riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE



Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Juillet 2024 - V1
Noncontractual document and visuals - Characteristics subject to change without notice. Juil 2024 - V1

ARB S.A.S.

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
F-67452 MUNDOLSHEIM Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
customer-support@lavafields.com

www.riviera-et-bar.fr

NOTICE D'UTILISATION

Plancha Cook & Serve Power zone

QPL 455

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Juillet 2024 - V1
Noncontractual document and visuals - Characteristics subject to change without notice. Juil 2024 - V1



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.

FR

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 9

FONCTIONNEMENT DE LA SURFACE POWER ZONE 12

SERVICE À TABLE 13

TRUCS ET ASTUCES 13

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 14
- NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE 14
- NETTOYAGE APRÈS UTILISATION 15

GUIDE DE DÉPANNAGE 16

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 17

ENVIRONNEMENT 17

ACCESSOIRES 17

GARANTIE 17

IDÉES RECETTES 18

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Poignées de la plaque
2. Surface Power zone
3. Fente d'évacuation des graisses et jus de cuisson
4. Interrupteur "Marche/Arrêt" (à l'arrière)
5. Plaque Plancha-Gril
6. Support de la plaque (plaque et support intégrés)
7. Voyant température
8. Bouton thermostat de réglage de la température
9. Tiroir collecteur des graisses amovible
10. Bouton et voyant de mise en service Power zone
11. Corps
12. Rebord anti-éclaboussures / pare-graisse inox amovible

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 destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - Dans des fermes ;
  - L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - Des environnements du type chambres d'hôtes.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou 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



- ATTENTION SURFACE TRES CHAUDE
- La plaque plancha et le pare-graisse deviennent trèschauds lors de leur utilisation et le restent un certaintemps après emploi. Veiller à dégager leur 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 le bouton thermostat de réglage de la température soit positionné 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 16.

MISE EN SERVICE

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que le bouton thermostat soit positionné 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").
   Le voyant température (7) s'éclaire en bleu.
   Si le voyant reste éteint, 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, le voyant température s'éclaire.

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. Placez le bouton thermostat sur la position souhaitée en le tournant vers la droite. Son voyant devient rouge durant la mise en chauffe et redevient bleu une fois la température atteinte. Vous pouvez alors disposer vos aliments sur la plaque et commencer leur cuisson en suivant les indications du paragraphe "Trucs et astuces" page 15 et celles trouvées dans vos recettes.

A NOTER

- Durant la cuisson, la température de la plaque s'autorégule. Le voyant du bouton thermostat passe 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.

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.)

A NOTER

La Power zone est destinée aux viandes et poissons plus épais (steaks, faux-filets, pavés de saumon...). Reportez-vous à la Rubrique "Fonctionnement de la Power zone" pour connaître le détail de son utilisation.

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 le bouton thermostat vers la gauche sur position "●" et désactivez la Power zone.
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 anti-adhésif de la plaque.**

FONCTIONNEMENT DE LA SURFACE POWER ZONE

La surface Power zone peut être chauffée localement à plus forte puissance pour saisir les viandes et poissons plus épais alors que le reste de la plaque demeure idéal pour la cuisson des tranches fines ou émincées.

1. Appuyez sur le bouton de mise en service Power zone. Son voyant s'éclaire en blanc.



2. Lorsque le voyant du bouton thermostat devient bleu, le voyant blanc de la Power zone s'éteint : la plaque est prête pour la cuisson. Placez votre (vos) pièce(s) de viande ou poisson sur la surface Power zone située à gauche de la plaque.



3. Placez les viandes plus fines, les légumes et autres accompagnements sur la surface restante de la plaque.
4. Saisissez les aliments jusqu'à obtenir la cuisson souhaitée.

A NOTER

- La fonction Power zone s'active uniquement lorsque la plaque de cuisson est en chauffe (voyant du thermostat éclairé en rouge).
- Durant la cuisson, la température de la Power zone s'autorégule. Son voyant blanc s'éclaire et s'éteint successivement, indiquant une cuisson homogène des aliments.

