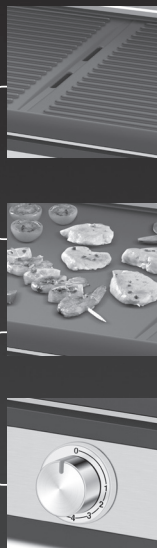


# gebrauchsanleitung

## Kombinierter Plancha-Grill qpl 700



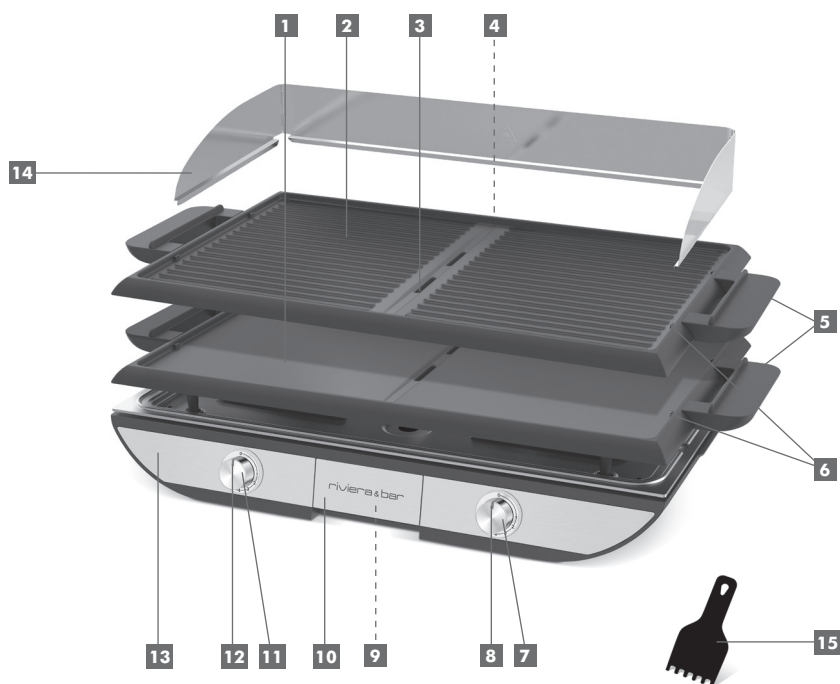
**riviera & bar**  
objets d'art culinaire

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, das von der gesamten Erfahrung von Riviera-et-Bar im Bereich des Kochens profitiert. Es erfüllt die Qualitätskriterien von Riviera-et-Bar: Für seine Herstellung wurden die besten Materialien und Komponenten verwendet, und es wurde strengen Kontrollen unterzogen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Verwendung.

## inhalt

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Produktbeschreibung                     | 3  |
| Allgemeine Sicherheitsempfehlungen      | 4  |
| Besondere Sicherheitsempfehlungen       | 7  |
| Vor der ersten Inbetriebnahme           | 8  |
| Inbetriebnahme                          | 8  |
| Tipps und Tricks                        | 10 |
| Reinigung und Wartung                   | 11 |
| Reinigung vor der ersten Inbetriebnahme |    |
| Reinigung nach Gebrauch                 |    |
| Technische Eigenschaften                | 14 |
| Umwelt                                  | 14 |
| Zubehör                                 | 14 |
| Garantie                                | 14 |
| Leitfaden zur Fehlerbehebung            | 15 |
| Rezeptideen                             | 16 |



- 1** Plancha-Kochplatte
- 2** Grillplatte
- 3** Schlitz zum Abführen von Fett und Bratensaft
- 4** Schalter „Ein/Aus“ (auf der Rückseite des Körpers)
- 5** Griffe der Platten (2 pro Platte)
- 6** Zapfen zum finden des Fettschutzes
- 7** Thermostatknopf für die rechte Heizzone
- 8** Betriebsanzeige der rechten Heizzone
- 9** Fett- und Saftauffangbehälter
- 10** Mehrzweckschublade
- 11** Thermostatknopf der linken Heizzone
- 12** Betriebsanzeige der linken Heizzone
- 13** Gehäuse
- 14** Edelstahl-Fettschutz
- 15** Spatel

Bitte lesen Sie die Anweisungen in dieser Anleitung sehr aufmerksam durch, da sie unter anderem wichtige Informationen zur sicheren Installation, Nutzung und Wartung enthalten.

Bewahren Sie die Anleitung auf möglicherweise müssen Sie später noch einmal darauf zurückgreifen.



