caractéristiques techniques

Puissance :	2000-2200 W
Tension d'utilisation :	230-240 V ~ 50 Hz
Poids :	5,0 kg
Dimensions :	L 295 x H 145 x P 365 mm

nota

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de 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.

2 ans garantie pièces et main d'œuvre

CE

guide des grillades

La grillade par contact est une forme de cuisson efficace et particulièrement saine. Les temps de cuisson ci-dessous sont donnés à titre indicatif du fait des diverses épaisseurs des ingrédients.

ingrédients	temps de cuisson
Bœuf • Steak minute • Steak haché • Steak de surlonge	 1-2 min. 4-6 min. 3 min. pour un steak semi-saignant 5 min. pour un steak bien cuit
Porc • Filet • Steak de longe	 4-6 min. 4-6 min.
Agneau • Tranche de gigot • Escalope	 4 min. 4 min.
Poulet • Escalopes ou filets	 4-6 min. ou jusqu'à cuisson complète
Saucisses • Minces • Epaisses	 3-4 min. 6-7 min.
Sandwich ou hamburger	3-5 min. jusqu'à ce qu'il soit doré
Légumes (épaisseur 1 à 1,5 cm) • Aubergines • Courgettes • Patates douces	 3-5 min. 3-5 min. 3-5 min.
Poissons et fruits de mer • Filets de poisson • Escalopes de poisson • Crevettes • Pétoncles	 2-4 min. 3-5 min. 2 min. 1 min.

idées recettes

Steak mariné

Ingrédients :
- 4 steaks de contre-filet de 2,5 cm d'épaisseur,
- 1 tasse de vin rouge,
- 2 c. à s. d'huile d'olive,
- 1 c. à s. de moutarde,
- 1 c. à c. 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 une heure.
3. Préchauffez le gril sur position "6" jusqu'à ce que le voyant vert (4) s'allume.
4. Tamponnez légèrement les steaks avec du papier alimentaire absorbant et faites-les griller pendant 3 minutes.
5. Servez avec de la purée de pommes de terre et une salade verte.

Steak de saumon en croûte à l'estragon et au poivre

Ingrédients :
- 4 steaks de saumon (env. 180 g pièce),
- 2 c. à s. d'huile d'olive,
- 2 c. à s. de feuilles d'estragon,
- Poivre noir moulu.

1. Mixez l'huile, l'estragon et le poivre.
2. Badigeonnez ce mélange sur les steaks de saumon.
3. Préchauffez le gril sur position "6" jusqu'à ce que le voyant vert (4) s'allume.
4. Placez-les sur le gril et ajustez la hauteur de la plaque supérieure (12) pour ne pas écraser le poisson.
5. Laissez cuire 2 minutes pour que le poisson soit doré à l'extérieur et rosé à l'intérieur.
6. Garnissez le saumon avec des tranches de citron vert et servez immédiatement avec une purée de pommes de terre.

Brochettes d'agneau à l'origan

Ingrédients :
- 500 g d'agneau maigre désossé,
- 1 c. à s. d'huile d'olive,
- 1 c. à s. de jus de citron,
- 1 c. à s. de feuilles d'origan séchées,
- 1 c. à c. d'ail haché,
- Poivre noir moulu.

1. Coupez l'agneau en cubes de 2,5 cm et faites-les mariner 30 minutes dans le mélange huile d'olive, jus de citron, origan et ail.
2. Après la marinade, tamponnez légèrement les cubes d'agneau avec du papier alimentaire absorbant.
3. Enfilez les morceaux d'agneau sur 4 brochettes et poivrez généreusement.
4. Préchauffez le gril sur position "6" jusqu'à ce que le voyant vert (4) s'allume.
5. Placez les brochettes sur le gril et faites-les cuire 4 à 5 minutes.
6. Servez avec du pain et une salade verte grecque agrémentée d'olives noires et de fromage feta.

Filets de poulet aigre-doux

Ingrédients :
- 4 filets de poulet,
- 2 c. à s. de sauce de soja,
- 2 c. à c. de sucre,
- 2 c. à c. de saké.

1. Mélangez la sauce soja, le sucre et le saké.
2. Placez les filets de poulet dans un plat à gratin et arrosez avec mélange soja, sucre, saké.
3. Laissez mariner 30 minutes et tamponnez ensuite légèrement les filets avec du papier alimentaire absorbant afin d'éliminer l'excédent de marinade.
4. Préchauffez le gril sur position "6" jusqu'à ce que le voyant vert (4) s'allume.
5. Disposez le poulet sur le gril et laissez la plaque supérieure reposer légèrement sur la préparation.
6. Faites cuire 4 à 5 minutes jusqu'à cuisson complète du poulet.
7. Enlevez et laissez reposer 5 minutes.
8. Vous pouvez servir ces filets de poulet sur un lit de riz cuit à l'étuvée accompagné d'une salade verte en garnissant l'ensemble avec des tranches de citron.

