Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Avril 2023 - V2
Noncontractual document and visuals - Characteristics subject to change without notice. April 2023 - V2

NOTICE D'UTILISATION
OPERATING INSTRUCTION
GEBRUIKSAANWIJZING

Plancha-Gril Cook & Serve bi-zone
Dual zone Cook & Serve Griddle-Grill
Plancha-Gril Cook & Serve twee zones
QPL 550

riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

Notice d'utilisation
FR **4**

Operating instruction
EN **24**

Gebruiksaanwijzing
NL **44**

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 6

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES 7

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES 10

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE 11

MISE EN SERVICE 11

SERVICE À TABLE 14

TRUCS ET ASTUCES 14

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 15
- NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE 15
- NETTOYAGE APRÈS UTILISATION 16

GUIDE DE DÉPANNAGE 17

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 18

ENVIRONNEMENT 18

ACCESSOIRES 18

GARANTIE 18

IDÉES RECETTES 19

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Poignées de la plaque
2. Plaque de cuisson : zone de chauffe gril
3. Fente d'évacuation des graisses et jus de cuisson
4. Interrupteur "Marche/Arrêt" (à l'arrière)
5. Plaque de cuisson : zone de chauffe plancha
6. Support de la plaque (plaque et support intégrés)
7. Voyant de mise en service de la zone de chauffe plancha
8. Bouton thermostat de la zone de chauffe plancha
9. Tiroir collecteur des graisses amovible
10. Bouton thermostat de la zone de chauffe gril
11. Voyant de mise en service de la zone de chauffe gril
12. Corps

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - dans les fermes ;
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers encourus. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec 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. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou 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. Veiller à dégager son environnement. Veiller à utiliser des maniques pour manipuler l'appareil.
- 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 collecteur des graisses.
- 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.
- Soulever uniquement la plaque plancha-gril à l'aide de ses poignées.
- Ne jamais transporter l'appareil à l'aide des poignées de la plaque plancha-gril. Le transporter en le soulevant uniquement 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.
- Lorsque l'appareil est branché, ne pas retirer la plaque plancha-gril. S'assurer au préalable que les boutons thermostat de réglage de la température soient positionnés sur "●" et que l'interrupteur "Marche/Arrêt" soit sur Arrêt ("O") 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.**
- **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 15.

MISE EN SERVICE

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que les boutons thermostats soient positionnés sur "●".
2. À l'aide de ses poignées, posez la plaque plancha-gril sur le corps.

⚠ Remarques importantes

- **Assurez-vous que les broches électriques sous la plaque et les connecteurs du corps soient toujours parfaitement secs avant mise en place.**
- **Si la plaque n'est pas correctement enfichée, l'appareil ne fonctionne pas.**

3. Assurez-vous que le tiroir collecteur des graisses soit correctement inséré sous la plaque.

4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
5. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" sur position Marche ("I").
   Les voyants température (7 et 11) s'éclairent en bleu.
   Si les voyants restent éteints, cela signifie que la plaque n'est pas correctement enfichée.
   Assurez-vous que la plaque soit positionnée sur le corps jusqu'en butée.
   Une fois bien insérée, les voyants température s'éclairent.

A NOTER

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

6. Sélectionnez le niveau de chauffe de la zone plancha et/ou de la zone gril en tournant les boutons thermostat vers la droite, jusqu'à obtenir la position souhaitée. Les voyants des thermostats dédiés deviennent rouges durant la mise en chauffe et redeviennent bleus une fois la température atteinte. Vous pouvez alors disposer vos aliments sur les zones de chauffe et commencer leur cuisson en suivant les indications du paragraphe "Trucs et astuces" page 14 et celles trouvées dans vos recettes.

A NOTER

- Durant la cuisson, la température de la plaque s'autorégule. Les voyants des boutons thermostat passent ainsi du rouge au bleu, permettant une cuisson homogène des aliments.
- Sous l'effet de la température, la plaque est susceptible de se voiler légèrement. Cela n'altère en rien les performances de cuisson.
- Pour quelques idées d'aliments à préparer sur votre appareil et le détail des niveaux de chauffe recommandés, reportez-vous aux tableaux indicatifs ci-après.

Mode de cuisson	Plaque plancha, idéale pour...	- Oeufs au plat - Légumes, maïs doux en épis - Fruits - Pains plats, blinis - Poissons, fruits de mer et petits crustacés - Viandes blanches - Viandes ou charcuteries fines (bacon)
	Plaque gril, idéale pour...	- Steaks (viande, poisson, volaille) - Hamburgers, hot dogs - Viandes tranchées moyennes à épaisses - 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	
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 à l'aide d'une spatule en bois. Ces graisses sont recueillies dans le tiroir collecteur qu'il faut vider après chaque utilisation. Ces jus ne sont en aucun cas à consommer.

7. En fin d'utilisation, arrêtez la chauffe en tournant les boutons thermostat vers la gauche sur position "●".
8. Eteignez aussitôt l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" 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 froide sur la plaque de cuisson lorsqu'elle est chaude.**
- **N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque.**
- **Dans le cas où une seule zone est chauffée, la zone inutilisée aura partiellement tendance à monter en température, plus particulièrement à proximité du centre de la plaque.**

SERVICE À TABLE

La plancha-gril Cook & Serve a été spécialement conçue pour un service à table.
En effet, vous pouvez retirer la plaque à l'aide des poignées et la poser au milieu de votre table pour un service direct.

A NOTER

- La plaque est intégrée au support.
- Lorsque vous retirez la plaque, videz le tiroir collecteur et repositionnez-le dans le support. Ceci vous permet de recueillir les graisses même lors du service à table.
- Prenez garde à ne pas vous brûler avec les jus et graisses contenus dans le tiroir collecteur lorsque vous retirez et déplacez la plaque. Maintenez cette dernière bien à l'horizontale pour éviter que des jus coulent ou que le tiroir glisse du support.

Remarques importantes

- **Avant de retirer la plaque, positionnez toujours les boutons thermostat sur "●", l'interrupteur sur Arrêt "O" puis débranchez le cordon d'alimentation.**
- **Assurez-vous de ne placer aucun objet sous la plaque une fois celle-ci posée sur la table pour le service.**

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.
- 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 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 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, la plaque de cuisson et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les connecteurs électriques du corps ne doivent en aucun cas être en contact avec des liquides (graisses, jus de cuisson, eau...).
- La plaque et le tiroir collecteur des graisses sont compatible lave-vaisselle.
- Il est impératif que la plaque de cuisson, ses broches électriques et les connecteurs du corps de l'appareil soient complètement secs avant de remettre la plaque 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. Lavez la surface anti-adhésive de la plaque plancha-gril à l'eau chaude avec du détergent liquide et une éponge. Rincez-les puis séchez-les avec un chiffon doux.
2. Essuyez l'extérieur du corps et du support 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 la plaque de cuisson du corps de l'appareil.

2. Enlevez le tiroir collecteur des graisses, videz-le après chaque utilisation et lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-le.
3. Essuyez la plaque de cuisson avec 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.
4. Les poignées, le support et le corps de l'appareil se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide. Essuyez-les soigneusement.
5. Lorsque toutes les pièces sont parfaitement sèches, replacez la plaque sur le corps et remettez le tiroir collecteur en place.

