

Sandwich Maestro
qd 474 a

sandwich
Maestro



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

riviera&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
Email : info@riviera-et-bar.fr

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.

Sommaire

Description du produit	3
Les plus Riviera & Bar	4
Environnement	4
Recommandations de sécurité particulières	4
Recommandations de sécurité générales	4
Avant la première mise en service	5
Mise en service	5
Conseils et informations	6
Nettoyage et entretien	7
Caractéristiques techniques	7

description du produit



- 1 Poignée thermo-isolée
- 2 Corps supérieur à charnière flottante
- 3 Voyant rouge "Mise sous tension"
- 4 Voyant vert "Température"
- 5 Loquet de réglage et de verrouillage
- 6 Enrouleur de cordon d'alimentation
- 7 Plaque inférieure lisse anti-adhésive
- 8 Plaque supérieure lisse anti-adhésive

les "plus" riviera & bar

- Chauffe et dore toutes les variétés de pains
- Cuit la majorité des garnitures
- Plaque supérieure réglable 7 hauteurs et une position libre
- Charnière flottante pour toutes tailles et formes de sandwichs
- Revêtement anti-adhésif

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 20 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.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Se servir de la poignée thermoisolée 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 jamais déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.
- Ne jamais poser d'aliments ou d'objets sur le couvercle de l'appareil lorsqu'il est en fonction ou lorsqu'il est rangé.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Immédiatement après chaque utilisation
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement.

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.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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 cordon 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 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 plastiques, cales carton ou polystyrène...).
- Assurez-vous que les 2 plaques de cuisson (7 et 8) soient parfaitement propres. Le cas échéant, essuyez-les avec un chiffon doux et légèrement humide.

A NOTER...

Pour accéder aux plaques, déverrouillez le loquet (5) en le déplaçant sur la position .

mise en service

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que les plaques (7 et 8) soient fermées.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur. Le voyant rouge "Mise sous tension" (3) s'éclaire.

A NOTER...

A la première utilisation, il se peut qu'une légère fumée se dégage des plaques. Ceci est tout à fait normal.

- La chauffe de l'appareil démarre aussitôt. Laissez-le préchauffer jusqu'à ce que le voyant vert s'éclaire (4).

REMARQUE IMPORTANTE

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

- Dès que le voyant vert (4) s'éclaire, ouvrez complètement le corps supérieur (2) en positionnant au préalable le loquet (5) sur  et en tirant la poignée (1) vers le haut.



ASTUCE

Pensez à précuire certains aliments de la garniture de votre sandwich avant de le faire chauffer ou dorer en entier dans le Sandwich Maestro. En effet, certains ingrédients peuvent être cuits à même l'appareil (légumes, steaks, hachés, escalopes de poulets...). D'autres ingrédients nécessitent par contre l'utilisation d'un ustensile à part tel que poêle à frire (émincés, bacon...).

- Abaissez le corps supérieur (2) en vous servant de la poignée (1).



A NOTER...

L'appareil est équipé d'une charnière flottante conçue pour que la plaque supérieure (8) soit toujours horizontale et s'adapte à la forme du sandwich pour le chauffer de manière uniforme. Le poids de la plaque supérieure (8) presse progressivement le sandwich et réduit nécessairement sa hauteur.

- Faites dorer votre (vos) sandwich(s) approximativement 5 à 8 minutes.

A NOTER...

Le temps de dorage dépend du type de pain utilisé mais également des goûts de chacun.

- A l'aide d'une spatule thermoplastique, ou en bois, retirez votre(s) sandwich(s).

A NOTER...

Il est également possible de positionner le corps supérieur (2) sans que celui-ci ne touche votre préparation.

Pour cela, positionnez le loquet (5) entre les repères et de manière à adapter la hauteur aux dimensions des aliments sans que ces derniers soient comprimés.



REMARQUE IMPORTANTE

En fin d'utilisation, débranchez impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil.

conseils et informations

- La plupart des pains peuvent être utilisés : blanc, complet, sans gluten, aux céréales, aux raisins, etc. Le Sandwich Maestro est idéal pour toaster la focaccia, le pain turc, les baguettes, les petits pains. Le pain aux raisins, la brioche et autres pains sucrés ont tendance à brunir très rapidement.
- Si possible, utilisez des fruits déshydratés ou précuits pour éviter la production excessive de jus pendant la cuisson.
- Les fonctionnalités du Sandwich Maestro sont également pensées pour préparer des tartines chaudes (sandwichs non-recouverts de pain). Pour ce faire, positionnez le loquet (5) sur le repère afin que l'espacement soit maximal entre les 2 plaques. Ainsi, les aliments ne sont pas en contact direct avec la plaque supérieure (8) et l'appareil joue le rôle de four.

REMARQUE IMPORTANTE

Soyez très prudents en consommant les aliments qui viennent d'être chauffés ! Notamment ceux contenant du fromage, des tomates et du jambon qui conservent la chaleur et peuvent provoquer des brûlures si consommés trop rapidement !

- Le Sandwich Maestro étant équipé de plaques anti-adhésives, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas forcément nécessaire.

nettoyage et entretien

- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil débranché et complètement refroidi.
- Nettoyez toujours l'appareil après chaque usage pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits.
- Essuyez les plaques (7 et 8) 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.

REMARQUES IMPORTANTES

Les plaques de cuisson (7 et 8) sont recouvertes d'une couche anti-adhésive. Ne vous servez en aucun cas d'agents abrasifs.

- La poignée thermo-isolée (1), son armature en acier massif et la carrosserie inox de l'appareil se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs. Essuyez-les soigneusement.

rangement

- Assurez-vous que l'appareil soit complètement refroidi et que le cordon d'alimentation soit débranché.
- Positionnez le loquet de verrouillage (5) en position fermée .



- Enroulez le cordon d'alimentation sur l'enrouleur (6) prévu à cet effet sous l'appareil.
- Rangez votre appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.

A NOTER...

Si vous désirez ranger l'appareil et gagner un maximum de place, posez-le à la verticale.



caractéristiques techniques

Puissance : 1850-2200 W

Tension d'utilisation : 220-240 V ~ 50 Hz

Poids : 4,3 kg

Dimensions : L 330 x H 125 x P 380 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.



Simple, rapide, efficace et... fait maison !

*Tous les styles de sandwichs chauds sont permis.
En apéritif, entrée, plat ou dessert, laissez libre cours à votre créativité...
Croque-monsieur, panini, sandwich-baguette, sandwich-club, focaccia, pita, kebab, tortillas, wraps régaleront petits et grands !*