

NOTICE D'UTILISATION

Combiné Plancha-Gril réversible

QPL 528



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.

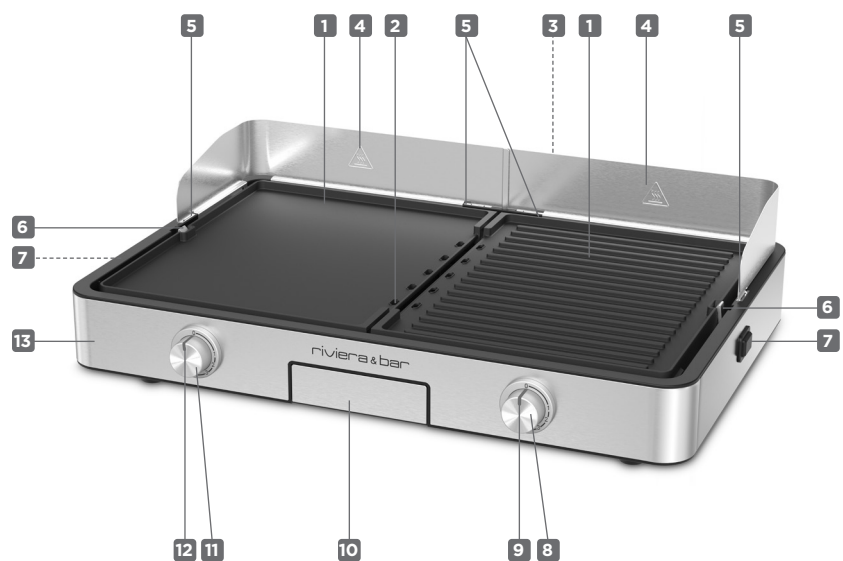
Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.



SOMMAIRE

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	8
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	10
MISE EN SERVICE	10
TRUCS ET ASTUCES	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	13
NETTOYAGE APRÈS UTILISATION	14
RANGEMENT	14
GUIDE DE DÉPANNAGE	15
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	16
ENVIRONNEMENT	16
ACCESSOIRES	16
GARANTIE	16
IDÉES RECETTES	17

DESCRIPTION DU PRODUIT



- | | |
|--|--|
| 1 Plaque de cuisson réversible plancha/gril (x2) | 9 Voyant de mise en service de la zone de chauffe droite |
| 2 Fente d'évacuation des graisses et jus de cuisson | 10 Tiroir collecteur des graisses et jus de cuisson |
| 3 Interrupteur "Marche/Arrêt" (à l'arrière) | 11 Bouton thermostat de la zone de chauffe gauche |
| 4 Pare-graisse inox amovible (x2) | 12 Voyant de mise en service de la zone de chauffe gauche |
| 5 Encoches de fixation du pare-graisse (x4) | 13 Corps |
| 6 Clip de fixation de plaque (x2) | |
| 7 Bouton de déverrouillage de plaque (x2) | |
| 8 Bouton thermostat de la zone de chauffe droite | |

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 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 surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités phy-

siques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance séparé.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- 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.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé, ne pas l'utiliser. Il doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar. Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera-et-Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr



- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.



- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



- La plaque plancha-gril devient très chaude lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi, tout comme le pare-graisse. 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.

- Toujours fixer les 2 plaques sur l'appareil lors de son utilisation.
- 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 collecteur des graisses et jus.
- 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 l'appareil à froid en le soulevant par le dessous du corps.
- 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 d'ustensiles métalliques au risque d'endommager

le revêtement anti-adhésif de la plaque.

- 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 12.

MISE EN SERVICE

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que les deux boutons thermostat (6 et 10) soient positionnés sur "0".
2. Placez le tiroir collecteur de jus (10) dans son logement dédié en respectant le sens d'insertion.
3. Fixez les 2 plaques de cuisson (1) de sorte que les crochets métalliques situés au milieu de l'appareil s'insèrent dans les encoches latérales des plaques. Puis appuyez sur l'autre côté de ces dernières 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 les 2 pièces du pare-graisse (4) sur le corps de l'appareil au niveau des 4 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" (3) sur position Marche ("I").



