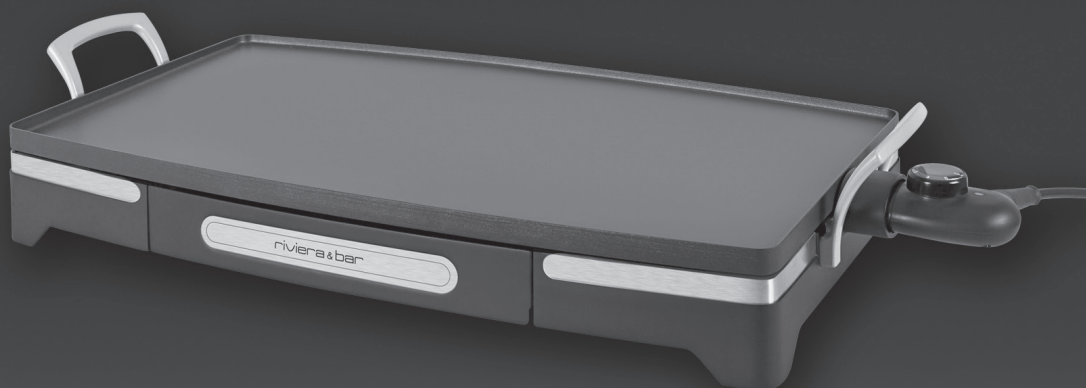


gebruiksaanwijzing

Plancha Extra Large
qp 350 a



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.

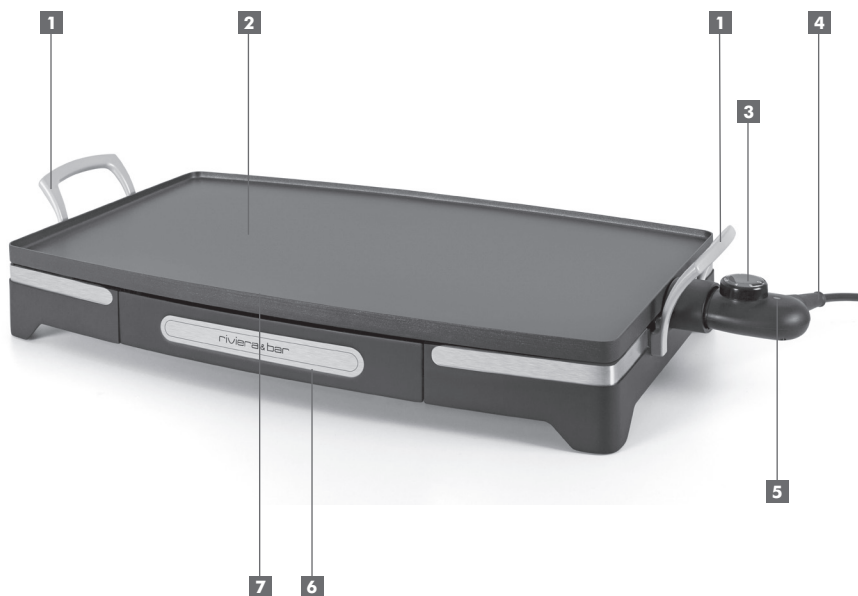
Wij hopen dat het gebruik ervan u volledig zal kunnen bekoren.

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.

inhoudstabel

Omschrijving van het toestel	3
Algemene veiligheidsvoorschriften	4
Specifieke veiligheidsvoorschriften	7
Voor het eerste gebruik	8
Ingebruikname	8
Gebruiksadvies	9
Reiniging en onderhoud	10
Reiniging voor het eerste gebruik	
Reiniging na gebruik	
Technische kenmerken	12
Milieu	12
Accessoires	12
Garantie	12
Trouble shooting	13
Recept ideeën	14

omschrijving van het product



- 1 Handgrepen van de plaat
- 2 Plancha plaat
- 3 Thermostaat knop
- 4 Verwijderbare thermostaatblok met elektriciteitssnoer
- 5 Controlelampje temperatuur
- 6 Verwijderbare lade met opvang voor baksappen
- 7 7. Gleuf voor afvloeien van de vetten



- 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 werkomgevingen;
 - 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 van het toestel in alle veiligheid 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 van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren goed begrijpen.



- Het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een afstandbedieningssysteem.
- 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, 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.



- 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 elektriciteitssnoer steeds volledig uit.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden, sluit geen ander toestel aan op dezelfde kring.
- Trek niet aan het elektriciteitssnoer, 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 elektriciteitssnoer 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 elektriciteitssnoer 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.



- De plancha wordt heel warm door gebruik en blijft nog een tijd warm na gebruik. Zorg dat er niets rond het toestel staat. Gebruik steeds ovenwanten om het toestel te hanteren.
 - 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 enkel de passende thermostaatblok.
 - Gebruik het toestel nooit zonder lade met opvang voor 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 elektriciteitsnoer niet in contact komt met de warme delen van het toestel.
 - 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 thermostaatknop op stand "0" staat vooraleer u het elektriciteitsnoer 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 en andere eventuele informatie fiches.
- Voor de reiniging van de verschillende delen van het toestel, zie het onderdeel "Reiniging en onderhoud" p. 10.

ingebruikname

1. Plaats uw toestel op een vlak, droog en niet glad oppervlak.
2. Zorg dat de verwijderbare lade (6) goed op zijn plaats zit.
3. Sluit de thermostaatblok (4) aan op de hiervoor voorziene aansluiting aan de zijkant van de plancha plaat.



