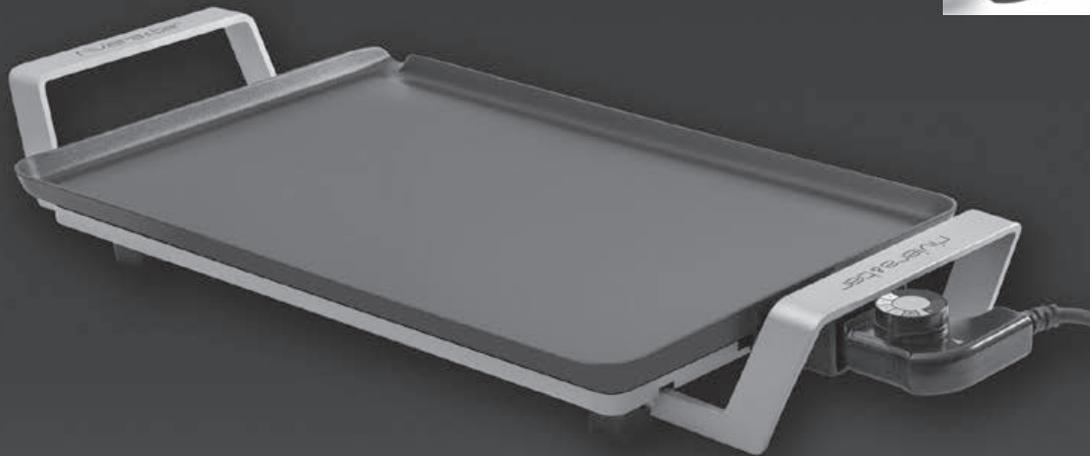


# notice d'utilisation

Plancha *Classic & Smart*  
qp 230 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.

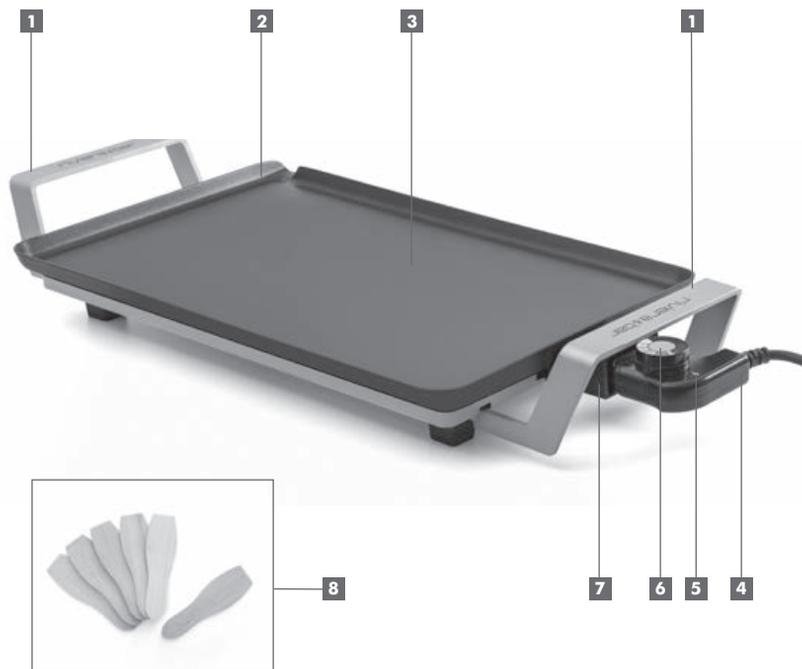
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

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

## sommaire

Description du produit	3
Recommandations de sécurité générales	4
Recommandations de sécurité particulières	6
Avant la première mise en service	7
Mise en service	8
Trucs et astuces	8
Nettoyage et entretien	9
Rangement	9
Caractéristiques techniques	10
Environnement	10
Accessoires	10
Garantie	10
Guide de dépannage	11
Idées recettes	12

## description du produit



- 1** Poignées
- 2** Bec d'écoulement des jus de cuisson
- 3** Plaque plancha
- 4** Bloc thermostat amovible avec cordon d'alimentation
- 5** Voyant de température
- 6** Bouton thermostat
- 7** Connecteur bloc thermostat
- 8** Spatules en bois (x6)



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Riviera & Bar décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- 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.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état. S'il est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar.
- 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.

- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.**
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - Après utilisation
  - Avant tout nettoyage ou entretien
  - En cas de mauvais fonctionnement.



- 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.



- **Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.**
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar. Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).

### recommandations de sécurité particulières



- La plaque plancha 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.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Prendre garde aux éventuelles 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 10 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.

- 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.
- 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.
- Eviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique (ou autres matériaux sensibles à la chaleur) entrer en contact avec la plaque de cuisson.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Avant de débrancher le cordon d'alimentation, s'assurer que le bouton thermostat est positionné sur "0".
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- 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.

avant la première  
mise en service

### Déballage

- 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.

### Nettoyage

- Lavez la surface anti-adhésive de la plaque plancha (3) et les spatules (8) avec de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge. Rincez-les puis essuyez-les avec un chiffon doux.
- Essuyez les poignées avec un linge doux et humide.



### Remarque importante

Il est impératif que la plaque (3), ainsi que son connecteur (7), soient complètement secs avant utilisation.

## mise en service

1. Posez l'appareil sur une surface plane, sèche et non glissante.
2. Placez un récipient sous le bec d'écoulement (2).
3. Branchez le bloc thermostat (4) dans le connecteur (7).
4. Vérifiez que le thermostat (6) soit positionné sur "0" puis branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.



