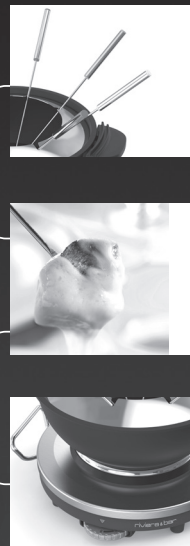
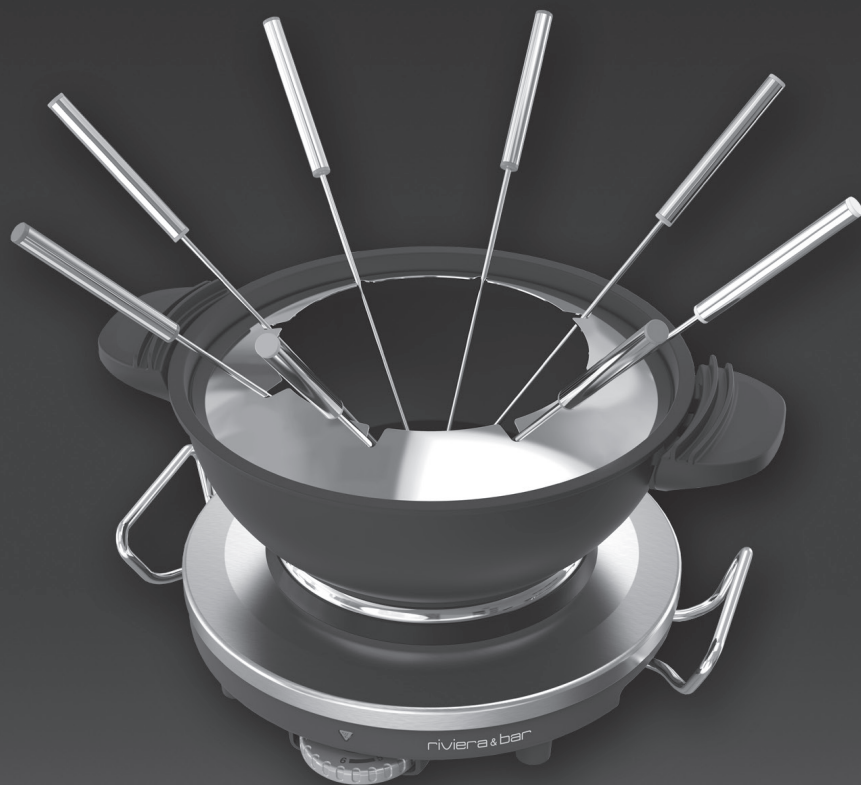


notice d'utilisation

Fondue - Réchaud
qFd 340

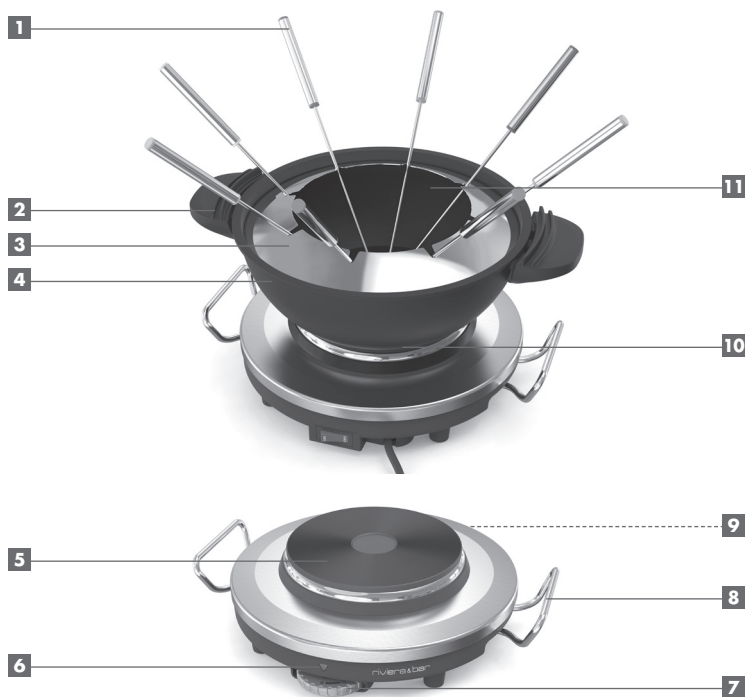


riviera & bar
objets d'art culinaire

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine du petit électroménager. 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.

description du produit



- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Fourchettes à fondue (8 pièces) 2 Poignées du caquelon (x2) 3 Support à fourchettes fondue 4 Caquelon en fonte émaillé 5 Foyer fonte 6 Voyant de contrôle de température | <ul style="list-style-type: none"> 7 Bouton rotatif de réglage du thermostat 8 Poignées du réchaud (x2) 9 Interrupteur lumineux "Marche/Arrêt" (à l'arrière) 10 Socle antiglissement 11 Repères de niveau minimal/maximal |
|---|---|

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 et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillances.

- 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 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 & 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 & Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera & 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 très chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Veiller à dégager son environnement. Veiller à utiliser des maniques pour manipuler l'appareil.
- Attention aux risques de brûlures lors des manipulations. Toujours déplacer l'appareil à l'aide des poignées de transport.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au moins de 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Laisser suffisamment d'espace tout autour et au-dessus de l'appareil pour lui assurer une bonne ventilation.
- Protéger les tables en verre : un choc thermique ou mécanique peut provoquer la destruction du plateau et risque d'entraîner la chute de l'appareil en chauffe sur les convives.
- Ne jamais déposer ou faire fonctionner l'appareil à même le sol pour éviter tout trébuchement et brûlures qui peuvent en résulter.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité et prendre garde de ne pas toucher les parties chaudes (réchaud, caquelon, support à fourchettes...).
- Ne jamais placer l'appareil à proximité de matières facilement inflammables.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil en présence de matières explosives ou de fumées.
- Veiller à bien positionner le caquelon à plat, le socle antiglissement recouvrant ainsi la périphérie du foyer en fonte.
- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire. Ne faire cuire que des aliments appropriés et destinés à cet effet.

- Ne jamais utiliser des mélanges d'huile et ne pas mélanger de l'huile fraîche avec de l'huile déjà utilisée.
- Ne jamais ajouter d'eau dans le bain d'huile.
- Prendre garde à ne jamais entrer en contact avec l'huile ou le bouillon tant que celui-ci est encore chaud (risque de brûlures importantes).
- S'assurer que le niveau d'huile ou de bouillon contenu dans le caquelon soit compris entre les repères de niveau minimal et maximal. Le non-respect de cette précaution n'est pas couvert par la garantie.
- Ne jamais dépasser le repère de niveau maximal lors du remplissage du caquelon afin d'éviter tout risque de débordement intempestif en cours de cuisson.
- S'assurer que les aliments soient aussi secs que possible avant de les plonger dans l'huile.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimensions ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Prendre garde aux vapeurs chaudes qui se dégagent pendant la cuisson et aux éventuelles projections d'huiles ou de bouillons.
- Attendre le refroidissement complet de l'huile ou du bouillon avant de vider le caquelon.
- 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 l'appareil sans surveillance.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique, ou autres matériaux sensibles à la chaleur, entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil pendant son utilisation.
- En fin d'utilisation, tourner le bouton de réglage thermostat sur "0". Éteindre l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" sur "OFF". Débrancher le cordon d'utilisation.
- Laisser complètement refroidir l'appareil avant de le manipuler, de le nettoyer et de le ranger.

avant la première mise en service

DÉBALLAGE

- 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.

