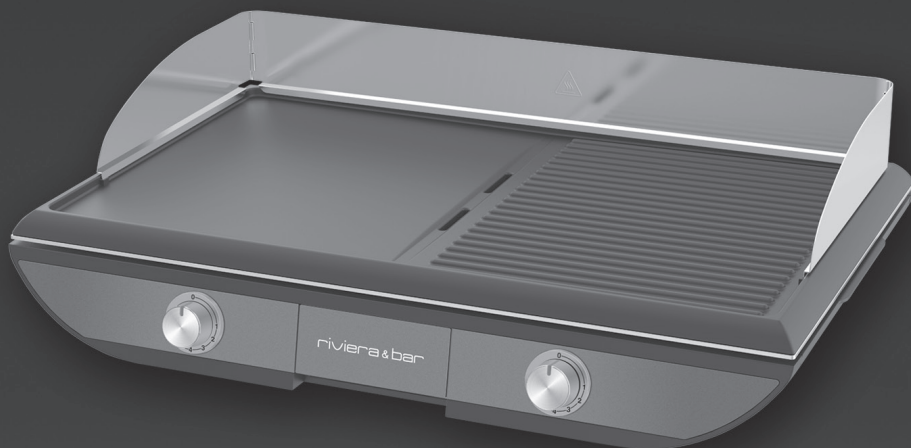
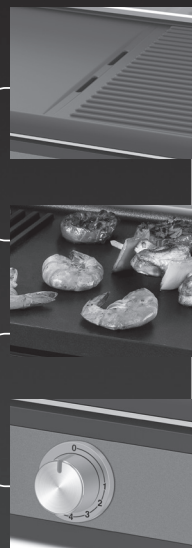


# gebruiksaanwijzing

Plancha - Grill  
qpl 570



riviera & bar  
objets d'art culinaire

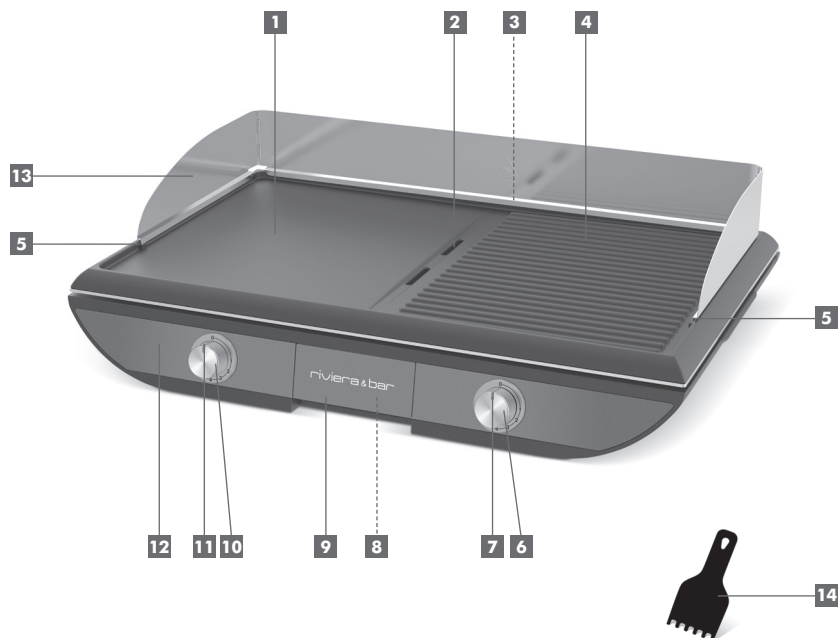
Met dit toestel heeft u een kwaliteitstoestel aangeschaft, waarmee u geniet van al de ervaring van Riviera & Bar op gebied van voedselbereiding. Het beantwoordt aan de Riviera & Bar kwaliteitsvereisten: de beste materialen en onderdelen werden gebruikt voor de productie en het toestel werd onderworpen aan diepgaande controles.

Wij hopen dat het gebruik ervan u volledig zal kunnen bekoren.