Belangrijke opmerkingen

- Zorg dat de thermostaatblok (4) en de aansluiting van de plaat volledig droog zijn vooraleer u ze aansluit.
- Sluit steeds de thermostaatblok (4) aan voor het elektriciteitsnoer.
- Gebruik steeds de meegeleverde thermostaatblok.



OPMERKINGEN

- Bij het eerste gebruik kan een lichte rook van de plaat (2) komen. Dit is volledig normaal.
- U kan 5 warmtestanden instellen met de knop (3)
 - Stand "0": toestel uit
 - Stand "1": warmhouden (trage opwarming)
 - Stand "2": opwarmen (gemiddelde opwarming)
 - Stand "3": voor groenten, zachte zeevruchten (calamari...), eieren...
 - Stand "4": voor fijngesneden vlees, of in dunne plakjes, vis, zeevruchten, plat brood (vb. pita)...
 - Stand "5": voor vlees en vis met een standaard dikte (steaks, ribstukken, zalmvoten...)

4. Zorg dat de thermostaatknop (3) op "0" staat en steek dan de stekker in een stopcontact.
5. Draai de thermostaatknop (3) op de gewenste stand door in wijzerzin te draaien. Het controlelampje van de temperatuur (5) zal meteen gaan branden om aan te geven dat de plaat (2) start met opwarmen.

6. Plaats de voeding op de plaat (2) als het controlelampje van de temperatuur (5) uit gaat, en laat het bakken naar smaak.



OPMERKINGEN

- Het controlelampje van de temperatuur (5) kan verschillende keren tijdens het bakken aan en uit gaan. Dit geeft aan dat de correcte temperatuur wordt aangehouden.
- Gebruik een houten of warmtebestendige spatel om de ingrediënten om te draaien.



Tip

Voor een gezondere bakbeurt, denk eraan om de vetten op de plaat (2) met een spatel naar de gleuven voor het afvloeien van vetten (7) te duwen. Deze vetten worden opgevangen in de opvanglade (6) dat u na elk gebruik moet leegmaken. Deze sappen zijn niet voor consumptie.

- Als de bakbeurt gedaan is, draai de thermostaatknop (3) op de stand "0" en trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld, verwijder de thermostaatblok (4) en reinig dan het toestel (Cfr. Onderdeel "Reiniging en onderhoud").

gebruiksadvies

- 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.
- 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 marinieren in wijn of azijn.
- Denk eraan om uw vlees en vis te marinieren 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.



Belangrijke opmerkingen

- Voor elke reiniging en elk onderhoud, moet de stekker van het toestel uitgetrokken worden en het toestel koud zijn. De verwijderbare thermostaatblok (4) moet verwijderd zijn.
- Dompel de basis van het toestel, de thermostaatblok en het elektriciteits snoer nooit onder in water of enig welke andere vloeistof.
- De plaat, de elektrische aansluiting en de thermostaatblok moeten voor gebruik volledig droog zijn.
- 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 plaat (2) met warm water met vloeibaar detergent en een spons. Spoel en droog met een zachte doek.
2. Veeg de buitenkant van het toestel met een vochtige, zachte doek.

Reiniging na gebruik

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

1. Verwijder de lade voor het opvangen van de sappen (6) van de basis van het toestel.

2. Veeg de plaat (2) met een zachte doek om de restjes van de voeding te verwijderen. Voor grote en aangebakken resten, laat een lauw zeepsopje over de antikleef zijde lopen en reinig met een nylon borstel. Spoel en droog zorgvuldig af.
3. Maak de lade voor het opvangen van de sappen (6) leeg en reinig het met een warm zeepsopje. Spoel en droog zorgvuldig af.
4. Reinig de thermostaatblok (4) met een zachte, licht vochtige doek. Droog zorgvuldig.
5. De handgrepen (1) en de basis van het toestel kunnen met een zachte, licht vochtige doek gereinigd worden. Droog zorgvuldig.

Opberging

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

technische kenmerken

Vermogen: 2200 W

Gebruiksspanning: 230 V ~ 50-60 Hz

Gewicht: 3,65 kg

Afmetingen: L 765 x H 130 x D 350 mm

milieu

- Gooi het apparaat op het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamel-punt 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. 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:

- Slijtagevoelige onderdelen,
- Verwijderbare of bewegende onderdelen die beschadigd zijn door verkeerde handelingen, val of schok bij gebruik, zoals de basis van het toestel, de lade voor het opvangen van sappen, de thermostaatblok,
- 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.

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 consumentiewetboek, 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 de thermostaatblok (4) correct aangesloten is op de aansluiting van de plaat en de stekker in het stopcontact steekt. 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 temperatuur is niet aangepast aan de ingrediënten.	Draai de thermostaatknop (3) op de juiste temperatuur.

nota's

riviera&bar
objets d'art culinaire



Document et visuels non contractuels. Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Mars 2017 V2

riviera&bar
objets d'art culinaire

ARB S.A.S.
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr