

# notice d'utilisation

gaufrier pro 4 parts

QC 804 a

class  
800



riviera&bar  
objets d'art culinaire

class  
800

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine du petit électroménager.

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 invitons à lire très attentivement les instructions données 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.



Description du produit	4
Recommandations de sécurité générales	5
Recommandations de sécurité particulières	8
Avant la première mise en service	10
Mise en service	12
Choix du mode de cuisson	12
Préchauffage	12
Cuisson	12
Fonction "EXTRA"	13
Nettoyage et rangement	14
Nettoyage	14
Rangement	14
Caractéristiques techniques	15
Environnement	15
Accessoires	15
Garantie	15
Recettes de base	16

## description du produit



- 1 Poignée couvercle**
- 2 Couvercle plaque supérieure** : intègre un microswitch qui enclenche automatiquement le compte à rebours lorsque l'on ferme le couvercle
- 3 Plaques de cuisson** : leur épaisseur permet une meilleure rétention de la chaleur et un dosage uniforme des gaufres
- 4 Gouttière de récupération de surplus de pâte** : permet de récupérer le surplus de pâte et évite qu'il ne coule sur le plan de travail
- 5 Bouton de redémarrage de la minuterie**
- 6 Bouton "EXTRA"** : permet d'ajouter du temps de dosage supplémentaire
- 7 Bouton de sélection du niveau de dorage** : 12 réglages possibles allant de clair à foncé
- 8 Ecran LCD avec compte à rebours** : l'écran s'éclaire en orange pour indiquer que le cycle de cuisson a débuté
- 9 Indicateur de niveau de dorage** : indique le degré de dorage sélectionné
- 10 Bouton de sélection des modes** : permet de choisir entre 4 types de pâtes pré-réglés et un mode personnalisable
- 11 Loquet de verrouillage du couvercle** : permet le transport et rangement de l'appareil en toute sécurité
- 12 Louche doseuse** (non représentée) : évite le gâchis grâce à un dosage parfait

## recommandations de sécurité générales



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec 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.
- 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 Service Agréé Riviera & Bar.

## recommandations de sécurité générales

- 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 :
  - Immédiatement 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.



## recommandations de sécurité générales

- 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 de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et 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 Service 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 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](http://www.riviera-et-bar.fr).

## recommandations de sécurité particulières



- L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Le manipuler exclusivement par les poignées.
- Attention aux risques de brûlure en sortant les gaufres de l'appareil.
- 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.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Mettre l'appareil hors de portée des enfants, notamment s'il est utilisé au centre d'une table.
- Eviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Protéger les tables en verre ou autre support fragile : 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.
- Utiliser des ustensiles non sensibles à la chaleur (bois, thermoplastique) pour retirer les gaufres de l'appareil.

## recommandations de sécurité particulières

- Ne pas couper les gaufres directement sur les plaques.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- 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.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide (sauf au cours du préchauffage).
- 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.
- Toujours mettre le bouton de sélection des modes sur "ARRET" avant de débrancher le cordon d'alimentation.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.

avant la première mise en service



## 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.
- Nettoyez les plaques de cuisson (3) avec une éponge humide ou un chiffon et séchez-les soigneusement.

## mise en service

- Placez le gaufrier sur une surface plane, sèche et non glissante.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le.

### Choix du mode de cuisson

Vous avez le choix entre 5 modes de cuisson :

- **Mode "BELGE"** : adapté aux pâtes à gaufre pour lesquelles les jaunes et blancs d'œufs sont séparés. Les blancs battus en neige sont incorporés en fin de préparation afin d'aérer au maximum la pâte.
- **Mode "CLASSIQUE"** : à utiliser pour les pâtes qui utilisent des œufs entiers.
- **Mode "CHOCOLAT"** : incontournable pour la cuisson de gaufres contenant du chocolat noir, lait ou blanc.
- **Mode "BUTTERMILK" \*** : adapter à la cuisson de pâte contenant du "buttermilk".
- **Mode "PERSO"** : permet d'agir sur la durée de dorage.

\* **Buttermilk**, encore appelé babeurre, petit lait, lait ribot... il permet d'obtenir des gaufres avec une texture crousti-moelleuses. Cet ingrédient ne se trouve pas toujours facilement dans le

commerce mais peut être réalisé soit même à partir de lait auquel on rajoute du citron. (mélangez 1 cuillère à soupe de jus de citron et 225 ml de lait entier ; laissez reposer ; au bout de 15 mn le lait commence à tourner. Mélangez avant de vous en servir).

### Préchauffage

- Tournez le bouton de sélection des modes (10) pour sélectionner votre type de pâte (position 1 à 4) ou le réglage personnalisé (position 5). Le mode choisi est matérialisé sur l'écran LCD (8) par une flèche devant le type de pâte et le message "PRECHAUFFE" s'affiche.



