notice d'utilisation

Grille-pain inox 2 fentes extra-longues
QGP 480 à QGP 489*





* Notice valable pour toutes les références du type QGP 480 à QGP 489 (produits identiques sauf coloris extérieurs).

riviera&bar
objets d'art culinaire

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Mars 2022 - V5

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera-et-Bar dans le domaine du petit électroménager. Il répond aux critères de qualité Riviera-et-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.



sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT	**4**
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	**5**
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	**8**
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	**9**
MISE EN SERVICE	**9**
FONCTIONS SPÉCIALES	**10**
CONSEILS ET INFORMATIONS	**10**
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	**11**
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	**12**
ENVIRONNEMENT	**12**
ACCESSOIRES	**12**
GARANTIE	**12**

description du produit



1 Sélecteur de niveau de dorage
2 Bouton + voyant "Pain congelé"
3 Bouton + voyant "Réchauffage"
4 Bouton + voyant "STOP"
5 Levier de dorage
6 Fentes extra-longues avec auto-centrage
7 Tiroir ramasse-miettes amovible

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.

- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - dans les fermes ;
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers encourus. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance

ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.



- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité et sur la façon de retirer les miettes de pain sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.



- Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé. Dans ce cas l'appareil doit immédiatement être apporté à un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.
  Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera-et-Bar le plus proche de chez vous sur :
  www.riviera-et-bar.fr

- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - S'il est laissé sans surveillance
  - Après utilisation
  - Avant tout nettoyage ou entretien
  - En cas de mauvais fonctionnement
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. 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 corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.

- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.



- L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Ne pas toucher les pièces métalliques et prendre garde à ne pas se brûler.
- Attention aux risques de brûlure en sortant les aliments grillés de votre appareil.
- 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 de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Le pain peut brûler, en conséquence, ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles, tels que des rideaux, etc.
- Veillez à toujours maintenir une circulation d'air libre tout autour de l'appareil, en particulier en partie basse.
- Ne pas couvrir l'appareil.
- Cet appareil est exclusivement conçu pour le dorage de pains, baguette et autres produits boulangers.
- N'introduire dans les fentes que des tranches de pains ou autres produits boulangers sans ajout de beurre, confiture ou autre agrément culinaire. D'autres aliments pourraient provoquer une électrocution ou un incendie.
- S'assurer que les dimensions des aliments introduits dans les fentes soient adaptées.
- Ne pas placer de pains à réchauffer directement sur les fentes de l'appareil car cela compromettrait la circulation d'air et endommagerait l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas laisser s'accumuler les miettes au fond de l'appareil. Vider le tiroir ramasse-miettes après chaque utilisation.
- Ne pas faire fonctionner votre appareil sans le tiroir ramasse-miettes.

- Ne jamais introduire les mains, des ustensiles métalliques ou tout autre objet dans les fentes.
- 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 ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.

avant la première mise en service

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.

mise en service

Assurez-vous qu'aucun aliment ou autre élément ne soit présent dans les fentes.

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le.
2. Placez soigneusement vos tranches de pain dans la (les) fente(s) (6) en respectant les règles de précautions suivantes :
   - Insérez toujours les petites tranches avec la partie la plus longue dans le sens de la hauteur.
   - Selon le type et la taille du pain, dorez au maximum 2 tranches à la fois dans chacune des fentes.
   - Si vous placez plusieurs tranches dans une même fente, faites en sorte qu'elles aient la même épaisseur et qu'elles ne se chevauchent pas.
   - Ne grillez pas différentes sortes de pain ensemble, au risque d'obtenir une qualité différente de dorage.
3. Sélectionnez le degré de dorage souhaité en tournant le sélecteur de dorage (1) sur la position désirée (6 choix possibles).

A NOTER

- Lors de la première utilisation, choisissez la position intermédiaire "3" et adaptez ensuite selon vos propres goûts et le type de pain utilisé.
- Il est possible d'ajuster le niveau de dorage pendant le processus de dorage. Pour cela, il suffit de régler le sélecteur (1) sur la nouvelle position désirée.
- Si à la fin du processus le dorage ne vous donne pas satisfaction, procédez à un nouveau cycle en veillant à sélectionner une position basse "1 ou 2".

4. Appuyez sur le levier de dorage (5) jusqu'en butée basse. Le chariot s'abaisse dans les fentes et le témoin lumineux du bouton "STOP" (4) s'éclaire.
5. Lorsque le processus de dorage est terminé, la chauffe est interrompue et le chariot remonte aussitôt. Le voyant du bouton "STOP" (4) s'éteint.

