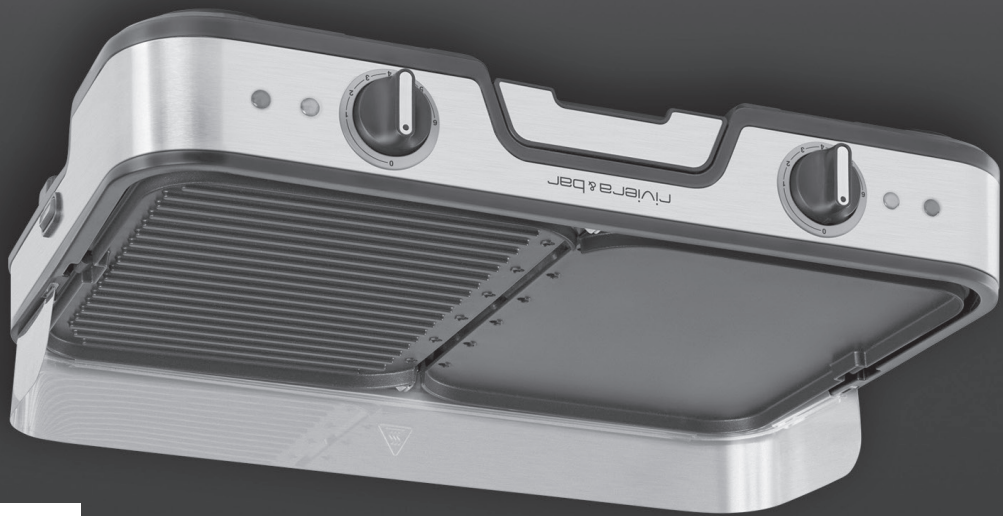
Met dit toestel heeft u een kwaliteitsstoestel aangeschaft, waarmee u geniet van al de ervaring van Riviera & Bar op gebied van voedselbereiding. Het beantwoordt aan de Riviera & Bar kwaliteitsvereisten: de beste materialen en onderdelen worden gebruikt voor de productie en het toestel werd onderworpen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

We wensen u veel plezier bij het gebruik ervan.

Inhoudstabel

3	Omschrijving van het product
4	Algemene veiligheidsvoorschriften
7	Specifieke veiligheidsvoorschriften
8	Voor het eerste gebruik
8	Ingebruikname
10	Tips en tricks
11	Reiniging en onderhoud
	Reiniging voor eerste gebruik
	Reiniging na gebruik
13	Troubleshooting
14	Technische kenmerken
14	Milieu
14	Accessoires
14	Garantie
15	Receptenideeën

objets d'art culinaire
riviera & bar



Omkeerbare Plancha-Grill Combinatie
qpl s20 toc qpl s29 *

gebrouwsaamwijzing