

riviera&bar
objets d'art culinaire



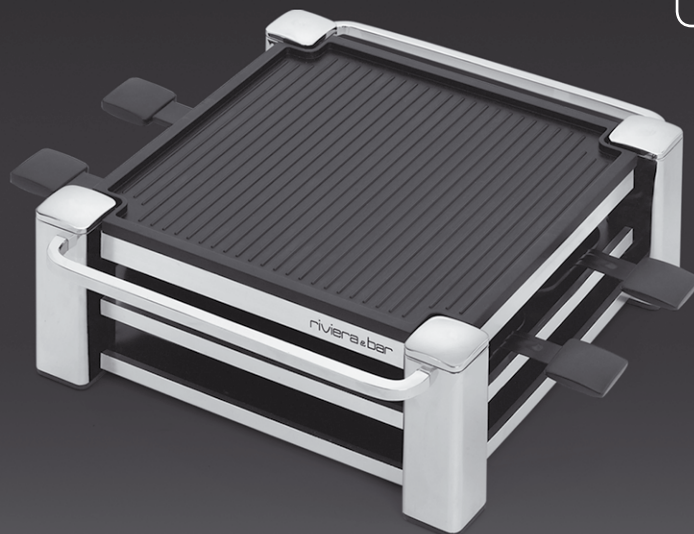
riviera&bar
objets d'art culinaire

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8, rue Thomas Edison
CS 51 079 - 67452 Mundolsheim cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
Adresse internet : www.riviera-et-bar.fr
E-mail : info@riviera-et-bar.fr

Document et usage non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées.

notice d'utilisation

Raclette-Gril 4 parts
QC 254 a

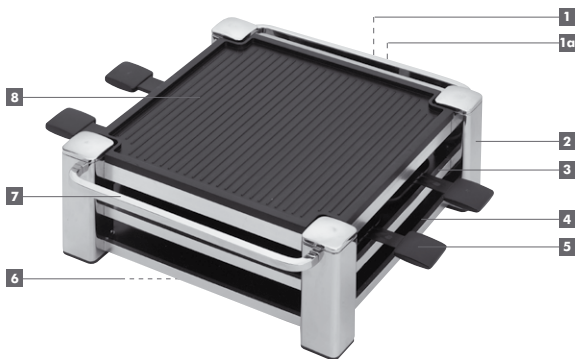


riviera&bar
objets d'art culinaire

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

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

description du produit



- | | |
|--|---|
| 1 Bouton thermostat réglable | 4 Socle repose-ustensiles |
| 1a Voyant périphérique de mise en service | 5 Poêlons émaillés |
| 2 Structure métal massif | 6 Cordon d'alimentation |
| 3 Sole | 7 Poignée de transport |
| | 8 Plaque de grill en fonte d'aluminium |

les "plus" riviera & bar

- Socle avec fonction "repose-ustensiles" : plateau inférieur spécialement conçu pour ranger les poêlons en attente d'utilisation.
- Grandes poignées de transport pour faciliter la manipulation et le rangement de l'appareil.
- Bouton de réglage de température avec voyant périphérique de mise en service.
- Poêlons émaillés pour une longévité accrue du revêtement.
- Plaque de grill épaisse en fonte d'aluminium pour une cuisson efficace des aliments.
- Surface de cuisson importante : 23 x 23 cm
- Puissance élevée : 1000 W
- Bouton de réglage de température avec voyant périphérique de mise en service.
- Accessoires et pièces amovibles compatibles lave-vaisselle.

environnement

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

recommandations de sécurité particulières

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au-moins de 20 cm des murs ou de matériaux inflammables tels que vêtements ou rideaux. L'espace au dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Veiller, en particulier pour éviter qu'il ne bascule, à ne pas mettre l'appareil au bord de la table.
- 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.
- Prendre garde aux éventuelles projections de graisse.
- Ne pas couvrir l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage .
- Ne pas utiliser l'appareil dans un moyen de transport (bateau, camping-car...).
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Attendre le refroidissement complet et le manipuler exclusivement en le tenant au niveau des poignées de transport.
- Veiller à utiliser des maniques (gants adaptés) pour manipuler l'appareil.
- Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, éviter les gestes brusques à proximité susceptibles de compromettre sa stabilité et prendre garde de ne pas toucher les parties chaudes (structure, poignées de transport, plaque de grill, poêlons).
- Faire en sorte que le câble d'alimentation et l'éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter de faire basculer l'appareil.
- Ne jamais asperger ni immerger la plaque de grill et les poêlons lorsqu'ils sont chauds.
- Ne jamais verser d'eau sur l'éventuelle graisse contenue sur la plaque de grill ou dans les poêlons qui peut s'enflammer à des températures élevées.
- Laisser refroidir la plaque de grill et les poêlons avant de les nettoyer et de les ranger.
- Ne pas ranger l'appareil quand il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique ou autres matériaux sensibles à la chaleur entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas entreposer avec un élément posé dessus.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand celui-ci est en fonction.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - avant tout nettoyage,
 - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
 - en cas de non-utilisation prolongée.

recommandations de sécurité générales

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Le ranger hors de leur portée. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement au courant de la manière de l'utiliser.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec une prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation ne touche des surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un Centre Service Agréé Riviera & Bar. Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non-conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces de l'appareil. Ne les laissez jamais à la portée des enfants.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation (6).
- Procédez au nettoyage des poêlons (5) et de la plaque de grill (8) avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les puis séchez-les complètement.

