

notice d'utilisation

Gril Plancha Barbecue Pro

98C 850

class
800



riviera & bar
objets d'art culinaire

class
800

Riviera & Bar

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.

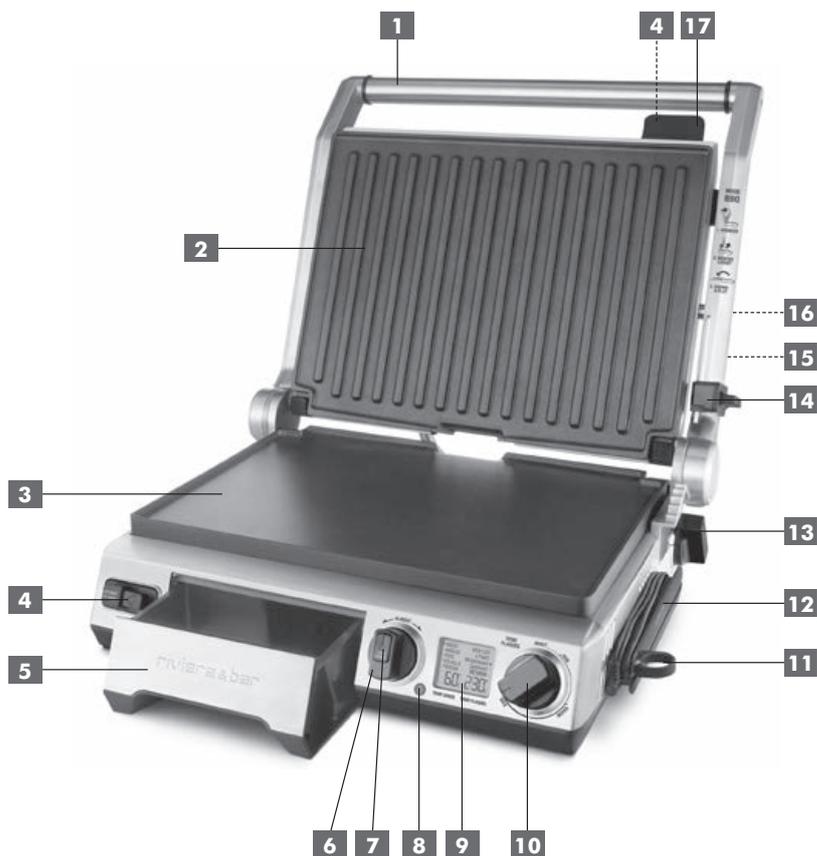
Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux. Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

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.

Description du produit	4
Recommandations de sécurité générales	5
Recommandations de sécurité particulières	8
Avant la première mise en service :	10
• Déballage	11
• Démontage des plaques	11
• Nettoyage	11
• Montage	11
Mise en service :	12
• Avantage de l'utilisation de la sonde de température	12
• Préchauffage	13
• Utilisation en position fermée "Gril-contact"	13
• Utilisation en position ouverte "Plancha / Barbecue"	15
• Utilisation en position fermée "Sandwich / Croque-monsieur"	16
Conseils et informations utiles	17
Mode économie d'énergie	18
Modes erreur	19
Nettoyage et rangement	20
Caractéristiques techniques	22
Environnement	22
Accessoires	22
Garantie	23
Recettes à découvrir	24

description du produit



- 1** Poignée du corps supérieur
- 2** Plaque rainurée amovible
- 3** Plaque lisse amovible
- 4** Boutons de déverrouillage des plaques
- 5** Tiroir récupérateur des graisses
- 6** Bouton de sélection du type d'aliment
- 7** Bouton de sélection du degré de cuisson
- 8** Bouton de conversion de l'unité de température (°C/°F)
- 9** Ecran LCD multi-information
- 10** Bouton de sélection de la température de cuisson
- 11** Sonde de température
- 12** Bloc de rangement de la sonde de température
- 13** Bouton de réglage des plaques (inclinaison/droites)
- 14** Loquet de réglage et de verrouillage du corps supérieur
- 15** Positions de réglage de hauteur du corps supérieur
- 16** Position d'ouverture en mode "Barbecue"
- 17** Poignée d'ajustement de la plaque supérieure

recommandations de sécurité générales



- 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.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.



- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation soit en parfait état.

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 débrancher l'appareil.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - A la fin de chaque utilisation
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
 - En cas de non-utilisation prolongée



- 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.

recommandations de sécurité générales

- 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 sont surveillés.
- Ne jamais plonger le corps de l'appareil ou le bloc thermostat dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- 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

recommandations de sécurité particulières



- L'appareil devient très chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Veiller à dégager son environnement et à le manipuler exclusivement par ses poignées.
- Attention aux risques de brûlure en manipulant les aliments en cours de chauffe.
- Prendre garde aux éventuelles projections de graisses.
- 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 récupération des graisses.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Ne rien poser sur l'appareil lorsque celui-ci est fermé, qu'il soit en fonction ou non.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.
- Déplacer uniquement l'appareil à froid.

recommandations de sécurité particulières

- S'assurer que le cordon d'alimentation et la sonde de température n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique ou autres matériaux sensibles à la chaleur entrer en contact avec l'appareil pendant la cuisson.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Ne jamais utiliser d'autres accessoires que ceux livrés avec l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Avant de débrancher le cordon d'alimentation, s'assurer que le bouton de sélection de la température de cuisson soit positionné sur "ARRET".
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Il est impératif que les plaques soient complètement sèches avant utilisation de l'appareil.
- 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

MENT

▶ BOEUF	BIEN CUIT
AGNEAU	A POINT
PORC	MI-SAIGNANT
VOLAILLE	SAIGNANT
POISSON	RETIRER

60°
60°C

230°
230°C

TEMP.
PLAQUES

ARRET

MIN

MAX

MOYEN



TEMP. SONDE

TEMP. PLAQUES

avant la première mise en service

Déballage

- Déballez l'appareil ainsi que la sonde de température 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 autoadhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.

Démontage des plaques

L'appareil est muni de 2 boutons de déverrouillage des plaques (4) qui permettent de retirer indépendamment les plaques supérieure et inférieure ou interchanger leur position. Pour ce faire :

- Glissez le loquet de verrouillage (14) sur "G" et soulevez le corps supérieur à l'aide de la poignée (1).
- Utilisez les boutons de déverrouillage (4) pour déverrouiller les plaques.
- Une fois les plaques dégagées, glissez-les délicatement hors de l'appareil.

Nettoyage

- Essuyez les plaques (2) et (3) ainsi que la partie métallique de la sonde (11) avec un chiffon doux et légèrement humide.
- Assurez-vous que les plaques soient entièrement sèches avant de les remonter.

Montage

- Branchez la sonde de température (11) dans le connecteur situé à l'avant du bloc de rangement (12) et placez-la dans la fente prévue à cet effet.
Si vous n'utilisez pas la sonde (11), enroulez son cordon autour du bloc de rangement.
- Remettez les plaques (2)/(3) en place en glissant les ergots à l'arrière des plaques dans les inserts prévus à cet effet puis appuyez sur les plaques jusqu'à entendre un "clic" de verrouillage.



Remarque importante

Si les plaques de cuisson ne sont pas verrouillées correctement, lors de la mise sous tension, l'écran LCD (9) affiche "Er1" et l'appareil ne peut pas être utilisé.



Remarques importantes



- Les parties accessibles de l'appareil deviennent très chaudes lors de son utilisation et le restent un certain temps après. Utilisez exclusivement la poignée (1) pour soulever le corps supérieur, le loquet de réglage (14) et la poignée d'ajustement (17) pour ajuster la plaque supérieure. Nous vous conseillons vivement d'utiliser des maniques.
- Lors de la première utilisation une légère fumée peut se dégager de l'appareil. Ceci est tout à fait normal et n'affecte en rien le bon déroulement du processus de cuisson.