## inhoudstabel

Omschrijving van het toestel	3
Algemene veiligheidsvoorschriften	4
Specifieke veiligheidsvoorschriften	7
Voor het eerste gebruik	8
Ingebruikname	9
Tips & Tricks	11
Reiniging en onderhoud	11
Reiniging voor het eerste gebruik	
Reiniging na gebruik	
Technische kenmerken	12
Milieu	12
Accessoires	13
Garantie	13
Trouble shooting	14
Recept ideeën	15

## omschrijving van het product



- 1** Bakplaat : verwarmingszone plancha
- 2** Gleuf voor afvloeien van de vetten en baksappen
- 3** "Aan/Uit" schakelaar (achteraan)
- 4** Bakplaat : verwarmingszone grill
- 5** Bevestigingspennen spatwand
- 6** Thermostaatknop verwarmingszone grill
- 7** Controlelampje verwarmingszone grill
- 8** Opvangbakje vetten en baksappen
- 9** Multiservice lade
- 10** Thermostaatknop verwarmingszone plancha
- 11** Controlelampje verwarmingszone plancha
- 12** Basis
- 13** Inox spatwand
- 14** Plastic spatel

Wij vragen u aandachtig de instructies in deze gebruiksaanwijzing te lezen, aangezien ze, onder andere, belangrijke informatie bevatten aangaande de veiligheid bij de montage, het gebruik en het onderhoud. Bewaar uw gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig.



- De veiligheidsvoorschriften, gebruiksvorschriften en onderhoudsvorschriften dienen nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen voor volgende gevallen die niet door de garantie worden gedekt:
  - Personeelskeukens van winkels, kantoren en werk-omgevingen;
  - Boerderijen;
  - Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - Bed & breakfast omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar, enkel onder continu toezicht en mits ze de nodige instructies over het gebruik in alle veiligheid van het toestel hebben gekregen en dat ze de betreffende gevaren goed begrijpen. Houd het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of

instructies hebben ontvangen aangaande het gebruik in alle veiligheid van het toestel en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren goed begrijpen.

- Het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een afstandbedieningsysteem.
- Kinderen mogen het toestel niet als speelgoed gebruiken.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.



- Onderhoud en reiniging mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.
- Dompel het toestel niet onder in water of enig andere vloeistof.
- De volledige aanwijzingen voor de reiniging van het toestel in alle veiligheid worden in het hoofdstuk "Reiniging en Onderhoud" van de huidige gebruiksaanwijzing beschreven.



- Om alle gevaar te vermijden, gebruik het toestel niet indien het elektriciteits snoer, de stekker of het toestel beschadigd zijn. Breng in dit geval het toestel onmiddellijk naar een Erkend Service Center Riviera & Bar ter controle en herstelling of vervanging van de defecte onderdelen.
- Bij storing of defect moet het toestel hersteld worden door een erkend professioneel Service Center van Riviera & Bar. U vindt de gegevens van het kortst bij gelegen professioneel Service Center op:  
[www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).



- Trek de stekker uit het stopcontact in volgende gevallen:
  - Als het niet onder toezicht staat
  - Na gebruik
  - Voor elke reiniging of onderhoud.
  - Bij storing
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding dat voldoet aan de veiligheidsnormen van toepassing. Indien een verlengdraad nodig is, gebruik een verlengdraad met geïntegreerde aarding en met een nominale sterkte voldoende hoog om het vermogen van het toestel aan te kunnen.
- Vooraleer u het toestel aansluit, controleer of de voltage aangegeven op het toestel overeenkomt met de netspanning van uw woning.
- Rol het elektriciteitsnoer steeds volledig uit.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden, sluit geen ander toestel aan op dezelfde kring.
- Trek niet aan het elektriciteitsnoer, noch aan het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.



- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel steeds op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van de tafel of het aanrecht om te vermijden dat het zou kantelen.
- Leg het elektriciteitsnoer of de eventuele verlengkabel niet in doorgangen om te vermijden dat het toestel zou kantelen.
- Verplaats het toestel nooit als het in werking is.