- Die Sicherheits-, Nutzungs- und Reinigungshinweise in dieser Anleitung sind unbedingt einzuhalten. Jede Missachtung dieser Anweisungen führt zum Erlöschen der Garantie.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel:
  - Küchenbereiche, die dem Personal in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorbehalten sind,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften mit wohnähnlichem Charakter,
  - in Umgebungen wie Bed & Breakfast-Unterkünften.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden ordnungsgemäß beaufsichtigt oder wurden bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen und haben die damit verbundenen Risiken verstanden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden beaufsichtigt oder haben Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
    - Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
    - Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen werden.
    - Vorsicht vor möglichen Gefahren bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts.
    - Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
    - Die vollständigen Anweisungen zur sicheren Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, und des gesamten Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ dieser Anleitung.
  - Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu überprüfen. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
  - Im Falle einer Störung, Fehlfunktion oder Beschädigung des Geräts darf es nicht verwendet werden. Es muss von einem Fachmann eines autorisierten Riviera-et-Bar Service-Centers repariert werden.
- Die Kontaktdaten des nächstgelegenen Service-Centers finden Sie unter: [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)





- Ziehen Sie unbedingt das Netzkabel des Geräts in folgenden Fällen ab:
  - Wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird.
  - Nach Gebrauch.
  - Vor jeder Reinigung oder Wartung.
  - Bei einer Fehlfunktion.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an, die den derzeit geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften entspricht. Sollte ein Verlängerungskabel erforderlich sein, verwenden Sie ein Verlängerungskabel mit integriertem Erdungsanschluss und einer ausreichenden Nennstromstärke, um das Gerät zu versorgen.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Um eine Überlastung des Stromnetzes zu vermeiden, schließen Sie keine weiteren Geräte an denselben Stromkreis an.
- Ziehen Sie zum Abziehen des Steckers nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst.



- Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale, trockene und rutschfeste Oberfläche.
- Achten Sie darauf, das Gerät nicht an den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte zu stellen, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und eventuelle Verlängerungskabel nicht an Durchgangsstellen verlegt werden, um ein Stolpern zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle und vermeiden Sie, dass das Netzkabel eine heiße Oberfläche berührt.
- Das Gerät muss vor Frost geschützt werden. Lassen Sie es niemals im Winter in einem Auto oder an einem anderen frostgefährdeten Ort stehen, um Beschädigungen zu vermeiden.



## **ACHTUNG: HEISSE OBERFLÄCHE**

- Die Plancha- und Grillplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß und bleiben dies auch noch eine Weile danach, ebenso wie der Fettschutz.
- Achten Sie darauf, deren Umgebung freizuhalten und sie erst nach vollständiger Abkühlung zu handhaben.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.
- Achtung vor Fettspritzern.
- Um jegliches Brandrisiko zu vermeiden, stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine Glasplatten, lackierte Tische, Plastiktischdecken usw.) und halten Sie einen Abstand von mindestens 20 cm zu Wänden ein. Der Bereich über dem Gerät muss freigehalten werden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Fett- und Saftauffangbehälter.
- Schützen Sie Glastische: Ein thermischer oder mechanischer Schock kann zur Zerstörung der Tischplatte führen und das heiße Gerät auf die Anwesenden fallen lassen.
- Vermeiden Sie abrupte Bewegungen in der Nähe des in Betrieb befindlichen Geräts, die seine Stabilität beeinträchtigen könnten. Betreiben Sie das Gerät außer während der Vorheizphase niemals leer.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt. Heben Sie die Plancha- oder Grillplatte nur an ihren Griffen an.
- Transportieren Sie das Gerät niemals an den Griffen der Plancha- oder Grillplatte. Transportieren Sie es, indem Sie es nur an der Unterseite des Gehäuses anheben.
- Lassen Sie während des Kochens keine Utensilien aus Kunststoff oder anderen hitzeempfindlichen Materialien mit der Platte in Berührung kommen.
- Verwenden Sie niemals Metallutensilien, da dies die Antihafbeschichtung der Platte beschädigen könnte.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Hezelement.

- Wenn das Gerät eingesteckt ist, darf die Plancha- oder Grillplatte nicht entfernt werden. Stellen Sie vor dem Abziehen des Netzkabels sicher, dass die Temperaturregler auf „0“ stehen und der Ein-/Ausschalter auf „Aus“ („0“) gestellt ist.
- Das Gerät vor dem Reinigen und Verstauen vollständig abkühlen lassen.

## vor der ersten inbetriebnahme

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Kunststoffbeutel, Kartons und Papiermaterialien, die die einzelnen Teile schützen.
- **Bewahren Sie das Verpackungsmaterial auf.**
- **Lassen Sie Kunststoffbeutel niemals in Reichweite von Kindern.**
- Entfernen Sie auch eventuell vorhandene selbstklebende Etiketten, die auf dem Gehäuse des Produkts oder auf anderen beiliegenden Informationsblättern angebracht sein könnten.
- Für die Reinigung der verschiedenen Geräteteile beachten Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Pflege“ auf Seite 11.

## inbetriebnahme

1. Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab und stellen Sie sicher, dass beide Thermostatköpfe (7 und 11) auf „0“ stehen.
2. Legen Sie entweder die Plancha- oder die Grillplatte mit ihren Griffen (5) auf das Gehäuse und drücken Sie leicht auf die Oberfläche. Die 4 kreisförmigen Öffnungen auf der oberen Ablage des Gehäuses dienen Ihnen dabei als Führung, um zuerst die Füße der Platte einzuführen. Stellen Sie anschließend sicher, dass die elektrischen Stifte der Platte und die Stecker des Gehäuses richtig ineinandergreifen und schieben Sie die Platte bis zum Anschlag ein.



