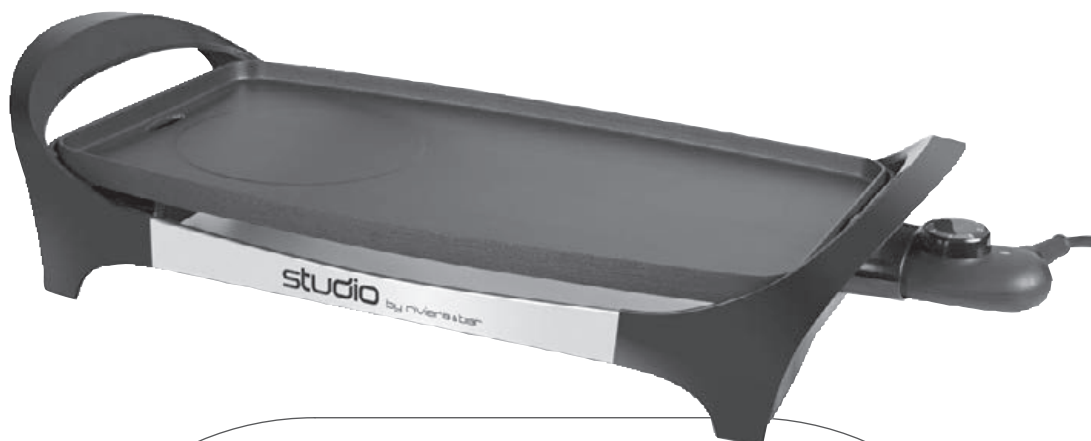


studio

by riviera&bar

Plancha conviviale

QC 416 A



Instructions d'utilisation

Avec sa gamme **STUDIO**,
Riviera & Bar a mis tout son savoir-faire
dans le développement de produits
malins, sans compromis sur la qualité.
Un design soigné,
une compacité parfaitement adaptée
à l'esprit contemporain :
STUDIO, c'est la simplicité alliée
à l'efficacité.

**Nous vous demandons de lire
très attentivement les ins-
tructions données dans cette
notice, car elles fournissent,
entre autres, des informa-
tions 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.**



Descriptif produit

- 1 Tiroir amovible de récupération des jus de cuisson
- 2 Poignées de la plaque
- 3 Surface Power zone
- 4 Plaque plancha
- 5 Bouton thermostat
- 6 Cordon d'alimentation amovible
- 7 Voyant de température

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.
- Cette 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 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 est en parfait état.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- 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.
- Non utilisé, l'appareil doit impérativement être débranché.
- 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 chaque utilisation
 - Avant tout nettoyage
 - 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 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 de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Ne jamais immerger le bouton thermostat et le cordon d'alimentation 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 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

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 (gants adaptés) pour la manipuler et la transporter par les poignées.
- 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 et l'éloigner au-moins de 10 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.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre 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.
- En cours d'utilisation, éviter tous gestes brusques susceptibles de compromettre la stabilité de l'appareil.

- Avant de débrancher le cordon d'alimentation, s'assurer que le bouton de thermostat est positionné sur "O".
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique, ou autres matériaux sensibles à la chaleur, entrer en contact avec la plaque pendant la cuisson.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque.
- Laisser refroidir la plaque plancha et le corps de l'appareil avant de les nettoyer et de les ranger.

Avant la première mise en service

Déballage

- Déballiez la machine 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 (4) avec de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge. Rincez-la puis essuyez-la avec un chiffon doux.

Mise en service

- 1) Assurez-vous que le tiroir amovible (1) est convenablement placé sous l'appareil.
- 2) Branchez le bouton thermostat (5) dans la fiche prévue à cet effet sur le côté de la plancha.
- 3) Branchez ensuite le cordon d'alimentation (6) sur une prise secteur.

Remarques importantes

- > Avant de brancher le thermostat, assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau dans la fiche.
- > Branchez toujours le bouton thermostat (5) avant le cordon d'alimentation.
- > Utilisez toujours le bouton thermostat (5) fourni.

- 4) Placez le bouton thermostat (5) sur la position souhaitée en le tournant dans le sens horaire. Le voyant de température (7) s'allume aussitôt pour indiquer la mise en chauffe de la plaque.

A noter

- > Le bouton (5) permet de sélectionner 5 allures de chauffe :
 - Position "0" : appareil éteint
 - Position "1" : réchauffage faible (chauffe lente)
 - Position "2" : chauffe moyenne
 - Position "3" : pour légumes, fruits de mer tendres (calamars...), oeufs...
 - Position "4/5" : pour viandes émincées ou finement tranchées, poissons, fruits de mer, tranches de pain, pains plats (ex : pita)...