- Gebruik het toestel nooit buiten.
- Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel nooit in de nabijheid van een warmtebron en vermijd dat het elektriciteits snoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Het toestel mag niet blootgesteld worden aan vorst. Laat het nooit in de auto in de winter, of op enig andere plaats blootgesteld aan vorst, om alle schade te vermijden.

#### specifieke veiligheidsvoorschriften



- De plancha-grill wordt heel warm door gebruik en blijft nog een tijd warm na gebruik, net als de spatwand. Zorg dat er niets rond het toestel staat en hanteer deze delen pas als ze volledig zijn afgekoeld.
- Verplaats het toestel niet als het nog warm is.
- Hoed u voor opspattingen van vet.
- Om alle risico op brand te vermijden, plaats het toestel op een hittebestendig oppervlak (te vermijden: glazen plaat, geverniste tafel, plastic tafellaken, enz.) en houd het minstens 20 cm van alle wanden. Zorg dat de ruimte boven het toestel vrij is.
- Gebruik het toestel nooit zonder opvangbakje voor vetten en baksappen.
- Bescherm glazen tafels: een thermische of mechanische schok zou de tafel kunnen vernielen waardoor het warme toestel op de gasten zou kunnen vallen.

- Vermijd bruuske bewegingen in de nabijheid van het toestel tijdens gebruik die de stabiliteit in gevaar zou kunnen brengen.
- Laat het toestel nooit leeg werken behalve tijdens het opwarmen.
- Zorg dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met de warme delen van het toestel.
- Verplaats het toestel als het koud is door de onderkant van de basis op te heffen.
- Breng nooit plastic keukengerei of andere warmtegevoelige materialen in contact met de plaat tijdens het bakken.
- Gebruik nooit metalen keukengerei aangezien dit de antikleeflaag van de plaat zou kunnen beschadigen.
- Gebruik het toestel nooit als verwarmingselement.
- Zorg dat de thermostaatknoppen op stand "0" en de "Aan/Uit" schakelaar op Uit staan ("0" staat vooraleer u het elektriciteits snoer uittrekt).
- Laat het toestel afkoelen vooraleer u het reinigt en opbergt.

### voor het eerste gebruik

- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen.
- **Bewaar de verschillende verpakkingsmaterialen.**
- **Hou plastic zakken steeds buiten bereik van kinderen.**
- Verwijder ook eventuele stickers die zich op het toestel zouden kunnen bevinden of andere eventuele informatie fiches.
- Voor de reiniging van de verschillende delen van het toestel, zie het onderdeel "Reiniging en onderhoud" p. 11.



1. Rol het elektriciteitsnoer volledig uit en zorg dat de twee thermostaatknoppen (6 en 10) op stand "0" staan.
2. Plaats het opvangbakje voor vetten en sappen (8) in de multiservice lade (9) en plaats deze in de hiervoor voorziene opening, houdt rekening met de richting.
3. Vouw de spatwand (13) open. Plaats het aan de binnenkant van de plaatrand en zorg dat de zijanten goed bevestigd worden met de bevestigingspennen (5).
6. Draai de aangewezen thermostaatknoppen (6 en 10) naar rechts tot op de gewenste stand om het verwarmingsniveau van de plancha en/of de grill zone in te stellen. De controlelampjes van de thermostaten (7 en 11) worden rood tijdens het opwarmen en blauw eens de gewenste temperatuur is bereikt. U kan dan uw ingrediënten op de verwarmingszones plaatsen en beginnen met bakken volgens de aanwijzingen van de paragraaf "Tips & Tricks" op pagina 11 en van uw recepten.



### OPMERKING

Zorg dat de scharnieren niet worden beschadigd bij het hanteren van de spatwand (13).

4. Steek de stekker in een stopcontact.
5. Schakel het toestel aan door de "Aan/Uit" schakelaar (3) op de stand Aan ("I") te zetten.



### OPMERKING

Bij het eerste gebruik kan een lichte rook van de bakplaat komen. Dit is volledig normaal.