Da jede Platte drehbar ist, können Sie sie in die eine oder andere Richtung positionieren.

|           |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kochmodus | Plancha-Platte (1),<br>ideal für... | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spiegeleier</li> <li>- Gemüse, Zuckermais in Kolben</li> <li>- Obst- Fladenbrot, Blinis</li> <li>- Fisch, Meeresfrüchte und kleine Schalentiere</li> <li>- Weißes Fleisch</li> <li>- Fleisch oder Wurstwaren fines Fleisch (Speck)</li> </ul> |
|           | Grillplatte (2),<br>ideal für...    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Steaks (Fleisch, Fisch, Geflügel)</li> <li>- Hamburger, Hotdogs</li> <li>- Mitteldickes bis dickes geschnittenes Fleisch</li> <li>- Große Schalentiere (Gambas)</li> </ul>                                                                    |



### Wichtige Hinweise

- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Stifte unter der Platte und die Stecker des Gehäuses (13) vor dem Einsetzen immer vollkommen trocken sind.
- Wenn die Platte nicht richtig eingesteckt ist, funktioniert das Gerät nicht.



### ZU BEACHTEN

Für die empfohlene Kochmethode und einige Ideen für Lebensmittel, die Sie mit Ihrem Gerät zubereiten können, beachten Sie bitte die folgende Tabelle.

3. Platzieren Sie den Fett- und Saftauffangbehälter (9) in der Mehrzweckschublade (10) und setzen Sie diese in die dafür vorgesehene Öffnung ein, wobei Sie die richtige Einzugsrichtung beachten müssen.
4. Klappen Sie den Fettschutz (14) aus. Legen Sie ihn an den Innenrand der Platte und stellen Sie sicher, dass seine Seiten durch die Laschen (6) richtig gehalten werden.



## ZU BEACHTEN

Achten Sie bei der Handhabung des Fettschutzes (14) darauf, seine Scharniere nicht zu verbiegen.

5. Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an.
6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter (4) auf die Position „Ein“ („I“) stellen.



## ZU BEACHTEN

Beim ersten Gebrauch kann es vorkommen, dass eine leichte Rauchbildung von der Kochplatte ausgeht. Dies ist völlig normal.

7. Wählen Sie die gewünschte Kochstufe für jede Heizzone, indem Sie die Thermostatkнопfe (7 und 11) nach rechts drehen, bis die gewünschte Position erreicht ist. Die entsprechenden Thermostat-Kontrollleuchten (8 und 12) leuchten während des Aufheizens rot und werden blau, sobald die Temperatur erreicht ist. Sie können nun Ihre Lebensmittel auf die Heizzonen legen und mit dem Kochen beginnen, indem Sie die Anweisungen im Abschnitt „Tipps und Tricks“ auf Seite 10 und in Ihren Rezepten befolgen.



## ZU BEACHTEN

- Während des Garens regelt sich die Temperatur jeder Heizzone selbst. Die Thermostat-Kontrollleuchten (8 und 12) wechseln dabei von Rot auf Blau, was ein gleichmäßiges Garen der Speisen ermöglicht.
- Da die Garbedingungen stark von der Art und der Größe/Dicke der Lebensmittel abhängen, sind die in der folgenden Tabelle angegebenen Heizstufen nur Richtwerte.

|               | Heizstufen |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Garpositionen | Stufe 1    | Empfohlene Temperatur zum Warmhalten der Speisen (langsames Erwärmen)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|               | Stufe 2    | Empfohlene Temperatur zum Aufwärmen der Speisen (mittleres Erwärmen)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|               | Stufe 3    | Empfohlene Temperatur zum schnellen Erwärmen der Speisen (schnelles Erwärmen)                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|               | Stufe 4    | Empfohlene Temperatur zum Kochen :<br>- der meisten Gemüse- und Obstsorten<br>- kleine und/oder zerbrechliche Meeresfrüchte (z. B. kleine Tintenfische oder Kraken)<br>- feine Fleischscheiben: 1 bis 2 mm dick<br>- Eier<br>- Käse                                                                                                                                                  |
|               | Stufe 5    | Empfohlene Temperatur zum Kochen :<br>- Gemüse in Röschen (z. B. roter Chicorée, Brokkoli, Kohl usw.)<br>- Gemüse mit feiner Haut (z. B. Paprika, Auberginen, Tomaten usw.)<br>- Gemüse, das in feine Scheiben geschnitten ist (z. B. Kartoffelscheiben)<br>Kartoffeln<br>- 3 bis 5 mm dicke Fleischstücke<br>- spezielle Teigwaren (z. B. Fladenbrot, Pizza, Pita, Fladenbrot usw.) |
|               | Stufe 6    | Empfohlene Temperatur zum Kochen :<br>- der meisten Fische, Schalentiere und Meeresfrüchte<br>- von Hamburgern<br>- von Rinderfilets bis zu 15 mm Dicke<br>- von Fettina bis zu 10 mm Dicke<br>- von Krustentieren (Arten wie Garnelen, Gambas usw.)                                                                                                                                 |



## Tipp

Für ein gesünderes Kochergebnis denken Sie daran, das Fett von der Platte durch den Fettablaufschlitz (3) abfließen zu lassen. Dieses Fett sammelt sich im Fett- und Saftauffangbehälter (9), den Sie nach jeder Benutzung leeren müssen. Diese Säfte sind auf keinen Fall zum Verzehr geeignet.

8. Am Ende der Nutzung stellen Sie die Heizung ab, indem Sie die Thermostatkнопfe (7 und 11) nach links auf Position „0“ drehen.
9. Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter (4) auf Position „Aus“ („O“) stellen, und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.  
Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.



## Wichtige Hinweise

- Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf die heiße Kochplatte.
- Verwenden Sie niemals Metallutensilien, da dies die Antihafbeschichtung der Platte beschädigen könnte.
- Falls nur eine Zone beheizt wird, neigt die ungenutzte Zone teilweise dazu, heiß zu werden, insbesondere in der Nähe des Ablaufschlitzes (3).

## tipps und tricks

- Die Lebensmittel sollten Raumtemperatur haben. Nehmen Sie sie dazu eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank.
- Da dieses Gerät mit Antihafplatten ausgestattet ist, ist die Verwendung von Öl oder anderem Fett nicht unbedingt notwendig.
- Je nach zu kochender Menge, priorisieren Sie die Mitte der Heizzonen.
- Bevor Sie Würstchen grillen, empfehlen wir Ihnen, diese anzustechen, um überschüssiges Fett abzulassen.
- Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Garen. Vorher macht Salz es zäh und entzieht ihm den Saft. Gemüse hingegen schmeckt besser, wenn es vorher gesalzen wird.
- Wenn Sie zäheres Fleisch (Schulter, Koteletts...) verwenden, empfehlen wir Ihnen, es durch mehrstündiges Marinieren in Wein oder Essig zart zu machen.
- Denken Sie daran, Ihr Fleisch und Ihren Fisch in Mischungen aus Gewürzen oder Würzmitteln zu marinieren. So erhalten Sie duftende Grilladen und zartere Garergebnisse.
- Wenn Sie ein Rezept verwenden, das eine Marinade oder vorgemarinierter Fleischsorten erfordert, entfernen Sie überschüssige Marinade und tupfen Sie das Fleisch vor dem Auflegen auf die Platte mit Küchenpapier trocken.
- Marinaden auf Ölbasis können viel Rauch erzeugen. In diesem Fall stellen Sie das Gerät unter eine Dunstabzugshaube.
- Vorsicht bei süßen Marinaden, die beim Garen auf der Platte anbrennen und haften bleiben können.
- Stechen Sie das Fleisch nicht mit einer Gabel ein und schneiden Sie es nicht während des Gargangs. Die Säfte würden entweichen und das Fleisch würde dadurch zäh werden.
- Schnell angebratene Lebensmittel sind schmackhafter. Es wird daher empfohlen, den Thermostat auf Maximum zu stellen. Reduzieren Sie hingegen die Temperatur, wenn die Lebensmittel dazu neigen, schwarz zu werden oder anzubrennen.
- Verwenden Sie zum Wenden Ihrer Speisen immer Holz- oder Thermoplastutensilien, um die Platten nicht zu beschädigen.



## Wichtige Hinweise

- Vor jeder Reinigung oder Wartung muss das Gerät ausgesteckt und abgekühlt sein.
- Tauchen Sie niemals das Gehäuse (13) des Geräts, die Kochplatten (1 und 2) und das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Die elektrischen Anschlüsse des Gehäuses dürfen niemals mit Flüssigkeiten (Fett, Kochsäften, Wasser...) in Berührung kommen.
- Die Kochplatten, der Fettschutz (14), der Fett- und Saftauffangbehälter (9) und der Spatel (15) sind spülmaschinenfest.
- Die Mehrzweckschublade (10) darf auf keinen Fall in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Es ist unbedingt erforderlich, dass die Kochplatten, ihre elektrischen Stifte und die Anschlüsse des Gerätegehäuses vollständig trocken sind, bevor die Platten wieder eingesetzt werden.
- Die Kochplatten sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle zur Reinigung, auch nicht für andere Teile des Geräts.

## Reinigung vor der ersten Inbetriebnahme

1. Reinigung der Zubehöerteile: Waschen Sie die antihaftbeschichtete Oberfläche der Plancha- und Grillplatten, den Fettauffangbehälter (9), die Mehrzweckschublade (10) und den Spatel (15) gründlich. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, flüssiges Spülmittel und einen Schwamm. Spülen Sie diese Teile anschließend gut ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
2. Reinigung des Gerätegehäuses: Wischen Sie die Außenseite des Gerätegehäuses (13) mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab.

3. Verstauen Sie den Spatel in der Mehrzweckschublade und setzen Sie den Fettauffangbehälter wieder in die Schublade ein. Platzieren Sie das Ganze in der dafür vorgesehenen Aussparung im Gehäuse des Geräts.

## **Reinigung nach Gebrauch**

Reinigen Sie Ihr Gerät immer nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von angebackenen und wiederholt erhitzten Speiseresten zu vermeiden.

