

notice d'utilisation

Combiné Plancha-Gril
QC 460 a



Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera & 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.

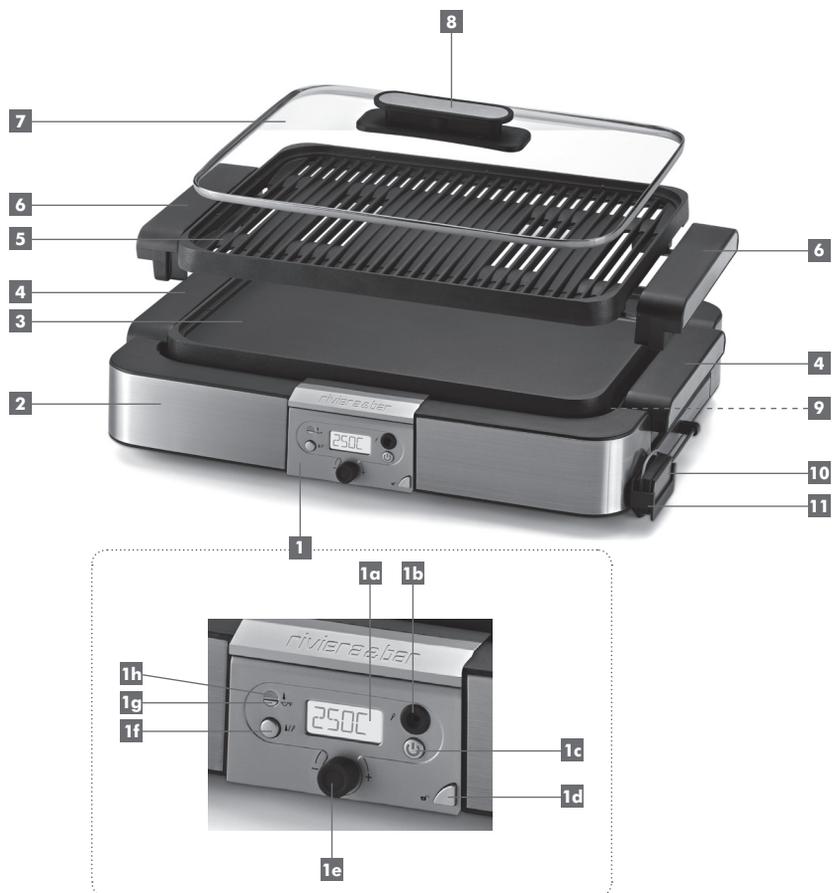
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

sommaire

Description du produit	3
Les plus Riviera & Bar	4
Environnement	4
Recommandations de sécurité particulières	4
Recommandations de sécurité générales	4
Avant la première mise en service	5
Mise en service	5
Trucs et astuces	7
Nettoyage et entretien	8
Rangement	8
Caractéristiques techniques	9
Tableau de températures	9
Idées Recettes	10
Guide de dépannage	14
Notes	15

description du produit



- | | |
|---|--|
| <p>1 Panneau de commandes</p> <p>1a Ecran LCD</p> <p>1b Branchement de la sonde de température (P)</p> <p>1c Bouton "Marche/Arrêt"</p> <p>1d Bouton d'ouverture/fermeture du panneau de commandes (☞)</p> <p>1e Molette de sélection de température</p> <p>1f Bouton de sélection de température : plaques ou sonde (i/P)</p> <p>1g Bouton d'unité de température : degrés Celsius ou Fahrenheit (°C/°F)</p> <p>1h Voyant de contrôle de température des plaques (i)</p> | <p>2 Corps habillage inox</p> <p>3 Plaque Plancha</p> <p>4 Poignées thermo-isolées de la plaque Plancha</p> <p>5 Plaque Gril</p> <p>6 Poignées thermo-isolées de la plaque Gril</p> <p>7 Couvercle verre antiprojection</p> <p>8 Poignée du couvercle</p> <p>9 Plateau de récupération des jus</p> <p>10 Sonde de température</p> <p>11 Rangement de la sonde de température</p> |
|---|--|