Remarque : Un appareil neuf peut dégager une légère fumée lors de sa première utilisation. Ceci est tout à fait normal.

Conseil : Pour éviter ce phénomène, faites chauffer l'appareil à vide et le bouton thermostat (1) positionné sur la température maximale pendant 10 minutes puis laissez-le refroidir environ 30 minutes. Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

mise en service

- Assurez-vous que le bouton thermostat (1) est positionné sur "MIN".
 - Branchez le cordon d'alimentation (6).
 - L'appareil se met aussitôt en chauffe. Le voyant périphérique de mise en service (1a) s'éclaire aussitôt et reste allumé tant que le cordon d'alimentation est raccordé au secteur, indépendamment de la position du bouton thermostat (1).
- Important** : lorsque l'appareil est en chauffe, prenez garde de ne pas toucher les parties chaudes (structure, poignées de transport, plaque de grill, poêlons).

1. Fonction grill :

- Préchauffez l'appareil durant 10 minutes environ. Pour cela, tournez le bouton thermostat (1) sur "MAX".
- Attendez au-moins 8 minutes avant d'utiliser l'appareil. Vous serez ainsi assuré que la plaque de grill a atteint sa température maximale.
- Placez sur la plaque de grill (8) les aliments à griller.
- Repositionnez le bouton thermostat (1) sur la température de cuisson désirée.

Remarque : la taille des aliments (exemple : pièces de viandes ou morceaux de légumes) ne doit pas être trop importante pour garantir une cuisson optimale.

2. Fonction raclette :

- Préchauffez l'appareil durant 10 minutes environ. Pour cela, tournez le bouton thermostat (1) sur "MAX".
- Attendez au-moins 8 minutes avant d'utiliser l'appareil.
- Repositionnez le bouton thermostat (1) sur la température de cuisson désirée.
- Remplissez les poêlons (5) avec du fromage à raclette (ou d'autres types de fromage que vous pourrez retrouver dans la rubrique "recettes" en page 8) et/ou avec d'autres agréments type oignons ou lardons.

Remarque : l'épaisseur du fromage ne doit pas être trop importante afin de ne pas être en contact avec les résistances de l'appareil.

Conseil : utilisez la profondeur du poêlon comme repère d'épaisseur pour votre fromage.

- Insérez les poêlons (5) dans la cavité dédiée à la cuisson raclette en vous assurant de les positionner dans les inserts présents dans la sole (3).

Remarque : les poêlons non utilisés peuvent être rangés sur le plateau inférieur du socle (4).

- Retirez les poêlons pour dégustation lorsque

le fromage est fondu et légèrement doré.

- Utilisez uniquement les spatules thermoplastiques pour retirer les aliments des poêlons.

Remarque : si le fromage accroche légèrement aux poêlons, raclez-les avec un peu plus d'insistance.

3. Multifonctions :

Vous pouvez utiliser en même temps les fonctions raclette et grill : des aliments peuvent cuire sur la plaque (8) pendant que le fromage fond dans les poêlons (5).

Remarque : le bouton thermostat (1) règle à la fois la température de la plaque de grill (8) et de la cavité dédiée à la raclette.

Fin de cuisson

- Une fois la cuisson terminée, amenez le bouton thermostat (1) sur la position "MIN" en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- Débranchez le cordon d'alimentation (6).
- Attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le manipuler et/ou de le ranger.

nettoyage et entretien

- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil débranché et refroidi complètement.
- Retirez chaque poêlon (5) inséré dans l'appareil. Nettoyez-les avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez et attendez le séchage complet des éléments.

Important : ne frottez pas les poêlons avec des objets métalliques ou des produits abrasifs car cela pourrait détériorer le revêtement.

Remarque : les poêlons sont compatibles lave-vaisselle.

- Retirez la plaque de grill (8) en la soulevant vers le haut. Nettoyez-la avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez et attendez le séchage complet.

Important : ne frottez pas la plaque de grill (8) avec des objets métalliques ou des produits abrasifs car cela pourrait détériorer le revêtement anti-adhésif.

Remarque : la plaque de grill est compatible lave-vaisselle.

- Nettoyez la sole (3) et le socle repose-ustensiles uniquement avec une éponge douce et humide non abrasive. Séchez avec un chiffon sec.

caractéristiques techniques

Tension d'utilisation : 230 V ~ 50 Hz

Puissance : 1000 W

Poids : 3 kg

Dimensions : L 320 x H 110 x P 270 mm

Nombre de poêlons : 4

Nombre de spatules thermoplastiques : 4

NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.



LES RECETTES "GRIL"

Les quantités d'ingrédients dans les recettes sont prévues pour 4 personnes.