A noter

- > La Power zone permet de saisir des viandes et poissons plus épais (jusqu'à 2 cm). La température est d'environ 30°C supérieure à celle du restant de la plaque.

- 5) Lorsque le voyant température (7) est éteint, déposez les aliments à cuire sur la plaque (4) et faites les cuire à votre goût.

A noter

- > Le voyant température (7) peut s'allumer et s'éteindre plusieurs fois au cours de la cuisson. Ceci indique qu'une température correcte est maintenue.
- > Utilisez une spatule en bois ou thermo-isolée pour retourner les aliments.

Astuces

- > Pour une cuisson plus saine, pensez à évacuer les graisses de la plaque (4) vers la fente d'évacuation des graisses. Ces graisses sont recueillies dans le tiroir de récupération des jus (1) qu'il faut vider après chaque utilisation.

- 6) En fin d'utilisation, placez le bouton thermostat (5) sur la position "0" et débranchez **immédiatement** le cordon d'alimentation de la prise secteur.

7) Attendez que l'appareil ait complètement refroidi et nettoyez la plaque de cuisson (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" (palette, côtelette...), 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.

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)** Utilisez une spatule en bois ou thermo-isolée pour retirer les résidus d'aliments puis faites couler de l'eau tiède savonneuse sur la surface anti-adhésive et nettoyez avec une brosse en nylon. Rincez et essuyez soigneusement.

Remarques importantes

- > La plaque de cuisson (4) est recouverte d'une couche anti-adhésive. Ne vous servez en aucun cas d'agents abrasifs pour la nettoyer.
- > Les contacts électriques de la plaque doivent impérativement être secs.

2) Après chaque utilisation, enlevez le tiroir de récupération des jus (1), videz-le 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.

3) Les poignées (2), l'habillage de l'appareil et le bouton thermostat (5) se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide. Ne vous servez jamais d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Essuyez-les soigneusement.

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

Guide de dépannage

Anomalies de fonctionnement	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas ou les aliments ne cuisent pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le bouton thermostat est correctement branché sur la fiche de l'appareil 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 de réglage de la température (5).

Caractéristiques techniques

Puissance :

2200 W

Tension d'utilisation :

220-240 V~50 Hz

Poids : 2,2 kg

Dimensions :

L 640 x H 135 x P 275 mm

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.

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.CONSIGNESDETRI.FR

Garantie

La garantie générale de l'appareil est de 1 an et ne couvre qu'une utilisation domestique.

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 tiroir de récupération de graisse et le bouton thermostat.

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

Les appareils qui ne sont pas mis en service ou utilisés d'une manière conforme à leur destination comme décrit dans le mode d'emploi.

Les appareils réparés par un personnel non qualifié.

Ces pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés par le SAV de Riviera & Bar suivant la procédure établie et 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.

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. La prise sous garantie impose cette condition. Nous vous recommandons donc de conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 3 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

Lieu de juridiction : Strasbourg

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





Recettes

Aubergines grillées, sauce yaourt

Pour 4 personnes

Ingédients :

- 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 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

Ingédients :

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

1) Coupez le porc en morceaux réguliers. Coupez la poitrine fumée en petites tranches épaisses.

2) Mélangez la moutarde avec les herbes de Provence et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Enrobez les morceaux de porc 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
- 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.



Recettes

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.

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 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 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.

Pavé 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 pavés de saumon (env. 180 g pièce)

1) Mixez l'huile, l'estragon et le poivre.

2) Badigeonnez les pavés de saumon avec ce mélange.

3) Faites-les cuire 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.



Recettes

Fruits grillés

Ingrédients :

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

1) Coupez les fruits en fines lamelles ou réalisez des brochettes.

2) Faites cuire sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Dégustez avec du miel, du chocolat fondu...

Pancakes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 30 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs entiers
- 65 g de beurre fondu
- 30 cl de lait

1) Dans un saladier, versez 250 g de farine, 30 g de sucre, 1 sachet de levure et une pincée de sel. Ajoutez 2 oeufs entiers et mélangez. Ajoutez 65 g de beurre fondu puis délayez avec 30 cl de lait.

2) Laissez reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur.

3) Faites cuire de petites crêpes d'environ 10 cm de diamètre sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Dégustez avec du sucre, de la cannelle, du chocolat fondu, de la confiture ou encore de la chantilly...

Retrouvez la liste complète des
Centres Services Agréés Riviera & Bar sur
www.riviera-et-bar.fr



studio
by riviera&bar

Service Consommateurs : Tél. 03 88 18 66 18

Société ARB • Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison • CS 51 079 • 67452 MUNDOLSHEIM CEDEX
www.riviera-et-bar.fr • info@arb-sas.fr