### Remarques importantes

- Avant de brancher le bloc thermostat, assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau dans le connecteur.
  - Branchez toujours le bloc thermostat (4) avant le cordon d'alimentation.
  - Utilisez toujours le bloc thermostat (4) fourni.
5. Placez le bouton thermostat (6) sur la position souhaitée en le tournant dans le sens horaire. Le voyant de température (5) s'allume aussitôt indiquant la mise en chauffe de la plaque (3).



### A NOTER

- Lors de la première utilisation il se peut qu'une légère fumée se dégage de la plaque (3). Ceci est tout à fait normal.
  - Le bouton (6) permet de sélectionner 5 allures de chauffe :
    - Position "0" : appareil éteint
    - Position "1" : réchauffage (chauffe lente)
    - Position "2" : réchauffage (chauffe moyenne)
    - Position "3" : pour légumes, fruits de mer tendres (calamars...), œufs...
    - Position "4" : pour viandes émincées ou finement tranchées, poissons, fruits de mer, pains plats (ex. : pita) ...
    - Position "5" : pour viandes et poissons d'épaisseurs standards (steaks, faux-filets, pavés de saumon...)
6. Lorsque le voyant de température (5) est éteint, déposez les aliments sur la plaque (3) et faites les cuire à votre goût.



### A NOTER

- Le voyant de température (6) peut s'allumer et s'éteindre plusieurs fois au cours de la cuisson. Ceci indique qu'une température correcte est maintenue.
- Utilisez les spatules en bois (8) ou une spatule thermo-isolée pour retourner les aliments.



### Astuce

*Pour une cuisson plus saine, pensez à évacuer les graisses de la plaque (3) vers le bec d'écoulement (2) à l'aide d'une spatule.*

7. En fin d'utilisation placez le bouton thermostat (6) sur la position "0" et débranchez immédiatement le cordon d'alimentation (4) de la prise secteur.
8. Attendez que l'appareil soit complètement froid, débranchez le bloc thermostat (4) puis nettoyez l'appareil (cf Rubrique "Nettoyage et entretien").

## 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 anti-adhésive, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas nécessaire.
- 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.

4. Nettoyez les spatules bois (8) sous l'eau savonneuse et laissez-les sécher à l'air libre.

## rangement

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

## nettoyage et entretien

- 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.

1. Retirez le bloc thermostat (4) et nettoyez-le avec un chiffon doux et légèrement humide. Essuyez-le soigneusement.
2. Essayez la plaque 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 ou une spatule en plastique. Rincez et essuyez soigneusement.



### Remarques importantes

- La plaque de cuisson (3) est recouverte d'une couche anti-adhésive. Ne vous servez en aucun cas d'agents abrasifs pour la nettoyer.
- Il est impératif que la plaque, le connecteur, ainsi que le bloc thermostat soient complètement secs avant réutilisation.

3. Les poignées (1) se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide. Ne vous servez jamais d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Essuyez-les soigneusement.

## caractéristiques techniques

**Puissance :** 2000 - 2400 W

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

**Poids :** 2,65 kg

**Dimensions :** L 635 x H 90 x P 310 mm

## environnement

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



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRIFR

## accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site [www.accessoires-electromenager.fr](http://www.accessoires-electromenager.fr). Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera & Bar entraîne l'annulation de la garantie.

## garantie

La garantie générale de l'appareil est définie sur le bulletin de garantie ci-joint. Elle 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 mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, telles que le bloc thermostat avec le cordon d'alimentation, les spatules.

Les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

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

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.

Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visitez le site internet [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais. La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article 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).

**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.



anomalies de Fonctionnement	causes	solutions
L'appareil ne fonctionne pas ou les aliments ne cuisent pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le bloc thermostat (4) soit correctement branché sur le connecteur (7) ainsi que le cordon d'alimentation sur la prise secteur. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
L'appareil fume lors de la première utilisation.	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation.	Nettoyez-le avec un linge humide avant de le mettre en fonction.
Les grillades ne saisissent pas et la cuisson se fait difficilement.	La température choisie n'est pas adaptée à vos aliments.	Ajustez le bouton thermostat (6).

# 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 et 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. Étalez les aubergines sur un plat et badigeonnez-les abondamment d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine.
4. Faites cuire les tranches d'aubergine en les retournant plusieurs fois sur la plaque plancha et en adaptant le temps de cuisson à la votre goût. Salez et poivrez.

Servez les aubergines bien chaudes, accompagnées de la sauce très froide.

## 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 petits tronçons.
2. Mélangez la moutarde avec les herbes de Provence et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Enrobez les morceaux de porc avec la moutarde et piquez-les sur des brochettes en alternant avec des tranches de poitrine fumée.
3. Faites cuire sur la plaque plancha 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. Ecrasez 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. Salez et poivrez les deux faces.
4. Faites cuire les magrets sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.  
Retournez-les et poursuivez la cuisson.

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

## Poulet tandoori

Pour 6 personnes

### Ingrédients :

- 2 gousses d'ail pelées et hachées
- 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 coupées en morceaux

1. Dans un bol mélangez l'ensemble des ingrédients pour la marinade.
2. Badigeonnez généreusement les morceaux de poulet avec la marinade.
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.

# IDEES RECETTES

## Poisson grillé, sauce persil et parmesan

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 150 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 et 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 le persil frais, le parmesan, les pignons de pin, les câpres, le jus de citron, le 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.

## 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 plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec des légumes grillés ou du riz.

## Steak de saumon en croûte d'estragon et poivre

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

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

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.

## 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.

## 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...

## 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...





Document et visuels non contractuels - Conception et réalisation sous copyright de Riviera & Bar, Février 2015, V1