### OPMERKING

- De temperatuur van elke verwarmingszone (1 en 4) reguleert zichzelf tijdens het bakken. De controlelampjes van de thermostaten (7 en 11) gaan dus van rood naar blauw voor een homogene bakbeurt van de ingrediënten.
- Voor een paar ideeën van te bereiden ingrediënten op uw toestel, en het detail van het aanbevolen verwarmingsniveau, zie de indicatieve tabellen hieronder.

Bereidingswijze	Plancha plaat (1), ideaal voor...	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebakken eieren</li> <li>- Groenten, zoete maïskolven</li> <li>- Fruit</li> <li>- Platte broodjes, blini's</li> <li>- Vis, zeevruchten en kleine schaaldieren</li> <li>- Wit vlees</li> <li>- Vlees of fijne charcuterie (bacon)</li> </ul>
	Grill plaat (4), ideaal voor...	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Steaks (vlees, vis, gevogelte)</li> <li>- Hamburgers, hotdogs</li> <li>- Medium tot dik gesneden vlees</li> <li>- Grote schaaldieren (gamba's)</li> </ul>

Aangezien de bereidingswijze afhangt van de aard en de maat/dikte van de ingrediënten, zijn onderstaande verwarmingsniveaus slechts indicatief.

	Verwarmingsniveau	
Bakstand	Stand 1	Aanbevolen temperatuur om bereidingen warm te houden (langzame verwarming)
	Stand 2	Aanbevolen temperatuur om bereidingen op te warmen (middelmatige verwarming)
	Stand 3	Aanbevolen temperatuur om bereidingen op te warmen (snelle verwarming)
	Stand 4	Température recommandée pour la cuisson : - De meeste groenten en fruit - Kleine en/of delicate zeevruchten (zoals calamares of inktvis) - Fijn gesneden vlees: 1 tot 2 mm dikte - Eieren - Kazen
	Stand 5	Aanbevolen temperatuur voor het bakken van: - Bloemgroenten (zoals rode cichorei, broccoli, kool, enz. ) - Groenten met een fijne schil (zoals paprika, aubergine, tomaten, enz.) - Groenten in fijne sneetjes (zoals aardappelschijfjes) - Vlees van 3 tot 5 mm dikte - Specifiek deeg (zoals platbrood, pizza, pita, koekjes, enz. )
	Stand 6	Aanbevolen temperatuur voor het bakken van: - De meeste soorten vis, schaaldieren en zeevruchten - Hamburgers - Rundfilets tot 15 mm dikte - Fettina tot 10 mm dikte - Schaaldieren (zoals garnalen, gamba's, enz. )



### Tip

Voor een gezondere bakbeurt, denk eraan om de vetten van de plaat naar de afvloeigleuf (2) af te voeren. Deze vetten worden opgevangen in het opvangbakje voor vetten en sappen (8), dat na elke bakbeurt moet leeggemaakt worden. Deze sappen zijn niet geschikt voor consumptie.

- Als de bakbeurt gedaan is, stop de verwarming door de thermostaatknoppen (6 en 10) naar links te draaien tot op de stand "0".
- Schakel het toestel onmiddellijk uit door de "Aan/Uit" schakelaar (3) op de stopstand ("0") te zetten en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het toestel afkoelen voor het reinigen.



### Belangrijke opmerkingen

- Giet nooit koud water op de bakplaat wanneer deze nog warm is.
- Gebruik nooit metalen keukengerei, dit zou de antikleeflaag van de plaat kunnen beschadigen.
- Indien slechts een enkele zone (1 of 4) wordt verwarmd, zal de ongebruikte zone toch gedeeltelijk warm worden, voornamelijk in de buurt van de gleuf voor afvloeien van de vetten en baksappen (2)