les "plus" riviera & bar

- 2 modes : Plancha ou Gril
- 8 niveaux de température jusqu'à 250°C
- Sonde de température professionnelle
- Maintien au chaud
- Couvercle antiprojection
- Plaques anti-adhésives « Sans PFOA »
- Résistance intégrée

environnement



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

recommandations de sécurité particulières

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au moins de 20 cm des murs. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- En aucun cas, le cordon et la poignée de la sonde de température ne doivent toucher les plaques Plancha ou Gril.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique, ou autres matériaux sensibles à la chaleur, entrer en contact avec les plaques pendant la cuisson.
- L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi.
- Soulever uniquement les plaques Plancha et Gril à l'aide de leurs poignées thermo-isolées.
- Ne jamais transporter l'appareil à l'aide des poignées des plaques Plancha ou Gril. Le transporter en le soulevant uniquement par le dessous du corps inox.
- Prendre garde aux projections de graisses.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.
- Ne jamais transporter l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Ne jamais poser d'aliments ou d'objets sur le couvercle de l'appareil lorsqu'il est en fonction ou lorsqu'il est rangé.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.

- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Immédiatement après chaque utilisation
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement.

recommandations de sécurité générales

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. 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 marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation soit en parfait état.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un Centre Service Agréé Riviera & Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur :

www.riviera-et-bar.fr

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, veillez à enlever les éventuels feuillets d'information, supports de protection et tous les éléments d'emballage (sachets plastiques, cales carton ou polystyrène...).
- Lavez les plaques (3 et 5) et le couvercle (7) à l'eau chaude avec du détergent liquide et une éponge. Essuyez-les avec un chiffon doux et légèrement humide.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un linge doux et humide.

mise en service



Remarque importante

Ne transportez jamais l'appareil à l'aide des poignées (4 ou 6) des plaques Plancha ou Gril. Transportez-le uniquement en le soulevant par le dessous du corps (2).

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
2. Otez le couvercle antiprojection (7).
3. Selon la cuisson désirée, choisissez la plaque Plancha (3) ou la plaque Gril (5).
4. A l'aide des poignées thermo-isolées (4 ou 6), déposez la plaque sur le corps (2) et enfichez-la jusqu'en butée. Prenez soin de la positionner dans le bon sens afin que l'enfichage se fasse correctement. Pour cela, les 2 broches positionnées sous la plaque doivent parfaitement s'emboîter dans le connecteur situé dans le corps (2).



A NOTER

Si la plaque (3 ou 5) n'est pas correctement enfichée, l'écran LCD (1a) ne s'allume pas et l'appareil ne fonctionne pas.

Veillez à ce que le connecteur du corps (2) et les broches des plaques (3 ou 5) soient toujours parfaitement secs !



Astuce

Pour une meilleure visibilité du panneau de commandes (1), pensez à l'incliner. Pour cela, soulevez-le en position inclinée jusqu'à entendre un clic d'enclenchement. Pour l'abaisser, appuyez sur le bouton d'ouverture/fermeture (1b) et poussez-le doucement vers le corps (2) de l'appareil.



5. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
6. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (1c). Son témoin lumineux rouge et l'écran LCD (1a) s'éclairent aussitôt.



A NOTER

La température s'affiche par défaut en degrés Celsius (°C), avec indication de la valeur minimale dans la majorité des cas. Pour basculer en degrés Fahrenheit (°F), appuyez sur le bouton de sélection (°C/°F).



A NOTER

A la première utilisation, il se peut qu'une légère fumée se dégage des plaques (3 ou 5). Cela est tout à fait normal.

7. A l'aide de la molette (1e), sélectionnez la température de plaque souhaitée :
 - Vers le signe "-" pour réduire la température jusqu'à une valeur minimum de "65°C".
 - Vers le signe "+" pour augmenter la température jusqu'à une valeur maximale de "250°C".



A NOTER

- La molette (1e) permet la sélection d'une des températures de plaque suivantes : 65°C, 80°C, 175°C, 190°C, 205°C, 220°C, 235°C ou 250°C.
- Il est possible de sélectionner à tout moment une autre valeur de température.