A Noter

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

7. Sélectionnez le niveau de cuisson de chaque plaque en tournant les boutons thermostat (8 et 11) vers la droite, jusqu'à obtenir la position souhaitée. Les voyants des thermostats dédiés (9 et 12) deviennent rouges durant la mise en chauffe et redeviennent bleus 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 11 et celles trouvées dans vos recettes.



A Noter

- Durant la cuisson, la température de chauffe de chaque plaque s'autorégule. Les voyants des thermostats passent ainsi du rouge au bleu, permettant une cuisson homogène des aliments.
- Pour quelques idées d'aliments à préparer sur votre appareil et le détail des niveaux de chauffe recommandés, reportez-vous au tableau indicatif ci-après.

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	
Positions de cuisson	Position 1	Température recommandée pour le maintien au chaud de la préparation (chauffe lente)
	Position 2	Température recommandée pour le réchauffage de la préparation (chauffe moyenne)
	Position 3	Température recommandée pour le réchauffage de la préparation (chauffe rapide)
	Position 4	Température recommandée pour 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 oeufs - des fromages
	Position 5	Température recommandée pour 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, galettes, etc.)
	Position 6	Température recommandée pour la cuisson : - de la majorité des poissons, crustacés et fruits de mer - de hamburgers - de filets de boeuf jusqu'à 15 mm d'épaisseur - de fettina jusqu'à 10 mm d'épaisseur - de crustacés (types crevettes, gambas, etc.)



Astuce

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

- En fin d'utilisation, arrêtez la chauffe en tournant les boutons thermostat vers la gauche sur position "0".
- Éteignez aussitôt l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" sur position Arrêt ("0") et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.



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).

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 d'une plaque antiadhésive, 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 zones de chauffe plancha et gril (1 et 4).
- 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 viandes et poissons dans des mélanges à base d'épices ou de condiments. Vous obtiendrez des grillades parfumées et des cuissons 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.
- 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.
- 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 la plaque.

Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas le corps de l'appareil (12) et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Le collecteur des graisses (8), le pare-graisse (13) et la spatule (14) sont compatibles lave-vaisselle.
- Le tiroir multiservice (9) ne doit en aucun cas être nettoyé au lave-vaisselle.
- Il est impératif que les plaques de cuisson soient complètement sèches, avant de les remettre en place.
- La plaque de cuisson est recouverte d'une couche antiadhésive. N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier pour la 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 en appuyant sur les boutons de déverrouillage (7).
2. Lavez la surface anti-adhésive des plaques et les 2 pièces du pare-graisse 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 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 puis les plaques de cuisson en appuyant sur les boutons de déverrouillage.
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 collecteur des jus, 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 à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une éponge douce. Rincez et essuyez-le.
5. Le corps de l'appareil se nettoie avec un chiffon doux

RANGEMENT

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

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 sur la prise secteur 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.	Le mode de cuisson et/ou la température choisie n'est pas adapté à vos aliments.	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

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

Poids : 4,7 kg

Dimensions : L 515 x H 140 x P 360 mm

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

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

ENVIRONNEMENT

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 le tiroir multiservice, le collecteur des graisses et jus, le pare-graisse, la spatule, la plaque et 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, contactez :

Pour la France :

- le Service Relations Clientèles au +33 3.88.18.66.18 ou par email à info-fr@lavafields.com

Pour la Belgique et le Luxembourg :

- le Service Relations Clientèles au +32 71.12.14.88 ou par email à info-be@lavafields.com

Visitez également le site internet de Riviera-et-Bar : www.riviera-et-bar.fr

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

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

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

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

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.





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.

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.



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.

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-le 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.