NETTOYAGE

- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée "Nettoyage et entretien" en page 10.

PREMIÈRE UTILISATION

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que le bouton de réglage (7) soit positionné sur "0".
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
3. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (9) sur position "ON". Celui-ci s'éclaire.
4. Réglez le bouton de réglage (7) sur la position maximale.
5. Laissez chauffer l'appareil sans rien poser sur le foyer pendant 10 minutes.



A NOTER

Ne vous inquiétez pas de la légère fumée qui se dégage pendant cette opération ; elle a pour but de "fixer" le revêtement du foyer.

6. En fin de mise en service, assurez-vous que le bouton de réglage (7) soit positionné sur "0".
7. Éteignez aussitôt l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (9) sur position "OFF". Celui-ci s'éteint.
8. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

mise en service

Utilisation comme Appareil à Fondue

1. Mettez l'huile, le bouillon, ou tout autre ingrédient dans le caquelon (4), en respectant les repères de niveau minimal/maximal (11).
2. Pour les fondues à l'huile, au bouillon et au vin, utilisez le support à fourchettes (3) et positionnez-le sur le caquelon (4) en veillant à ce qu'il soit correctement positionné sur le débord intérieur du caquelon.



A NOTER

Pour les recettes ne nécessitant pas de cuisson des aliments (fondue savoyarde, fondue au chocolat...), n'utilisez pas le support à fourchettes.

3. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et posez le réchaud au centre de la table.
4. Posez le caquelon (4) sur le foyer en fonte (5).



Remarques importantes

- Assurez-vous que le caquelon soit stable et bien positionné à plat sur le foyer, le socle antiglissement (10) recouvrant ainsi la périphérie du foyer.
- N'intercalez jamais de papier aluminium ou tout autre objet entre le caquelon (4) et le foyer (5).

5. Assurez-vous que le bouton de réglage (7) soit positionné sur "0".
6. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
7. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (9) sur position "ON". Celui-ci s'éclaire.
8. Réglez le bouton de réglage (7) sur la position indiquée dans la recette. L'appareil se met en chauffe le temps que la température atteigne la valeur définie par le thermostat. La chauffe est alors interrompue pendant quelques instants, puis reprend et ainsi de suite.
Ce cycle est visible sur le voyant de contrôle (6) tantôt allumé, tantôt éteint.
9. Piquez les aliments sur les fourchettes (1) et plongez-les délicatement dans le caquelon (4). Positionnez les fourchettes dans les espaces prévus à cet effet dans le support à fourchettes (3).



Remarque importante

Si la préparation devait se mettre à bouillir, réduisez la température en amenant le bouton de réglage (7) sur une position plus basse.

10. En fin d'utilisation, arrêtez la chauffe de l'appareil en ramenant le bouton de réglage (7) sur "0".
11. Éteignez aussitôt l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (9) sur position "OFF" et débranchez le cordon d'alimentation.
12. Attendez le refroidissement complet du liquide à fondue contenu dans le caquelon avant de le déverser.



Remarques importantes

- Pour des raisons de sécurité, évitez de croiser les fourchettes et égouttez les aliments avant de les mettre dans votre assiette.
- Pour éviter les risques de brûlure, ne portez pas les fourchettes à fondue directement en bouche.
- N'endommagez pas le revêtement émaillé du caquelon avec les fourchettes.
- Veillez à ne pas toucher le caquelon, le support à fourchettes, le réchaud car ils sont très chauds.
- À la fin de la cuisson, l'appareil est chaud et le reste un certain temps.
- Pour déplacer le caquelon, utilisez des maniques (gants adaptés) et manipulez-le exclusivement par ses poignées.

Utilisation comme Réchaud

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que le bouton de réglage (7) soit positionné sur "0".
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
3. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (9) sur position "ON". Celui-ci s'éclaire.
4. Posez votre casserole ou poêle sur le foyer.
5. Réglez le bouton de réglage (7) sur la position souhaitée. L'appareil se met en chauffe le temps que la température atteigne la valeur définie par le thermostat. La chauffe est alors interrompue pendant quelques instants, puis reprend et ainsi de suite. Ce cycle est visible sur le voyant de contrôle (6) tantôt allumé, tantôt éteint.
6. 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
7. En fin d'utilisation, arrêtez la chauffe de l'appareil en ramenant le bouton de réglage (7) sur "0".
8. Éteignez aussitôt l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (9) sur position "OFF". Celui-ci s'éteint.
9. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas le réchaud dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Conservez le foyer bien au sec car une humidité persistante peut conduire à un dépôt de rouille à sa surface.
- Aucune pièce n'est compatible lave-vaisselle excepté le support à fourchettes.
- N'utilisez pas de produits chimiques, de nettoyeurs abrasifs, de détachants, de sprays pour four ou de laine d'acier pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage avant la première mise en service

1. Lavez le caquelon (4), le support à fourchettes (3) et les fourchettes (1) avec de l'eau savonneuse.
2. Rincez-les et séchez-les soigneusement.

Nettoyage après utilisation

1. Lavez les éléments à fondue (caquelon, support à fourchettes, fourchettes) à l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'une éponge. Rincez puis séchez-les soigneusement.
2. Pour nettoyer le foyer en fonte, utilisez des produits spécifiques disponibles dans le commerce. Assurez-vous qu'il soit parfaitement sec après entretien.
3. Pour nettoyer le corps inox du réchaud et ses poignées, utilisez un chiffon doux et légèrement humide avec un peu de produit vaisselle. Essuyez-les soigneusement.
4. Veillez à bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de le ranger.

Rangement

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

Conseils pratiques spécifiques "Fondue"

- Choisissez une huile neutre (tournesol, arachide) ou une huile "Spéciale fondue" qui supporte bien les hautes températures.
- Utilisez de l'huile neuve pour chaque fondue et ne la laissez jamais fumer.
- Vérifiez que les aliments à cuire soient bien égouttés.
- N'utilisez pas de produits surgelés, faites-les décongeler avant cuisson.
- Respectez la tradition : celui qui laisse tomber dans le caquelon le morceau piqué au bout de sa fourchette, a droit à un gage.

Conseils pratiques spécifiques "Réchaud"

- Veillez à utiliser des récipients (casseroles, 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.
- 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 quelque 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.
- Lorsque vous arrêtez votre appareil en mettant le bouton de réglage sur "0", le foyer continue à dégager de la chaleur pendant quelques instants.

caractéristiques techniques

Puissance :	1000 W
Tension d'utilisation :	220-240 V ~ 50/60 Hz
Capacité maximale :	1,2 litre
Capacité minimale :	0,9 litre
Poids :	5,2 kg
Dimensions :	L 355 x H 180 x P 270 mm

environnement

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.



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 & 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 endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc,
- 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 :

Pour la France : contactez le

- Service Relations Clientèles de Riviera&Bar ou 03.88.18.66.18 ou customer-support@lavafields.com

Pour la Belgique et le Luxembourg :

- contactez le Service Relations Clientèles par email à support-be@lavafields.com ou au +32 71 12 14 88

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.

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.