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 le bouton 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, le pare-graisse 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 le pare-graisse.
2. Retirez la plaque de cuisson du corps de l'appareil.



3. Enlevez le tiroir collecteur des graisses, videz-le après chaque utilisation et lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-le.
4. Essuyez la plaque de cuisson et le pare-graisse avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments. Pour desrésidus importants et incrustés, faites couler de l'eau tiède savonneuse et nettoyez avec une brosse en nylon. Rincez et essuyez soigneusement.
5. Les poignées, le support et le corps de l'appareil se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide. Essuyez-les soigneusement.
6. Lorsque toutes les pièces sont parfaitement sèches, replacez la plaque et le pare-graisse 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 :	1850-2230 W
Tension d'utilisation :	220-240 V~ 50–60 Hz
Poids :	5 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 au +33 3.88.18.66.18 ou customer-support@lavafields.com

Pour la Belgique et le Luxembourg :
• Service Relations Clientèles au +32 71 12 14 88 ou par email à support-be@lavafields.com

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

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

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

Lieu de juridiction : Strasbourg.

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

CE



IDÉES RECETTES

IDÉES RECETTES

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.

Brochettes de porc à la moutarde

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 800 g de filet de porc
- 4 tranches épaisses de poitrine fumée
- 8 c. à s. de moutarde
- 1 c. à s. d'herbes de Provence
- Huile d'olive

1. Coupez le porc en morceaux réguliers. Coupez la poitrine fumée en petites tranches épaisses.
2. Mélangez la moutarde avec les herbes de Provence et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Enrobez les morceaux de porc de moutarde et piquez-les sur des brochettes en alternant avec des tranches de poitrine fumée.
3. Faites cuire sur la plaque en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Magrets de canard, sauce cassis

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 140 g de cassis
- 2 échalotes finement hachées
- 20 g de beurre
- 10 cl de bon vin rouge
- 10 cl de bouillon de volaille
- 1 c. à s. de sucre en poudre
- 2 magrets de canard
- Sel et poivre

1. Écrasez la moitié des cassis et récupérez leur jus. Dans une casserole, faites fondre les échalotes à feu très doux avec le beurre jusqu'à ce qu'elles soient translucides puis versez le vin rouge, le bouillon de volaille, le jus de cassis et le sucre. Mélangez et laissez mijoter 30 minutes environ.
2. Filtrez la sauce à l'aide d'une passoire, ajoutez les cassis entiers. Salez, poivrez et maintenez au chaud pendant la cuisson des magrets.
3. Essuyez les magrets puis incisez le côté peau en traçant des croisillons.
4. Faites cuire les magrets sur la plaque en adaptant le temps de cuisson à votre goût. Retournez-les et poursuivez la cuisson.
5. Salez et poivrez les deux faces.

Servez aussitôt, en versant un peu de sauce sur la viande.

IDÉES RECETTES

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.

Filet de poisson grillé

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 3 c. à s. d'huile
- Jus d'un citron
- Thym émietté
- 2 feuilles de laurier
- 4 filets de poisson blanc

1. Préparez une marinade avec 3 cuillères à soupe d'huile, le jus d'un citron, du thym émietté et 2 feuilles de laurier broyées.
2. Badigeonnez 4 filets de poisson blanc à chair ferme (type flétan, sole tropicale, turbot, daurade...) avec la marinade et faites-les cuire sur la plaque en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec du riz parfumé.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

IDÉES RECETTES

Poisson grillé, sauce persil et parmesan

Pour 4 personnes

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

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

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

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

Steak de saumon en croûte d'estragon et poivre

Pour 4 personnes

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

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

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



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

IDÉES RECETTES

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.

Fruits grillés

Ingrédients :
- Divers fruits (pommes, bananes, poires...)