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 ou les aliments ne cuisent 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.
	La plaque n'est pas correctement enfichée dans le corps de l'appareil.	Recommencez l'opération de mise en place de la plaque (cf. Rubrique "Mise en service").
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 grillades ne saisissent pas et la cuisson se fait difficilement.	Le mode de cuisson (plancha ou gril) et/ou le niveau de chauffe choisis ne sont pas adaptés à vos besoins.	Adaptez le mode et réajustez le niveau de chauffe.
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 :	1950-2300 W
Tension d'utilisation :	220-240 V ~ 50–60 Hz
Poids :	5,2 kg
Dimensions :	L 540 x H 140 x P 320 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 la plaque plancha-gril, le tiroir collecteur des graisses, 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-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou info@arb-sas.fr
  Visitez également le site internet de Riviera-et-Bar : www.riviera-et-bar.fr
- pour la Belgique et le Luxembourg : contactez le Service Relations Clientèles par email à support@dalcq.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.

CE

EN MODE PLANCHA

Poulet tandoori

Pour 6 personnes

Ingrédients :
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'épices tandoori (épices indiennes)
- 2 yaourts natures
- 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 natures, 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. Etalez 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

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.

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…

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

EN MODE PLANCHA

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.

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

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 enfilez 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 graisseuse sur 2 à 3 mm de profondeur en réalisant des croisillons.
2. Faites cuire le magret de canard côté graisse 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.

EN MODE GRIL

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.

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.

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

We hope it gives you complete satisfaction.

CONTENTS

DESCRIPTION OF THE PRODUCT 26

GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS 27

SPECIFIC SAFETY RECOMMENDATIONS 30

BEFORE ACTIVATING FOR THE FIRST TIME 31

ACTIVATION 31

TABLE SERVICE 34

TIPS & TRICKS 34

CLEANING & CARE 35
- CLEANING BEFORE FIRST ACTIVATION 35
- CLEANING AFTER USE 36

TROUBLESHOOTING 37

TECHNICAL FEATURES 38

ENVIRONMENT 38

ACCESSORIES 38

GUARANTEE 38

RECIPE SUGGESTIONS 39

DESCRIPTION OF THE PRODUCT

1. Hotplate handles
2. Hotplate: grill heating zone
3. Drainage slot for grease and cooking juices
4. "On/Off" switch (at the back)
5. Hotplate: griddle heating zone
6. Hotplate stand (integrated hotplate and stand)
7. Activation light for griddle heating zone
8. Temperature control knob for griddle heating zone
9. Removable grease collector drawer
10. Temperature control knob for grill heating zone
11. Activation light for grill heating zone
12. Main body of the appliance

GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS

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

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

adult. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under the age of 8.

- This appliance must not be used with an external timer or a separate remote-control system.
- Please be aware of potential hazards in the event of improper use of this appliance.
- This appliance must not be immersed in water, or any liquid whatsoever.
- Complete instructions for cleaning the surfaces that are in contact with food and the whole appliance in complete safety are detailed in the "Cleaning & Care" section of this manual.

- We recommend that you examine this appliance on a regular basis. If the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service department, or a similarly qualified person to prevent potential hazard.
- In the event of a breakdown or malfunction, or if the appliance is damaged, it must be repaired by an approved Riviera & Bar Service Centre professional. For the contact details of the approved Riviera & Bar Service Centre closest to your home, please go to: www.riviera-et-bar.fr

- It is essential to unplug the appliance's power cord in the following cases:
  - When left unattended
  - After use
  - Before cleaning or care
  - In case of malfunction

- Only connect the appliance to an outlet with a grounded power supply that meets electrical safety requirements currently in force. If an extension cord is required, use a grounded extension cord, and make sure that the power supply is powerful enough to cater for the appliance.
- Make sure that the mains voltage corresponds to that indicated on the data tag on the appliance.
- Unroll the power cord completely.
- To avoid overloading the power grid, do not connect other devices to the same circuit.
- Do not pull on the power cord or the appliance itself to unplug it.

- Do not handle the appliance with wet hands.
- Place the appliance on a flat, horizontal and dry non-slip surface.
- Be careful not to place the appliance on the edge of a table or work surface, to prevent it from tipping over.
- Make sure that the power cord and any extension cords are not obstructing the passage, to prevent it from tipping over.
- Never move the appliance while in use.
- Never use the appliance out of doors.
- Do not use the appliance near water.
- Do not place the appliance near a source of heat and do not allow the power cord to touch a hot surface.
- This appliance must be protected from frost. Never leave it in a car in winter, or in any other place subject to freezing, to avoid damage.

SPECIFIC SAFETY RECOMMENDATIONS

- The griddle-grill hotplate gets very hot when in use and remains hot for a while after use. Be sure to keep its surroundings clear. Be sure to use potholders when handling the appliance.
- Beware of grease splashes.

- To eliminate the risk of fire, place the appliance on a non-heat-sensitive surface (do not use on plate glass surfaces, varnished tables, plastic tablecloths, etc.) and make sure it is at a distance of at least 20 cm from any walls or partitions. The space above the appliance must be clear.
- Never use the appliance without the grease collector drawer.
- Protect glass tables: a thermal or mechanical impact could shatter the tabletop and cause the hot appliance to injure those sitting round the table.
- When using the appliance, avoid any sudden movements likely to affect its stability.
- Apart from during the preheating period, do not leave the appliance on when not in use.
- Make sure that the power cord does not come into contact with the hot parts of the appliance.
- Only lift the griddle-grill hotplate by its handles.
- Never attempt to lift the entire appliance by the handles of the griddle-grill hotplate. It must be carried by placing your hands under the main body of the appliance.
- Do not allow plastic utensils or other heat sensitive materials to come into contact with the hotplate while cooking.

- Never use metal utensils as they may damage the non-stick coating on the hotplate.
- Never use the appliance as a heating element.
- Do not remove the griddle-grill hotplate while the appliance is switched on. Make sure that the temperature control switch is set to ● and that the "On/Off" switch is set to "O" (Off) before disconnecting the power cord.
- Allow the appliance to cool before cleaning and storing.

BEFORE ACTIVATING FOR THE FIRST TIME

- Unpack the appliance and remove any plastic bags, pieces of cardboard or paper used to protect the various parts.
- **Keep the packaging elements.**
- **Never leave plastic bags within the reach of children.**
- Remove any self-adhesive labels that may have been affixed to the product, as well as any information leaflets.
- For information on how to clean the various parts of the appliance, please refer to the section entitled "Cleaning & Care" on page 35.

ACTIVATION

1. Unroll the power cord completely and make sure that the temperature knob is set to ●.
2. Lift the griddle-grill hotplate by its handles to position it on the main body of the appliance.

Important remarks

- **Always make sure that the electrical pins on the underside of the hotplate and the connectors on the main body of the appliance are completely dry prior to their installation.**
- **If the hotplate has not been correctly inserted, the appliance will not work.**

3. Make sure that the grease collector drawer is correctly inserted under the hotplate.

4. Plug in the power cord.
5. Turn on the power by switching the "On/Off" switch to On ("I").
   The temperature indicator lights (7 and 11) will glow blue. If the light remains off, this means that the electrical pins under the hotplate have not been properly inserted. Make sure that the hotplate is securely fitted onto the main body of the appliance.
   When properly inserted, the temperature light will come on.