1. Entfernen Sie den Fettschutz (14) und anschließend die Kochplatte vom Gehäuse des Geräts.



2. Um Essensreste zu entfernen, verwenden Sie für die Grillplatte (2) den Spatel (15) und für die Plancha-Platte (1) ein weiches Tuch. Bei hartnäckigen und eingebrannten Resten lassen Sie warmes Seifenwasser auf die Antihalt-Oberfläche laufen und reinigen Sie sie mit einer Nylonbürste. Spülen Sie sie ab, trocknen Sie sie sorgfältig und stellen Sie sicher, dass die elektrischen Stifte unter der Platte vollkommen trocken sind.
3. Nehmen Sie die Mehrzweckschublade (10) und den Fettauffangbehälter (9) heraus. Leeren Sie Letzteren nach jedem Gebrauch.
4. Waschen Sie den Fettauffangbehälter, die Mehrzweckschublade, den Fettschutz und den Spatel mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm. Spülen Sie diese ab und trocknen Sie sie.
5. Das Gehäuse des Geräts (13) und dessen obere Platte werden mit einem weichen, leicht feuchten Tuch gereinigt. Wischen Sie diese sorgfältig trocken.

6. Verstauen Sie den Spatel in der Mehrzweckschublade und setzen Sie den Fettauffangbehälter wieder in die Schublade ein.  
Platzieren Sie das Ganze in der dafür vorgesehenen Aussparung im Gehäuse des Geräts.
7. Setzen Sie eine der Kochplatten wieder richtig auf das Gehäuse des Geräts und verstauen Sie die andere Platte ordnungsgemäß.

## **Aufbewahrung**

Lagern Sie Ihr Plancha-Grill-Kombigerät nach der Reinigung an einem trockenen und sauberen Ort.

Bitte beachten Sie die folgenden Empfehlungen:

## technische eigenschaften

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| Leistung :    | 2300 W                   |
| Spannung :    | 220-240 V~ 50-60 Hz      |
| Gewicht :     | 10,2 kg                  |
| Abmessungen : | L 635 x H 155 x P 380 mm |

Dieses Gerät entspricht der ERP-Norm 2023/826/EU (Ökodesign energieverbrauchsrelevanter Produkte) und gewährleistet somit einen geringen Energieverbrauch sowie eine reduzierte Umweltbelastung.

Für weitere Informationen zum Energieverbrauch Ihres Geräts besuchen Sie bitte diesen Link:  
<https://www.riviera-et-bar.fr/erp>

## umwelt

Bitte beachten Sie die folgenden Empfehlungen:

- Entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit Ihrem Hausmüll.
- Die Gemeinden haben ein selektives Sammelsystem für diese Art von Produkten eingerichtet. Sie sollten sich bei Ihrer Gemeinde erkundigen, um die Standorte zu erfahren. Elektrische und elektronische Produkte enthalten nämlich gefährliche Substanzen, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und recycelt werden müssen.



## zubehör

Das gesamte Zubehör für unsere Produkte finden Sie auf unserer Website: [www.accessoires-electromenager.fr](http://www.accessoires-electromenager.fr) Die Verwendung von Produkten, die nicht von Riviera-et-Bar empfohlen werden, führt zum Erlöschen der Garantie.

## garantie

Die allgemeine Garantie für das Gerät beträgt 2 Jahre und deckt nur die häusliche Nutzung ab.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Verschleißteile wie Dichtungen.
- Abnehmbare oder bewegliche Teile, die durch unsachgemäße Handhabung, Herunterfallen oder Stöße beschädigt wurden, wie z.B. der Sockel oder die Kanne.
- Geräte, die außerhalb des normalen Gebrauchs im privaten Bereich verwendet werden.

Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße Verwendung des Geräts, die nicht der Bedienungsanleitung entspricht, oder durch Reparaturen, die von nicht qualifiziertem Personal durchgeführt wurden, verursacht werden.

Reparaturen dürfen ausschließlich in einem der autorisierten Servicezentren der Marke durchgeführt werden. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Für Frankreich :- der Kundenservice unter +33 3.88.18.66.18 oder per E-Mail an [info-fr@lavafields.com](mailto:info-fr@lavafields.com)  
Für Belgien und Luxemburg:  
- den Kundenservice unter +32 71.12.14.88 oder per E-Mail an [info-be@lavafields.com](mailto:info-be@lavafields.com)

Verschleißteile und Schäden, die von der Garantie ausgeschlossen sind, werden gegen Kostenerstattung ersetzt oder repariert.

Die Garantiedauer beginnt mit dem ursprünglichen Kaufdatum. Sie kann nur durch Vorlage des defekten Geräts zusammen mit der Rechnung oder dem Kaufbeleg in Anspruch genommen werden.

Gemäß Artikel L111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes beträgt die Verfügbarkeit von Ersatzteilen für ein reparierbares Produkt 5 Jahre ab Herstellungsdatum (diese Information finden Sie auf dem Produkt: Los- oder Seriennummer).

Zur Erinnerung: Für jegliche Wartung oder Reparatur werden Sie gebeten, das Produkt in seiner Originalverpackung zurückzusenden, um Transportschäden zu vermeiden. Wir empfehlen Ihnen daher, die Originalverpackung vollständig aufzubewahren.

Gerichtsstand: Straßburg.