1. Coupez les fruits en fines lamelles ou réalisez des brochettes.
2. Faites cuire sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Dégustez avec du miel, du chocolat fondu...

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 fondu
- 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 ou encore de la chantilly...

GEBRUIKSAANWIJZING

Plancha Cook & Serve Power zone

QPL 455



riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE



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 27

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN 28

BIJZONDERE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN 31

VOOR HET EERSTE GEBRUIK 32

INGEBRUIKNAME 32

WERKING VAN DE POWER ZONE 34

OPDIENEN AAN TAFEL 35

TRUCS EN TIPS 35

REINIGING EN ONDERHOUD 36
- REINIGEN VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME 36
- REINIGEN NA GEBRUIK 37

PROBLEEMOPLOSSING 38

TECHNISCHE KENMERKEN 40

MILIEU 40

ACCESSOIRES 40

GARANTIE 40

RECEPTENIDEEËN 41

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Handgrepen van de plaat
2. Power zone
3. Afvoergleuf vetten en kookvocht
4. Aan-uitschakelaar (aan de achterkant)
5. Plancha-grillplaat
6. Plaathouder (plaat met ingebouwde houder)
7. Controlelampje temperatuur
8. Thermostaat-instelknop temperatuur
9. Uitneembare vetopvanglade
10. Knop en controlelampje ingebruikstelling van de Power zone
11. Lichaam
12. Verwijderbare inox anti-vet/spatrand

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN

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



- De veiligheidsvoorschriften, gebruiksvoorschriften en onderhoudsvoorschriften dienen nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik in een van de volgende situaties, die niet onder de garantie vallen:
  - Keukenruimtes gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
  - Op boerderijen;
  - Gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen ;
  - Bed and breakfast-achtige omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en dat ze de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.

Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of afstandsbedieningssysteem.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.
- Het toestel mag niet worden ondergedompeld in water of enig andere vloeistof.
- De volledige aanwijzingen voor de reiniging van het toestel in alle veiligheid worden in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud” van de huidige gebruiksaanwijzing beschreven.



- Het is raadzaam om het toestel regelmatig te controleren. Als het elektriciteitssnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of gelijksoortige gekwalificeerde personen om gevaar te vermijden.
- Als het toestel defect, slecht werkend of beschadigd is, moet het worden hersteld door een vakman van een Riviera-et-Bar Service Centre. De contactgegevens van het dichtstbijzijnde erkende Service Center van Riviera-et-Bar vindt u op: www.riviera-et-bar.fr

- Trek in de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact:
  - Indien onbeheerd achtergelaten
  - Na gebruik
  - Vóór reiniging of onderhoud
  - In geval van storing
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding dat voldoet aan de veiligheidsnormen van toepassing. Indien een verlengsnoer nodig is, gebruik een verlengsnoer met geïntegreerde aarding en met een nominale sterkte voldoende hoog om het vermogen van het toestel aan te kunnen.
- Controleer of de voltage aangegeven op het typeplaatje van het toestel overeenkomt met de netspanning van uw woning.
- Rol het elektriciteitssnoer steeds volledig uit.
- Sluit geen ander toestel aan op dezelfde kring om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden.
- Trek niet aan het elektriciteitssnoer, noch aan het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken.

- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog, niet glad oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van een tafel of werkblad om te vermijden dat het zou omvallen.
- Leg het elektriciteitssnoer of de eventuele verlengsnoer niet in doorgangen om te vermijden dat het toestel zou omvallen.
- Verplaats het toestel nooit terwijl het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buitenshuis.
- Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel nooit in de nabijheid van een warmtebron en vermijd dat het elektriciteitssnoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Het toestel mag niet blootgesteld worden aan vorst. Laat het nooit in de auto in de winter, of op enig andere plaats blootgesteld aan vorst, om alle schade te vermijden.