Remarque importante

Sortez les tranches de pain en prenant grand soin de ne pas vous brûler sous l'effet de la température élevée des aliments, de l'intérieur des fentes et de la partie supérieure de l'appareil.

Remarques importantes

- **Le processus de dorage peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton "STOP" (4).**
- **Si une tranche venait malencontreusement se coincer et bloquer le système de levée du chariot, débranchez sans plus attendre le cordon d'alimentation et laissez refroidir l'appareil. Sortez les tranches avec précaution en veillant à ne pas endommager les résistances. N'utilisez jamais d'élément métallique (couteau…) pour extraire le pain.**

6. En fin d'utilisation, débranchez toujours le cordon d'alimentation, laissez entièrement refroidir votre grille-pain avant de vider le tiroir ramasse-miettes et de le ranger.

Fonctions spéciales

Votre grille-pain est équipé de 2 fonctions spéciales.

Fonction "Réchauffage"

Cette fonction abaisse la température de chauffe et réduit le temps de chauffe permettant ainsi au pain de se réchauffer sans dorer.

1. Placez les tranches de pain à réchauffer dans les fentes (6).
2. Descendez le levier de dorage (5) pour abaisser les tranches et appuyez sur le bouton "Réchauffage" ( ). Le voyant s'allume pour indiquer la sélection de la fonction et le cycle démarre.
3. À la fin du cycle, le levier (5) remonte automatiquement.

Fonction "Pain congelé"

Cette fonction ajoute un temps de chauffe supplémentaire à la durée sélectionnée, permettant ainsi la décongélation du pain et son dorage.

1. Placez les tranches de pain congelées dans les fentes (6).
2. Sélectionnez le niveau de dorage (position 1 à 6) à l'aide du sélecteur (1).
3. Descendez le levier de dorage (5) et appuyez sur le bouton "Pain congelé" ( ). Le voyant s'allume pour indiquer la sélection de la fonction et le cycle démarre.
4. À la fin du cycle, le levier (5) remonte automatiquement.

conseils et informations

Remarque importante

Les réglages ci-dessous sont donnés pour des fentes entièrement chargées. Si vous ne deviez les charger que partiellement, nous vous recommandons de baisser les réglages de 1 voire 2 positions.

- Les réglages bas du niveau de dorage (1 à 3) conviennent pour le pain de mie, les fines tranches de pain ou le pain aux fruits.
- Les réglages intermédiaires (3 à 5) sont préconisés pour les pains à texture plus lourde (pain au levain, pain de campagne…) et la baguette.
- Les réglages hauts (4 à 6) sont conseillés pour les tranches épaisses.
- L'humidité affecte invariablement les résultats du grille-pain :
  - Le pain frais possède par exemple un plus haut taux d'humidité qu'un pain industriel de grande surface alimentaire. En cas de forte humidité, un second cycle de dorage (éventuellement plus faible) est alors nécessaire pour obtenir le dorage désiré.
  - Un pain moins frais (donc plus sec) a naturellement un taux d'humidité plus faible. Réduisez dans ce cas le degré de dorage de 1 à 2 positions par rapport à la normale.

⚠ Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne laissez jamais de morceaux de mie ou de croûte coincés près des résistances, sous risque d'incendie.
- Ne faites jamais fonctionner votre grille-pain sans le tiroir ramasse-miettes (7).
- Ne nettoyez aucune partie de l'appareil avec une matière abrasive telle que les produits en laine de fer, sous risque de projeter des particules de métal pouvant rentrer en contact avec les éléments électriques de l'appareil.
- Assurez-vous qu'il n'y ait pas d'eau qui entre dans les orifices d'aération.

1. Videz le tiroir ramasse-miettes (7) après chaque utilisation.
   Pour le sortir de l'appareil, tirez simplement sa poignée vers l'extérieur.
   Nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse et séchez-le convenablement.
   Pour le repositionner, replacez-le en le poussant jusqu'en butée.
2. Pour enlever les éventuelles miettes résiduelles, retournez le grille-pain au-dessus d'une poubelle ou d'un évier et secouez-le légèrement.
3. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et très légèrement humide. Essuyez-le soigneusement.