### A NOTER

Lors de la première mise en service une odeur et de la fumée peuvent se dégager de l'appareil. Cela est tout à fait normal et n'altère aucunement la performance de l'appareil.

- A l'aide du bouton de sélection du niveau de dorage (7) vous pouvez modifier le réglage de coloration par défaut (qui est de 6). Tournez-le dans le sens horaire pour un dorage plus

foncé, ou antihoraire pour une gaufre plus claire.



### A NOTER

Lorsque vous utilisez le gaufrier pour la première fois, nous vous recommandons d'utiliser le niveau de dorage pré-réglé 6. Vous pourrez ensuite ajuster le réglage selon vos goûts.

### Cuisson

- Une fois le cycle de préchauffage terminé, un signal sonore retentit et l'écran (8) bascule en couleur orange.
- A l'aide de la poignée (1) soulevez le couvercle (2) et ouvrez-le complètement. L'écran (8) s'éclaire en bleu et affiche "FERMER COUVERCLE".
- Utilisez la louche doseuse (12) pour verser uniformément la pâte dans les alvéoles de façon à ce que les pics des plaques soient recouverts (environ une dose pour 2 gaufres).
- Refermez aussitôt le couvercle (2). Le compte à rebours s'enclenche automatiquement et s'affiche à l'écran (8) qui rebasculé en orange, indiquant que le cycle de cuisson débute.



## A NOTER

- Le loquet de verrouillage (11) doit être en position "ouverte" durant la cuisson.
- Le gaufrier calcule automatiquement le temps de cuisson requis selon un certain nombre de variables.
- Bien que le type de pâte et le réglage de coloration soient les mêmes, le temps de cuisson peut différer d'une fournée de gaufres à l'autre.

- À la fin du cycle de cuisson, un signal sonore retentit et le message "Fin" s'affiche sur l'écran (8).
- Ouvrez entièrement le couvercle (2) et retirez délicatement les gaufres.



## Remarques importantes

- Ne retirez pas les gaufres à l'aide d'ustensiles métalliques qui pourraient endommager la surface antiadhésive des plaques.
- Si vous ne retirez pas les gaufres immédiatement après la fin du cycle de cuisson, un signal sonore retentit toutes les 30 secondes.

- Si vous désirez cuire d'autres gaufres, renouvelez les opérations ci-dessus. Si vous devez réinitialiser la minuterie, pressez le bouton "REDEMARRER" (5).
- Une fois toutes les gaufres cuites, tournez le bouton de sélection des modes (10) sur la position "ARRET" afin d'éteindre l'appareil.

## Fonction "EXTRA"

Cette fonction rapide et facile à utiliser permet de prolonger quelque peu la cuisson et par conséquent d'ajouter du temps de dorage supplémentaire.

Elle peut être utilisée durant le cycle de cuisson ou immédiatement après. Dans les deux cas, elle prolonge légèrement le temps de cuisson proportionnel au cycle de cuisson sélectionné.

## Nettoyage



### A NOTER

- Le nettoyage se fait appareil éteint (bouton de sélection (10) sur "ARRET") et débranché.
- Afin de prévenir l'accumulation de résidus de cuisson, nettoyez le gaufrier après chaque utilisation.
- Laissez légèrement refroidir l'appareil avant de le nettoyer car il se nettoie plus facilement lorsqu'il est encore tiède.

- Essuyez les plaques de cuisson (3) et la gouttière de récupération de pâte (4) avec un chiffon doux et humide.
- En cas de taches tenaces, utilisez un tampon à récurer en plastique ou une brosse en nylon.
- Séchez correctement les éléments.
- Lavez la louche doseuse (12) sous l'eau chaude savonneuse.



### Remarques importantes

- **N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou quelque liquide que ce soit. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.**
- **Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, n'utilisez jamais de tampons à récurer métalliques ou autres produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.**
- **N'utilisez pas d'aérosol antiadhésif sur les plaques car cela pourrait affecter leur rendement.**



### A NOTER

La cuisson sur une surface antiadhésive empêche les aliments de coller et facilite le nettoyage. Toute décoloration éventuelle des plaques n'altère en rien le rendement de l'appareil.

## Rangement

- Assurez-vous que le bouton de sélection (10) est en position "ARRET", que l'appareil est entièrement refroidi et le cordon d'alimentation débranché.
- Mettez le loquet de verrouillage (11) en position "fermée".
- Enroulez le cordon dans l'espace de rangement situé sous l'appareil.
- Rangez le gaufrier dans un endroit sec.

## caractéristiques techniques

Puissance : 1500-1800 W  
Tension : 220-240 V ~ 50 Hz  
Poids : 6,7 kg  
Dimensions : L 320 x H 150 x P 395 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.