NOTE

When using the hotplate for the first time, there may be some smoke. This is perfectly normal.

6. Set the temperature knobs for the Grill and/or Grill zone to the desired position by turning them to the right. The indicator lights will turn red during the heating process then blue again once the desired temperatures have been reached. You can now place your food on the hotplate and start cooking it according to the instructions in the "Tips & Tricks" section on page 34, and those included in the recipes section.

NOTE

- When in cooking mode, the temperature of the hotplate will self-regulate, the indicator lights on the temperature knobs changing from red to blue, to ensure that the food is evenly cooked.
- The temperature may cause the hotplate to warp slightly. This will not affect its cooking performance.
- For suggestions regarding the type of food you can prepare on your appliance, and the recommended heat settings, please refer to the following tables.

Cooking method	The Griddle hotplate is ideal for...	- Fried eggs - Vegetables, corn on the cob - Fruit - Flatbread, blinis - Fish, seafood, small shellfish - White meat - Meat or delicatessen products (bacon)
	The Grill hotplate is ideal for...	- Steak (meat, fish, poultry) - Hamburgers, hot dogs - Medium to thick sliced meat - Large shellfish (gambas prawns)

As cooking conditions are strongly related to the nature, size and thickness of the food, the heat settings mentioned below are given as a rough guide.

	Heat setting	
Cooking position	Position 1	Recommended temperature for keeping food warm (low heat)
	Position 2	Recommended temperature for reheating food (medium heat)
	Position 3	Recommended temperature for reheating food (high heat)
	Position 4	Temperature recommended for cooking food: - most vegetables and fruit - small and/or fragile seafood (such as small squid or octopus) - finely-sliced meat: 1 to 2 mm thick - eggs - cheese
	Position 5	Recommended temperature for cooking food: - tightly-packed vegetables (such as red endives (chicory), broccoli, cabbage, etc.) - thin-skinned vegetables (such as peppers, aubergines (eggplants), tomatoes, etc.) - sliced vegetables (such as sliced potatoes) - cuts of meat, 3 to 5 mm thick - particular types of dough (flatbread, pizza, pita bread, buckwheat pancakes, etc.)
	Position 6	Recommended temperature for cooking: - most fish, shellfish, seafood - hamburgers - beef fillets, up to 15 mm thick - fettina, up to 10 mm thick - seafood (such as shrimps, gambas prawns, etc.)

Tip

For healthier cooking, remember to push any grease towards the drainage slot, using a wooden spoon to avoid scratches. This grease will collect in the collector drawer, which should be emptied after each use. Under no circumstances should these juices be eaten.

7. When no longer in use, turn the heat off by turning the temperature knob to the left to ●.
8. Immediately turn off the appliance by turning the "On/Off" switch to "Off" and unplug the power cord from the wall socket. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Important remarks

- **Never pour cold water on the hotplate while it is hot.**
- **Never use metal utensils as they may damage the non-stick coating on the hotplate.**
- **When only one zone is being used, the unused zone will tend to get slightly hot too, especially around the middle of the hotplate.**

TABLE SERVICE

The Cook & Serve griddle-grill has been specially designed to be used to serve food at the table.
To do so, you simply remove the hotplate by lifting it by its handles and placing it in the middle of the table to serve food directly.

NOTE

- The hotplate is mounted on the stand.
- When you remove the hotplate, empty the collector drawer and place it back into the stand. This will allow the grease to drain into the drawer while serving at the table.
- Be careful not to burn yourself with the juices and grease in the collector drawer when lifting and moving the hotplate. Keep the hotplate horizontal to prevent juices from spilling out, or the drawer from sliding out of the stand.

Important remarks

- **Before removing the hotplate, always turn the temperature knob to ● and the switch to Off "O" before unplugging the power cord.**
- **Make sure you don't put anything under the hotplate once it has been put on the table to serve the food.**

TIPS & TRICKS

- Food should be at room temperature. We suggest taking it out of the refrigerator one hour in advance.
- As this appliance is equipped with a non-stick hotplate, using oil or other types of fat is not always necessary.
- Before grilling sausages, we recommend that you prick them to allow any excess fat to drain out.
- Do not salt the meat until it is cooked. This would make the meat tough and drain its juices. Vegetables, on the other hand, will taste better if they are salted beforehand.
- When cooking "tougher" meats (such as chops or cutlets, etc.), we recommend that you tenderize them by marinating them for a few hours in wine or vinegar.
- Remember to marinate your meat and fish in mixtures containing spices or condiments. This will make your grilled food more fragrant and your griddle-cooked food more tender.
- If you are making a recipe that calls for a marinade, or pre-marinated meats, remove any excess marinade and dab the meat with absorbent kitchen paper before placing it on the hotplate.
- Oil-based marinades can produce a lot of smoke. You may need to place the appliance under an extractor hood.
- Please be aware that sweet marinades can burn and stick to the hotplate when cooking.
- Do not prick the meat with a fork or cut it while it is cooking. This would allow its juices to escape and make the meat tough.
- Food that is seared quickly is tastier. We therefore recommend that you set the temperature to the maximum setting. Reduce the temperature if the food tends to blacken or burn.
- Always use wooden or thermoplastic utensils to turn your food and avoid damaging the hotplate plaque.

Important remarks

- Before cleaning or caring for your appliance, it must be unplugged and allowed to cool down.
- Never immerse the main body of the appliance, the hotplate or the power cord in water or any other liquid.
- The electrical connectors on the main body of the appliance must never come into contact with liquids (grease, cooking juices, water...).
- The hotplate and grease collector drawer are dishwasher safe.
- It is imperative that the hotplate, its electrical pins, and the connectors on the main body of the appliance are completely dry before the hotplate is repositioned.
- The hotplate has a non-stick coating. Do not use chemicals or abrasive cleaning products or steel wool to clean it or the various parts of the appliance.

CLEANING BEFORE ACTIVATING FOR THE FIRST TIME

1. Wash the non-stick surface of the griddle-grill hotplate in hot water with liquid detergent and a sponge. Rinse and dry with a soft cloth.
2. Wipe the outside of the main body of the appliance and its stand with a soft, slightly damp cloth.

CLEANING AFTER USE

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

1. Remove the hotplate from the main body of the appliance.

2. Remove the grease collector drawer, empty it after each use and wash it with hot soapy water. Rinse and dry it.
3. Wipe the hotplate with a soft cloth to remove any food residue. When dealing with large amounts of encrusted residue, run warm soapy water over the non-stick surface and clean with a nylon brush. Rinse and dry thoroughly.
4. The handles, stand and main body of the appliance should be cleaned with a soft, slightly damp cloth. Wipe them thoroughly.
5. When all parts are completely dry, replace the hotplate on the main body of the appliance and reposition the collector drawer in its compartment.

STORAGE

After cleaning the griddle-grill, store the appliance in a dry and clean place.