Die Bestimmungen der Garantie schließen die gesetzliche Gewährleistung für Mängel und versteckte Mängel, die in jedem Fall unter den Bedingungen der Artikel 1641 ff. des Bürgerlichen Gesetzbuches zur Anwendung kommt, nicht aus.



| Funktionsstörungen                                         | Ursachen                                                                                                    | Lösungen                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht oder die Speisen garen nicht. | Die Stromversorgung ist unterbrochen.                                                                       | Überprüfen Sie, ob das Netzkabel des Geräts korrekt an die Steckdose angeschlossen und der Ein-/Ausschalter auf "Ein" ("I") gestellt ist. Überprüfen Sie andernfalls den Schutzschalter oder die Sicherungen Ihrer Elektroinstallation. |
|                                                            | Die Platte ist nicht richtig im Gerätegehäuse (13) eingesetzt.                                              | Beginnen Sie den Vorgang zum Einsetzen der Platte erneut (siehe Abschnitt „Inbetriebnahme“).                                                                                                                                            |
| Das Gerät raucht bei der ersten Benutzung.                 | Es ist normal, dass das Gerät bei der ersten Benutzung Rauch abgibt.                                        | Reinigen Sie die Platte mit einem feuchten Tuch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.                                                                                                                                                 |
| Das Grillgut brät nicht an und das Garen ist schwierig.    | Der gewählte Garmodus (Plancha oder Grill) und/oder die Heizstufe sind nicht für Ihre Bedürfnisse geeignet. | Passen Sie den Modus an und stellen Sie die Heizstufe neu ein.                                                                                                                                                                          |
| Beim Garen der Speisen entsteht viel Rauch.                | Ihre Lebensmittel sind zu fettig. Fett fördert tatsächlich die Rauchentwicklung.                            | Fetten Sie die Kochplatte weniger oder gar nicht ein.                                                                                                                                                                                   |

# REZEPTIDEEN im Plancha-Modus

## Hähnchen Tandoori

Für 6 Personen

### Zutaten:

- 2 Knoblauchzehen
  - 2 EL Tandoori-Gewürz (indische Gewürzmischung)
  - 2 Naturjoghurts
  - 6 EL Zitronensaft
  - 2 EL Olivenöl
  - Zerdrückter Knoblauch
  - Salz
  - 6 Hähnchenschnitzel
1. Schälen und hacken Sie 2 Knoblauchzehen. Vermischen Sie in einer Schüssel 2 EL Tandoori-Gewürz, 2 Naturjoghurts, 6 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, den zerdrückten Knoblauch und Salz.
  2. Schneiden Sie 6 Hähnchenschnitzel in Stücke und bestreichen Sie sie großzügig mit der vorherigen Mischung.
  3. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
  4. Braten Sie das Huhn auf der Plancha-Platte und passen Sie die Garzeit Ihrem Geschmack an.

Servieren Sie dazu Duftreis.

## Lachssteak in Estragon-Pfeffer-Kruste

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 4 Lachssteaks (ca. 180 g pro Stück)
  - 2 EL Olivenöl
  - 2 EL Estragonblätter (frisch, gehackt)
  - Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1. Mixen Sie das Öl, den Estragon und den Pfeffer.
  2. Bestreichen Sie die Lachssteaks mit dieser Mischung.
  3. Braten Sie die Steaks auf der Planchaplatte und passen Sie die Garzeit Ihrem Geschmack an.

Garnieren Sie den Lachs mit Limettenscheiben und servieren Sie ihn mit Kartoffelpüree.

## Gegrillte Auberginen mit Joghurt-Sauce

Für 6 Personen

### Zutaten:

- 100 g Gurke
  - 1 oder 2 Knoblauchzehen
  - 2 Becher Naturjoghurt
  - 2 EL fein geschnittene Minze
  - Salz und Pfeffer
  - 4 kleine Auberginen
  - Olivenöl
  - Salz/Pfeffer
1. Schälen Sie die Gurke, entfernen Sie die Kerne und hacken Sie sie. Schälen Sie den Knoblauch, zerdrücken Sie die Zehen und hacken Sie sie fein. Vermischen Sie den Joghurt, die Gurke, den Knoblauch und die Minze. Salzen und pfeffern Sie anschließend. Decken Sie die Mischung ab und stellen Sie sie in den Kühlschrank.
  2. Waschen und trocknen Sie die Auberginen. Schneiden Sie sie der Länge nach in 3 bis 4 mm dicke Scheiben.
  3. Breiten Sie die Auberginenscheiben auf einem Teller aus und bestreichen Sie sie mit einem Küchenpinsel reichlich mit Olivenöl.
  4. Braten Sie die Auberginenscheiben auf der Plancha-Platte, indem Sie sie mehrmals wenden. Passen Sie die Garzeit Ihrem Geschmack an. Salzen und pfeffern Sie.

Servieren Sie die Auberginen gut warm (heiß), begleitet von der sehr kalten Sauce.

## Gegrillter Fisch mit Petersilien-Parmesan-Sauce

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 250 g frische Petersilie
- 125 g Parmesan, gerieben
- 125 g zerstoßene Pinienkerne
- 60 g Kapern
- 2 EL Zitronensaft
- 2 TL Zitronenschale
- Salz und Pfeffer
- 125 ml Olivenöl
- 4 Filets von weißem Fisch

### **So bereiten Sie die aromatische Petersilien-Parmesan-Sauce zu:**

1. Mixen Sie in einem Food Processor oder Mixer 250 ml frische Petersilie, 125 ml Parmesan, 125 ml Pinienkerne, 60 ml Kapern, 2 Esslöffel Zitronensaft, 2 Teelöffel Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer.
2. Geben Sie nach und nach 125 ml Olivenöl hinzu und mixen Sie, bis die Sauce homogen ist. Bewahren Sie die Sauce auf.