EN MODE PLANCHA

Pancakes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 30 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs entiers
- 65 g de beurre
- 30 cl de lait

1. Dans un saladier, versez 250 g de farine, 30 g de sucre, 1 sachet de levure et une pincée de sel. Ajoutez 2 oeufs entiers et mélangez. Ajoutez 65 g de beurre fondu puis délayez avec 30 cl de lait.
2. Laissez reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur.
3. Faites cuire de petites crêpes d'environ 10 cm de diamètre sur la plaque Plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Dégustez avec du sucre, de la cannelle, du chocolat fondu, de la confiture, de la chantilly...

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.



EN MODE GRIL

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.

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 figes aux épices de pain d'épice, une purée de pommes de terre à l'ail ou de céleri.

Hamburger / Cheeseburger / Baconburger

Pour 5 personnes

Ingrédients :

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

1. Mélangez 500 g de boeuf haché avec 1 oeuf, de l'oignon haché, du sel/poivre et des fines herbes. Formez des steaks assez plats.
2. Faites cuire les steaks sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
3. Tranchez des petits pains spéciaux hamburgers en 2 et faites-les toaster sur la plaque Gril.
4. Réalisez les hamburgers en tartinant les pains de moutarde ou de ketchup, placez un steak cuit, ajoutez des lanières de salade, une rondelle de tomate, une rondelle d'oignon, quelques rondelles de gros cornichons, refermez.

Vous pouvez varier les plaisirs en ajoutant du fromage fondu ou du bacon que vous aurez préalablement fait cuire sur la plaque Plancha.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



ARB S.A.S.

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
67452 MUNDOLSHEIM Cedex
Tél. : +33 (0)3 88 18 66 18
info-fr@lavafields.com

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis - Janvier 2025 - V4

GEBRUIKSAANWIJZING

Omkeerbare Plancha-Grill combinatie QPL 528



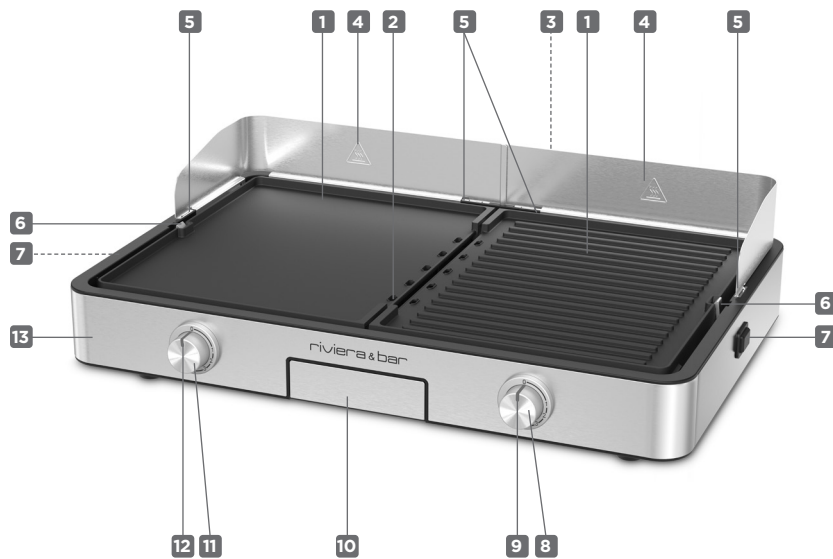
INHOUDSTABEL

Met dit toestel heeft u een kwaliteitstoestel 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 werden gebruikt voor de productie en het toestel werd onderworpen aan diepgaande controles.

Wij hopen dat het gebruik ervan u volledig zal kunnen bekoren.

OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT	4
ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	5
SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	8
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	10
INGEBRUIKNAME	10
TIPS EN TRICKS	12
REINIGING EN ONDERHOUD	13
REINIGEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK	13
REINIGEN NA GEBRUIK	14
OPBERGING	14
TROUBLESHOOTING	15
TECHNISCHE KENMERKEN	16
MILIEU	16
ACCESSOIRES	16
GARANTIE	16
RECEPTIDEEËN	17

OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT



- | | |
|--|--|
| 1 Omkeerbare bakplaat plancha/grill (x2) | 9 Controlelampje verwarmingszone rechts |
| 2 Afvoergleuf van vet en bakvocht | 10 Opvanglade voor vet en bakvocht |
| 3 Aan/Uit schakelaar (achterkant) | 11 Thermostaatknop voor verwarmingszone links |
| 4 Verwijderbare inox spatwand (x2) | 12 Controlelampje verwarmingszone links |
| 5 Bevestiging spatwand (x4) | 13 Behuizing |
| 6 Bevestigingsclip voor plaat (x2) | |
| 7 Plaatontgrendelingsknop (x2) | |
| 8 Thermostaatknop voor verwarmingszone rechts | |

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- De veiligheidsvoorschriften, gebruiksvoorschriften en onderhoudsvoorschriften dienen nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - in keukens die gereserveerd zijn voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - op boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - in Bed & Breakfast-achtige omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of ze de nodige instructies over het gebruik in alle veiligheid van het toestel hebben gekregen en dat ze de betreffende gevaren goed begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij de ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

- Houd het toestel en het elektriciteits snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het toestel mag niet worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wees u bewust van de mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.
- Het toestel mag niet worden ondergedompeld 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.



- Wij raden u aan het toestel regelmatig te controleren. Als het elektriciteits snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of gelijksoortige gekwalificeerde personen om gevaar te vermijden.
- 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 Riviera-et-Bar Service Center vindt u op: www.riviera-et-bar.fr



- Trek in de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact:
 - Indien onbeheerd achtergelaten
 - Na gebruik
 - Vóór reiniging of onderhoud
 - In geval van storing
- Sluit het toestel alleen aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan elektrische veiligheidsvoorschriften. Indien een verlengsnoer nodig is, gebruik dan een verlengsnoer met een ingebouwde aardaansluiting en met voldoende stroomsterkte om de stroomtoevoer naar het toestel te weerstaan.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het toestel.
- Rol het elektriciteits snoer helemaal uit.
- Sluit geen andere toestellen aan op hetzelfde circuit om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen.
- Trek niet aan het elektriciteits snoer of het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken.



- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog, niet glad oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van een tafel of werkblad om omvallen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het elektriciteits snoer en eventuele verlengsnoeren niet in doorgangen liggen om omvallen 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 voorkom dat het elektriciteits snoer 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.

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



- De plancha/grill platen worden erg warm tijdens het gebruik en blijven dat nog enige tijd na gebruik, net als de spatwand. Zorg ervoor dat de ruimte eromheen vrij blijft en dat u deze delen pas hanteert als ze volledig zijn afgekoeld.
- Verplaats het toestel niet als het nog warm is.
- Hoed u voor vetopspattingen.

- Plaats steeds de 2 platen op het toestel als het in gebruik is.
- Om elk risico brand te vermijden, moet het toestel op een hittebestendig oppervlak worden geplaatst (geen glasplaat, geverniste tafel, plastic tafelkleed, enz.) en op een afstand van minstens 20 cm van een muur. 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 bruuske bewegingen die de stabiliteit in gevaar kunnen brengen in de buurt van het toestel.
- Laat het toestel niet leeg werken buiten de opwarmperiode.
- Zorg ervoor dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met warme onderdelen van het toestel.
- Verplaats het toestel als het koud is neem het enkel aan de onderkant vast.
- Laat geen plastic keukengerei of andere hittegevoelige materialen in contact komen met de bakplaten tijdens het bakken.

- Gebruik geen metalen keukengerei, dat kan de antiaanbaklaag op de bakplaten beschadigen
- Gebruik het toestel nooit als verwarmingselement.
- Voordat u de stekker van het toestel uit het stopcontact trekt, zorg ervoor dat de thermostaatknoppen van de temperatuurregeling op "0" staan en dat de "Aan/Uit" schakelaar in de "Uit" ("0") stand staat.
- Laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen.
- **Bewaar het verpakkingsmateriaal.**
- **Hou plastic zakken steeds buiten bereik van kinderen.**
- Verwijder ook eventuele stickers die zich op het toestel zouden kunnen bevinden of andere eventuele informatie fiches.
- Raadpleeg het gedeelte "Reiniging en onderhoud" op pagina 12 voor het reinigen van de verschillende onderdelen van het toestel.