Avantage de l'utilisation de la sonde de température (11)

- L'utilisation de la sonde lors de la cuisson de vos aliments vous permet de choisir entre 5 types d'aliments et 4 degrés de cuisson dont vous trouverez le détail ci-dessous. A chaque famille d'aliment correspond un profil de cuisson dédié.

	Saignant	Mi-saignant	A point	Bien cuit
Bœuf	55°C	60°C	65°C	75°C
Agneau	55°C	60°C	65°C	75°C
Porc			65°C	75°C
Volaille			65°C	75°C
Poisson	45°C	50°C	55°C	65°C

- Votre appareil est équipé d'un indicateur de retrait d'aliment ("RETIRER"). Dès que celui-ci s'affiche à l'écran, nous vous recommandons de retirer, sans plus attendre, les aliments (viande ou poisson) et de les laisser reposer pendant 3 à 5 minutes recouverts d'un film aluminium. Cette opération de repos est fondamentale car elle évite tout risque de sur-cuisson et permet de parfaire la cuisson hors du gril grâce à la chaleur résiduelle interne des aliments. En effet, durant cette phase de repos, les fibres musculaires s'assouplissent et les jus se répandent de façon homogène dans la chair des aliments. Ainsi, les jus et saveurs de la viande ou du poisson seront conservés dans la chair lors de la coupe.

Préchauffage

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation puis posez l'appareil sur une surface plane, sèche et non glissante.
2. Vérifiez que le tiroir récupérateur des graisses (5) soit bien en place jusqu'en butée et que la sonde de température (11) soit correctement branchée à son connecteur.
3. Afin d'optimiser le processus de préchauffage, gardez l'appareil fermé tout en laissant le loquet (14) sur position "G".
4. Branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur. L'écran LCD (9) affiche "OFF".



A NOTER

L'appareil est muni d'un bouton de conversion de l'unité de température (8). L'unité par défaut est le degré Celsius (°C). Si vous voulez passer en degré Fahrenheit (°F), appuyez sur le bouton (8). Le symbole correspondant °C ou °F s'affiche à l'écran (9). Le réglage est gardé en mémoire jusqu'à ce que vous appuyiez une nouvelle fois sur le bouton (8) ou que vous débranchez le cordon d'alimentation. Lorsque vous rebranchez l'appareil l'unité par défaut (°C) réapparaît.

5. Tournez le bouton de sélection de la température (10) sur la température de cuisson désirée (160°C à 230°C par palier de 5°C).
6. L'appareil se met en chauffe. L'écran LCD (9) s'éclaire en orange et la température de cuisson sélectionnée clignote.
7. Profitez du préchauffage pour terminer la préparation de vos aliments et pour régler l'inclinaison des plaques. Tournez le bouton (13) vers le haut sur la position "DROIT" (plaques horizontales pour la cuisson des œufs, crêpes, viandes maigres...) ou vers le bas sur la position "INCLINE" (légère inclinaison vers l'arrière pour drainer les graisses vers le tiroir récupérateur).
8. Dès que la température de cuisson est atteinte un signal sonore retentit et la température sélectionnée arrête de clignoter.



A NOTER

Laissez toujours l'appareil atteindre la température sélectionnée avant de démarrer la cuisson.

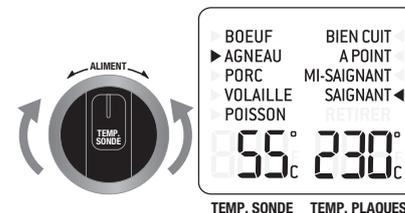


A NOTER

La température des plaques présente à l'écran (9) est susceptible de clignoter durant la cuisson. Ceci est tout à fait normal.