Rangement

Après nettoyage de l'appareil, rangez votre grille-pain dans un endroit sec et propre.

caractéristiques techniques

Puissance :	1375–1635 W
Tension :	220–240 V ~ 50–60 Hz
Poids :	1,9 kg
Dimensions :	L 150 x H 190 x P 385 mm

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.





accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site **www.accessoires-electromenager.fr** Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera-et-Bar entraîne l'annulation de la garantie.

garantie

La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :
- les pièces d'usure,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que le tiroir ramasse-miettes, le levier de dorage, le sélecteur de niveau de dorage,
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des 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.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.
Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles de Riviera-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou visitez le site internet www.riviera-et-bar.fr.
Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.

Lieu de juridiction : Strasbourg.

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

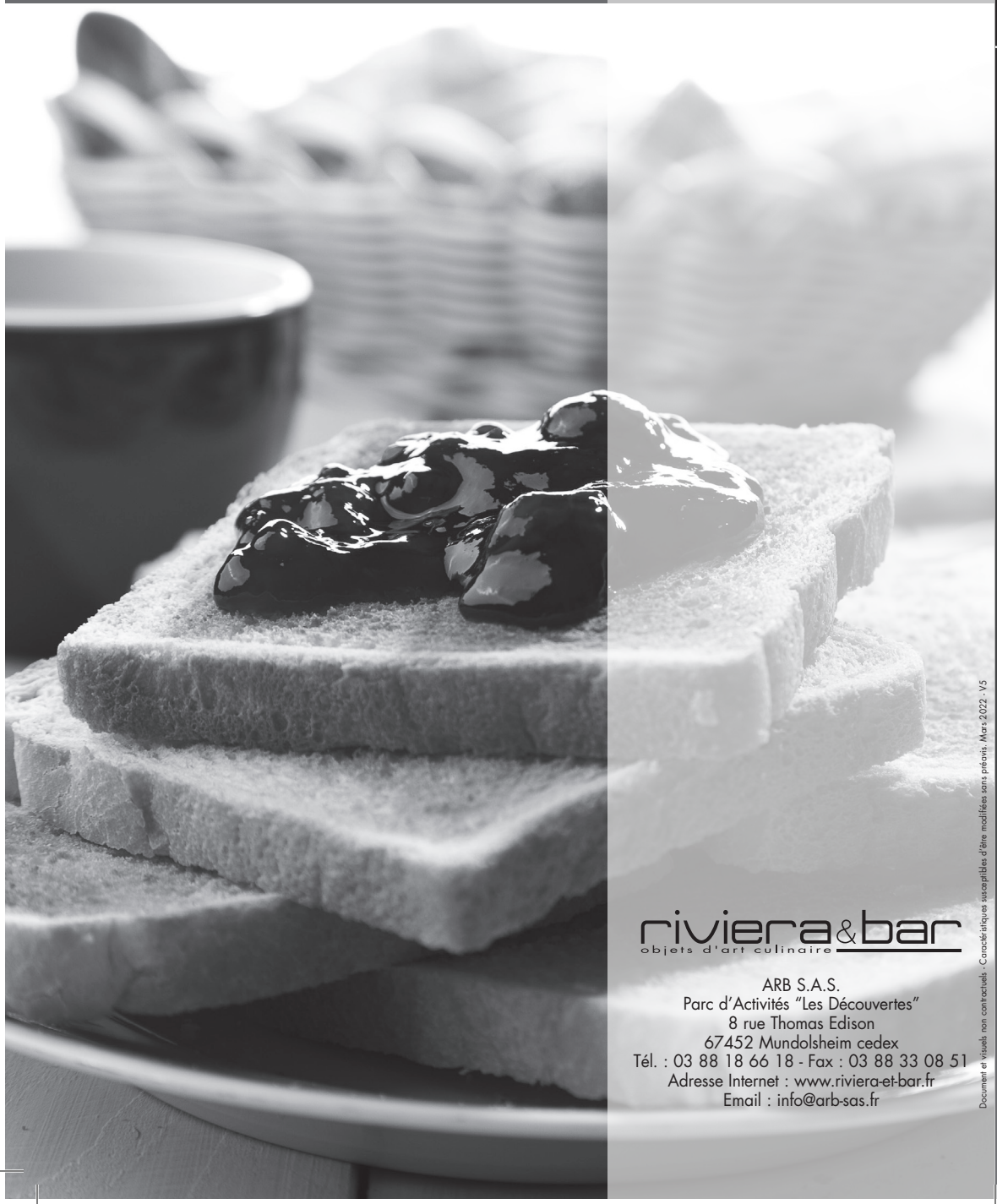
CE

notes

notes

notes

riviera&bar
objets d'art culinaire



riviera&bar
objets d'art culinaire

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

Document et Visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Mars 2022 - V5