Cheeseburgers

Ingrédients :
- 500 g de bœuf haché,
- 1 tasse de chapelure,
- 1 petit oignon pelé haché,
- 1 c. à c. d'ail haché,
- 1 c. à s. de persil haché,
- 1 œuf battu,
- 6 tranches de bacon,
- 6 pains à hamburger,
- 2 tomates coupées en tranches,
- 6 tranches de fromage à hamburger,
- Quelques feuilles de batavia coupées en lanières.

1. Mélangez le bœuf, la chapelure, l'oignon, l'ail, le persil et l'œuf et formez 6 galettes.
2. Préchauffez le gril sur position "6" jusqu'à ce que le voyant vert (4) s'allume.
3. Placez les galettes sur le gril, ajustez la hauteur pour que la plaque supérieure (12) repose légèrement sur les galettes et faites cuire 4 à 6 minutes.
4. Sortez les galettes et faites ensuite cuire le bacon sur le gril.
5. Composez votre cheeseburger en mettant la partie inférieure du pain, une galette de bœuf, une tranche de bacon grillée, 1 tranche de fromage, de la tomate et de la salade. Terminez en fermant avec la partie supérieure du pain.

riviera et bar
objets d'art culinaire

riviera et bar
objets d'art culinaire

Société ARB
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@riviera-et-bar.fr

Document et visuels non contractuels. Caractéristiques susceptibles d'être modifiées.

notice d'utilisation

Gril diététique inox
qd 327 a

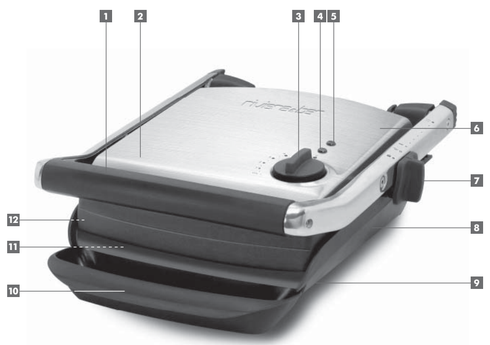
riviera et bar
objets d'art culinaire

description du produit

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



1 Poignée thermo-isolée
2 Corps supérieur à charnière flottante
3 Bouton de réglage "Température"
4 Voyant vert "Température"
5 Voyant rouge "Mise sous tension"
6 Carrosserie en inox
7 Loquet de réglage et de verrouillage
8 Enrouleur du cordon d'alimentation
9 Pieds rehausseurs escamotables
10 Bac de récupération des jus amovible
11 Plaque inférieure rainurée anti-adhésive
12 Plaque supérieure rainurée anti-adhésive

les "plus" riviera & bar

- Double fonction : gril contact pour saisir, gril rehaussé pour réchauffer et gratiner.
- Revêtement exclusif QuanTanium™ :
  - propriétés anti-adhésives uniques pour une cuisson sans huile et un nettoyage rapide,
  - résistance aux rayures accrue grâce au double renfort Titane.
- Cuisson saine grâce à une évacuation optimale de la graisse :
  - plaque inférieure rainurée et inclinée,
  - bac de récupération des jus.

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.

recommandations de sécurité particulières

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- 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.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Se servir de la poignée thermo-isolée pour soulever la plaque supérieure.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique (ou autres matériaux sensibles à la chaleur) entrer en contact avec les plaques pendant la cuisson.
- Prendre garde aux projections de graisse.
- Ne pas ranger l'appareil quand il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand celui-ci est en fonction.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - avant tout nettoyage,
  - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
  - en cas de non-utilisation prolongée.

recommandations de sécurité générales

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Le ranger hors de leur portée. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement au courant de la manière de l'utiliser.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. 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.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation ne touche une surface chaude.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon enroulé.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à 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
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, veillez à enlever les éventuels feuillets d'information, supports de protection et tous les éléments d'emballage (sachets plastique, cales carton ou polystyrène…).
- Assurez-vous que les 2 plaques de cuisson (11) et (12) sont parfaitement propres. Le cas échéant, essuyez-les avec un chiffon doux et légèrement humide.

  Remarque : pour accéder aux plaques, déverrouillez le loquet (7) en le déplaçant sur la position "℞".

mise en service

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que le bouton de réglage "Température" (3) est sur la position "MIN".
- Vérifiez que le bac de récupération (10) est bien en place.

  Remarque : il doit être correctement enfiché en partie avant du socle.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur.
  Le voyant rouge "Mise sous tension" (5) s'éclaire aussitôt.

  Remarque : à la première utilisation, il se peut qu'une légère fumée se dégage des plaques. Ceci est tout à fait normal.
- Positionnez le bouton de réglage "Température" (3) sur la position "6" pour préchauffer votre gril à température maximale.
  Dès que le voyant vert "Température" (4) s'éclaire, le gril est prêt à être utilisé.

  Important : attendez toujours l'éclairage du voyant vert (4) avant de démarrer la cuisson.