Idées Recettes

Fondue bourguignonne aux deux viandes

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 litre d'huile pour friture
- 750 g de rumsteack ou de filet de bœuf
- 750 g de noix de veau

Pour accompagner :

Sauce cocktail, sauce à la coriandre, sauce à la menthe, sauce piquante, sauce champignons

1. Préparez les sauces. Dans un saladier, mettez 2 jaunes d'œufs et 2 c. à c. de moutarde forte. Salez, poivrez, versez 300 ml d'huile en filet, en fouettant pour faire une mayonnaise. Séparez dans 3 bols. Dans l'un, ajoutez des câpres, des cornichons et un œuf dur hachés ensemble. Dans le second, ajoutez 2 jaunes d'œufs durs hachés avec un gros bouquet de coriandre. Dans le dernier, mélangez 1 c. à s. de concentré de tomates, 1 c. à s. de ketchup, 1 c. à s. de Cognac* et quelques gouttes de tabasco. Saupoudrez de piment haché.
2. Pour la sauce aux champignons, faites une vinaigrette épaisse avec de la moutarde forte. Ajoutez 150 g de champignons crus hachés arrosés d'un peu de jus de citron vert, et de l'estragon finement ciselé.
3. Pour la sauce à la menthe, mélangez un pot de fromage blanc en faisselle bien égoutté avec du sel, du poivre et un gros bouquet de menthe fraîche hachée.
4. Préparez la fondue. Posez l'appareil sur la table et faites chauffer l'huile sur position 3 environ 20 minutes.
5. Pendant ce temps, coupez la viande en cubes de 1,5 cm de côté et présentez-la dans 2 plats pour que les convives puissent se servir facilement.
6. Lorsque l'huile est chaude, il ne reste plus qu'à déguster.



Si la préparation devait se mettre à bouillir, réduisez la température en amenant le bouton du thermostat sur une position plus basse.

Astuces :

- Multipliez les sauces d'accompagnement : mayonnaise au curry, ketchup, coulis de tomates au basilic, aioli...
- Prévoyez 2 fourchettes par convive : une « Spéciale fondue » et l'autre normale pour repiquer chaque bouchée et éviter les risques de brûlures.

Fondue marine

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 litre d'huile pour friture
- 600 g de filets de poisson (cabillaud, saumon, turbot)
- 1 tranche de thon frais (250 g)
- 6 gambas
- 6 noix de Saint Jacques

Pour les sauces :

- 600 ml de mayonnaise
- Raifort en pot
- 1 pomme
- 2 grosses tomates
- Piment de Cayenne
- 2 avocats
- 2 petits oignons blancs
- 1 citron
- Crème fraîche
- 50 g de crevettes grises
- Poivre
- 1 bocal de pickles

1. Séparez la mayonnaise dans 2 bols. Dans le premier, ajoutez 3 c. à s. de raifort, décorez avec de fines tranches de pomme citronnées. Dans le second, ajoutez la chair hachée de 2 grosses tomates pelées et épépinées. Assaisonnez d'un peu de piment de Cayenne.
2. Pour la sauce à l'avocat, mixez la chair de 2 avocats bien mûrs avec 2 petits oignons blancs, le jus d'un citron, 3 c. à s. de crème épaisse et du poivre. Décorez avec des crevettes grises décortiquées.
3. Préparez la fondue. Posez l'appareil sur la table et faites chauffer l'huile sur position 3 environ 20 minutes.
4. Pendant ce temps, découpez les poissons en tranches ou en cubes d'environ 2,5 cm de côté puis épongez-les dans du papier absorbant. Escalopez les noix de Saint Jacques.
5. Répartissez les cubes de poisson, les gambas décorées et les noix de Saint Jacques dans un plat de service. Mettez les sauces dans trois bols assortis et les pickles dans un quatrième.
6. Lorsque l'huile est chaude, il ne reste plus qu'à déguster.



Si la préparation devait se mettre à bouillir, réduisez la température en amenant le bouton du thermostat sur une position plus basse.

Idées Recettes

Fondue chinoise

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1,2 litre d'eau
- 500 g d'escalopes de poulet
- 350 g de filet de bœuf
- 250 g de crevettes
- 6 gambas
- 3 cubes de bouillon
- 2 courgettes
- 2 poireaux
- 2 carottes
- 1 céleri en branches
- 6 petits bouquets de chou-fleur
- 20 g de champignons noirs chinois
- 300 ml de mayonnaise
- Raifort en pot
- Aneth
- Curry en poudre
- Dés de cornichons
- Gingembre en poudre
- Paprika
- Sauce soja
- Huile
- Graines de sésame

1. Séparez la mayonnaise dans 3 bols. Dans le premier, ajoutez 3 c. à s. de raifort et décidez de brins d'aneth. Dans le second, ajoutez 1 c. à c. de curry et décidez avec les cornichons. Dans le troisième, ajoutez 1 c. à c. de gingembre et 1 c. à c. de paprika. Dans un petit bol, mélangez 4 c. à s. de sauce soja avec 1 c. à s. d'huile et 1 c. à s. de graines de sésame.
2. Coupez les viandes en lamelles. Décortiquez les crevettes et les gambas. Couvrez les champignons noirs d'eau bouillante et laissez-les se réhydrater quelques minutes. Épongez dans du papier absorbant et coupez-les en lanières.
3. Posez l'appareil sur la table et faites chauffer 1,2 litre d'eau, les cubes de bouillon et 4 c. de sauce soja sur position 5 ou 6 environ 20 minutes.
4. Pendant ce temps, pelez les carottes et le céleri, coupez-les en bâtonnets. Lavez les courgettes et les poireaux, coupez-les en rondelles. Disposez les légumes, les viandes et les crevettes sur des plats.
5. Dégustez sans attendre.

Fondue vigneronne

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 litre de vin rouge léger*
- 800 g de filet de bœuf ou rumsteack
- 1 oignon piqué de laurier et de girofle
- 1 carotte
- 1 petit poireau
- 1 navet
- 1 petit céleri
- Ail, oignon, persil hachés
- Sauces diverses pour accompagner

Pour le bouillon final (facultatif) :

- 4 jaunes d'œufs
- Riz blanc

1. Posez l'appareil sur la table, versez le vin rouge dans la cuve, ajoutez-y l'oignon piqué, l'ail, l'oignon et le persil hachés et faites chauffer sur position 5 environ 20 minutes. Laissez mijoter 15 minutes.
2. Pendant ce temps, lavez, pelez et coupez les légumes en cubes.
3. Coupez la viande en morceaux de 1,5 cm.
4. Présentez la viande sur des plats de service et les sauces dans des ravers. Chaque convive cuit sa viande dans le vin et l'assaisonne à son goût.
5. A la fin du repas, pour chaque convive, mettez 1 jaune d'œuf dans un bol. Parsemez de persil haché et versez du vin bouillant par-dessus. Ajoutez une c. à s. de riz blanc et remuez avant de déguster.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Fondue savoyarde

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 60 cl de vin blanc sec
- 1 kg de fromages (300 g de comté, 300 g d'appenzel, 300 g de beaufort, 300 g d'emmental)
- 1 gousse d'ail
- 5 cl de kirsch*
- 500 g de pain (ficelle, baguette, pain de campagne...)
- Sel, poivre et noix de muscade

1. Coupez le pain en cubes.
2. Frottez l'intérieur du caquelon avec la gousse d'ail.
3. Versez le vin blanc dans le caquelon et faites-le chauffer 10 minutes sur position 2.
4. Pendant ce temps, coupez le fromage en petits dés ou râpez le grossièrement.
5. Lorsqu'il est chaud, ajoutez progressivement le fromage et laissez-le fondre tout en remuant jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Assaisonnez et ajoutez le verre de kirsch*.
7. Piquez le pain au bout de la fourchette et trempez-le dans la fondue.

Astuce : si la préparation ne devient pas homogène, ajoutez un peu de maïzena diluée dans du vin blanc.