CONSIGNES 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 une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, tel que la louche doseuse.
- 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, contacter le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visiter 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 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.



recettes de base



Nous vous proposons ci-dessous 4 pâtes types adaptées à chaque mode de cuisson de l'appareil.  
Pour d'avantage de recettes créatives, consultez notre site internet [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).

### **PÂTE À GAUFRE "BELGE"**

Pour 8 gaufres

#### **Ingrédients**

3 œufs (blancs et jaunes séparés)  
430 ml de lait  
125 g de beurre fondu et tiédi  
1 c. à café d'extrait de vanille  
250 g de farine  
2 c. à café de levure chimique  
50 g de sucre en poudre

#### **Préparation**

1. Sélectionnez le mode "Belge" et choisissez votre niveau de dorage. Le gaufrier se met en mode préchauffage.
2. Mettez la farine, la levure et le sucre dans un saladier et formez une fontaine au centre.
3. Dans un autre récipient, mélangez les jaunes d'œufs, le lait, le beurre et la vanille.
4. Versez ce mélange dans la fontaine de farine et mélangez progressivement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
5. Battez les blancs d'œufs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la préparation.
6. A la fin du préchauffage, versez 1/2 louche de préparation par gaufre dans le gaufrier, fermez le couvercle et attendez le signal sonore indiquant la fin de cuisson.
7. Répétez l'opération avec la pâte restante.

## PÂTE À GAUFRE "CLASSIQUE"

Pour 8 gaufres

### Ingrédients

3 oeufs  
430 ml de lait  
125 g de beurre fondu et tiédi  
1 c. à café d'extrait de vanille  
250 g de farine  
2 c. à café de levure chimique  
50 g de sucre en poudre

### Préparation

1. Sélectionnez le mode "Classique" et choisissez votre niveau de dorage. Le gaufrier se met en mode préchauffage.
2. Mettez la farine, la levure et le sucre dans un saladier et formez une fontaine au centre.
3. Dans un autre récipient, mélangez les œufs, le lait, le beurre et la vanille.
4. Versez ce mélange dans la fontaine de farine et mélangez progressivement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
5. A la fin du préchauffage, versez  $\frac{1}{2}$  louche de préparation par gaufre dans le gaufrier, fermez le couvercle et attendez le signal sonore indiquant la fin de cuisson.
6. Répétez l'opération avec la pâte restante.

## PÂTE À GAUFRE AU CHOCOLAT

Pour 8 gaufres

### Ingrédients

150 g de chocolat noir haché  
90 g de beurre coupé en dés  
2 oeufs  
375 ml de lait  
1½ c. à café d'extrait de vanille  
250 g de farine  
150 g de sucre en poudre  
30 g de poudre de cacao  
1 c. à café de levure chimique  
1 c. à café de sel

### Préparation

1. Sélectionnez le mode "Chocolat" et choisissez votre niveau de dorage. Le gaufrier se met en mode préchauffage.
2. Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes. Remuez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Mettez en attente pour faire tiédir le mélange.
3. Mettez la farine, le cacao, la levure, le sucre et le sel dans un saladier et formez une fontaine au centre.
4. Dans un autre récipient, mélangez les œufs, le lait, et la vanille puis ajoutez petit à petit le chocolat fondu.
5. Versez ce mélange sur la farine et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
6. A la fin du préchauffage, versez ½ louche de préparation par gaufre dans le gaufrier, fermez le couvercle et attendez le signal sonore indiquant la fin de cuisson.
7. Répétez l'opération avec la pâte restante.

## PÂTE À GAUFRE "BUTTERMILK"

Pour 8 gaufres

### Ingrédients

3 oeufs

600 ml de buttermilk\*

80 ml d'huile végétale (tournesol par exemple)

190 g de farine

1 c. à café de levure chimique

50 g de sucre en poudre

1 c. à café de sel

\*Buttermilk = babeurre, petit lait, lait ribot...

### Préparation

1. Sélectionnez le mode "Buttermilk" et choisissez votre niveau de dorage. Le gaufrier se met en mode préchauffage.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sel et le sucre. Formez une fontaine au centre.
3. Dans un autre récipient, mélangez les œufs, le buttermilk et l'huile.
4. Versez cette préparation sur la farine et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. (Il est possible que quelques grumeaux se forment, ceci est normal).
5. Si la pâte est trop épaisse, rajoutez 1 à 2 c. à soupe de buttermilk.
6. A la fin du préchauffage, versez 1/2 louche de préparation par gaufre dans le gaufrier, fermez le couvercle et attendez le signal sonore indiquant la fin de cuisson.
7. Répétez l'opération avec la pâte restante