TROUBLESHOOTING

Malfunctions	Causes	Solutions
The appliance is not working or the food is not cooking.	The power is off.	Make sure that the appliance's power cord is properly plugged into the wall socket and that the "On/Off" switch is set to "On" ("I"). Alternatively, check the circuit breaker or fuses in your electrical system.
	The hotplate has not been correctly fitted onto the main body of the appliance.	Remove and reposition the hotplate (please refer to the section entitled "Activation").
The appliance is being used for the first time and it is smoking.	It is normal for the appliance to produce some smoke when first used.	Clean the hotplate with a damp cloth before switching on the appliance.
Grilled products are not being properly seared or are slow to cook.	The cooking method (griddle or grill) and/or the level of heat chosen are not suited to your requirements.	Select the appropriate mode of cooking and readjust the heating level.
A lot of smoke is produced when cooking food.	Your food is too greasy. Fat causes the formation of smoke.	Put less oil or fat (or no oil or fat at all) on the hotplate.

TECHNICAL FEATURES

Wattage:	1,950-2,300 W
Voltage:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Weight:	5.2 kg
Size:	L 540 x H 140 x W 320 mm

ENVIRONMENT

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

ACCESSORIES

All the accessories for our products are available on our website **www.accessoires-electromenager.fr**
Please be aware that using products not recommended by Riviera & Bar will void the guarantee.

GUARANTEE

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

The following are excluded from the guarantee:
- worn parts,
- removable or mobile parts damaged due to improper handling, as the result of a fall or knock during handling, and affecting the griddle-grill hotplate, the grease collector drawer or the main body of the appliance,
- appliances used for a purpose other than their normal purpose within the private sphere.

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

Repairs must only be carried out at one of the brand's approved Service Centres.

For any information:
- in France: please contact an approved Riviera & Bar Service Centre on +33 (0)3.88.18.66.18 or info@arb-sas.fr or go to the Riviera & Bar website: www.riviera-et-bar.fr
- in Belgium or Luxembourg: contact the Customer Relations Department by email at support@dalcq.com

Worn or damaged parts that are excluded from the guarantee will be replaced or repaired for a fee.

The guarantee period begins on the date of the original purchase. You may benefit from this guarantee only when presenting the defective appliance with the invoice or proof of purchase.

In accordance with Article L111-2 of the French Consumer Code, the availability of spare parts provided for in matters of repairable products is 5 years as from its date of manufacture (information mentioned on the product: batch or serial number).

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

Place of jurisdiction: Strasbourg.

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

CE

RECIPE SUGGESTIONS

IN PLANCHA MODE

Chicken Tandoori

Serves 6

Ingredients:
- 2 cloves garlic
- 2 tbs Indian Tandoori spices
- 2 natural yogurts
- 6 tbs lemon juice
- 2 tbs olive oil
- Crushed garlic
- Salt
- 6 chicken escalopes

1. Peel and chop the 2 cloves of garlic. In a bowl, combine 2 tablespoons of Tandoori spices, 2 plain yoghurts, 6 tablespoons lemon juice, 2 tablespoons olive oil, the crushed garlic and salt.
2. Cut the 6 chicken cutlets into chunks and brush them generously with the previous mixture.
3. Refrigerate for 24 hours.
4. Cook the chicken on the Griddle hotplate, adjusting the cooking time to suit your own taste.

Serve with fragrant rice.

Salmon steaks with tarragon and pepper crust

Serves 4

Ingredients:
- 4 salmon steaks (approx. 180 g each)
- 2 tbs olive oil
- 2 tbs tarragon leaves
- Freshly ground black pepper

1. Mix together the oil, tarragon and pepper.
2. Brush this mixture over the salmon steaks.
3. Cook the steaks on the Griddle hotplate, adjusting the cooking time to suit your own taste.

Garnish the salmon with slices of lime and serve with mashed potatoes.

Grilled aubergines (eggplants) with yogurt sauce

Serves 4

Ingredients:
- 100 g cucumber
- 1 or 2 cloves of garlic
- 2 thick creamy yoghurts
- 2 tbs finely chopped mint
- Salt & pepper
- 4 small aubergines (eggplants)
- Olive oil
- Salt & pepper

1. Peel the cucumber, remove the seeds and chop the flesh. Peel the garlic then crush and finely chop the cloves. Combine the yogurts, cucumber, garlic and mint, and season with salt and pepper. Cover and refrigerate.
2. Rince and dry the aubergines. Cut them lengthwise into slices 3 to 4 mm thick.
3. Arrange the aubergine slices in a dish and use a brush to liberally coat them with olive oil.
4. Cook the aubergine slices by turning them several times on the griddle hotplate, adjusting the cooking time to suit your own taste. Season with salt and pepper.

Serve piping hot with the chilled sauce.

RECIPE SUGGESTIONS

IN PLANCHA MODE

Grilled fish with parsley and Parmesan cheese sauce

Serves 4

Ingredients:
- 250 g fresh parsley
- 125 g Parmesan cheese
- 125 g ground pine nuts
- 60 g capers
- 2 tbs lemon juice
- 2 tsp lemon zest
- Salt & pepper
- 125 ml olive oil
- 4 fillets of white fish

How to make the parsley and Parmesan cheese sauce:
1. In a food processor or blender, combine 250 g of fresh parsley, 125 g of Parmesan cheese, 125 g of pine nuts, 60 g of capers, 2 tablespoons of lemon juice, 2 teaspoons of lemon zest, salt and pepper..
2. Gradually add 125 ml of olive oil and blend until the sauce is nice and smooth. Set aside.

How to prepare the fish:
1. Brush 4 fillets of firm white fish (such as halibut, tropical sole, turbot or sea bream, etc.) with olive oil. Season with salt and pepper.
2. Cook on the Griddle hotplate until the flesh of the fish can be easily loosened with a fork.

Serve immediately with the parsley and Parmesan cheese sauce.

Pancakes

Serves 4

Ingredients:
- 250 g flour
- 30 g sugar
- 1 sachet chemical yeast
- 1 pinch salt
- 2 whole eggs
- 65 g butter
- 30 cl milk

1. Put 250 g of flour, 30 g of sugar, 1 sachet of chemical yeast and a pinch of salt into a bowl. Add 2 whole eggs and combine, then add 65 g of melted butter and dilute with 30 cl of milk.
2. Leave the mixture to rest for at least 1 hour in a refrigerator.
3. Cook small pancakes about 10 cm in diameter on the griddle hotplate, adjusting the cooking time to suit your own taste.

Enjoy with sugar, cinnamon, melted chocolate, jam or whipped cream...

Alcohol abuse is dangerous for your health, drink in moderation

IN PLANCHA MODE

Roasted bananas with rum sauce

Serves 4

Ingredients:
- 30 g butter
- 3 tbs brown rum
- the juice of 1 lime
- 3 tbs brown sugar
- 4 bananas
- 30 g melted butter
- the juice of 3 limes

1. Melt the butter in a small saucepan with the rum and lime juice. Add the brown sugar and stir until melted. Keep warm.
2. Cut the bananas in half lengthwise. Use a kitchen brush to brush the slices with the lime juice and melted butter.
3. Position the bananas on the griddle hotplate on their skin side and cook, adjusting the cooking time to suit your own taste. Turn them over and continue cooking.