Bagna cauda

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 330 ml d'huile d'olive
- 1 corbeille de petits légumes crus (branches de céleri, tranches de poivron, bouquets de chou-fleur, radis, champignons, bâtonnets de carottes, petites tomates, artichauts poivrade, concombres, brocolis, fenouil...)
- 2 gousses d'ail
- 100 g de filets d'anchois au sel
- Le jus d'un demi-citron
- Poivre

1. Lavez, essuyez et, si nécessaire, épluchez les légumes et tranchez-les en rondelles ou en bâtonnets pour qu'ils soient prêts à être dégustés.
2. Rincez plusieurs fois les anchois sous l'eau courante puis épongez-les. Ouvrez-les en 2 pour enlever l'arête centrale. Pelez les gousses d'ail.
3. Dans un mortier, pilez l'ail et les anchois pour obtenir une pâte.
4. Mettez cette pâte dans le caquelon. Délayez avec le jus de citron.
5. Allumez le réchaud sur thermostat 2 et versez l'huile en filet, comme pour une mayonnaise, en battant au fouet.
6. Lorsque toute l'huile est incorporée, poivrez et trempez sans attendre les légumes dans la préparation.

Astuce : accompagnez de gressin.

Idées Recettes

Fondue au chocolat

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 30 cl de crème liquide
- 30 cl de lait
- 500 g de chocolat noir
- Fruits frais coupés en morceaux (poires, bananes, pommes, ananas, kiwis, fraises, mandarines...)
- Brioche ou génoise coupée en cubes

1. Mettez le lait et la crème dans le caquelon. Faites-les chauffer quelques minutes sur position 2.
2. Rajoutez le chocolat en morceaux et laissez fondre en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Dégustez aussitôt.

Astuce : si le mélange est trop épais, rajoutez un peu d'eau.

Nota :

- Pour éviter que les enfants ne se brûlent, prévoyez des brochettes en bois à la place des fourchettes à fondue.
- Pour empêcher les fruits de s'oxyder (pommes, poires, bananes...) arrosez-les de jus de citron.
- Préparez des coupelles remplies de noisettes concassées, vermicelles de chocolat, grains de sésame grillés... et trempez-y les bouchées au chocolat juste avant de les déguster.

Fondue au caramel

Pour 8 personnes

Ingrédients :

- 250 g de crème fraîche épaisse
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 200 g de sucre roux fin
- 2 c. à c. de maïzena
- Zeste d'un citron
- Fruits frais coupés en morceaux (poires, bananes, pommes, ananas, kiwi, fraises, mandarines...)

1. Dans une casserole, mélangez la maïzena et le lait concentré. Chauffez à feu doux tout en remuant jusqu'à obtention d'une crème lisse.
2. Mettez le sucre et quelques gouttes d'eau dans le caquelon. Faites fondre l'ensemble sur position 2. Puis ajoutez le mélange lait/maïzena tout en remuant jusqu'à ce qu'à obtention d'un caramel homogène.
3. Baissez le thermostat sur position 1. Ajoutez la crème et le zeste de citron et dégustez aussitôt en y trempant les fruits.

Nota :

- Servez avec des biscuits secs (palets, spéculos...).

Astuces :

- Pour éviter que les enfants se brûlent, prévoyez des brochettes en bois à la place des fourchettes à fondue.

riviera&bar
objets d'art culinaire

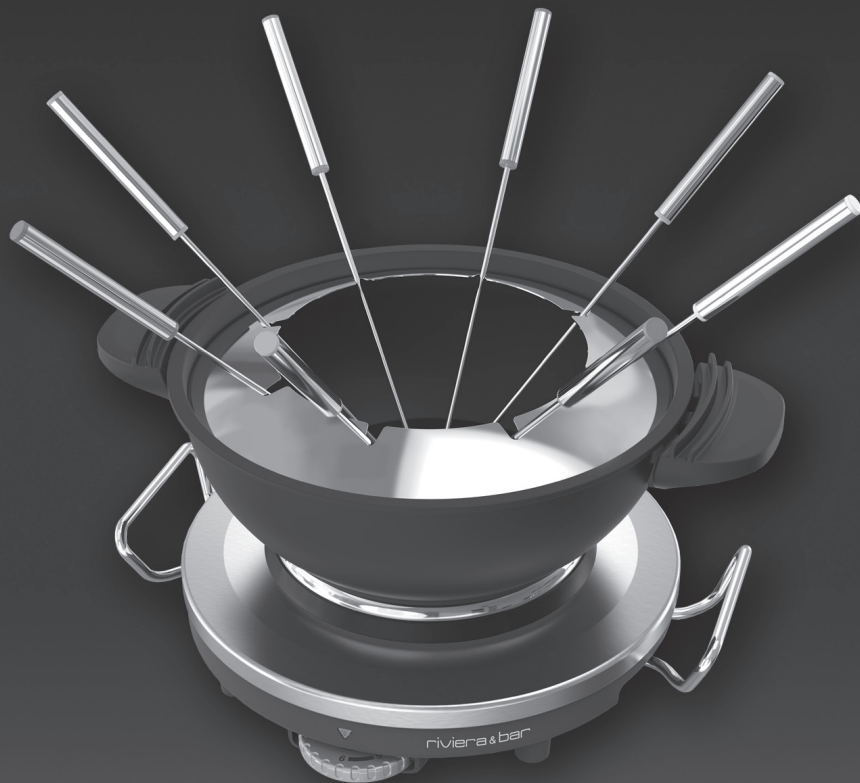
Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Avril 2024 V2

riviera&bar
objets d'art culinaire

ARB S.A.S.
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
www.riviera-et-bar.fr
customer-support@lavafields.com

gebruiksaanwijzing

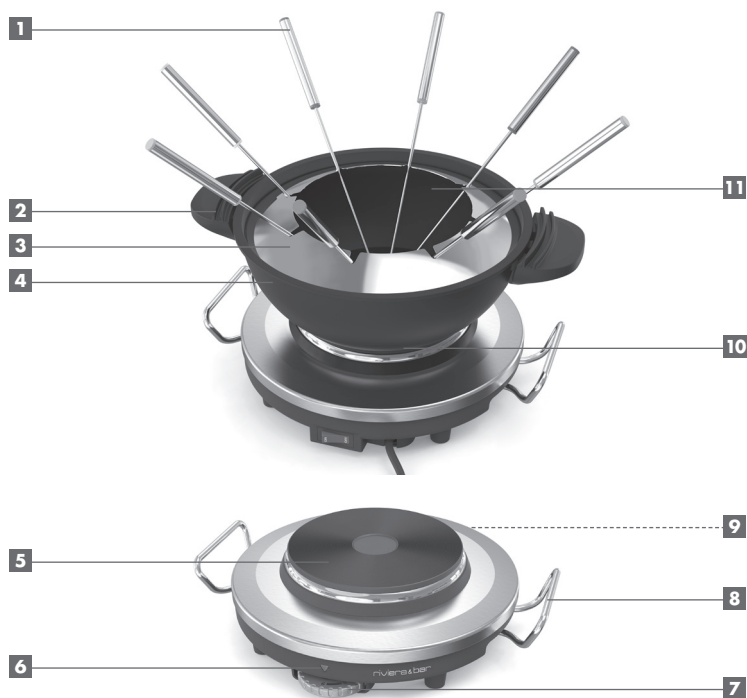
Fondue - Kookplaat
qFd 340



Met dit toestel hebt u een kwaliteitstoestel gekocht, dat geniet van al de ervaring van Riviera & Bar op het gebied van klein huishoudelijk elektro. Het voldoet aan de kwaliteitsvereisten van Riviera & Bar: er werden de beste materialen en onderdelen gebruikt en het toestel werd onderworpen aan diepgaande controles.