INGEBRUIKNAME

1. Rol het elektriciteits snoer helemaal uit en zorg dat de twee thermostaatknoppen (8 en 11) op "0" staan.
2. Plaats de sapopvanglade (10) in de daarvoor bestemde opening en let daarbij op de plaatsingsrichting.
3. Bevestig de 2 bakplaten (1) zodat de metalen haken in het midden van het toestel in de inkepingen aan de zijkanten van de platen passen. Druk vervolgens op de andere kant van de platen om ze onder de bevestigingsclips (6) te schuiven. U hoort een klik.



Belangrijke opmerking

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 verwisselen als ze warm zijn (hetzij tijdens het voorverwarmen, hetzij tijdens het bakken).

4. Bevestig de 2 delen van de spatwand (4) aan de behuizing van het toestel op de 4 daarvoor bestemde inkepingen (5).
5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Schakel het toestel in door de "Aan/Uit" schakelaar (3) in de stand "Aan" ("1") te zetten.



OPMERKINGEN

Bij het eerste gebruik kunnen de bakplaten een beetje rook afgeven. Dit is volkomen normaal.

7. Selecteer het bakniveau voor elke bakplaat door de thermostaatknoppen (8 en 11) naar rechts te draaien tot de gewenste stand is bereikt. De controlelampjes op de specifieke thermostaten (9 en 12) worden rood tijdens het opwarmproces en worden weer blauw zodra de temperatuur is bereikt. U kunt nu uw voedsel op de bakplaten plaatsen en beginnen met bakken, volgens de instructies in het gedeelte "Tips en tricks" op pagina 11 en de instructies in uw recepten.



OPMERKINGEN

- Tijdens het bakken is de verwarmingstemperatuur van elke bakplaat zelfregelend. De thermostaatlampjes veranderen van rood naar blauw en wat ervoor zorgt dat het voedsel gelijkmatig gaar wordt.
- Raadpleeg de onderstaande tabel voor ideeën over gerechten dat u op uw toestel kunt bereiden en voor de aanbevolen warmtestanden.

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

	Bakstanden	
Bakstanden	Stand 1	Aanbevolen temperatuur om de bereiding warm te houden (langzaam warmen)
	Stand 2	Aanbevolen temperatuur om de bereiding op te warmen (gemiddeld warmen)
	Stand 3	Aanbevolen temperatuur om de bereiding op te warmen (snel warmen)
	Stand 4	Aanbevolen baktemperatuur voor: - 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	Aanbevolen baktemperatuur voor: - 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, pasteitjes, enz.)
	Stand 6	Aanbevolen baktemperatuur voor: - de meeste vis, schaal- en schelpdieren - hamburgers - rundvleesfilets tot 15 mm dik - lapjes tot 10 mm dik - schaaldieren (garnalen, gamba's, enz.)



Tip

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

- Stop de verwarming aan het einde van het gebruik door de thermostaatknoppen naar links te draaien naar stand "0".
- Schakel het toestel onmiddellijk uit door de "Aan/Uit" schakelaar in de stand "Uit" ("0") te zetten en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt.



Belangrijke opmerkingen

- Giet nooit koud water over warme bakplaten.
- Gebruik nooit metalen keukengerei, want dit kan de antiaanbaklaag op de bakplaten beschadigen.
- Indien slechts één plaat wordt verwarmd, zal de ongebruikte plaat een gedeeltelijke temperatuurstijging vertonen, vooral in de buurt van de afvoergleuf.

