

Caractéristiques techniques

Caractéristiques communes
aux deux modèles :

Tension d'utilisation : 230V ~ 50 Hz
Thermostat à réglage continu

Puissance des foyers :
QR 355 A : 1500 W
QR 455 A : 2500 W

Diamètre des foyers :
QR 355 A : 185 mm
QR 455 A : 150 mm + 185 mm

Poids :
QR 355 A : 3,1 kg
QR 455 A : 5,1 kg

Dimensions :
QR 355 A : L310 x H60 x P255 mm
QR 455 A : L540 x H60 x P255 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.



Instructions d'utilisation



**Réchaud inox
1 feu 1500 W**

Réf. QR 355 A

**Réchaud inox
2 feux 2500 W**

Réf. QR 455 A

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

R&B
RIVIERA & BAR

R&B
RIVIERA & BAR

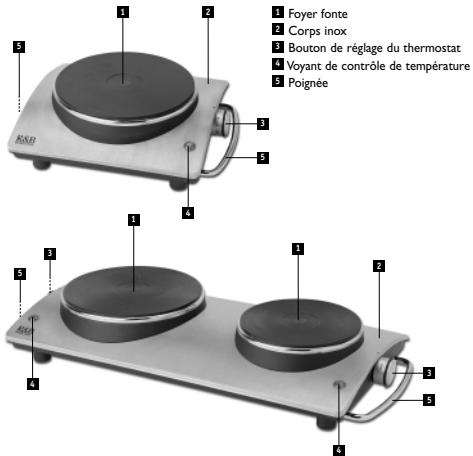
Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à 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



- 1 Foyer fonte
- 2 Corps inox
- 3 Bouton de réglage du thermostat
- 4 Voyant de contrôle de température
- 5 Poignée

Les "Plus" Riviera & Bar

- Corps galbé en acier inox satiné :
 - élégance et noblesse des matériaux.
- Poignées de transport :
 - prise en main facilitée,
 - sécurité accrue.
- Boutons de commande sur les côtés :
 - protection du réglage,
 - accès et manipulation aisés.
- Foyers en fonte :
 - diffusion optimale de la chaleur,
 - longévité accrue.

Recommandations de sécurité particulières

- 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.
- Des huiles ou des graisses surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Porter une attention particulière à chaque fois que de tels produits sont utilisés et ne pas laisser la plaque sans surveillance.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne jamais couvrir l'appareil.
- Veiller à ce que ni vapeur ni eau ne pénètrent dans l'appareil.
- 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. Attention aux risques de brûlures lors des manipulations. Toujours le déplacer à l'aide des poignées.
- Ne pas ranger l'appareil quand il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Veiller à toujours maintenir une circulation d'air libre tout autour de l'appareil, en particulier en partie inférieure.
- 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

- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne brancher l'appareil qu'à 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.
- Pour toute opération d'entretien il est impératif de débrancher le câble d'alimentation.
- Ne pas porter ni tirer l'appareil par son câble d'alimentation.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée prolongée, il est recommandé de débrancher le câble d'alimentation.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement au courant de la manière de l'utiliser.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais placer l'appareil près ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation ne touche une surface chaude.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Poser l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- 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 professionnel d'un centre service agréé Riviera & Bar.
- 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

Important : appliquez la procédure ci-dessous à chaque foyer.

1. Branchez l'appareil (à une prise munie d'une broche de terre).
2. Réglez le bouton du thermostat (3) sur la position maximale.
3. Laissez ainsi chauffer l'appareil sans rien poser sur le foyer pendant 10 minutes.
4. Ne soyez pas inquiet de la légère fumée qui se dégage pendant cette opération (elle a pour but de "fixer" le revêtement des foyers).
5. En fin de mise en service, assurez-vous que le bouton du thermostat (3) est sur "0".

Mise en service

1. Branchez l'appareil.
2. Réglez le bouton du thermostat (3) sur la position souhaitée. L'appareil se met en chauffe à allure maximale pendant quelques instants, le temps que la température du foyer atteigne la valeur définie par le thermostat. Celui-ci coupe alors la chauffe pendant quelques instants pour permettre à la température du foyer de redescendre sous la valeur réglée, puis se remet en chauffe et ainsi de suite.
Ce cycle est visible sur le voyant de contrôle (4) tantôt allumé, tantôt éteint.
3. L'échelle ci-dessous vous donne quelques indications de réglage :
 - 0 – Arrêt
 - 1 – Tenir au chaud
 - 2 – Réchauffer
 - 3 – Cuire
 - 4 – Rissoler
 - 5 – Frire modérément
 - 6 – Frire fortement
4. En fin d'utilisation, éteignez l'appareil en ramenant le bouton du thermostat (3) sur "0", puis débranchez le câble d'alimentation.

Nettoyage et entretien

- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil débranché et refroidi.
 - Conservez les foyers bien au sec, car une humidité persistante conduit à un dépôt de rouille à leur surface.
 - Pour nettoyer les foyers en fonte, utilisez des produits spécifiques disponibles dans le commerce.
 - Pour nettoyer le corps inox, utilisez un chiffon doux et humide avec un peu de produit vaisselle.
- Important :** n'utilisez jamais de produits abrasifs, de détachant, de spray pour four ou de laine d'acier.

Quelques conseils

- Veillez à utiliser des récipients (casserolles, poêles...) dont le diamètre de fond est adapté à celui du foyer utilisé. Avec un ustensile de trop petit diamètre vous gaspillez de l'énergie, car vous chauffez autant votre cuisine que le récipient.
- Veillez également à utiliser des récipients à fond bien plat. En effet, la chaleur se transmet principalement du foyer au récipient par contact. Meilleur est le contact, meilleure est la transmission de chaleur.
- Il est également conseillé de couper la chauffe plus tôt que prévu et d'utiliser alors l'énergie emmagasinée par le foyer pour maintenir votre préparation au chaud.
- Si vous n'avez jamais utilisé de plaque de cuisson électrique en fonte, il vous faudra quelques temps d'adaptation avant de pouvoir utiliser au mieux votre appareil. Bien qu'étant équipé d'un thermostat qui permet une régulation continue et fine, le foyer est le siège d'une certaine inertie thermique, aussi bien en montée de température qu'en descente.
Ceci a pour conséquence qu'après une montée en chauffe, lorsque vous arrêtez votre appareil en mettant le bouton de réglage du thermostat sur "0", le foyer continue encore à dégager de la chaleur pendant quelques instants.
C'est pour cette raison qu'il est conseillé de couper la chauffe plus tôt que prévu et d'utiliser alors l'énergie emmagasinée par le foyer pour maintenir votre préparation au chaud.