8. Dès que la plaque a atteint la température sélectionnée, le témoin vert du voyant de contrôle de température (1h) s'allume et un bip sonore retentit plusieurs fois. Vous pouvez déposer les aliments sur la plaque choisie :
 - Des aliments à "saisir" sur la plaque Plancha (3)
 - Des aliments à "griller" sur la plaque Gril (5)



Cuisson en Mode Plancha



Cuisson en Mode Gril

Utilisez une spatule thermoplastique, ou en bois, pour retourner les aliments et les faire cuire sur toutes leurs faces. En aucun cas, n'utilisez d'ustensiles métalliques, tranchants ou pointus...



A NOTER

- Durant le cycle de cuisson, il est possible que le témoin vert du voyant de contrôle de la température (1h) s'éteigne et s'allume. Cela est normal : l'appareil régule la température de la plaque (3 ou 5).
- En fonction de la quantité à faire cuire, priorisez le centre des plaques (3 ou 5) puis leurs moitiés gauche et droite.



Astuces

- Pensez à vous servir du couvercle antiprojection (7). Il accélère la cuisson, préserve la texture juteuse des légumes et protège contre les éventuelles projections.
- Pour une cuisson plus saine, pensez à évacuer les graisses de la plaque Plancha (3) vers la fente située à l'avant de la plaque à l'aide d'une spatule thermo-plastique ou en bois. Ces graisses sont ainsi recueillies dans le plateau de récupération des jus (9) qu'il faut vider après chaque utilisation.
- Important : n'utilisez jamais les liquides récupérés dans le plateau (9) pour des préparations alimentaires.



A NOTER

Pour quelques idées d'aliments à préparer sur votre Plancha-Gril ainsi que le détail de leurs températures, reportez-vous au "Tableau des températures" page 9.

9. En fin d'utilisation, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (1c) pour éteindre l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
10. Attendez que l'appareil soit complètement froid et nettoyez la plaque de cuisson (cf. Rubrique "Nettoyage et entretien", page 8).

Utilisation de la sonde de température



Remarque importante

En aucun cas, la sonde (10) peut être utilisée pour mesurer la température de la plaque (3 ou 5). Cela pourrait endommager la sonde (10) et sa détérioration n'est pas prise en compte par la garantie de l'appareil.

La température à coeur permet d'apprécier de façon plus précise la juste cuisson des aliments et notamment des viandes. Pour cela, servez-vous de la sonde de température (10) fournie avec l'appareil.

1. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (1c). Son témoin lumineux rouge et l'écran LCD (1a) s'éclairent aussitôt. La température minimale s'affiche par défaut dans la majorité des cas.
2. A l'aide de la molette (1e), sélectionnez la température de plaque souhaitée :
 - Vers le signe "-" pour réduire la température jusqu'à une valeur minimum de "65°C".
 - Vers le signe "+" pour augmenter la température jusqu'à une valeur maximale de "250°C".
3. Dès que la plaque (5) a atteint la température sélectionnée, le témoin vert du voyant de contrôle de la température (1h) s'allume et un bip sonore retentit plusieurs fois. Déposez vos aliments sur la plaque (5).
4. Piquez la pointe de la sonde **au coeur de la viande**.





Remarques importantes

- Veillez à ne pas toucher le revêtement de la plaque pour ne pas l'endommager.
- En aucun cas, le cordon et la poignée de la sonde (10) ne doivent toucher la plaque de cuisson chaude.

- Appuyez sur le bouton de programmation de la sonde (1/2). L'écran LCD (1a) affiche alternativement les données "RAC" et "CAP" (RACcorder CAPteur) indiquant qu'il est nécessaire d'enficher le connecteur de la sonde de température (10).
- Insérez aussitôt le connecteur de la sonde de température (10) dans le branchement (1b). Son témoin lumineux (2) s'affiche sur l'écran LCD (1a) de façon permanente.