Wij hopen dat het gebruik ervan u volledig zal kunnen bekoren.

omschrijving van het product



- 1** Fonduevorkjes (8 stuks)
- 2** Handgrepen van de fondue pot (x2)
- 3** Fondue ring
- 4** Geëmailleerde gietijzeren fondue pot
- 5** Gietijzeren plaat
- 6** Controlelampje temperatuur

- 7** Draaiknop thermostaatregeling
- 8** Handgrepen voor kookplaat (x2)
- 9** Verlichte aan/uit schakelaar (achterkant)
- 10** Antislip basis
- 11** Minimale/maximale niveau aanduiding

Wij vragen u aandachtig de instructies in deze gebruiksaanwijzing te lezen, aangezien ze, onder andere, belangrijke informatie bevatten aangaande de veiligheid bij de montage, het gebruik en het onderhoud. Bewaar uw gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig.



- De veiligheidsvoorschriften, gebruiksvorschriften en onderhoudsvorschriften dienen nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen voor volgende gevallen, die niet door de garantie worden gedekt :
 - Personeelskeukens van winkels, kantoren en werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed & breakfast omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring of kennis, mits ze onder degelijk toezicht staan of mits ze instructies hebben gekregen over hoe het toestel veilig te gebruiken en ze de risico's ervan hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht. Houd het toestel en het elektriciteitsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of afstandsbedieningssysteem.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.



- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht van een volwassene staan.
- Het toestel mag niet worden ondergedompeld in water of enig andere vloeistof.
- De volledige aanwijzingen voor de reiniging van het toestel in alle veiligheid worden in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" van de huidige gebruiksaanwijzing beschreven.



- Om gevaar te voorkomen, mag u het toestel niet gebruiken als het elektriciteits snoer, de stekker of het toestel beschadigd is. In dit geval moet het toestel onmiddellijk naar een erkend Riviera & Bar Service Center worden gebracht voor inspectie en herstelling of vervanging van beschadigde onderdelen.
- In geval van een storing of defect moet het toestel worden hersteld door een vakman van een erkend Riviera & Bar Service Center.

U vindt de gegevens van het dichtstbijzijnde erkend Riviera & Bar Service Center op: www.riviera-et-bar.fr

- ⚡ • Trek in de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact :
 - Indien onbeheerd achtergelaten
 - Na gebruik
 - Vóór reiniging of onderhoud
 - In geval van storing
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding dat voldoet aan de veiligheidsnormen van toepassing. Indien een verlengsnoer nodig is, gebruik een verlengsnoer met geïntegreerde aarding en met een nominale sterkte voldoende hoog om het vermogen van het toestel aan te kunnen.
- Controleer of de voltage aangegeven op het typeplaatje van het toestel overeenkomt met de netspanning van uw woning.
- Rol het elektriciteits snoer steeds volledig uit.
- Sluit geen ander toestel aan op dezelfde kring om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden.
- Trek niet aan het elektriciteits snoer, noch aan het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken.



- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog, niet glad oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van een tafel of werkblad om te vermijden dat het zou omvallen.
- Leg het elektriciteits snoer of het eventuele verlengsnoer niet in doorgangen om te vermijden dat het toestel zou omvallen.
- Verplaats het toestel nooit terwijl het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buitenshuis.
- Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel nooit in de nabijheid van een warmtebron en vermijd dat het elektriciteits snoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Het toestel mag niet blootgesteld worden aan vorst. Laat het nooit in de auto in de winter, of op enig andere plaats blootgesteld aan vorst, om alle schade te vermijden.



- Het toestel wordt erg warm tijdens het gebruik en blijft dat ook nog enige tijd daarna. Zorg voor voldoende plaats rond het toestel. Gebruik ovenwanten om het toestel te hanteren.
- Hoed u voor het risico op brandwonden bij het hanteren van het toestel. Gebruik altijd de handgrepen om het toestel te verplaatsen.
- Verplaats het toestel niet als het nog warm is.
- Om elk risico op brand te vermijden, moet het toestel op een hittebestendig oppervlak worden geplaatst (geen glasplaat, geverniste tafel, plastic tafelkleed, enz.) en op een afstand van minstens 20 cm van een muur. De ruimte boven het toestel moet worden vrijgehouden.
- Laat voldoende ruimte rond en boven het toestel vrij voor een goede ventilatie.
- Bescherm glazen tafels: een thermische of mechanische schok kan het bovenblad vernielen en ervoor zorgen dat het toestel op de gasten valt terwijl het in werking is.
- Plaats of gebruik het toestel nooit op de vloer om struikelen en brandwonden te voorkomen.
- Vermijd tijdens het gebruik plotselinge bewegingen in de nabijheid van het toestel die de stabiliteit in gevaar kunnen brengen, en zorg ervoor dat u geen warme onderdelen aanraakt (kookplaat, fondue pot, fondue ring, enz.).
- Plaats het toestel nooit in de nabijheid van licht ontvlambare materialen.
- Gebruik het toestel nooit in de aanwezigheid van explosieve materialen of dampen.
- Zorg dat de fondue pot vlak staat, zodat de antislip basis de gietijzeren plaat steeds bedekt.
- Gebruik het toestel enkel voor het bereiden van voedingsmiddelen. Kook alleen voedsel dat geschikt en bedoeld is voor dit doel.

- Gebruik nooit gemengde olie en meng nooit verse olie met olie die al gebruikt is.
- Voeg nooit water toe aan de olie.
- Zorg dat u nooit in contact komt met de olie of bouillon als deze warm is (risico op ernstige brandwonden).
- Zorg dat het olieniveau in de fondue pot tussen de minimum- en maximumaanduidingen komt. Het niet in acht nemen van deze voorzorgsmaatregel, valt dit niet onder de garantie.
- Overschrijd nooit het maximum niveau bij het vullen van de fondue pot om alle risico op ongewenst overlopen tijdens de werking te vermijden.
- Zorg dat het voedsel zo droog mogelijk is voordat u het in de olie dompelt.
- Gebruik nooit te groot of verpakt voedsel. Verwijder eerst eventueel verpakking, aluminiumfolie of huishoudfolie rond het voedsel.
- Hoed u voor de hete dampen en voor eventuele spatten olie of bouillon tijdens de werking.
- Wacht tot de olie of bouillon volledig is afgekoeld voordat u de fondue pot leeggiet.
- Oververhitte oliën of vetten kunnen spontaan ontbranden. Wees bijzonder voorzichtig wanneer dergelijke producten worden gebruikt en laat het toestel niet onbeheerd achter.
- Zorg dat het elektriciteitssnoer niet in contact komt met warme onderdelen van het toestel.
- Gebruik het toestel nooit als verwarmingselement.
- Laat het toestel niet leeg werken.
- Zorg dat plastic keukengerei of andere warmtegevoelige materialen tijdens het gebruik niet in contact komen met warme onderdelen van het toestel.
- Draai de thermostaatknop op "0" als u klaar bent. Schakel het toestel uit door de "Aan/Uit" schakelaar op "OFF" te zetten. Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het hanteert, reinigt en opbergt.

voor het eerste gebruik

UITPAKKEN

- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen.
- **Bewaar het verpakkingsmateriaal.**
- **Hou plastic zakken steeds buiten het bereik van kinderen.**
- Verwijder ook eventuele stickers die zich op het toestel zouden kunnen bevinden en andere eventuele informatie fiches.

REINIGEN

- Raadpleeg het gedeelte "Reiniging en onderhoud" op pagina 10 om de verschillende onderdelen van het toestel te reinigen.