Utilisation en position fermée "Gril-contact"

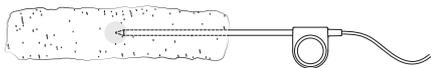
1. Suivez les instructions de préchauffage ci-dessus en réglant la température des plaques sur "MAX" et en mettant le bouton de réglage des plaques (13) sur position "INCLINE".
2. Assurez-vous que la sonde (11) soit correctement enfichée et sélectionnez le type d'aliment en tournant le bouton (6), par à-coups brefs, vers la gauche ou la droite, jusqu'à ce que la flèche soit en face de l'aliment choisi.



3. Choisissez le degré de cuisson en appuyant sur le bouton (7) jusqu'à ce que la flèche soit en face de votre choix.



4. Insérez la sonde de température (11) par le côté au cœur de la partie la plus épaisse de la viande ou du poisson.



5. A la fin du préchauffage, vérifiez que le loquet de verrouillage (14) soit sur "G" puis ouvrez le corps supérieur, jusqu'en butée arrière, à l'aide de la poignée (1). Posez les aliments sur la plaque inférieure en prenant grand soin de ne pas mettre la sonde de température en contact avec les plaques.

A NOTER

- Pour des aliments à chair délicate (poisson...), réglez la hauteur de la plaque supérieure à l'aide du loquet de réglage (14) afin de réduire l'effet du poids du corps supérieur sur les aliments.
- Si vous n'utilisez pas la sonde, le pré-réglage du type d'aliment et du degré de cuisson est désactivé. Dans ce cas, l'appareil réagit exclusivement à la consigne de température des plaques que vous avez sélectionnée à l'aide du bouton (10) et c'est à vous de suivre l'évolution de la cuisson.

6. A l'aide de la poignée (1), abaissez le corps supérieur.

A NOTER

Le corps supérieur est équipé d'une charnière flottante et d'une poignée d'ajustement (17). Elles permettent de positionner la plaque supérieure à l'horizontale afin de chauffer les aliments de manière uniforme sur l'ensemble de leur surface.

7. Une fois la cuisson des aliments aboutie, un signal sonore retentit : "RETIRER" s'affiche à l'écran et le degré de cuisson choisi clignote.

Remarque importante

La chauffe de l'appareil n'étant pas automatiquement stoppée, pour éviter tout risque de sur-cuisson, nous vous recommandons vivement de débarrasser les aliments de la plaque dès que "RETIRER" s'affiche à l'écran.

8. Sans plus attendre soulevez le corps supérieur à l'aide de la poignée (1), et débarrassez les aliments avec un ustensile thermoplastique.
9. Retirez la sonde (11) et réservez les aliments durant environ 5 minutes en les couvrant avec une feuille d'aluminium avant de les consommer.
10. Arrêtez la chauffe de l'appareil en amenant le bouton de sélection de la température (10) sur "ARRET" et débranchez le cordon d'alimentation.



Remarque importante

N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ou coupants qui pourraient endommager la surface anti-adhésive des plaques de cuisson.

Utilisation en position ouverte "Plancha / Barbecue"

Vous pouvez ouvrir l'appareil à plat afin de l'utiliser comme un barbecue ou une plancha. La plaque rainurée est idéale pour saisir les viandes tandis que la plaque lisse convient parfaitement à la cuisson de poisson, légumes, œufs...

1. Suivez les instructions de préchauffage page 13 et inclinez les plaques en mettant le bouton de réglage des plaques (13) sur position "INCLINE".
2. A la fin du préchauffage, ouvrez complètement le corps supérieur. Pour ce faire, soulevez-le partiellement à l'aide de la poignée (1), tirez et maintenez le loquet (14) en butée haute tout en basculant le corps supérieur vers l'arrière jusqu'à ouverture à plat.



3. Si vous utilisez la sonde de température (11), suivez les instructions 2 à 4 aux pages 13 et 14.
4. Déposez les aliments sur les plaques de cuisson en prenant grand soin de ne pas mettre la sonde de température en contact avec les plaques.



A NOTER

La sonde et les pré-réglages sont optimisés pour une cuisson en utilisation "Gril-contact". Il se peut donc que le temps de cuisson soit prolongé de quelques minutes. Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de retourner vos aliments régulièrement.