TIPS EN TRICKS

- Voedsel moet op kamertemperatuur zijn. Haal het daarom een uur van tevoren uit de koelkast.
- Aangezien dit toestel is uitgerust met antiaanbakplaten, 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.
- Voordat u worsten grilt, raden we u aan om ze te doorprikken 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 zou.
- Als u "taaiere" vlees gebruikt (voorbouten, koteletten...), raden we aan om het te malser 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 gegrilde 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 dampen produceren. Plaats het toestel in dat geval onder een dampkap.
- Wees voorzichtig met gesuikerde marinades, die kunnen verbranden en aan de bakplaten blijven plakken tijdens het bakken.
- Prik niet in het vlees met een vork en snijd er niet in terwijl het bakt. De sappen zullen ontsnappen 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 thermoplastisch keukengerei om uw voedsel om te draaien en beschadiging van de platen te voorkomen.

Belangrijke opmerkingen

- 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) en het elektriciteits snoer nooit onder in water of enig andere vloeistof.
- De bakplaten (1), spatwand (4) en sapopvanglade (10) zijn vaatwasser bestendig.
- De bakplaten moeten volledig droog zijn voordat ze worden teruggeplaatst.
- De bakplaten zijn uitgerust met een antiaanbaklaag. Gebruik geen chemische producten, schuurmiddelen of staalwol om ze en de andere onderdelen van het toestel te reinigen.

REINIGING VOOR EERSTE GEBRUIK

1. Ontgrendel en verwijder de bakplaten door op de ontgrendelknoppen (7) te drukken.
2. Reinig het antiaanbakoppervlak van de bakplaten en de 2 delen van de spatwand in heet water een zeepsopje en een spons. Spoel en droog met een zachte doek.
3. Veeg de buitenkant van het toestel met een zachte, licht vochtige doek.

REINIGEN NA GEBRUIK

Reinig het toestel altijd na elk gebruik om een opstapeling van gebakken en opnieuw gebakken voedsel te vermijden.

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

OPBERGING

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

TROUBLESHOOTING

Storingen	Oorzaken	Oplossingen
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 toestel rookt bij het eerste gebruik.	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.
Het voedsel wordt niet dichtgeschroeid en bakt moeilijk.	De gekozen bakmodus en/of temperatuur zijn niet geschikt voor uw voedsel.	Pas de geselecteerde modus en temperatuur aan.
	De platen zitten niet goed op hun plaats.	Zie "Ingebruikname" voor instructies om de platen correct aan te brengen.
Bij het bakken van voedsel komt veel rook vrij.	Uw eten is te vet. Vet zorgt ervoor dat er makkelijker rook vrijkomt.	Vet de bakplaat minder of helemaal niet in.

TECHNISCHE KENMERKEN

Vermogen : 2000 W

Bedrijfsspanning : 220-240 V- 50-60 Hz

Gewicht : 4,7 kg

Afmetingen : L 515 x H 140 x P 360 mm

Dit apparaat voldoet aan de ERP 2023/826/EU-norm (ecologisch ontwerp van energiegerelateerde producten), Dit garandeert een laag energieverbruik en een verminderde impact op het milieu. Raadpleeg deze link voor meer informatie over het energieverbruik van uw apparaat: <https://www.riviera-et-bar.fr/erp>

MILIEU

Volg de onderstaande aanbevelingen op:

- Gooi dit toestel niet weg met het huishoudelijk afval.
- Er is een selectief inzamelsysteem voor dit soort producten opgezet door de lokale autoriteiten en u moet contact opnemen 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 gerecycleerd.



ACCESSOIRES

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

GARANTIE

De algemene garantie van het toestel bedraagt 2 jaar en dekt enkel huishoudelijk gebruik van het toestel.

Worden niet door de garantie gedekt:

- slijtgevoelige onderdelen,
- verwijderbare of bewegende onderdelen die beschadigd zijn door verkeerd gebruik, val of schok tijdens het hanteren, zoals de multifunctionele lade, vet- en sapopvangbak, spatwand, spatel, plaat en behuizing,
- toestellen die anders dan bij normaal gebruik in de privé sfeer wordt 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 info-fr@lavafields.com.
- Voor België en Luxemburg: contacteer de Klantendienst per mail op info-be@lavafields.com en op +32 71 12 14 88

Slijtageonderdelen en buiten de garantie vallende schade worden vervangen of wordt gerepareerd tegen vergoeding van de kosten.