EERSTE GEBRUIK

1. Rol het elektriciteits snoer helemaal uit en zorg dat de thermostaatknop (7) op "0" staat.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Schakel het toestel in door de "Aan/Uit" schakelaar (9) in de stand "ON" te zetten. Deze zal oplichten.
4. Draai de thermostaatknop (7) op de maximale stand.
5. Laat het toestel 10 minuten warmen zonder iets op de kookplaat te plaatsen.



OPMERKING

Maak u geen zorgen over de lichte rook dat tijdens het eerste gebruik van het toestel komt; dit is normaal en dient om de bekleding van de plaat te "fixeren".

6. Zorg aan het einde van de inbedrijfstelling dat de thermostaatknop (7) op "0" staat.
7. Schakel het toestel onmiddellijk uit door de "Aan/Uit" schakelaar (9) op de stand "OFF" te zetten. Het toestel schakelt uit.
8. Trek de stekker uit het stopcontact.

ingebruikname

Gebruik als fondue toestel

1. Doe de olie, bouillon of andere ingrediënten in de fondue pot (4) en let op de minimum/maximum aanduiding (11).
2. Voor olie-, bouillon- en wijnfondues: gebruik de fondue ring (3) en plaats deze op de fondue pot (4), zorg hierbij dat deze goed op de binnenrand van de fondue pot zit.



OPMERKING

Gebruik de fondue ring niet voor recepten waarbij het voedsel niet gekookt hoeft te worden (kaasfondue, chocoladefondue...).

3. Rol het elektriciteits snoer helemaal uit en plaats de kookplaat in het midden van de tafel.
4. Plaats de fondue pot (4) op de gietijzeren plaat (5).



Belangrijke opmerkingen

- Zorg ervoor dat de fondue pot stabiel staat en vlak op de kookplaat staat, zodat de antislip basis (10) het hele oppervlak van de plaat bedekt.
- Doe nooit aluminiumfolie of andere voorwerpen tussen de fondue pot (4) en de plaat (5).

5. Zorg dat de thermostaatknop (7) op "0" staat.
6. Steek de stekker in het stopcontact.
7. Schakel het toestel in door de "Aan/Uit" schakelaar (9) op "ON" te zetten. Deze zal oplichten.
8. Zet de thermostaatknop (7) op de stand die in het recept wordt aangegeven. Het toestel verwarmt tot de temperatuur de door de thermostaat ingestelde waarde heeft bereikt. Het warmen wordt dan enkele ogenblikken onderbroken en hervat, enzovoort.
Deze cyclus is te zien aan het controlelampje (6), dat aan en uit gaat.
9. Prik het voedsel op de vorken (1) en dompel het voorzichtig in de fondue pot (4). Plaats de vorken in de daarvoor bestemde inkepingen in de fondue ring (3).



Belangrijke opmerkingen

Als de bereiding begint te koken, verlaag dan de temperatuur door de thermostaatknop (7) naar een lagere stand te draaien.

10. Draai aan het einde van het gebruik de thermostaatknop (7) terug op "0" om het warmen van het toestel te stoppen.
11. Schakel het toestel onmiddellijk uit door de "Aan/Uit" schakelaar (9) op "OFF" te zetten en trek de stekker uit het stopcontact.
12. Wacht tot de fonduevloeistof in de fondue pot volledig is afgekoeld voordat u het weggiet.



Belangrijke opmerkingen

- Om veiligheidsredenen moet u vorken niet kruisen en voedsel laten uitlekken voordat u het op uw bord legt.
- Breng fonduevorken niet rechtstreeks in uw mond om het risico op brandwonden te vermijden.
- Beschadig de geëmailleerde bekleding van de fondue pot niet met de vorken.
- Raak de fondue pot, de fondue ring of de kookplaat niet aan, want die zijn erg heet.
- Aan het einde van het koken is het toestel heet en blijft dit enige tijd.
- Gebruik ovenwanten (geschikte handschoenen) om de fondue pot te verplaatsen en hanteer hem alleen bij de handgrepen.

Gebruik als kookplaat

1. Rol het elektriciteits snoer helemaal uit en zorg ervoor dat de thermostaatknop (7) op "0" staat.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Schakel het toestel aan door de "Aan/Uit" schakelaar (9) op "ON" te zetten. Deze zal oplichten.
4. Plaats uw kookpot of pan op de plaat.
5. Draai de thermostaatknop (7) op de gewenste stand. Het toestel warmt totdat de temperatuur de door de thermostaat ingestelde waarde heeft bereikt. De verwarming wordt dan enkele ogenblikken onderbroken, daarna hervat enzovoort. Deze cyclus is te zien aan het controlelampje (6), dat aan en uit gaat.
6. De onderstaande schaal geeft u een indicatie van de instellingen:
 - 0 = Uit
 - 1 = Warmhouden
 - 2 = Opwarmen
 - 3 = Koken
 - 4 = Aanbakken
 - 5 = Matig frituren
 - 6 = Krachtig frituren
7. Draai aan het einde van het gebruik de thermostaatknop (7) terug naar "0" om het warmen van het toestel te stoppen.
8. Schakel het toestel onmiddellijk uit door de "Aan/Uit" schakelaar (9) op de stand "OFF" te zetten. Het toestel schakelt uit.
9. Trek de stekker uit het stopcontact.



Belangrijke opmerkingen

- Voor alle reiniging of onderhoud moet de stekker van het toestel uitgetrokken zijn en moet het toestel afgekoeld te zijn.
- Dompel de kookplaat nooit onder in water of eender welke andere vloeistof.
- Bewaar de basis op een droge plaats, aangezien aanhoudend vocht het oppervlak zou kunnen doen roesten.
- Geen enkel onderdeel is vaatwasser bestendig behalve de fondue ring.
- Gebruik geen chemische producten, agressieve reinigingsproducten, vlekkenverwijderaars, oven sprays of staalwol om het toestel te reinigen.

Reinigen voor het eerste gebruik

1. Reinig de fondue pot (4), fondue ring (3) en vorken (1) met een warm zeepsopje.
2. Spoel en droog zorgvuldig.

Reinigen na gebruik

1. Reinig de fondue elementen (fondue pot, fondue ring, vorken) met een warm zeepsopje en een spons. Spoel en droog zorgvuldig.
2. Om de gietijzeren plaat te reinigen, gebruik specifieke producten beschikbaar in de handel. Zorg ervoor dat alles na het reinigen volledig droog is.
3. Om de inox basis en de handgrepen van de kookplaat te reinigen, gebruik een zachte doek die licht bevochtigd is met een beetje afwasmiddel. Droog zorgvuldig.
4. Zorg ervoor dat alle onderdelen van het toestel goed droog zijn voordat u het opbergt.

Opberging

Na reiniging van het toestel, berg uw Fondue-Kookplaat op op een droge propere plaats.

Praktische tips specifiek "Fondue"

- Gebruik een neutrale olie (zonnebloem- of arachideolie) of een olie 'Speciaal Fondue' die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Gebruik verse olie voor elke fondue en laat het nooit roken.
- Zorg dat het te koken voedsel goed is uitgelekt.
- Gebruik geen diepvriesproducten, ontdooi ze voor het koken.
- Respecteer de traditie: wie het stukje vlees aan het uiteinde van zijn vork in de fondue pot laat vallen, moet een uitdaging aangaan.

