NOTICE D'UTILISATION

Plancha Pro Inox électrique

QPL 1250 à QPL 1290*

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Mai 2021 - V3

* Notice valable pour toutes les références du type QPL 1250 à QPL 1290 (plancha identique sauf accessoires et options inclus).

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 9

MISE EN SERVICE 10

TRUCS ET ASTUCES 11

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 12
- NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE 12
- NETTOYAGE APRÈS UTILISATION 12

RANGEMENT 14

GUIDE DE DÉPANNAGE 14

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 15

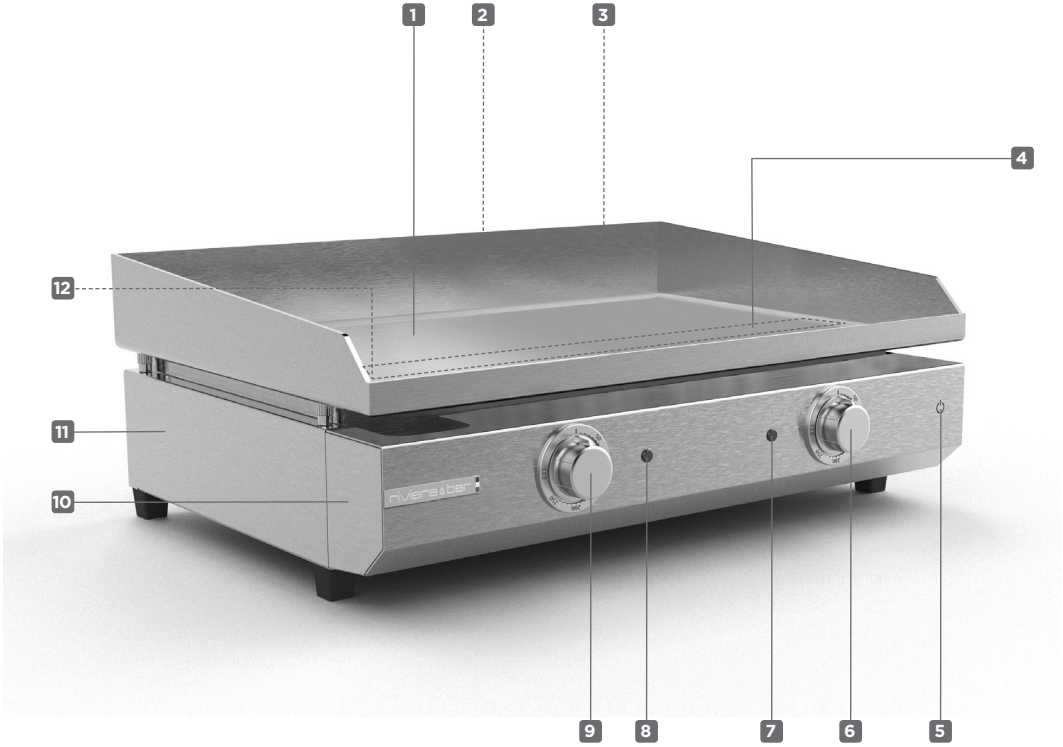
ENVIRONNEMENT 15

PRÉCONISATIONS D'EMBALLAGE 15

ACCESSOIRES 15

GARANTIE 15

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Plaque de cuisson avec pare-graisse intégré
2. Enrouleur de cordon
3. Interrupteur Marche/Arrêt
4. Zone de maintien au chaud
5. Rétro-éclairage (vert) de mise sous tension ⏻
6. Bouton thermostat de la zone de chauffe droite
7. Voyant de mise en service de la zone de chauffe droite
8. Voyant de mise en service de la zone de chauffe gauche
9. Bouton thermostat de la zone de chauffe gauche
10. Collecteur des graisses
11. Châssis
12. Fente d'évacuation des graisses

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, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers encourus. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient

d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent obligatoirement être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés constamment.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

- 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 réparé par le service après-vente 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 le service après-vente Riviera-et-Bar.
  Contacter le Service Relations Clientèles Riviera-et-Bar à info@arb-sas.fr qui vous indiquera la procédure à suivre.

- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - S'il est laissé sans surveillance
  - Après utilisation
  - Avant tout nettoyage ou entretien
  - En cas de mauvais fonctionnement
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un circuit comportant un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR), de courant différentiel de fonctionnement assigné ne dépassant pas 30 mA.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil. La rallonge doit être complètement déroulée.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.

- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil est approprié pour une utilisation à l'extérieur comme à l'intérieur.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au moins de 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé, tout comme l'espace en-dessous destiné à la ventilation.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante, et capable de supporter le poids du produit (25 kg).
- Protéger les tables en verre : un choc thermique ou mécanique peut provoquer la destruction du plateau et risque d'entraîner la chute de l'appareil en chauffe sur les convives.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- En cas de non-utilisation, l'appareil doit être rangé dans un environnement sec.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes lors de son utilisation et le restent un certain temps après emploi. Veiller à dégager leur environnement et à ne les manipuler qu'après leur complet refroidissement.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Prendre garde aux projections de graisse.

- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le collecteur de graisses.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique ou autres matériaux sensibles à la chaleur entrer en contact avec la plaque pendant la cuisson.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- S'assurer que les boutons thermostat de réglage de la température soient positionnés sur "0" et que l'interrupteur "Marche/Arrêt" soit sur Arrêt "O" (rétro-éclairage ⏻ éteint) avant de débrancher le cordon d'alimentation.
- 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. Ils seront nécessaires en cas d'intervention du service après-vente.**
- **Des préconisations d'emballage sont fournies en fin de notice.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Installez l'appareil en suivant les recommandations de sécurité.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée "Nettoyage et entretien" en page 12.

A NOTER

Otez délicatement l'ensemble des films de protection. Il se peut que certaines traces de colle restent sur l'appareil; cela est tout à fait normal. Pour enlever ces traces noires, passez un chiffon doux et sec. Si besoin, vous pouvez aussi utiliser un peu de détergent liquide; essuyez avec un chiffon humide et séchez correctement.

MISE EN SERVICE

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que l'interrupteur soit positionné sur Arrêt ("O") et les deux boutons thermostat sur "0".
2. Placez le collecteur de graisses dans son logement dédié en respectant le sens d'insertion.
3. Branchez le cordon d'alimentation.
4. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" sur position Marche "I". Le voyant de mise sous tension ⏻ s'éclaire en vert.
5. Nous vous recommandons de procéder au culottage de la plancha.

CULOTTAGE

Le culottage est un procédé naturel et sain qui permet de protéger la plaque, mais également de la rendre antiadhésive. Pour cela, lors de la première utilisation, nettoyez convenablement votre plancha à l'aide de vinaigre d'alcool, passez ensuite une tranche de lard ou du gras de jambon sur toute la surface de la plaque chaude. Une fois celle-ci bien patinée de gras, il se formera une tâche brune.

Votre plancha est alors culottée et prête à servir.

6. Avant toute cuisson, laissez préchauffer la plaque environ 10 minutes.
   Sélectionnez la température de cuisson de chaque zone de chauffe en tournant les boutons thermostat vers la droite, jusqu'à la position souhaitée. Les voyants thermostat s'éclairent.

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

Température de cuisson	
50°C	Température recommandée pour le maintien au chaud de la préparation (chauffe lente)
100°C	Température recommandée pour le réchauffage de la préparation (chauffe moyenne)
150°C	Température recommandée pour le réchauffage de la préparation (chauffe rapide)
150 à 200°C	Température recommandée pour la cuisson : - 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
200 à 250°C	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.)
250°C	Température recommandée pour la cuisson : - de la majorité des poissons, crustacés et fruits de mer - de viande de bœuf - de fettina jusqu'à 10 mm d'épaisseur - de crustacés (types crevettes, gambas, etc.)
300°C	Température recommandée pour saisir les aliments puis la baisser pour poursuivre une cuisson plus longue.

Remarque importante

Pour garantir la durée de vie de la plaque de cuisson, nous vous recommandons de ne jamais allumer la plancha avec un seul thermostat en marche à la fois.

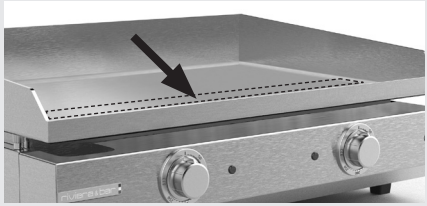
7. Disposez vos aliments sur la plaque et laissez cuire quelques minutes sur la première face afin qu'ils n'accrochent pas à la plaque.
   Lorsque les 2 côtés sont bien saisis, baissez la température : vous obtiendrez des mets à la fois tendres et dorés.