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

In overeenstemming met artikel L111-2 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 tussenkomst 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 voor 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.





IN PLANCHAMODUS

Gegrilde vis met peterselie en Parmezaanse saus

Voor 4 personen

Ingrediënten :

- 250 g verse peterselie
- 125 g Parmezaanse kaas
- 125 g fijngehakte pijnboompitten
- 60 g kappertjes
- 2 el citroensap
- 2 tl citroenzeste
- Zout en peper
- 125 ml olijfolie
- 4 filets van witte vis

De saus van peterselie en Parmezaan bereiden :

1. Meng in een keukenrobot of blender 250 ml verse peterselie, 125 ml Parmezaanse kaas, 125 ml pijnboompitten, 60 ml kappertjes, 2 eetlepels citroensap, 2 theelepels citroenzeste, zout en peper.
2. Voeg geleidelijk 125 ml olijfolie toe en roer tot de saus glad is. Bewaar.

De vis bereiden :

1. Bestrijk 4 filets stevige witte vis (zoals heilbot, tropische tong, tarbot, zeebrasem, enz.) met olijfolie. Kruid met peper en zout.
2. Bak op de plancha bakplaat tot de vis gemakkelijk van de graat loskomt met een vork..

Serveer onmiddellijk, samen met de peterselie en de Parmezaanse saus.

Zalmsteak met dragon en peper in een korstje

Voor 4 personen

Ingrediënten :

- 4 zalmootjes (ongeveer 180 g per stuk)
- 2 el olijfolie
- 2 el dragonblaadjes
- Gemalen zwarte peper

1. Meng de olie, dragon en peper.
2. Bestrijk de zalmoot met dit mengsel.
3. Bak de steaks op de plancha bakplaat en pas de baktijd aan naar eigen smaak.

Garneer de zalm met limoenschijfjes en serveer met aardappelpuree.



IN PLANCHAMODUS

Kip Tandoori

Voor 6 personen

Ingrediënten :

- 2 teentjes knoflook
- 2 el tandoorikruiden (Indiase kruiden)
- 2 natuur yoghurts
- 6 el citroensap
- 2 el olijfolie
- Geplette knoflook
- Zout
- 6 kipkoteletten

1. Pel en hak 2 teentjes knoflook fijn. Meng in een kom 2 eetlepels tandoorikruiden, 2 natuur yoghurts, 6 eetlepels citroensap, 2 eetlepels olijfolie, de geperste knoflook en zout.
2. Snijd 6 kippenkoteletten in stukken en bestrijk ze royaal met het voorgaande mengsel.
3. Laat 24 uur rusten in de koelkast.
4. Bak de kip op de plancha bakplaat en pas de baktijd aan naar eigen smaak.

Serveer met geurige rijst.

Gegrilde aubergines met yoghurtsaus

Voor 4 personen

Ingrediënten :

- 100 g komkommer
- 1 of 2 teentjes knoflook
- 2 roeryoghurts
- 2 el fijngehakte munt
- Zout en peper
- 4 kleine aubergines
- Olijfolie
- Zout en peper

1. Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten en hak fijn. Pel de knoflook en plet de teentjes. Hak fijn. Meng de yoghurt, komkommer, knoflook en munt en breng op smaak met zout en peper. Dek af en zet in de koelkast.
2. Spoel en droog de aubergines. Snijd in de lengte in plakken van 3 tot 4 mm dik.
3. Spreid de aubergines uit op een bord en bestrijk ze royaal met olijfolie met een keukenborstel.
4. Bak de aubergineplakken, draai ze verschillende keren om op de bakplaat en pas de baktijd aan naar eigen smaak. Breng op smaak met zout en peper.