A NOTER

- Si la sonde (10) n'est pas insérée dans les quelques secondes qui suivent les indications "RAC" et "CAP", l'appareil bascule à nouveau dans le mode de sélection de température de plaques (1f/1) et non de la sonde (1f/2).
- A tout moment, il est possible de basculer vers la température réglée de plaque en appuyant sur le bouton de sélection de température (1/2).

- A l'aide de la molette (1e), sélectionnez la température de sonde souhaitée :
 - Vers le signe "-" pour réduire la température jusqu'à une valeur minimale de "55°C".
 - Vers le signe "+" pour augmenter la température jusqu'à une valeur maximale de "85°C".



A NOTER

- La molette (1e) permet la sélection d'une des températures de sonde suivantes : 55°C, 60°C, 65°C, 70°C, 75°C, 80°C ou 85°C.
- Il est possible de sélectionner à tout moment une autre valeur de température de sonde.

- Dès que la température de sonde est atteinte, un bip sonore retentit plusieurs fois. Il ne vous reste plus qu'à savourer votre viande !



A NOTER

L'écran (1a) affiche alternativement la température réelle et la température programmée. L'indication de température se fait de degré en degré (Celsius ou Fahrenheit).



A NOTER

En utilisation avec la sonde, si vous désirez retourner votre viande sur l'autre face, procédez strictement comme suit :

- Retirez la sonde (10) de la viande.
- Défichez la sonde de son branchement (1b).
- Retournez la viande sur son autre face.
- Repiquez la sonde (10) dans la viande
- Réenfichez la sonde (10) dans son branchement (1b) et resélectionnez la température si nécessaire.



Astuce

Si vous utilisez le couvercle (7), pensez à passer la sonde de température (10) dans l'ouïe d'aération du couvercle (7) pour accélérer la cuisson et contrôler la température de la viande sans risque de projection.

Faites attention aux dégagements de vapeur lorsque vous retirez le couvercle (7) de l'appareil et ne le posez en aucun cas sur une toile cirée au risque de la marquer à chaud.

trucs et astuces

- Cet appareil étant équipé de plaques anti-adhésives, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas forcément nécessaire.
- Ne salez pas la viande avant la cuisson car le sel la durcit et draine son jus.
- 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 le gril.
- 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.
- Avant de griller des saucisses, nous vous conseillons de les faire dégorger afin d'extraire le surplus de graisse.
- Servez-vous toujours d'ustensiles en bois ou thermoplastiques pour retourner vos aliments et éviter d'abîmer les plaques.

nettoyage et entretien



Remarque importante

En aucun cas, ne laissez infiltrer de l'eau dans l'appareil par le panneau de commandes (1).

- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil débranché et complètement refroidi.
- Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits.
- Après avoir préalablement retiré la plaque de cuisson (3 ou 5), essuyez-la avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments. Pour des résidus importants et incrustés, faites couler de l'eau tiède mélangée à du produit vaisselle et nettoyez avec une brosse en nylon. Essayez soigneusement.



Remarque importante

Les plaques de cuisson (3 et 5) sont recouvertes d'une couche anti-adhésive. Ne vous servez en aucun cas d'agents abrasifs pour les nettoyer.



A NOTER

.....
Pour faciliter l'extraction de la plaque (3 ou 5), exercez une pression sur les rehausseurs situés sous les poignées (4 ou 6).

- Nettoyez le couvercle (7) avec de l'eau chaude savonneuse ou mettez-le au lave-vaisselle.
- Essayez la sonde de température (10) avec un chiffon doux et un peu de produit vaisselle pour ôter les éventuelles traces de graisses.
- Enlevez le plateau de récupération des jus (9), videz-le après chaque utilisation et lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Ne vous servez jamais d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Rincez et séchez-le avant de le remettre en place

- Les poignées thermo-isolées (4 et 6) et le corps de l'appareil se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide. Ne vous servez jamais d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Essayez-les soigneusement.



A NOTER

.....
Les plaques* de cuisson, le plateau récupérateur de jus et le couvercle sont compatibles lave-vaisselle.