Praktische tips specifiek "Kookplaat"

- Gebruik steeds kookgerei (kookpotten, pannen, enz.) met een bodemdiameter die overeenkomt met de basis van de kookplaat die u gebruikt. Als de diameter van het kookgerei te klein is, verspilt u energie.
- Gebruik ook potten en pannen met een platte bodem. Warmte wordt namelijk voornamelijk overgedragen van de kookplaat naar de pot/pan door contact. Hoe beter het contact, hoe beter de warmteoverdracht.
- Het is ook aangeraden om de verwarming eerder uit te zetten dan gepland, zodat u de opgeslagen energie in de plaat gebruikt om uw bereiding warm te houden.
- Als u nog nooit een gietijzeren elektrische kookplaat hebt gebruikt, zult wat tijd nodig hebben om u aan te passen voordat u het meeste uit uw toestel kunt halen. Hoewel de kookplaat is uitgerust met een thermostaat voor een continue, fijne regeling, heeft hij een zekere thermische traagheid, zowel bij het stijgen als bij het dalen van de temperatuur.
- Wanneer u het toestel uitschakelt door de bedieningsknop op "0" te zetten, blijft de kookplaat nog enkele ogenblikken warmte afgeven.

technische kenmerken

Vermogen :	1000 W
Bedrijfsspanning :	220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximale inhoud :	1,2 litre
Minimale inhoud :	0,9 litre
Gewicht :	5,2 kg
Afmetingen :	L 355 x H 180 x P 270 mm

milieu

Neem de volgende aanbevelingen in acht:

- Gooi dit apparaat niet weg met het huishoudelijk afval.
- Voor dit soort producten is een selectief inzamelsysteem opgezet door de lokale autoriteiten. U dient contact op te nemen met uw gemeente om te weten te komen waar dit systeem zich bevindt. Elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid en moeten worden gerecycled.



accessoires

U vindt alle accessoires voor onze producten op onze website www.accessoires-electromenager.fr. Bij gebruik van producten die niet door Riviera & Bar worden aanbevolen, vervalt de garantie.

garantie

De algemene garantie van het toestel bedraagt 2 jaar en geldt alleen voor huishoudelijk gebruik van het toestel.

Wordt niet door de garantie gedekt:

- slijtage gevoelige onderdelen,
- onderdelen die beschadigd zijn als gevolg van verkeerd gebruik, val of schok,
- toestellen anders gebruikt dan een normaal gebruik in de privé sfeer.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik van het toestel, gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing of herstellingen die zijn uitgevoerd door niet-gekwalificeerd personeel.

De herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden in een van de Erkende Service Centra van het merk.

Voor alle informatie :

- Voor Frankrijk: contacteer de Klantendienst van Riviera & Bar op 03.88.18.66.18 of op customer-support@lavafields.com.
- Voor België en Luxemburg: contacteer de Klantendienst per mail op support-be@lavafields.com en op +32 71 12 14 88

De garantieperiode gaat in op de datum van de oorspronkelijke aankoop. De garantie kan alleen worden ingeroepen op vertoon van het defecte toestel en de factuur of het aankoopbewijs.

In overeenstemming met artikel L111-2 van de Franse consumentenwet is de beschikbaarheid van reserveonderdelen voor een herstelbaar product 5 jaar vanaf de productiedatum (informatie die op het product staat: lot- of serienummer).

Herinnering: voor elke tussenkomst wordt u gevraagd het product in de originele verpakking terug te sturen om extra transportschade te voorkomen. Bewaar de originele verpakking.

Bevoegde rechtbank: Straatsburg.

De bepalingen van de garantie sluiten het voordeel voor de koper van de wettelijke garantie voor gebreken en verborgen gebreken niet uit, die in elk geval van toepassing is onder de voorwaarden van de artikelen 1641 en volgende van het Franse Burgerlijk Wetboek.



Recept Ideeën

Fondue bourguignonne met 2 vleessoorten

Voor 6 personen

Ingrediënten :

- 1 liter frituurolie
- 750 g biefstuk of ossenhaas
- 750 g kalfsschenkel

Sausjes :

Cocktailsaus, koriandersaus, muntsaus, pikante saus, champignonsaus

1. Bereid de sauzen. Doe 2 eierdooiers en 2 theelepels sterke mosterd in een kom. Breng op smaak met zout en peper en besprenkel met 300 ml olie, klop tot een mayonaise. Verdeel over 3 kommen. Doe in de ene kom fijngehakte kappertjes, augurken en een fijngehakt hardgekookt ei. Voeg in de tweede kom 2 gehakte hardgekookte eidooiers toe met een grote bos koriander. Meng in de laatste kom 1 el tomatenpuree, 1 el ketchup, 1 el Cognac* en een paar druppels Tabasco. Bestrooi met gehakte peper.
2. Maak voor de champignonsaus een dikke vinaigrette met sterke mosterd. Voeg 150 g gehakte rauwe champignons toe, besprenkeld met een beetje limoensap en fijngehakte dragon.
3. Meng voor de muntsaus een pot goed uitgelekte platte kaas met zout, peper en een grote bos gehakte verse munt.
4. Bereid de fondue voor. Zet het toestel op tafel en verwarm de olie op stand 3 gedurende ongeveer 20 minuten.
5. Snijd ondertussen het vlees in vierkante blokjes van ca. 1,5 cm en schik op 2 schotels zodat de gasten zichzelf gemakkelijk kunnen bedienen.
6. Zodra de olie heet is, hoeft u alleen nog maar te genieten.



Als de bereiding begint te koken, verlaag dan de temperatuur door de thermostaatknop naar een lagere stand te draaien.

Tips en tricks :

- Gebruik verschillende sauzen bij uw gerechten: kerrie-mayonaise, ketchup, tomatencoulis met basilicum, aioli...
- Geef elke gast 2 vorken: een "speciale fonduevork" en de andere normale vork om het vlees op te prikken om op te eten en het risico op brandwonden te vermijden

Fondue marine

Voor 6 personen

Ingrediënten :

- 1 liter frituurolie
- 600 g visfilets (kabeljauw, zalm, tarbot)
- 1 plak verse tonijn (250 g)
- 6 gamba's
- 6 sint-Jakobs vruchten

Voor de sauzen :

- 600 ml mayonaise
- Mierikswortel uit pot
- 1 appel
- 2 grote tomaten
- Cayennepeper
- 2 avocado's
- 2 kleine witte uien
- 1 citroen
- Room
- 50 g grijze garnalen
- Peper
- 1 pot augurken

1. Verdeel de mayonaise over 2 kommen. Voeg in de eerste kom 3 eetlepels mierikswortel toe en garneer met dingesneden schijfjes met citroen besprenkelde appel. Voeg in de tweede het fijngehakte vrucht vlees toe van 2 grote tomaten, gepeld en ontpit. Breng op smaak met een beetje cayennepeper.
2. Meng voor de avocadosaus het vrucht vlees van 2 rijpe avocado's met 2 kleine witte uien, het sap van een citroen, 3 el dikke room en peper. Garneer met gepelde garnalen.
3. Bereid de fondue voor. Zet het toestel op tafel en verwarm de olie op stand 3 gedurende ongeveer 20 minuten.
4. Snijd ondertussen de vis in plakjes of vierkante blokjes van ongeveer 2,5 cm en dep ze droog op keukenpapier. Hak de sint-Jakobs vruchten in schijfjes.
5. Schik de visblokjes, gepelde garnalen en sint-Jakobs vruchten op een schaal. Doe de sauzen in drie verschillende schaaltes en de augurken in een vierde.
6. Zodra de olie heet is, hoeft u alleen nog maar te genieten.



Als de bereiding begint te koken, verlaag dan de temperatuur door de thermostaatknop naar een lagere stand te draaien.