## tips & tricks

- De ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Haal ze hiervoor een uur voor het bakken uit de koelkast.
- Dit toestel is uitgerust met een antikleeflaag, het is dus niet nodig om olie of ander vetstof te gebruiken.
- Naargelang de te bakken hoeveelheid, geef voorkeur aan het midden van de verwarmingszones van de plancha en grill (1 en 4).
- Voordat u worsten bakt, raden wij aan om ze te doorprikken om zoveel mogelijk vet eruit te laten afvloeien.
- Zout het vlees na het bakken. Bij het toevoegen van zout voor het bakken, wordt het vlees hard en ontdaan van de sappen. Daarentegen, de groenten zijn beter als ze op voorhand zijn gezouten.
- Wanneer u 'taaiere' vlezin gebruikt (voorbouten, koteletten,...) raden wij aan om ze zachter te maken door ze een paar uur te laten marineren in wijn of azijn.
- Denk eraan om uw vlees en vis te marineren in marinades op basis van kruiden of specerijen. U zal heerlijk gearomatiseerde en zachtere resultaten verkrijgen.
- Indien u een recept gebruikt met een marinade, of met gemarineerd vlees, verwijder de overtollige marinade met wat keukenpapier van het vlees voordat u het op de plaat plaatst.
- Marinades op basis van olie kunnen veel rook veroorzaken. In dat geval, plaats het toestel onder de dampkap.
- Wees voorzichtig met gesuikerde marinades, ze zouden kunnen aanbakken en kleven aan de plaat tijdens het bakken.
- Doorprik of snij het vlees niet tijdens het bakken. De sappen zouden eruit vloeien en het vlees zou taai worden.
- Snel dichtgeschroeide ingrediënten zijn smaakvoller. Het is dus aangeraden om op de maximum stand te bakken. Verminder daarentegen de temperatuur indien de ingrediënten de neiging hebben om zwart te worden of aan te branden.
- Gebruik steeds houten of hittebestendig plastic keukengerei om uw ingrediënten om te draaien, om de plaat niet te beschadigen.

## reiniging en onderhoud



### Belangrijke opmerkingen

- Voor elke reiniging en elk onderhoud, moet de stekker van het toestel uitgetrokken worden en het toestel koud zijn.
- Dompel de basis van het toestel (12) en het elektriciteitssnoer nooit onder in water of enig welke andere vloeistof.
- Het opvangbakje (8), de spatwand (13) en de spatel (14) zijn vaatwasser bestendig.
- De multiservice lade (9) mag nooit in de vaatwasser worden gereinigd.
- Het is belangrijk dat de bakplaat volledig droog is voor het eerstvolgende gebruik.
- De bakplaat is bedekt met een antikleeflaag. Gebruik geen agressieve chemische producten of agressieve detergents of staalwol om het te reinigen, hetzelfde geldt voor de andere onderdelen van het toestel.

## Reiniging voor het eerste gebruik

1. Reinig de zijde met antikleeflaag van de plancha-grill plaat met warm water met vloeibaar detergent en een spons. Spoel en droog met een zachte doek.
2. Reinig het opvangbakje (8), de multiservice lade (9), de spatwand (13) en de spatel (14) met warm water met vloeibaar detergent en een spons. Spoel en droog met een zachte doek.
3. Veeg de basis van het toestel (12) met een zachte, licht vochtige doek.
4. Berg de spatel op in de multiservice lade en plaats het opvangbakje in de lade.

Plaats het geheel in de hiervoor voorziene opening in de basis van het toestel.

## Reiniging na gebruik

Reinig het toestel na elk gebruik om een opstapeling van gebakken en opnieuw gebakken voedsel te vermijden

1. Verwijder de spatwand (13)
2. Gebruik de spatel (14) op de grill zijde en een zachte doek om voedingsrestjes te verwijderen van de hele plaat. Voor grote en aangebakken restjes, laat voorzichtig een lauw zeepsopje over het antikleef oppervlak lopen en reinig met een nylon borstel. Spoel en droog zorgvuldig af.
3. Verwijder de multiservice lade (9) en het opvangbakje (8). Maak het opvangbakje na elk gebruik leeg.
4. Reinig het opvangbakje, de multiservice lade, de spatwand en de spatel met een warm zeepsopje en een spons. Spoel en droog zorgvuldig af.
5. Reinig de basis van het toestel (12) met een zachte, licht vochtige doek. Droog zorgvuldig af.

6. Berg de spatel op in de multiservice lade en plaats het opvangbakje in de lade. Plaats het geheel in de hiervoor voorziene opening in de basis van het toestel.