A NOTER

Si vous n'utilisez pas la sonde, le pré-réglage du type d'aliment et du degré de cuisson est désactivé. Dans ce cas l'appareil réagit exclusivement à la consigne de température des plaques que vous avez sélectionnée à l'aide du bouton (10) et c'est à vous de suivre l'évolution de la cuisson.

5. Une fois la cuisson des aliments aboutie, un signal sonore retentit : "RETIRER" s'affiche à l'écran et le degré de cuisson choisi clignote.



Remarque importante

La chauffe de l'appareil n'étant pas automatiquement stoppée, pour éviter tout risque de sur-cuisson, nous vous recommandons vivement de débarrasser les aliments de la plaque dès que "RETIRER" s'affiche à l'écran.

6. Sans plus attendre, débarrasser les aliments avec un ustensile thermoplastique.

7. Retirez la sonde (11) et réservez les aliments durant environ 5 minutes en les couvrant avec une feuille d'aluminium avant de les consommer.
8. Arrêtez la chauffe de l'appareil en amenant le bouton de sélection de la température (10) sur "ARRET" et débranchez le cordon d'alimentation.



Remarque importante

N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ou coupants qui pourraient endommager la surface anti-adhésive des plaques de cuisson.

Utilisation en position fermée "Sandwich / Croque-monsieur"



A NOTER

.....
La sonde de température (11) ne doit pas être utilisée pour ce mode de cuisson.

1. Suivez les instructions de préchauffage page 13 en réglant la température des plaques sur "MOYEN" (180°C à 205°C) et en mettant le bouton de réglage des plaques (13) sur position "DROIT".
2. A la fin du préchauffage, vérifiez que le loquet de verrouillage (14) soit sur "D" puis ouvrez le corps supérieur, jusqu'en butée arrière, à l'aide de la poignée (1). Posez les aliments sur la plaque inférieure.
3. A l'aide de la poignée (1), abaissez le corps supérieur et ajustez l'espace entre les 2 plaques à l'épaisseur de vos aliments en faisant coulisser le loquet (14). Pour la cuisson de sandwichs, nous vous conseillons de placer le loquet sur "HAUT".
4. Une fois la cuisson des aliments aboutie, soulevez le corps supérieur à l'aide de la poignée (1) et débarrassez les aliments avec un ustensile thermoplastique.
5. Arrêtez la chauffe de l'appareil en amenant le bouton de sélection de la température (10) sur "ARRET" et débranchez le cordon d'alimentation.



A NOTER

.....
Le corps supérieur est équipé d'une charnière flottante et d'une poignée d'ajustement (17). Elles permettent de positionner la plaque supérieure à l'horizontale afin de chauffer les aliments de manière uniforme sur l'ensemble de leur surface.

conseils et informations utiles

- Pour les aliments conservés au réfrigérateur, afin de leur assurer une meilleure cuisson, nous vous conseillons de les sortir au moins 30 minutes avant leur utilisation.
- L'appareil étant équipé de plaques antiadhésives, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas nécessaire.
- N'utilisez pas d'enduit antiadhésif en aérosol qui pourrait affecter le rendement des plaques de cuisson antiadhésives.
- Servez-vous toujours d'une spatule thermoplastique pour retirer les aliments du gril.

En position fermée "Gril-contact" ou ouverte "Plancha / Barbecue"

- La cuisson de viandes contenant des os épais (bifsteak d'ailoyau, côte de boeuf...) n'est pas recommandée.
- Pour des résultats homogènes utilisez des aliments d'épaisseurs identiques.
- Si vous faites griller des morceaux de viande de forme irrégulière et que certaines parties restent rosées à la fin du temps de cuisson, utilisez les plaques encore chaudes pour finaliser leur cuisson.
- Ne salez pas la viande avant la cuisson car le sel drainerait les jus et durcirait ainsi la viande.
- Lorsque vous utilisez des viandes plus "dures" (palette, côtelettes...), nous vous conseillons de les attendrir en les faisant mariner quelques heures dans du vin ou du vinaigre.
- Si vous vous servez d'une recette faisant appel à une marinade ou à des viandes pré-marinées, 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 pourraient 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.