Recept Ideeën

Chinese fondue

Voor 6 personen

Ingrediënten :

- 1,2 liter water
- 500 g kipfilet
- 350 g runderfilet
- 250 g garnalen
- 6 gamba's
- 3 bouillonblokjes
- 2 courgettes
- 2 preistengels
- 2 wortelen
- 1 selderijstengel
- 6 kleine bloemkoolroosjes
- 20 g Chinese zwarte champignons
- 300 ml mayonaise
- Mierikswortel uit pot
- Dille
- Kerriepoeder
- Augurken in blokjes
- Gemberpoeder
- Paprika
- Sojasaus
- Olie
- Sesamzaad

1. Verdeel de mayonaise over 3 kommen. Voeg in de eerste kom 3 eetlepel mierikswortel toe en garmeer met takjes dille. Voeg in de tweede kom 1 theelepel kerriepoeder toe en garmeer met de augurken. Voeg in de derde kom 1 theelepel gember en 1 theelepel paprikapoeder toe. Meng in een kommetje 4 eetlepels sojasaus met 1 eetlepel olie en 1 eetlepel sesamzaad.
2. Snijd het vlees in reepjes. Pel de garnalen en de gamba's. Bedek de zwarte champignons met kokend water en laat ze een paar minuten wellen. Dep droog en snijd in reepjes.
3. Zet het toestel op tafel en verwarm 1,2 liter water, de bouillonblokjes en 4 eetlepels sojasaus op stand 5 of 6 gedurende ongeveer 20 minuten.
4. Schil ondertussen de wortelen en selder en snijd in staafjes. Was en snijd de courgettes en prei in plakjes. Schik de groenten, het vlees en de garnalen op schotels.
5. Meteen smullen.

Wijn fondue

Voor 4 personen

Ingrediënten :

- 1 liter lichte rode wijn*
- 800 g runderfilet of biefstuk
- 1 ui met laurier en kruidnagel
- 1 wortel
- 1 kleine prei
- 1 raap
- 1 kleine selder
- Gehakte knoflook, ui en peterselie
- Diverse sauzen

Voor de uiteindelijke bouillon (optioneel) :

- 4 eidooiers
- Witte rijst

1. Zet het toestel op tafel, giet de rode wijn in de fondue pot, voeg de ui, knoflook, ui en gehakte peterselie toe en verwarm ongeveer 20 minuten op stand 5. Laat 15 minuten sudderen.
2. Was, schil en snijd ondertussen de groenten in blokjes.
3. Snijd het vlees in stukjes van 1,5 cm.
4. Presenteer het vlees op schotels en de sauzen in schaalpjes. Elke gast kookt zijn vlees in de wijn en brengt het op smaak.
5. Doe aan het einde van de maaltijd voor elke gast 1 eierdooyer in een kom. Bestrooi met gehakte peterselie en giet er kokende wijn over. Voeg een eetlepel witte rijst toe en roer voor het opdienen.

* Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor de gezondheid. Drink met mate.

Savoyaardse fondue

Voor 6 personen

Ingrediënten :

- 60 cl droge witte wijn
- 1 kg kaas (300 g Comté, 300 g Appenzel, 300 g Beaufort, 300 g Emmental)
- 1 teentje knoflook
- 5 cl kirsch*
- 500 g brood (stokbrood, boerenbrood...)
- Zout, peper en nootmuskaat

1. Snijd het brood in blokjes.
2. Wrijf de binnenkant van de fondue pot in met het knoflookteentje.
3. Giet de witte wijn in de fondue pot en verwarm 10 minuten op stand 2.
4. Snijd ondertussen de kaas in kleine blokjes of rasp grof.
5. Voeg wanneer het warm is geleidelijk de kaas toe en laat al roerend smelten tot een gladde massa.
6. Breng op smaak en voeg het glas kirsch* toe.
7. Prik het brood met het uiteinde van een vork en doop het in de fondue.

Tip : als het mengsel niet homogeen wordt, voeg dan een beetje in witte wijn verdunde maïzena toe.

Bagna cauda

Voor 6 personen

Ingrediënten :

- 330 ml olijfolie
- 1 mand met kleine rauwkost (selderijstengels, paprika-schijfjes, bloemkoolrosjes, radijsjes, pijnboompitten, wortelsticks, kleine tomaten, artisjokken, komkommers, broccoli, venkel, enz.)
- 2 teentjes knoflook
- 100 g ansjovisfilets met zout
- Het sap van een halve citroen
- Peper

1. Was, droog en schil de groenten indien nodig en snijd ze in schijfjes of staafjes zodat ze klaar zijn om te eten.
2. Spoel de ansjovis meerdere keren onder stromend water en dep ze droog. Open ze in 2 om de graat te verwijderen. Pel de teentjes knoflook.
3. Plet de knoflook en ansjovis in een vijzel met stamper tot een pasta.
4. Doe het mengsel in de fondue pot. Roer het citroensap erdoor.
5. Zet de kookplaat op stand 2 en giet de olie in een dunne straal, als mayonaise, terwijl u klopt met een garde.
6. Wanneer alle olie is opgenomen, breng het op smaak met peper en je de groenten onmiddellijk in het mengsel.

Tip : serveer met broodstengels.

Recept Ideeën

Chocolade fondue

Voor 6 personen

Ingrediënten :

- 30 cl vloeibare room
- 30 cl melk
- 500 g pure chocolade
- Vers fruit in stukjes gesneden (peren, bananen, appels, ananas, kiwi's, aardbeien, mandarijnen, etc.)
- Brioche of biscuit in blokjes gesneden

1. Doe de melk en room in de fondue pot. Verwarm enkele minuten op stand 2.
2. Voeg de chocoladestukjes toe en roer tot het mengsel glad is.
3. Meteen smullen.

Tip : voeg een beetje water toe als het mengsel te dik is.

Nota :

- Gebruik houten spiesen in plaats van fonduevorkjes om te voorkomen dat kinderen zich verbranden.
- Besprenkel fruit (appels, peren, bananen, enz.) met citroenzeste om oxidatie te voorkomen.
- Maak schaalpjes met geplette hazelnoten, chocoladevermicelli, geroosterde sesamzaadjes... en doop de chocoladehapjes erin vlak voordat u ze opeet.

Fondue au caramel

Voor 8 personen

Ingrediënten :

- 250 g dikke room
- 1 blik gezoete gecondenseerde melk
- 200 g fijne bruine suiker
- 2 eetlepels maïzena
- Zeste van een citroen
- Vers fruit in stukjes gesneden (peren, bananen, appels, ananas, kiwi's, aardbeien, mandarijnen...)

1. Meng de maïzena en gecondenseerde melk in een kookpot. Verwarm al roerend op laag vuur tot een gladde massa.
2. Doe de suiker en een paar druppels water in de fondue pot. Smelt het mengsel op stand 2. Voeg dan de melk en het maïzenamengsel toe en roer tot u een gladde karamel krijgt.
3. Zet de thermostaat lager op stand 1, voeg de room en de citroenzeste toe en dien onmiddellijk op door het fruit erin te dopen.

Nota :

- Serveer met droge koekjes (zandkoekjes, speculaas, enz.).

Tips en tricks :

- Gebruik houten spiesen in plaats van fonduevorkjes om te voorkomen dat kinderen zich verbranden.

riviera&bar
objets d'art culinaire

Nietcontractueel document en afbeeldingen - Specificaties kunnen zonder voorafgaande toestemming worden gewijzigd. April 2024 V2

riviera&bar
objets d'art culinaire

ARB S.A.S.
Bedrijvenpark "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
www.riviera-et-bar.fr
customer-support@lavafields.com