*Compatibles lave-vaisselles grande taille uniquement.

rangement

Après refroidissement complet et le nettoyage de l'appareil :

1. Enroulez le cordon de la sonde (10) autour de sa poignée (10) et placez-la dans son rangement (11).



2. Enroulez entièrement le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur de cordon situé sous le corps.
3. Rangez votre Combiné Plancha-Gril dans un endroit sec et propre en empilant les éléments les uns sur les autres ou à votre convenance.



tableau de températures

Les conditions de cuisson étant fortement liées à la nature même et à la taille/épaisseur des viandes, les températures mentionnées ci-dessous sont données à titre indicatif.

degré de cuisson	apparence	température à cœur
Saignant	Légère résistance à la pression du doigt	55°C à 60°C
Saignant / à point	Jus rosé suintant en surface en fin de cuisson	60°C à 65°C
A point	Résiste à la pression du doigt ; des gouttes de sang perlent en surface	65°C à 70°C
A point / bien cuit	Ferme au toucher, entièrement rose à l'intérieur	70°C à 75°C
Bien cuit	Ferme au toucher, surfaces entièrement brunies	75°C à 85°C

caractéristiques techniques

Puissance : Gril 2000 W / Plancha 1600 W

Tension d'utilisation : 230 V ~ 50 Hz

Poids : 11,7 kg

Dimensions : L 560 x H 220 x P 410 mm

nota

La garantie ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil. La garantie ne couvre pas l'usure normale de l'ensemble des pièces amovibles (plaques, couvercle et sonde de température). 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.

Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 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).



IDEES RECETTES en mode Gril

Tournedos sauce roquefort

Pour 1 personne

Ingrédients :

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

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

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

Brochettes de poulet au citron et au miel

Pour 4 personnes

Ingrédients :

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

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

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

Magrets de canard grillés

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 1 magret de canard

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

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

Côtelettes d'agneau au thym

Pour 5 personnes

Ingrédients :

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

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

Dégustez bien chaud.

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
- 10/12 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 fonctions 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.



IDEES RECETTES en mode Plancha

Poulet tandoori

Pour 6 personnes

Ingrédients :

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

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

Servez avec du riz parfumé.

Steak de saumon en croûte d' Estragon et poivre

Pour 4 personnes

Ingrédients :

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

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

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

Filet de poisson grillé

Pour 4 personnes

Ingrédients :

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

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 Plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec des légumes grillés ou du riz.

Poisson grillé, sauce persil et parmesan

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 250 ml de persil frais
- 125 ml de parmesan
- 125 ml de pignons de pin broyés
- 60 ml 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. Faire 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...



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...



anomalie de fonctionnement	cause	solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que l'appareil soit branché. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
	La plaque choisie (3 ou 5) n'est pas correctement enfichée dans le corps de l'appareil (2).	Recommencez l'opération de mise en place de la plaque (cf. Rubrique "Mise en service").
Les aliments ne cuisent pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil soit branché et que la plaque choisie soit correctement positionnée dans le corps de l'appareil.
L'appareil fume lors de la première utilisation.	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation.	Nettoyez-le avec un linge humide avant de le mettre en fonction.
Les grillades ne saisissent pas et la cuisson se fait difficilement.	Le mode de cuisson (gril ou plancha) et/ou la température choisie n'est pas adapté à vos aliments.	Réajustez le mode et la température choisie.
Beaucoup de fumée se dégage lors de la cuisson des aliments.	Vos aliments sont trop graissés. La matière grasse facilite en effet le dégagement de fumée.	Graissez moins, voire pas du tout, la plaque de cuisson.
Le témoin lumineux de la sonde (10) ne s'affiche pas de façon permanente sur l'écran LCD (1a).	La sonde (10) n'est pas raccordée.	Insérez le connecteur de la sonde de température (10) dans son branchement (1b).

riviera & bar
objets d'art culinaire



riviera & bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51 079 - 67452 Mundolsheim CEDEX
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
Adresse Internet : www.riviera-et-bar.fr
Email : info@riviera-et-bar.fr