Serveer de aubergines goed warm met de heel koude saus.



IN PLANCHAMODUS

Pannenkoeken

Voor 4 personen

Ingrediënten :

- 250 g bloem
- 30 g suiker
- 1 zakje gist
- 1 snuifje zout
- 2 hele eieren
- 65 g boter
- 30 cl melk

1. Doe 250 g bloem, 30 g suiker, 1 zakje gist en een snuifje zout. Voeg 2 hele eieren toe en meng. Voeg 65 g gesmolten boter toe en roer er 30 cl melk door.
2. Laat het deeg minstens 1 uur rusten in de koelkast.
3. Bak kleine pannenkoeken van ongeveer 10 cm doorsnede op de plancha bakplaat en pas de baktijd aan naar eigen smaak.

Lekker met suiker, kaneel, gesmolten chocolade, jam, slagroom...

Gebakken bananen met rum saus

Voor 4 personen

Ingrediënten :

- 30 g boter
- 3 el donkere rum
- Het sap van 1 limoen
- 3 el bruine suiker
- 4 bananen
- 30 g gesmolten boter
- Het sap van 3 limoenen

1. Smelt de boter in een kleine pan met de rum en het limoensap. Voeg de bruine suiker en roer tot het gesmolten is. Houd het mengsel warm.
2. Snijd de bananen in de lengte doormidden. Bestrijk de plakjes met een keukenkwastje met het limoensap en de gesmolten boter.
3. Leg de bananen op de schilzijde en bak ze op de plancha bakplaat, waarbij u de warmte regelt naar smaak. Draai ze om en bak verder.

Serveer direct met de arme saus.

Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor de gezondheid, met mate consumeren



IN DE GRILLMODUS

Kipspiesjes met citroen en honing

Voor 4 personen

Ingrediënten :

- 500 g kipfilet
- 2 el citroensap
- 2 el honing
- 2 tl sesamzaad
- 1 tl geraspte gember

1. Snijd de kip in dunne reepjes en rijg deze aan 8 satéstokjes.
2. Schik de spiesjes op de grillplaat en pas de baktijd aan uw smaak aan.
3. Meng, terwijl de spiesjes bakken, het citroensap, de honing, sesamzaadjes en gember tot een saus.

Accompagnez les brochettes avec du riz cuit à la vapeur et des légumes verts et versez la sauce avant de déguster.

Gegrilde eendenborst

Voor 2 personen

Ingrediënten :

- 1 eendenborst

1. Snijd het vet 2 tot 3 mm diep in en maak een kriskraspatroon.
2. Bak de eendenborst met de vetkant naar beneden op de grill en pas de baktijd aan naar eigen smaak.

Serveer met peperkoek-appel- of vijgencompote, puree van aardappel met look of van selder.

Hamburger / Cheeseburger / Baconburger

Voor 5 personen

Ingrediënten :

- 500 g gemalen rundvlees
- 1 ei
- Gesnipperde ui
- Zout en peper
- Kruiden
- Mosterd/ketchup
- Sla reepjes
- Tomaten
- Augurken

1. Meng 500 g gemalen rundvlees met 1 ei, gesnipperde ui, zout/peper en kruiden. Vorm er tamelijk platte steaks van.
2. Bak de steaks op de grillplaat en pas de baktijd aan naar eigen smaak.
3. Snijd de hamburgerbroodjes in 2 en rooster ze op de grillplaat.
4. Om de burgers te maken, smeer de broodjes in met mosterd of ketchup, leg er een gebakte biefstuk op, voeg reepjes sla toe, een plakje tomaat, een schijfje ui, een paar plakjes grote augurk en sluit af.

U kunt de smaak variëren door gesmolten kaas of spek toe te voegen dat u op de plancha bakplaat hebt gebakken.



ARB S.A.S.

Bedrijvenpark "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
67452 MUNDOLSHEIM Cedex
Frankrijk
Tel. : +32 71 12 14 88
info-be@lavafields.com