BIJZONDERE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN



- LET OP ZEER HEET OPPERVLAK
- De bakplaat en de spatwand worden erg warm tijdens gebruik en blijven na gebruik nog enige tijd warm. Zorg dat de omgeving vrij is. Gebruik steeds ovenwanten om het toestel 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 plaat tijden de bereiding.

- 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 ('O') 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 'Reiniging en onderhoud' op pagina 56 voor het reinigen van de verschillende onderdelen van het apparaat.

INGEBRUIKSTELLING

1. Rol het netsnoer geheel uit en controleer dat de thermostaatknop op '●' staat.
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 is aangesloten, werkt het apparaat niet.

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 ('1') te zetten.
   Het controlelampje temperatuur (7) brandt blauw.
   Als het controlelampje uit blijft, 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, gaat het controlelampje temperatuur aan.

LET OP

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

6. Zet de thermostaatknop op de gewenste positie door deze naar rechts te draaien. Het controlelampje wordt rood tijdens het verwarmen en blauw wanneer de betreffende temperatuur is bereikt. U kunt uw voedingsmiddelen nu op de plaat leggen om deze te bereiden, volgens de aanwijzingen in de paragraaf 'Trucs en tips' op pagina 55 en uw recepten.

LET OP

- Tijdens de bereiding wordt de temperatuur van de plaat automatisch geregeld. Het controlelampje van de thermostaatknop gaat 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).

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 ...)

LET OP

De Power zone is bedoeld voor dikkere stukken vlees of vis (biefstuk, faux-filet, zalmmoten ...). Raadpleeg de rubriek 'Werking van de Power zone' voor details over het gebruik hiervan.

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 '●' en de Power zone uit te schakelen.
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 antiaanbaklaag van de plaat niet te beschadigen.

WERKING VAN DE POWER ZONE

De Power zone kan lokaal sterker verwarmd worden om dikker vlees en dikkere vis aan te bakken, terwijl de rest van de plaat op ideale temperatuur blijft voor de bereiding voor dunne of fijngesneden plakjes.

1. Druk op de aan-uitknop van de Power zone. Het controlelampje gaat wit branden.



2. Als het controlelampje van de thermostaat blauw wordt, gaat het witte lampje van de Power zone uit: de plaat is klaar voor bereiding. Leg uw stuk(ken) vlees of vis op de Power zone aan de linkerkant van de plaat.



3. Plaats dunner vlees, groente en andere bijgerechten op de resterende oppervlakte van de plaat.
4. Bak de voedingsmiddelen tot de gewenste garing.

LET OP

- De functie Power zone wordt alleen ingeschakeld als de bakplaat aan het verwarmen is (controlelampje thermostaat rood).
- Tijdens de bereiding wordt de temperatuur van de Power zone automatisch geregeld. Het witte controlelampje gaat afwisselend aan en uit om een homogene bereiding van de voedingsmiddelen aan te geven.

OPDIENEN AAN TAFEL

De Plancha-gril Cook & Serve is speciaal ontworpen voor opdienen aan tafel.

U kunt de plaat verwijderen met behulp van de handgrepen en deze midden op tafel plaatsen, voor direct opdienen.



LET OP

- De plaat en de houder zijn één geheel.
- Als u de plaat verwijdert, leegt u de opvanglade en plaatst deze weer in de houder. Zo kunt u ook aan tafel de vetten 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 thermostaatknop 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 wordt.

⚠ 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 bakplaat, spatwand en de vetopvanglade zijn vaatwasser bestendig.
- 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.

REINIGING VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

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 spatwand.
2. Verwijder de bakplaat van de behuizing van het apparaat.



3. Verwijder de vetopvanglade, leeg deze na elk gebruik en was hem met warm zeepwater. Spoel af en droog.
4. Veeg de bakplaat en de spatwand met een zachte doek om etensresten te verwijderen. Voor zware, aangekoekte resten, laat warm zeepsop over de bakplaat lopen en reinig met een nylon borstel. Spoel en droog grondig.
5. De handgrepen, de houder en de behuizing van het apparaat kunnen worden gereinigd met een zachte, licht vochtige doek. Droog ze zorgvuldig.
6. Wanneer alle onderdelen droog zijn, plaats de plaat en de spatwand op de behuizing en plaats de opvanglade terug.