## Reiniging na gebruik

Berg uw plancha-grill na het reinigen op op een droge en propere plaats.

### technische kenmerken

Vermogen: 2300 W

Gebruiksspanning: 220-240 V ~50-60 Hz

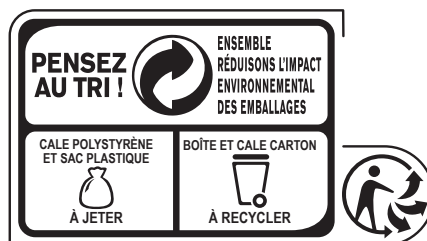
Gewicht: 6,1 kg

Afmetingen: L 540 x H 155 x D 380 mm

### milieu



- Gooi het apparaat op het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze manier helpt u om het milieu te beschermen.



## accessoires

U kan al de accessoires van onze producten terugvinden op onze website:

**[www.accessoires-electromenager.fr](http://www.accessoires-electromenager.fr)**

Het gebruik van producten niet aangeraden door Riviera & Bar zal de garantie doen vervallen.

## garantie

De algemene garantie van het toestel bedraagt 2 jaar en dekt enkel huishoudelijk gebruik van het toestel.

Worden niet door de garantie gedekt:

- Slijtgevoelige onderdelen,
- Verwijderbare of bewegende onderdelen die beschadigd zijn door verkeerde handelingen, val of schok bij gebruik, zoals de multiseruice lade, het opvangbakje, de spatwand, de spatel, de plaat en de basis,
- Toestellen ander gebruikt dan een normaal gebruik in privé omgeving.

De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor mogelijke schade opgelopen door een incorrect gebruik van het toestel, niet conform de gebruiksaanwijzing of door herstellingen uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel.

De herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden in een van de Erkende Service Centra van het merk.

Voor alle informatie, contacteer de Klantendienst van Riviera & bar op 03.88.18.66.18 of surf naar [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).

De onderdelen aan slijtage onderhevig en beschadigingen die niet door de garantie gedekt zijn worden vervangen of hersteld tegen betaling van de kosten.

De garantieperiode start bij de originele aankoopdatum. Er kan enkel aanspraak gemaakt worden op de garantie na voorlegging van het defect toestel en de factuur of het aankoopbewijs.

Conform artikel L111-2 van het consumptiewetboek, bedraagt de termijn waarin de onderdelen voor een te herstellen toestel beschikbaar zijn 5 jaar vanaf productiedatum (informatie op het toestel: lot of serienummer).

HERINNERING : voor elke tussenkomst, zal gevraagd worden het toestel in zijn originele verpakking terug te sturen om bijkomende schade door transport te vermijden. De garantie vereist deze voorwaarde. Wij raden u dus aan om de originele verpakking in zijn geheel te bewaren.

Rechtsgebied: Straatsburg.

De bepalingen van de garantie zijn niet exclusief en de koper beschikt over de legale garantie voor verborgen fouten en gebreken toepasselijk volgens de voorwaarden van artikels 1641 en volgende van het burgerlijk wetboek.



## trouble shooting

probleem	oorzaken	oplossingen
Het toestel werkt niet of de ingrediënten bakken niet.	Het toestel heeft geen stroom.	Controleer of het elektriciteitsnoer correct is aangesloten op het stopcontact en de "Aan/Uit" schakelaar op stand Aan ("I") staat. Controleer de zekeringen en stoppenkast van uw elektrische installatie.
Het toestel rookt bij het eerste gebruik.	Het is normaal dat het toestel rook afgeeft bij het eerste gebruik.	Reinig de plaat met een vochtige doek vooraleer u het toestel in werking stelt.
Het vlees schroeit niet dicht en bakt moeilijk.	De ingestelde stand (plancha of grill) is niet aangepast aan de ingrediënten.	Pas de stand aan en stel een ander verwarmingsniveau in.
Er komt veel rook vrij tijdens het bakken van de ingrediënten.	Uw ingrediënten zijn te veel ingevet. Vet zorgt inderdaad voor rookvorming.	Vet de bakplaat minder, of zelfs helemaal niet, in.