Serve immediately with the hot sauce.

Alcohol abuse is dangerous for your health, drink in moderation.

RECIPE SUGGESTIONS

IN GRIDDLE MODE

Beef Tournedos with Roquefort cheese sauce

Serves 1

Ingredients:
- 1 beef Tournedos
- 100 g Roquefort cheese
- 50 cl crème fraîche

1. Cook the beef Tournedos on the Grill hotplate, adjusting the cooking time to suit your own taste.
2. Meanwhile, melt 100 g of Roquefort cheese in 50 cl of crème fraîche, stirring continuously.

Serve the Tournedos topped with the sauce and steamed vegetables or pasta.

Chicken kebabs with lemon and honey

Serves 4

Ingredients:
- 500 g chicken breast
- 2 tbs lemon juice
- 2 tbs honey
- 2 tsp sesame seeds
- 1 tsp freshly grated ginger

1. Cut the chicken into thin strips and thread these onto 8 skewers.
2. Arrange the skewers on the Grill hotplate, adjusting the cooking time to suit your own taste.
3. While the skewers are cooking, combine the lemon juice, honey, sesame seeds and ginger for the sauce.

Serve the kebabs with steamed rice and green vegetables and drizzle with the sauce before eating.

Grilled duck breast

Serves 2

Ingredients:
- 1 duck breast

1. Incise the fatty skin to a depth of 2 to 3 mm to produce a lattice pattern.
2. Cook the duck breast on the fatty side on the grill hotplate, adjusting the cooking time to suit your own taste.

Serve with apple or fig compote flavoured with gingerbread spices, and mashed potatoes with garlic or celeriac.

Lamb cutlets with Maître d'Hôtel Butter

Serves 5

Ingredients:
- 3 lamb cutlets per person
- Olive oil
- Salt & pepper
- Thyme
- Maître d'Hôtel Butter

1. Brush the chops with a little olive oil, season with salt and pepper and sprinkle with thyme.
2. Cook the chops on the Grill hotplate, adjusting the cooking time to suit your own taste.

Serve with Maître d'Hôtel Butter.

RECIPE SUGGESTIONS

IN GRIDDLE MODE

Hamburger / Cheeseburger / Baconburger

Serves 5

Ingredients:
- 500 g minced beef
- 1 egg
- One onion, chopped
- Salt & pepper
- Herbs
- Mustard/ketchup
- Lettuce, cut into strips
- Tomatoes
- Gherkins

1. Combine 500 g of minced beef, 1 egg and 1 chopped onion. Season with salt & pepper and herbs, and shape the mixture into relatively flat burger shapes.
2. Cook the steaks on the Grill hotplate, adjusting the cooking time to suit your own taste.
3. Slice several hamburger buns in half and toast them on the Grill hotplate.
4. Make the burgers: spread mustard or ketchup on each bun, place a cooked steak on top, add strips of lettuce, a slice of tomato, a slice of onion, a few slices of large gherkin, and close the bun.

You can add a twist to this dish by adding melted cheese or bacon cooked on the Griddle hotplate.

Sweet and savoury courgette and apricot kebabs

Makes 7/8 small kebabs

Ingredients:
- 4 small courgettes (zucchinis)
- Salt & pepper
- Herbes de Provence
- Espelette pepper (Piment d'Espelette)
- 10 to 12 very thin slices of fatty bacon
- 12 soft dried or fresh apricots

1. Blanch the peeled courgettes for 3 to 4 minutes in boiling salted water or by steaming them. Cut them into medium-sized pieces.
2. Prepare a spicy mixture of salt, freshly-ground pepper, Herbes de Provence and a pinch of Espelette pepper, and coat the pieces of courgette in this mixture.
3. Place the slices of bacon on the Grill hotplate and adjust the cooking time to suit your own taste.
4. Cut the slices of bacon in half lengthwise, depending on the size of your courgette pieces. Wrap the bacon around the pieces of courgette.
5. Cut the apricots into 2 or 3 pieces, depending on their size.
6. Assemble the brochettes by alternating the apricot pieces and the prepared courgettes and sprinkle them with Herbes de Provence.
7. Place the kebabs on the Grill hotplate and adjust the cooking time to suit your own taste.

Enjoy while piping hot.

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

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

INHOUDSOPGAVE

PRODUCTBESCHRIJVING 46

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN 47

BIJZONDERE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN 50

VOOR HET EERSTE GEBRUIK 51

INGEBRUIKNAME 51

OPDIENEN AAN TAFEL 54

TRUCS EN TIPS 54

REINIGING EN ONDERHOUD 55
- REINIGING VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME 55
- REINIGING NA GEBRUIK 56

PROBLEEMOPLOSSING 57

TECHNISCHE KENMERKEN 58

MILIEU 58

ACCESSOIRES 58

GARANTIE 58

RECEPTENIDEEËN 59

PRODUCTBESCHRIJVING

1. Handgrepen van de plaat
2. Kookplaat: verwarmingszone grill
3. Afvoergleuf vetten en kookvocht
4. Aan-uitschakelaar (aan de achterkant)
5. Kookplaat: verwarmingszone plancha
6. Plaathouder (plaat met ingebouwde houder
7. Controlelampje ingebruikname planchazone
8. Thermostaatknop van de planchazone
9. Uitneembare vetopvanglade
10. Thermostaatknop van de grillzone
11. Controlelampje ingebruikname planchazone
12. Behuizing

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN

Wij verzoeken u om de handleiding zorgvuldig te lezen. Zorgvuldig te lezen. Ze geven onder andere belangrijke informatie over het veilig installeren, het veilige gebruik en onderhoud ervan. Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.

- Respecteer altijd de veiligheidsinstructies, de gebruiksinstructies en de reinigingsinstructies in deze handleiding. Indien u deze niet respecteert, wordt de garantie geannuleerd.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bedoeld. Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, die niet door de garantie gedekt worden:
  - in keukenhoeken voor personeel in winkels, kantoren of gelijksoortige beroepsomgevingen;
  - op boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels of andere omgevingen van residentiële aard;
  - in omgevingen van het type B&B.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen wiens fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring en kennis beschikken, op voorwaarde dat deze begeleid worden of instructies ontvangen hebben over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan goed begrijpen. Er moet op worden gelet dat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kin-

deren, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht van een volwassene staan. Bewaar het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Het apparaat mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Pas op voor potentieel gevaar bij onjuist gebruik van het apparaat.
- Het apparaat mag nooit in water of een andere vloeistof worden ondergedompeld.
- Volledige instructies voor het veilig reinigen van de oppervlakken die in contact staan met voedingsmiddelen en het hele apparaat staan beschreven in de rubriek 'Reiniging en onderhoud' van deze handleiding.