### **Zubereitung des Fisches:**

1. Bestreichen Sie 4 Filets von festem weißem Fisch (wie Heilbutt, Tropenzunge, Steinbutt, Dorade...) mit Olivenöl. Salzen und pfeffern Sie die Filets.
2. Braten Sie den Fisch auf der Plancha-Platte, bis sich das Fischfleisch leicht mit einer Gabel zerteilen lässt.

*Servieren Sie den Fisch sofort, begleitet von der Petersilien-Parmesan-Sauce.*

## Pancakes

Für 4 Personen.

### Zutaten:

- 250 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 ganze Eier
- 65 g Butter, geschmolzen
- 300 ml Milch

1. Geben Sie 250 g Mehl, 30 g Zucker, 1 Päckchen Backpulver und eine Prise Salz in eine Salatschüssel. Fügen Sie 2 ganze Eier hinzu und verrühren Sie alles. Geben Sie 65 g geschmolzene Butter dazu und verrühren Sie es dann mit 300 ml Milch.
2. Lassen Sie den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
3. Braten Sie anschließend kleine Pfannkuchen von etwa 10 cm Durchmesser auf der Plancha-Platte. Passen Sie die Garzeit Ihrem Geschmack an.

*Genießen Sie sie mit Zucker, Zimt, geschmolzener Schokolade, Marmelade, Schlagsahne...*

# REZEPTIDEEN im Plancha-Modus

## Gebratene Bananen mit Rumsoße

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 30 g Butter
- 3 EL brauner Rum
- Saft von 1 Limette
- 3 EL brauner Zucker (Cassonade)
- 4 Bananen
- 30 g Butter, geschmolzen
- Saft von 3 Limetten

1. Schmelzen Sie die Butter in einem kleinen Topf zusammen mit dem Rum und dem Limettensaft. Geben Sie den braunen Zucker hinzu und rühren Sie, bis er vollständig geschmolzen ist. Halten Sie die Soße warm.
2. Schneiden Sie die Bananen der Länge nach in zwei Hälften. Bestreichen Sie die Schnittflächen mit einem Küchenpinsel mit dem restlichen Limettensaft und der geschmolzenen Butter.
3. Legen Sie die Bananenhälften mit der Schalen Seite nach unten auf die heiße Plancha. Garen Sie sie, indem Sie die Garzeit Ihrem Geschmack anpassen. Wenden Sie die Bananen und braten Sie sie auf der Schnittseite weiter, bis sie goldbraun und weich sind.

Servieren Sie die gebratenen Bananen sofort mit der warmen Rumsoße.



# REZEPTIDEEN im Grill-Modus

## Tournedos mit Roquefort-Sauce

Für eine Person

### Zutaten:

- 1 Rindertournedos
- 100 g Roquefort-Käse
- 50 ml Crème fraîche (Sauerrahm)

1. Braten Sie das Rindertournedos auf der Grillplatte. Passen Sie die Garzeit Ihrem Geschmack an, je nachdem, wie Sie Ihr Fleisch wünschen.
2. Währenddessen schmelzen Sie 100 g Roquefort in 50 ml Crème fraîche und rühren Sie dabei ständig, bis eine homogene Sauce entsteht.

Servieren Sie das Tournedos, übergossen mit der Sauce, und dazu gedämpftes Gemüse oder Nudeln.

## Zitronen-Honig-Hähnchenspieße

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 500 g Hähnchenbrust
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Honig
- 2 TL Sesamsamen
- 1 TL geriebener Ingwer

1. Schneiden Sie die Hähnchenbrust in dünne Streifen und stecken Sie diese Stücke auf 8 Spieße.
2. Legen Sie die Spieße auf die Grillplatte und passen Sie die Garzeit Ihrem Geschmack an.
3. Während die Spieße garen, vermischen Sie den Zitronensaft, den Honig, die Sesamsamen und den Ingwer zu einer Sauce.

Servieren Sie die Spieße mit gedämpftem Reis und grünem Gemüse. Übergießen Sie die Spieße vor dem Servieren mit der zubereiteten Sauce.

## Gegrillte Entenbrust

für 2 Personen

### Zutaten:

- 1 Entenbrust (Magret de Canard)

1. Ritzen Sie die Fettschicht rautenförmig (kreuzweise) etwa 2 bis 3 mm tief ein.
2. Braten Sie die Entenbrust mit der Fettseite nach unten auf der Grillplatte. Passen Sie die Garzeit Ihrem Geschmack an.

Servieren Sie [die Entenbrust] mit einem Apfel- oder Feigenkompott mit Lebkuchengewürz, einem Knoblauch-Kartoffelpüree oder Selleriepüree.

## Lammkoteletts mit Kräuterbutter

für 5 Personen

### Zutaten:

- 15 Lammkoteletts (3 pro Person)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Thymian (
- Kräuterbutter

1. Bestreichen Sie die Lammkoteletts mit etwas Olivenöl, salzen, pfeffern und bestreuen Sie sie mit Thymian.
2. Braten Sie die Lammkoteletts auf der Grillplatte und passen Sie die Garzeit Ihrem Geschmack an.