En position fermée "Sandwich / Croque-monsieur"

- L'appareil est idéal pour griller toutes sortes de pain (blanc, entier...) ou encore du pain artisanal (Focaccia, pain turc, baguettes, pains ronds, etc.). Le pain aux raisins, les brioches ou tout autre pain sucré contenant un taux élevé de sucre ont tendance à griller plus rapidement.
- Placez les sandwichs au centre de la plaque. La durée approximative de cuisson est d'environ 5 à 8 minutes selon vos goûts, le type de pain et sa garniture.
- Vous pouvez aussi utiliser votre appareil pour réchauffer, gratiner ou décongeler. Dans ce cas, positionnez le loquet (14) sur "HAUT" afin d'avoir l'espacement maximal entre les 2 plaques. Ainsi, les aliments ne sont pas en contact direct avec la plaque supérieure et votre gril joue le rôle de four.

mode économie d'énergie

Au bout d'une heure de chauffe en continu, si l'appareil est resté inactif durant ce laps de temps, la chauffe est automatiquement interrompue et l'appareil bascule en mode économie d'énergie par mesure de sécurité.

L'arrière-plan de l'écran LCD (9) s'éteint et ce dernier n'affiche plus que "OFF".

Dans ce cas tournez le bouton de sélection de la température (10) sur "ARRET", débranchez le cordon d'alimentation et prenez garde aux parties susceptibles d'être encore chaudes.

modes erreur

Er1 : l'écran LCD affiche "Er1". Les plaques sont mal insérées



1. Débranchez le cordon d'alimentation.
2. Assurez-vous que les plaques soient correctement insérées en suivant les instructions de montage page 11.
3. Si le problème persiste, contactez un de nos Centres Services Agréés.

Er2 : l'écran affiche "Er2". La sonde de température est trop chaude



1. Arrêtez la chauffe de l'appareil en amenant le bouton de sélection de la température (10) sur "ARRET" et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Vérifiez que la sonde ne touche pas les plaques de l'appareil.
3. Attendez le refroidissement complet de la sonde puis rebranchez le cordon d'alimentation.
4. Si le problème persiste, contactez un de nos Centres Services Agréés.

Er3 : l'écran affiche "Er3". L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui s'enclenche en cas de surchauffe de celui-ci.



1. Arrêtez la chauffe de l'appareil en amenant le bouton de sélection de la température (10) sur "ARRET" et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Attendez le refroidissement complet de l'appareil puis rebranchez le cordon d'alimentation.
3. Si le problème persiste, contactez un de nos Centres Services Agréés.

nettoyage et rangement



nettoyage et rangement

Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil préalablement éteint, débranché et refroidi.

- Nettoyez toujours l'appareil après chaque usage pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits.

Tiroir récupérateur des graisses (5) et sonde de température (11)

- Enlevez le tiroir récupérateur des graisses (5) et videz-le après chaque usage.



Remarque importante

Attention aux graisses et jus susceptibles d'être brûlants. Manipulez le tiroir avec précaution.

- Débranchez la sonde de température (11).
- Lavez-les avec de l'eau savonneuse chaude. Ne vous servez pas d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Rincez et séchez-les avant de les remettre en place.

Corps supérieur inox et poignée (1)

- Le corps supérieur, la poignée (1) et l'armature en métal massif située de part et d'autre de la poignée se nettoient

avec un chiffon doux et légèrement humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs. Essayez soigneusement.



Remarques importantes

- N'immergez jamais votre appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne faites jamais couler d'eau ou d'autre liquide sur la face avant de l'appareil et dans le connecteur de la sonde.