  Remarque : pendant le processus de cuisson, le voyant vert s'allume et s'éteint à plusieurs reprises. Ceci est tout à fait normal et indique que la température sélectionnée est maintenue la plus constante possible.
- Assurez-vous que le loquet (7) est sur la position "℞" et ouvrez complètement le corps supérieur (2) en tirant la poignée thermo-isolée (1) vers le haut.
- Placez les aliments à cuire sur la plaque inférieure (11).
- Abaissez le corps supérieur (2) en vous servant de la poignée (1).
  Celui-ci est équipé d'une charnière flottante conçue pour que la plaque supérieure (12) soit toujours horizontale et chauffe les aliments de manière uniforme sur l'ensemble de sa surface.

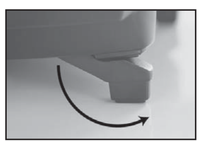
  Recommandations :
  - Pour les viandes, conservez le loquet (7) sur position "℞". Les 2 plaques comprriment les aliments et l'effet "grillade" est maximal.
  - Pour les aliments plus délicats (poissons, pains à sandwich…), positionnez le loquet (7) entre les repères "▬" et "▬" de sorte à adapter la hauteur aux dimensions des aliments sans que ces derniers ne soient comprimés.

  Remarque : si vous ne désirez que cuire une face à la fois, vous pouvez aussi utiliser votre gril en conservant le corps supérieur (2) entièrement ouvert (position verticale).
  Dans ce cas, prenez grand soin de ne pas toucher la plaque supérieure (12), étant donné qu'elle chauffe également.
- Selon vos propres goûts et le temps dont vous disposez, ajustez éventuellement la température de cuisson à l'aide du bouton de réglage (3) :
  - Pour les aliments nécessitant une cuisson à température plus basse (légumes, hamburgers…), réglez le bouton "Température" (3) sur "1" ou "2".
  - Pour les grillades de viandes et de poissons, nous vous recommandons toutefois de rester au minimum sur "3" et idéalement sur "6".
- Lorsque les aliments sont grillés (cf. rubrique "Guide des grillades" pour connaître les temps de cuisson), soulevez le corps supérieur (2) et retirez les aliments à l'aide de la spatule thermoplastique livrée avec l'appareil.

  Conseil : n'utilisez jamais de pince tranchante en métal ou de couteau pointu car ceux-ci pourraient endommager la couche anti-adhésive des plaques de cuisson.
- En fin d'utilisation, ramenez le bouton "Température" (3) sur "MIN" et débranchez le cordon d'alimentation de votre appareil.
- Attendez que votre gril soit complètement froid et nettoyez les 2 plaques de cuisson (cf. rubrique "Nettoyage et entretien").
- Verrouillez ensuite le loquet (7) sur "🔒" et enroulez entièrement le cordon autour de l'enrouleur (8).
- Si vous désirez ranger votre gril et gagner un maximum de place, posez-le à la verticale sur les pieds caoutchouc arrières prévus à cet effet.

conseils et informations

- Votre gril est spécialement conçu pour réaliser une cuisson saine. Grâce à la plaque inférieure (11) qui est à la fois inclinée et dotée de rainures anti-adhésives particulièrement profondes, les surplus de graisse s'écoulent automatiquement dans le bac de récupération amovible (10).
- L'appareil est muni de pieds rehausseurs rabattables (9) qui vous permettent de redresser la plaque inférieure (11) en position horizontale lors de la cuisson de certains aliments telles que les saucisses, afin de les empêcher de glisser hors du gril.



- Vous pouvez aussi utiliser votre appareil pour réchauffer, gratiner ou décongeler.
  Dans ce cas, positionnez le loquet (7) sur le repère "▬" afin d'avoir l'espacement maximal entre les 2 plaques. Ainsi les aliments ne sont pas en contact direct avec la plaque supérieure (12) et votre gril joue le rôle de four.
- Le gril étant muni de plaques anti-adhésives, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas nécessaire.
- 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 faites pas trop cuire la viande. Elle est meilleure servie rose et juteuse.
- 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.
- La cuisson de viandes contenant des os épais (ex. : bifteck d'aloyau…) n'est pas recommandée.
- Servez-vous toujours de la spatule thermoplastique livrée avec l'appareil pour retirer les aliments du gril.

nettoyage et entretien

- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil débranché et complètement refroidi.
- Nettoyez toujours le gril après chaque usage pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits.
- Essuyez les plaques de cuisson (11) et (12) avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments.
- Pour des résidus importants et incrustés, faites couler de l'eau tiède mélangée à du produit vaisselle sur lesdits résidus et nettoyez-les avec une brosse en nylon. Essuyez soigneusement.

  Remarque : les plaques de cuisson sont recouvertes d'une couche anti-adhésive. Ne vous servez pas d'agents abrasifs.
- Enlevez le bac de récupération des jus (10) et videz-le après chaque usage. Lavez-le avec l'eau savonneuse tiède. Ne vous servez pas d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Rincez et séchez-le avant de le remettre en place.
- La poignée thermo-isolée (1), son armature en acier massif et la carrosserie inox (6) se nettoient avec un chiffon doux légèrement humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs. Essuyez soigneusement.