- Het wordt aanbevolen om het apparaat regelmatig te onderzoeken. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een erkend reparateur worden vervangen, om elk risico te vermijden.
- Bij storing of slecht functioneren of als het apparaat beschadigd is, moet het gerepareerd worden door een professionele reparateur in een erkend servicecentrum van van Riviera & Bar. U vindt de adresgegevens van het erkende servicecentrum van Riviera & Bar bij u in de nabijheid op: www.riviera-et-bar.fr

- Haal de stekker van het netsnoer van het apparaat altijd uit het stopcontact in de volgende gevallen:
  - Indien het apparaat zonder toezicht wordt gelaten
  - Na gebruik
  - Voor reiniging of onderhoud
  - Indien het apparaat niet correct functioneert
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de geldende elektrische veiligheidsvoorschriften. Indien een verlengsnoer nodig is, gebruikt u een verlengsnoer met ingebouwde aardeaansluiting en een voldoende nominale intensiteit om de voeding van het apparaat te verdragen.
- Controleer dat de netspanning overeenkomt met de netspanning die vermeld staat op het etiket op het apparaat.
- Rol het netsnoer geheel uit.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen, mag u geen andere apparaten op hetzelfde circuit aansluiten.
- Trek niet aan het netsnoer of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.

- Hanteer het apparaat niet met natte handen.
- Plaats het apparaat op een vlakke, horizontale, droge en niet glijdende ondergrond.
- Zet het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad, om kantelen te voorkomen.
- Verzeker u ervan dat het netsnoer en het eventuele verlengsnoer niet in looppaden liggen, om kantelen te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit terwijl het is ingeschakeld.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van water.
- Plaats het apparaat niet in de nabijheid van een warmtebron en voorkom dat het netsnoer een warme oppervlakte raakt.
- Het apparaat moet tegen vorst beschermd worden. Laat het nooit in een auto in de winter of op een andere plek waar het kan vriezen, om schade te voorkomen.

BIJZONDERE AANBEVELINGEN

- De plancha-grillplaat wordt erg warm tijdens het gebruik en blijft ook enige tijd daarna warm. Houd de omgeving ervan vrij. Gebruik pannenlappen om het apparaat te hanteren.
- Pas op voor vetspatten.

- Om brandgevaar te voorkomen, plaatst u het apparaat op een hittebestendige ondergrond (nooit op: een glasplaat, gelakte tafel, plastic kleed enz.) en op ten minste 20 cm van een wand. De ruimte boven het apparaat moet vrij zijn.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de vetopvanglade.
- Bescherm glazen tafels: een thermische of mechanische schok kan het glazen blad breken, waardoor het warme apparaat op de gasten kan vallen.
- Vermijd plotselinge gebaren in de nabijheid van het functionerende apparaat, die de stabiliteit ervan in gevaar kunnen brengen.
- Laat het apparaat niet leeg functioneren, buiten de voorverwarmingsperiode.
- Verzeker u ervan dat het netsnoer niet in contact komt met de warme onderdelen van het apparaat.
- Til de plancha-grillplaat uitsluitend aan de handgrepen op.
- Verplaats het apparaat nooit met behulp van de handgrepen van de plancha-grillplaat. Verplaats het uitsluitend door het aan de bovenkant van de behuizing op te tillen.
- Laat geen plastic keukengerei of andere materialen die niet hittebestendig zijn, in contact komen met de platen tijden het bakken.

- Gebruik nooit metalen keukengerei, om de antiaanbaklaag van de plaat niet te beschadigen.
- Gebruik het apparaat nooit als verwarmingselement.
- Verwijder de plancha-grillplaat niet als het apparaat op het stroomnet is aangesloten. Controleer dat de thermostaat-instelknop voor de temperatuur op '●' staat en de aan-uitschakelaar op Uit ('0') voordat u het netsnoer ontkoppelt.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.

VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

- Pak het apparaat uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen.
- **Bewaar de verpakkingselementen.**
- **Laat de plastic zakken nooit binnen bereik van kinderen.**
- Verwijder ook de eventuele stickers die op de behuizing van het apparaat geplaatst kunnen zijn en andere eventuele informatiebladen.
- Raadpleeg de specifieke rubriek voor het reinigen van de verschillende onderdelen van het apparaat op pagina 55 'Reiniging en onderhoud'.

INGEBRUIKSTELLING

1. Rol het netsnoer volledig uit en controleer dat de thermostaatknoppen op '●' staan.
2. Zet de plancha-grillplaat op de behuizing met behulp van de handgrepen.

⚠ Belangrijke opmerkingen

- Controleer dat de elektrische pinnen onder de plaat en de aansluiting op de behuizing altijd perfect droog zijn voordat u ze plaatst.

- Als de plaat niet correct aangesloten is.

3. Controleer dat de vetopvanglade correct onder de plaat is geplaatst.

4. Sluit het netsnoer aan op een stopcontact.
5. Schakel het apparaat in door de aan-uitschakelaar op Aan ('I') te zetten. De controlelampjes temperatuur (7 en 11) branden blauw. Als de controlelampjes uit blijven, betekent dit dat de plaat niet correct aangesloten is. Controleer dat de plaat tot de aanslag op de behuizing is geplaatst.
   Wanneer deze goed geplaatst is, gaan de controlelampjes temperatuur aan.

LET OP

Bij het eerste gebruik kan een lichte rook vrijkomen van de plaat. Dit is normaal.

6. Selecteer het verwarmingsniveau voor de planchazone en/of de grillzone door de thermostaatknoppen naar rechts te draaien, tot de gewenste positie. De controlelampjes van de thermostaten worden rood tijdens het verwarmen en worden blauw als de juiste temperatuur is bereikt. Nu kunt u uw voedingsmiddelen nu op de plaat leggen om deze te bereiden, volgens de aanwijzingen in de paragraaf 'Trucs en tips' op pagina 54 en uw recepten.

LET OP

- Tijdens de bereiding wordt de temperatuur van de plaat automatisch geregeld. De controlelampjes van de thermostaatknop gaan van rood naar blauw, om de voedingsmiddelen homogeen te bereiden.
- Door de temperatuur is het mogelijk dat de plaat licht dof wordt. Dit heeft geen invloed op de bereiding.
- Voor ideeën over voedingsmiddelen die u op uw apparaat kunt gebruiken en de aanbevolen temperatuur, raadpleegt u de onderstaande tabellen (ter indicatie).

Bereidingswijzes	Planchaplaat, ideaal voor ...	- Gebakken eieren - Groente, zoete maïskolven - Fruit - Plat brood, blini's - Vis, zeevruchten en kleine schaaldieren - Wit vlees - Dun vlees of vleeswaren (bacon)
	Grillplaat, ideaal voor ...	- Biefstuk (vlees, vis, gevogelte) - Hamburgers, hotdogs - Matig dik of dik vlees - Grote schaaldieren (gamba's)

Aangezien de bereidingscondities sterk verband houden met de aard en de afmeting/dikte van het voedingsmiddel, worden de hieronder gegeven verwarmingsniveaus slechts ter indicatie verstrekt.

	Verwarmingsniveau	
Bereidingspositie	Positie 1	Aanbevolen temperatuur voor het warm houden van de bereiding (langzame verwarming)
	Positie 2	Aanbevolen temperatuur voor het opwarmen van de bereiding (matige verwarming)
	Positie 3	Aanbevolen temperatuur voor het opwarmen van de bereiding (snelle verwarming)
	Positie 4	Aanbevolen bereidingstemperatuur: - voor de meeste groenten en fruit - voor kleine of kwetsbare zeevruchten (kleine pijlinktvissen of inktvis) - dunne plakjes vlees: 1 tot 2 mm dik - eieren - kaas
	Positie 5	Aanbevolen bereidingstemperatuur: - dikke groente (rode lof, broccoli, kool ...) - groente met een dunne schil (paprika, aubergine, tomaat ...) - groente in dunne plakjes (van het type aardappelschijfjes ...) - stukken vlees van 3 tot 5 mm dik - specifieke deegwaren (plat brood, pizza, pita, pannenkoekjes ...)
	Positie 6	Aanbevolen bereidingstemperatuur: - de meeste vissoorten, schelpdieren en zeevruchten - hamburgers - rundvlees tot 15 mm dik - fettina tot 10 mm dik - schelpdieren (garnalen, gamba's ...)

Tip

Voor een gezondere bereiding, kunt u het vet op de plaat verwijderen via de gleuf, met behulp van een houten spatel. Dit vet wordt opgevangen in de opvanglade die u na elk gebruik moet legen. Dit kookvocht is in geen geval geschikt voor consumptie.

7. Aan het einde van het gebruik schakelt u de verwarming uit door de thermostaatknop naar links te draaien, op de positie '●'.
8. Schakel het apparaat meteen uit door de aan-uitschakelaar op 'Uit' te zetten en de stekker van het netsnoer uit het stopcontact te trekken. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

Belangrijke opmerkingen

- Giet nooit koud water op de bakplaat als deze warm is.

- Gebruik nooit metalen keukengerei, om de anti-aanbaklaag van de plaat niet te beschadigen.

- Indien één enkele zone verwarmd wordt, zal de niet gebruikte zone ook licht warm worden, vooral rond het centrum van de plaat.

OPDIENEN AAN TAFEL

De Plancha-gril Cook & Serve is speciaal ontworpen voor opdienen aan tafel.
U kunt de plaat namelijk verwijderen met behulp van de handgrepen en midden op uw tafel plaatsen, zodat iedereen zich kan bedienen.

LET OP

- De plaat en de houder zijn één geheel.
- Als u de plaat verwijdert, leegt u de opvanglade en plaatst deze weer. Op deze manier kunt u het vet ook op tafel blijven opvangen.
- Pas op dat u zich niet brandt aan het kookvocht en de vetten in de opvanglade wanneer u de plaat verwijdert en verplaatst. Houd deze goed horizontaal om te vermijden dat vetten eruit lopen of de lade uit de houder glijdt.

Belangrijke opmerkingen

- Voordat u de plaat verwijdert, moet u de thermostaatknoppen altijd op '●' zetten, de aan-uitschakelaar op Uit '0' en de stekker uit het stopcontact trekken.

- Let erop dat u geen voorwerpen onder de plaat zet wanneer deze op tafel is geplaatst.

TRUCS EN TIPS

- De voedingsmiddelen moeten op omgevingstemperatuur zijn.Haal ze een uur van tevoren uit de koelkast.
- Dit apparaat is uitgerust met een antiaanbakplaat, het gebruik van olie of andere vetstoffen is dan ook niet altijd nodig.
- Voordat u worstjes grilt, raden wij u aan om erin te prikken om het overtollige vet eruit te laten lopen.
- Zout vlees pas na de bereiding. Voor die tijd maakt zout het vlees hard en droog. Groente smaakt echter lekkerder als u ze vooraf zout.
- Als u 'harder' vlees gebruikt (hamlap, karbonade ...), raden wij u aan om het zacht te maken door het een paar uur in wijn of azijn te laten marineren.
- Marineer uw vlees en vis in mengsels op basis van kruiden of specerijen. Zo krijgt u smaakvolle grillgerechten en blijven de producten op de plancha zachter.
- Als u een recept gebruikt met een marinade, of vooraf gemarineerd vlees, verwijder dan de overtollige marinade en dep het vlees met keukenpapier voordat u het op de bakplaat legt.
- Marinades op basis van olie kunnen veel rookontwikkeling geven. Plaats het apparaat in dit geval onder een afzuigkap.
- Let op, zoete marinades kunnen verbranden en aan de plaat plakken tijdens het bereiden.
- Prik niet in het vlees met een vork en snijd het niet tijdens de bereiding. Dan loopt het vocht eruit en wordt het vlees hard.
- Snel aangebakken voedingsmiddelen zijn smaakvoller. Het wordt dan ook aanbevolen om de thermostaat op het maximum te zetten. Verlaag de temperatuur als voedingsmiddelen de neiging hebben zwart te worden of te verbranden.
- Gebruik altijd houten of thermoplastisch keukengerei om uw voedingsmiddelen om te keren en te voorkomen dat de plaat beschadigd.

⚠ Belangrijke opmerkingen

- Voor elke reiniging of onderhoud moet het apparaat zijn afgekoeld en moet de stekker uit het stopcontact getrokken zijn.
- Dompel de behuizing van het apparaat, de bakplaat en het netsnoer nooit onder in water of een andere vloeistof.
- De elektrische aansluitingen op de behuizing mogen in geen geval in aanraking komen met vloeistoffen (vetten, kookvocht, water ...)
- De plaat en de opvanglade zijn vaatwasserbestendig.
- De bakplaat, de elektrische aansluitingen hiervan en de aansluitingen op de behuizing van het apparaat moeten perfect droog zijn voordat u de plaat weer plaatst.
- De bakplaat is bedekt met een antiaanbaklaagje. Gebruik geen chemische middelen, schurende reinigingsmiddelen of staalwol om deze te reinigen. Dit geldt ook voor de andere onderdelen van het apparaat.

REINIGEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Was de antiaanbaklaag van de plancha-grillplaat met warm water met afwasmiddel en een spons. Spoel af en droog met een zachte doek.
2. Veeg de buitenkant van de behuizing en de houder af met een zachte, licht vochtige doek.

REINIGING NA GEBRUIK

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

1. Verwijder de bakplaat van de behuizing van het apparaat.

2. Verwijder de vetopvanglade, leeg deze na elk gebruik en was hem met warm zeepwater. Spoel af en droog.
3. Veeg de bakplaat af met een zachte doek om de etensresten te verwijderen. Voor omvangrijke en ingebakken etensresten: laat lauw zeepwater op de antiaanbaklaag lopen en reinig deze met een nylonborstel. Spoel af en droog zorgvuldig.
4. De handgrepen, de houder en de behuizing van het apparaat kunnen worden gereinigd met een zachte, licht vochtige doek. Droog ze zorgvuldig.
5. Als alle onderdelen perfect droog zijn, plaatst u de bakplaat en de opvanglade weer.

OPBERGEN

Na het reinigen bergt u uw plancha-grill op een droge, schone plek op.

PROBLEEMOPLOSSING

Functioneringsstoringen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat werkt niet of de voedingsmiddelen garen niet.	De stroomvoorziening is onderbroken.	Controleer dat het netsnoer correct op het stopcontact is aangesloten en dat de aan-uitschakelaar op Aan ('I') staat. Controleer anders de stroomonderbreker of zekeringen van uw elektriciteitsnet.
	De plaat is niet correct in de aansluiting van het apparaat gestoken.	Verwijder de plaat en plaats hem opnieuw (zie de rubriek 'Ingebruikname').
Het apparaat rookt bij het eerste gebruik.	Het is normaal dat het apparaat bij het eerste gebruik licht rookt.	Reinig de tafel met een vochtige doek voordat u ze apparaat aan.
Aanbraden lukt niet en het garen gaat moeizaam.	De bereidingsmodus (plancha of grill) en/of het verwarmingsniveau zijn niet aangepast aan uw behoeften.	Pas de modus aan en stel het verwarmingsniveau bij.
Er komt veel rook vrij tijdens de bereidingen.	De voedingsmiddelen zijn te sterk ingevet. Vetstoffen veroorzaken vaak rookontwikkeling.	Vet de plaat minder of niet in.

TECHNISCHE KENMERKEN

Vermogen:	1950-2300 W
Gebruiksspanning:	220-240 V ~ 50–60 Hz
Gewicht:	5,2 kg
Afmetingen:	L 540 x H 140 x D 320 mm

MILIEU

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

ACCESSOIRES

U vindt alle accessoires voor onze producten op onze site **www.accessoires-electromenager.fr** Gebruik van niet door Riviera & Bar aanbevolen producten annuleert de garantie.

GARANTIE

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

Zijn uitgesloten van de garantie:
- slijtageonderdelen,
- verwijderbare of bewegende onderdelen die beschadigd zijn door onjuiste hantering, een val of een schok, zoals de plancha-grillplaat, de vetopvanglade, de behuizing,
- apparaten die anders gebruikt worden dan in een normale huishoudelijke omgeving.

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

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd in een van erkende servicecentra van het merk.
Voor inlichtingen:
- Frankrijk: neem contact op met de afdeling klantenservice van Riviera & Bar op 03.88.18.66.18 of info@arb-sas.fr Bezoek ook de website van Riviera & Bar: www.riviera-et-bar.fr
- België en Luxemburg: neem contact op met de afdeling klantenservice per e-mail: support@dalcq.com Slijtageonderdelen en buiten de garantie vallende schade worden vervangen of wordt gerepareerd tegen vergoeding van de kosten.

De garantieperiode begint op de oorspronkelijke aankoopdatum. U kunt uitsluitend aanspraak maken op de garantie met presentatie van het defecte apparaat samen met de factuur of het aankoopbewijs.
Volgens artikel L 111-2 van de consumentenwet bedraagt de beschikbaarheidsperiode van reserveonderdelen die wij voorzien voor een te repareren product 5 jaar vanaf de productiedatum (informatie vermeld op het identificatieplaatje: batch- of serienummer).

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

Jurisdictie: Straatsburg.

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

CE

PLANCHAMODUS

Kip tandoori

Voor 6 personen

Ingrediënten:
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels tandoorikruiden (Indiase kruiden)
- 2 bekertjes gewone yoghurt
- 6 eetlepels citroensap
- 2 eetlepels olijfolie
- Geperste knoflook
- Zout
- 6 kipfilets

1. Pel en hak de 2 teentjes knoflook Meng 2 eetlepels tandoorikruiden, 2 bekertjes 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 planchaplaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan.

Dien op met geparfumeerde rijst.

Zalmsteak in een korst van dragon en peper

Voor 4 personen

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 planchaplaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan.

Dien de zalm op met plakjes limoen en aardappelpuree.

Gegrilde aubergines, yoghurtsaus

Voor 4 personen

Ingrediënten:
- 100 g komkommer
- 1 of 2 teentjes knoflook
- 2 bekertjes roeryoghurt
- 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 knoflook en de munt, voeg zout en peper toe. Dek af en bewaar in de koelkast.
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 planchaplaat en pas de baktijd bereidingstijd aan uw smaak aan. Zout en peper.

Dien de aubergines goed warm op, met de zeer koude saus.

PLANCHAMODUS

Gegrilde vis, peterseliesaus met Parmezaanse kaas

Voor 4 personen

Ingrediënten:
- 250 g verse peterselie
- 125 g Parmezaanse kaas
- 125 ml fijngemalen 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 peterselie, 125 ml Parmezaanse kaas, 125 ml pijnboompitten, 60 ml kappertjes, 2 eetlepels citroensap, 2 koffielepeltjes citroenschilletjes, 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 planchaplaat tot de vis eenvoudig met een vork loskomt.

Dien onmiddellijk op, met de peterseliesaus met Parmezaanse kaas.

Pannenkoeken

Voor 4 personen

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

1. Doe 250 g bloem, 30 g suiker, 1 zakje gist en een snufje zout in een schaal. Voeg 2 hele eieren toe en meng. Voeg 65 g gesmolten boter toe en verdun met 30 cl melk.
2. Laat de beslag minimaal 1 uur in de koelkast rusten.
3. Bak kleine pannenkoeken van ongeveer 10 cm diameter op de planchaplaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan.

Dien op met suiker, kaneel, gesmolten chocolade, jam, slagroom ...

Alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid, drink met mate

PLANCHAMODUS

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 planchaplaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan. Draai ze om en bak ze op de andere kant.

Dien onmiddellijk op met de warme saus.

Alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid, drink met mate.

GRILLMODUS

Tournedos met Roquefortsaus

Voor 1 persoon

Ingrediënten:
- 1 tournedos (rund)
- 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.

Kipspiesjes 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 spiesjes van.
2. Leg de spiesjes op de grillplaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan.
3. Terwijl de spiesjes bakken, mengt u het citroensap, de honing, de sesamzaadjes en de gember tot een saus.

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

Gegrilde eendenborstfilet

Voor 2 personen

Ingrediënten:
- 1 eendenborstfilet

1. Snijd de vetlaag 2 tot 3 mm diep kruiselings 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.

Lamskoteletten met kruidenboter

Voor 5 personen

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.

GRILLMODUS

Hamburger / Cheeseburger / Baconburger

Voor 5 personen

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

1. Meng 500 g rundergehakt met 1 ei, gehakte ui, zout, peper en de tuinkruiden. Vorm tamelijk platte hamburgers.
2. Bak de hamburgers op de grillplaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan.
3. Snijd speciale hamburgerbroodjes in tweeën en rooster ze op de grillplaat.
4. Maak de hamburgers door het brood te besmeren met mosterd of ketchup, leg er een hamburger op, voeg sla, tomaat, ui, augurk toe en sluit het broodje.

U kunt variëren door gesmolten kaas of bacon toe te voegen die u eerst op de planchaplaat hebt gebakken.

Zoet en zoute spiesjes met courgette en abrikoos

Voor 7/8 kleine spiesjes

Ingrediënten:
- 4 kleine courgettes
- Zout/peper
- Provençaalse 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 Provençaalse kruiden en een snufje rode peper en rol de stukken courgette in dit mengsel.
3. Leg de spekplakjes op de grillplaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan.
4. Snijd de spekplakjes 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 Provençaalse kruiden.
7. Leg de spiesjes op de grillplaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan.

Goed warm opdienen.

riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Avril 2023 - V2
Noncontractual document and visuals - Characteristics subject to change without notice. April 2023 - V2

ARB S.A.S.

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

www.riviera-et-bar.fr