Plaques de cuisson (2) et (3)

- Essayez les plaques de cuisson (2) et (3) avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments.
- Pour des résidus importants et incrustés :
 - Glissez le loquet de verrouillage (14) sur "🔒" et soulevez le corps supérieur à l'aide de la poignée (1).
 - Utilisez les boutons de déverrouillage (4) pour libérer les plaques.
 - Glissez-les délicatement hors de l'appareil et faites couler de l'eau chaude mélangée à du produit vaisselle sur les résidus et nettoyez-les avec une brosse en nylon.
 - Rincez-les.

- Essayez-les soigneusement (les broches électriques doivent être parfaitement sèches) et remettez-les en place.



Remarques importantes

- Les plaques de cuisson ne sont pas compatibles lave-vaisselle.
- Il se peut qu'après plusieurs utilisations apparaisse une légère décoloration. Cela est normal et n'altère en rien la qualité de cuisson de vos aliments.

Rangement

- Vérifiez que les plaques (2) et (3) soient parfaitement sèches et correctement insérées.
- Vérifiez la bonne mise en place du tiroir (5) et de la sonde (11).
- Fermez l'appareil et verrouillez le corps supérieur en déplaçant le loquet (14) sur "🔒".
- Enroulez entièrement le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur.
- Rangez l'appareil à l'horizontal, dans un endroit sec, sur une surface plane ou si vous désirez gagner un maximum de place, posez-le simplement à la verticale.

caractéristiques techniques

Puissance : 2000-2400 W

Tension : 220-240V ~ 50 Hz

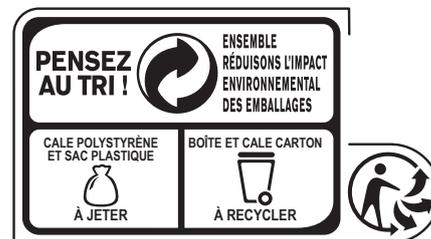
Poids : 8,9 kg

Dimensions : L 425 x H 180 x P 370 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

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, telles que les plaques de cuisson, le bac récupérateur des graisses ou la sonde de température,
- 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, contacter le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visiter le site internet 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 à découvrir



Steak mariné

pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 steaks de contre-filet de 3 cm d'épaisseur,
 - 125 ml de vin rouge,
 - 2 c. à soupe d'huile d'olive,
 - 1 c. à soupe de moutarde,
 - 1 c. à café d'ail haché.
1. Mélangez le vin, l'huile, la moutarde et l'ail.
 2. Placez les steaks dans un plat creux, versez la marinade et laissez reposer au moins 1 heure.
 3. Préchauffez le gril sur position "MAX" (230°C).
 4. Sélectionnez le mode "Bœuf" et le degré de cuisson souhaité.
 5. Tamponnez légèrement les steaks avec du papier alimentaire absorbant et insérez la sonde de température dans l'un d'entre eux. Disposez les steaks sur la plaque de cuisson. Fermez le corps supérieur.

6. Quand "RETIRER" clignote à l'écran, déposez la viande dans un plat, couvrez et laissez reposer 3 à 5 minutes avant de servir.

Servez avec de la purée de pommes de terre et une salade verte.

Kebab d'agneau à l'origan

pour 4 personnes

Ingrédients :

- 600 g d'épaule d'agneau désossée et coupée en morceaux de 3 cm,
 - 1 c. à soupe d'huile d'olive,
 - 1 c. à soupe de jus de citron,
 - 1 c. à soupe de feuilles d'origan hachées,
 - 1 c. à café d'ail haché.
1. Préparez une marinade avec l'huile, le citron, l'ail et l'origan et faites-y mariner la viande pendant environ 1 heure.

2. Préchauffez le gril sur position "MAX" (230°C).
3. Egouttez la viande et enlevez l'excédent de marinade avec du papier alimentaire absorbant puis insérez la sonde de température dans le morceau le plus épais.
4. Sélectionnez le mode "Agneau" et le degré de cuisson souhaité.
5. Disposez les pièces d'agneau sur la plaque de cuisson. Fermez le corps supérieur.
6. Quand "RETIRER" clignote à l'écran, déposez la viande dans un plat, couvrez et laissez reposer 3 à 5 minutes avant de servir.