Servieren Sie sie mit Kräuterbutter.

# REZEPTIDEEN im Grill-Modus

## Hamburger / Cheeseburger / Baconburger

Für 5 Personen

### Zutaten:

- 500g Rinderhackfleisch
- Ei
- Gehackte Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- Feine Kräuter
- Senf / Ketchup
- Salatstreifen
- Tomaten
- Gewürzgurken

1. Mischen Sie 500 g Rinderhackfleisch mit 1 Ei, gehackter Zwiebel, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern. Formen Sie daraus eher flache Frikadellen (Patties).
2. Braten Sie die Patties auf der Grillplatte, und passen Sie die Garzeit Ihrem Geschmack an.
3. Schneiden Sie spezielle Hamburgerbrötchen in zwei Hälften und toasten Sie diese auf der Grillplatte.
4. Stellen Sie die Hamburger zusammen, indem Sie die Brötchen mit Senf oder Ketchup bestreichen, legen Sie ein gebratenes Patty darauf, fügen Sie Salatstreifen, eine Tomatenscheibe, eine Zwiebelscheibe und einige Scheiben großer Gewürzgurken hinzu, und schließen Sie den Burger.

Sie können die Burger variieren, indem Sie geschmolzenen Käse oder Bacon hinzufügen, den Sie zuvor auf der Plancha zubereitet haben.

## Süß-salzige Spieße mit Zucchini und Aprikosen

Für 7-8 kleine Spieße

### Zutaten:

- 4 kleine Zucchini
- Salz und Pfeffer
- Kräuter der Provence
- Piment d'Espelette
- 10 bis 12 sehr dünne Scheiben Bauchspeck
- 12 weiche oder frische Aprikosen

1. Blanchieren Sie die geschälten Zucchini 3 bis 4 Minuten in kochendem Salzwasser oder dämpfen Sie sie. Schneiden Sie sie in mittelgroße Stücke.
2. Bereiten Sie eine würzige Mischung aus Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Kräutern der Provence und einer Prise Piment zu und wälzen Sie die Zucchinistücke darin.
3. Legen Sie die Speckscheiben auf die Grillplatte und passen Sie die Garzeit Ihrem Geschmack an.
4. Schneiden Sie die Speckscheiben je nach Größe Ihrer Zucchinistücke der Länge nach in 2 Hälften. Wickeln Sie den Speck um die Zucchinistücke.
5. Schneiden Sie die Aprikosen je nach Größe in 2 oder 3 Stücke.
6. Stecken Sie die Spieße abwechselnd mit vorbereiteten Aprikosen und Zucchini und bestreuen Sie sie mit Kräutern der Provence.
7. Legen Sie die Spieße auf die Grillplatte und passen Sie die Garzeit Ihrem Geschmack an.

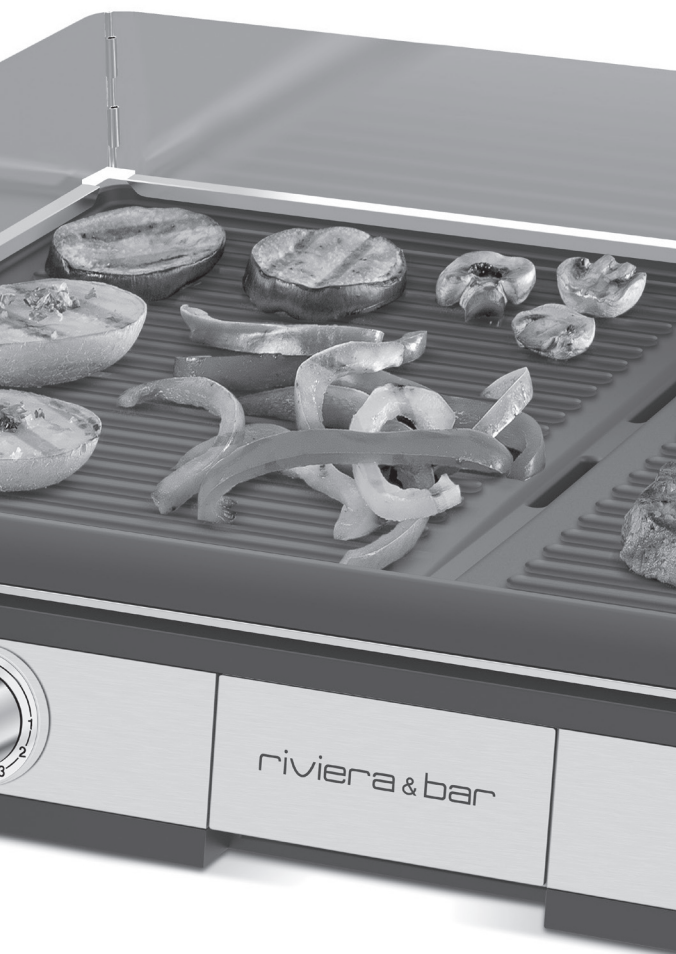
Genießen Sie gut warm.











Document und Abbildungen unverbindlich. - Eigenschaften können sich ohne weiteres ändern. - März 2025 - V14