Remarque importante

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

A NOTER

- Pour une cuisson plus saine, pensez à évacuer les graisses vers le collecteur qu'il faut vider après chaque utilisation.
- Une fois cuits, vous pouvez placer vos aliments en maintien au chaud sur la partie avant de la plaque sans avoir à baisser la température de celle-ci.



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

TRUCS ET ASTUCES

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

Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché.
- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites sur une plaque tiède.
- Ne nettoyez pas la plaque au jet d'eau.
- Ne démontez pas les boutons thermostat pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits chimiques non dédiés ou chlorés.

Lors de l'utilisation de la plancha, des rayures et points noirs peuvent se former sur la plaque de cuisson. Ceci est tout à fait normal et est dû à l'utilisation des ustensiles et des acides présents dans les aliments.
La plaque finira par avoir un aspect patiné définitif. La qualité de la cuisson ne sera en aucun cas dégradée.

NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Essuyez l'extérieur du corps de l'appareil avec un linge doux et légèrement humide. Puis procédez au culottage (voir page 10).

NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

Pour garantir la durée de vie de la plaque de cuisson, nous vous recommandons de procéder à un nettoyage immédiat après chaque utilisation.

Il évite également l'accumulation d'aliments cuits et recuits.

A NOTER

Le nettoyage sera plus facile si la plaque est encore tiède mais veillez à ne pas vous brûler.

1. Enlevez les résidus d'aliments à l'aide d'une spatule rigide et dirigez-les vers le collecteur de graisses.

   Pour faciliter le décollement des aliments et des graisses, versez de l'eau froide sur la plaque de cuisson encore tiède (Ne déglacez pas la plaque chaude avec des glaçons ou de l'eau très froide). Une fois les aliments décollés, guidez-les vers le collecteur de graisses avec la spatule, puis nettoyez la plaque avec une éponge.

   Nous vous recommandons de verser ensuite du vinaigre blanc sur la plaque afin d'éliminer les éventuelles odeurs. Essuyez soigneusement la plaque à l'aide d'un essuie-tout.

   Par ailleurs, la pellicule de gras se maintiendra.

   Si vous procédez à un nettoyage à froid, nous vous conseillons de saupoudrer la plaque de bicarbonate de soude puis de la mouiller. Laissez agir quelques minutes afin que les graisses se décollent plus facilement, puis nettoyez à l'aide d'une éponge.

A NOTER

Vous pouvez également utiliser un spray dégraissant spécial plancha. Laissez agir le produit quelques minutes sur la plaque froide puis frottez avec une éponge. Rincez et essuyez soigneusement.

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

RANGEMENT

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

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

A NOTER

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

Anomalies de fonctionnement	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil soit correctement branché et que l'interrupteur "Marche/Arrêt" soit positionné sur Marche ("I"). Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
L'appareil fume lors de la première utilisation.	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation.	Nettoyez la plaque avec un linge humide avant de mettre l'appareil en fonction.
Les aliments ne saisissent pas et la cuisson se fait difficilement.	La température choisie n'est pas adapté à vos aliments.	Réajustez la température choisie.
Beaucoup de fumée se dégage lors de la cuisson des aliments.	Vos aliments sont trop graissés. La matière grasse facilite en effet le dégagement de fumée.	Graissez moins, voire pas du tout, la plaque de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance :	3000 W
Tension d'utilisation :	220-240 V ~ 50-60 Hz
Poids :	25 kg
Dimensions :	L 620 x H 225 x P 465 mm

ENVIRONNEMENT

• Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.

CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT
> WWW.CONSIGNESDETRI.FR

PRÉCONISATIONS D'EMBALLAGE

Pour toute intervention du service après-vente Riviera-et-Bar, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport.
Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité, y compris les cales internes à l'emballage.

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

Contactez le Service Relations Clientèle de Riviera-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou par email à info@arb-sas.fr qui vous indiquera la procédure de renvoi de l'appareil.

ACCESSOIRES

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site **www.accessoires-electromenager.fr**
Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera-et-Bar entraîne l'annulation de la garantie.

GARANTIE

La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et 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 collecteur de graisses,
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Les réparations doivent être uniquement effectuées par le service après-vente Riviera-et-Bar. Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles de Riviera-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou par email à info@arb-sas.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.

CE

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
info@arb-sas.fr

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Mai 2021 - V3

* Notice valable pour toutes les références du type QDL 1250 à QDL 1290 (plancha identique sauf accessoires et options inclus)

www.riviera-et-bar.fr