Servez avec de la pita et une salade verte agrémentée d'olives noires et de fromage feta.

Filets de poulet aigre-doux

pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 filets de poulet,
- 60 ml de sauce soja,
- 2 c. à soupe de sauce mirin,
- 1 c. à soupe de cassonade,
- 1 c. à soupe de saké.

1. Dans un plat, mélangez la sauce soja, la sauce mirin, le sucre et le saké et placez-y les filets de poulet. Laissez mariner 30 minutes à 1 heure.
2. Préchauffez le gril sur position "MAX" (230°C).
3. Egouttez la viande et enlevez l'excédent de marinade avec du papier alimentaire absorbant puis insérez la sonde de température dans le morceau le plus épais.
4. Sélectionnez le mode "Volaille" et le degré de cuisson souhaité.
5. Disposez les filets de poulet sur la plaque de cuisson. Fermez le corps supérieur.
6. Quand "RETIRER" clignote à l'écran, déposez la viande dans un plat, couvrez et laissez reposer 5 minutes avant de servir.

Servez avec du riz et des quartiers de citron.

Saumon mariné au citron et soja

pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 pavés de saumon de 300 g environ (sans la peau),
- 3 c. à soupe de sauce soja,
- 1 c. à café de wasabi,
- 3 c. à soupe de jus de citron,
- 2 c. à café d'huile de sésame.

1. Déposez le poisson dans un plat creux.
2. Préparez une sauce en mélangeant le jus de citron, l'huile de sésame, le wasabi et la sauce soja et enduisez-en le poisson.
3. Préchauffez le gril sur position "MAX" (230°C).
4. Insérez la sonde de température au centre d'un pavé de saumon.
5. Sélectionnez le mode "Poisson" et le degré de cuisson souhaité.
6. Disposez le poisson sur la plaque de cuisson. Fermez le corps supérieur.
7. Quand "RETIRER" clignote à l'écran, déposez la viande dans un plat, couvrez et laissez reposer 5 minutes avant de servir.

Servez avec du riz et des épinards sautés.

Bagels au saumon et câpres

pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 bagels coupés en 2,
- 4 c. à soupe de fromage frais,
- 8 tranches de saumon fumé,
- 6 échalotes pelées et finement émincées,
- 1 c. à soupe de câpres hachées,
- 1 citron pressé en jus,
- Poivre du moulin.

1. Préchauffez le gril sur position "MOYEN" (180°C à 205°C).
2. Tartinez un côté du bagel avec le fromage frais. Disposez les tranches de saumon, ajoutez les échalotes et câpres.
3. Assaisonnez avec le jus de citron et le poivre.
4. Couvrez avec le pain restant.
5. Placez les sandwichs sur la plaque inférieure, ajustez la hauteur pour que la plaque supérieure repose légèrement sur le pain et faites cuire 2 à 3 minutes.
6. Servez de suite.

Pita au pastrami

pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 pain turc coupé en 6 morceaux,
- Beurre,
- 18 tranches de pastrami,
- 6 c. à soupe de mayonnaise à la moutarde,
- 2 tomates émincées,
- 2 tasses de jeunes pousses d'épinard,
- 12 tranches d'emmental,
- Poivre du moulin.

1. Préchauffez le gril sur position "MOYEN" (180°C à 205°C).
2. Coupez les morceaux de pita en 2. Tartinez un côté avec du beurre, ajoutez du pastrami et de la mayonnaise.
3. Couvrez avec des tomates, des pousses d'épinard et terminez par 2 tranches d'emmental. Poivrez et fermez les sandwiches.
4. Placez les sandwiches sur la plaque inférieure, ajustez la hauteur pour que la plaque supérieure repose légèrement sur le pain et faites cuire jusqu'à ce que le pain soit doré et le fromage fondu.
5. Servez de suite.

ARB S.A.S. - 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 • E-mail : info@arb-sas.fr