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:	1850-2230 W
Gebruiksspanning:	220-240 V~ 50-60 Hz
Gewicht:	5 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.

Herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden door één van de Erkende Service Centra van het merk. Voor meer informatie, voor Frankrijk, neem contact op met :
• Klantendienst op +33 3 88 18 66 18 of customer-support@lavafields.com.
Voor België en Luxemburg:
• Klantendienst op +32 71 12 14 88 of per mail op support-be@lavafields.com.

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



RECEPTENIDEEËN

RECEPTENIDEEËN

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.

Varkensspiesjes met mosterd

Voor 4 personen

Ingrediënten:
- 800 g varkenshaas
- 4 dikke speklappen
- 8 eetlepels mosterd
- 1 eetlepels Provençaalse kruiden
- Olijfolie

1. Snijd het varkensvlees in regelmatige stukjes. Snijd de speklappen in kleine, dikke reepjes.
2. Meng de mosterd met de Provençaalse kruiden en 2 eetlepels olijfolie. Bedek de stukjes varkensvlees met mosterd en prik ze op spiesjes, afwisselend met stukjes speklap.
3. Bak ze op de plaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan.

Eendenborstfilet met zwartebessensaus

Voor 4 personen

Ingrediënten:
- 140 g zwarte bessen
- 2 fijngehakte sjalotjes
- 20 g boter
- 10 cl rode wijn
- 10 cl kippenbouillon
- 1 eetlepels kristalsuiker
- 2 eendenborstfilets
- Zout en peper

1. Plet de helft van de zwarte bessen en vang het sap op. Laat de sjalotjes op een zacht vuur glazig worden in een pan met de boter en giet de rode wijn, de kippenbouillon, het sap van de zwarte bessen en de suiker erbij. Meng en laat ongeveer 30 minuten sudderen.
2. Filter de saus in een zeef, voeg de hele zwarte bessen toe. Voeg zout en peper toe en houd warm terwijl u de eendenborstfilet bakt.
3. Veeg de eendenborstfilet droog en snijd de huid kruiselings in.
4. Bak de eendenborstfilet op de plaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan. Draai ze om en bak ze op de andere kant.
5. Doe zout en peper op beide kanten.

Giet wat saus op het vlees en dien onmiddellijk op.

RECEPTENIDEEËN

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.

Gegrilde visfilet

Voor 4 personen

Ingrediënten:
- 3 eetlepels olie
- Sap van 1 citroen
- Tijmblaadjes
- 2 laurierblaadjes
- 4 witvisfilet

1. Maak een marinade van 3 eetlepels olie, het sap van een citroen, de tijmblaadjes en de vermalen laurierblaadjes.
2. Bedek 4 stevige witvisfilets (heilbot, tong, tarbot, goudbrasem ...) met de marinade en bak ze op de plaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan.

Dien op met geparfumeerde rijst.



Alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid, drink met mate.

RECEPTENIDEEËN

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.

Zalmsteak in een korst van dragon en peper

Pour 4 personnes

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

1. Meng de olie, de dragon en de peper.
2. Wrijf de zalm in met dit mengsel.
3. Bak de steaks op de planchaplaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan.

Dien de zalm op met plakjes limoenen aardappelpuree.



Alcohol is gevaarlijk voor de gezondheid, drink met mate.

RECEPTENIDEEËN

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.

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 ...

Gegrild fruit

Ingrediënten:
- Verschillende fruitsoorten (appels, bananen, peren ...)

1. Snijd het fruit in dunne plakjes of maak spiesjes.
2. Bak ze op de plaat, pas de bereidingstijd aan uw smaak aan.

Dien op met honing, gesmolten chocolade ...