Régalez le thermostat sur la position de votre choix. Placez la viande sur la plaque de cuisson. Laissez cuire selon la recette et le degré de cuisson souhaité.

Conseil : si vous désirez relever vos grillades pensez à préparer une marinade !

Marinade (pour 30 cl)

Ingrédients :

- 15 cl de vinaigre de vin blanc
- 15 cl de vin blanc sec
- 400 g de viande en morceaux
- 1 gros oignon
- 6 clous de girofle
- 2 feuilles de laurier
- Poivre du moulin
- Sel

- Pelez et coupez l'oignon en lamelles.
- Emiettez le laurier.
- Mettez l'oignon et le laurier dans un grand récipient.
- Versez le vinaigre de vin blanc, le vin blanc sec dans le récipient.
- Concassez le poivre au dessus du récipient.
- Mélangez le tout.
- Déposez votre viande dans un plat creux.
- Versez la marinade sur la viande et autour.
- Placez votre plat au réfrigérateur pendant 5 heures.
- Retournez la viande toutes les heures avec une cuillère en bois.

Escalopes de bœuf à la provençale

Ingrédients :

- 4 escalopes de bœuf (400 g environ)
- Moutarde
- Poivre vert pilé
- 8 tranches de lard fumé maigre
- Une vingtaine de tomates cerises
- 4 poivrons coupés en lamelles
- Quelques brins de romarin ou d'estragon

- Tartinez la viande de moutarde.
- Faites rissoler l'escalope sur la plaque pendant 5 à 7 minutes selon le degré de cuisson désiré.
- Saupoudrez la viande avec du poivre vert.
- Faites griller côte à côte les tranches de lard, les poivrons coupés en lamelles et les tomates cerises.
- Servez la viande, le lard, les tomates cerises et les poivrons mélangés.
- Assaisonnez avec le romarin ou l'estragon.

Escalopes de veau façon "Tessine"

Ingrédients :

- 4 escalopes de veau (400 g environ)
- 4 fines tranches de jambon blanc
- 4 tranches de fromage
- Beurre

- Placez une tranche de fromage dans chaque poêlon.
- Placez la viande sur la plaque de cuisson avec un peu de beurre et faites rôtir environ 2 minutes sur la première face.
- Retournez l'escalope sur l'autre face.
- Recouvrez l'escalope avec le jambon blanc et le fromage.
- Faites cuire le tout encore 4 minutes.
- Servez quand le fromage devient crémeux.

Oeuf & Bacon

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 4 tranches de bacon
- Quelques rondelles de tomates
- Quelques lamelles d'oignons
- Ail pilé
- Sel de céleri
- 4 cuillères à café de fromage râpé
- 4 cuillères à soupe de crème
- Beurre
- Sel
- Poivre

- Faites revenir sur la plaque de cuisson dans un peu de beurre les tomates, les oignons et l'ail pilé.
- Saupoudrez de sel de céleri.
- Ajoutez le fromage râpé.
- Ajoutez le bacon et faites griller.
- Dans un bol, cassez et battez les oeufs avec la crème.
- Mélangez le tout avec les aliments rissolés sur la plaque de cuisson.
- Laissez cuire la préparation environ 2 minutes.
- Assaisonnez avec une pincée de sel et de poivre.

LES RECETTES "RACLETTE"

Raclette Savoyarde

Ingrédients :

- 800 g à 1 kg de fromage à raclette en tranches
- 1,2 kg de pommes de terre
- 8 tranches de jambon de Savoie
- 2 poivrons
- Quelques champignons de Paris
- 1 bocal de cornichons
- 1/2 bocal d'oignons au vinaigre
- Quelques épis de maïs en boîte

- Faites cuire les pommes de terre, en les enveloppant de papier aluminium, à la façon "Robe des Champs" en les disposant sur la plaque de cuisson.
- Découpez les poivrons en lamelles et émincez les champignons.
- Disposez dans des ramequins les poivrons, les champignons, le maïs, et les oignons.
- Disposez une tranche de fromage dans chaque poêlon et laissez fondre.
- Savourez la raclette accompagnée de jambon, des pommes de terre et des garnitures.

Raclette à la viande de grison

Ingrédients :

- 800 g à 1 kg de fromage à raclette en tranches
- 8 pommes de terre
- 8 tranches fines de viande de Grison
- 8 tranches de jambon cru
- Noix de muscade râpée
- Paprika
- Poivre
- Tomates
- Persil

- Faites cuire les pommes de terre, en les enveloppant de papier aluminium, à la façon "Robe des Champs" en les déposant sur la plaque de cuisson de l'appareil.
- Une fois cuites, découpez-les en tranches fines.
- Déposez une tranche de fromage dans chaque poêlon.
- Recouvrez chaque tranche d'une couche de pomme de terre puis d'une deuxième tranche de fromage.
- Superposez une tranche de viande de grison.
- A mi-cuisson assaisonnez à votre goût avec la noix de muscade et/ou le paprika.
- Agrémentez avec quelques rondelles de tomate et un brin de persil.
- Servez avec du jambon cru.

Raclette au fromage de chèvre

Ingrédients :

- 800 g à 1 kg de fromage à raclette en tranches
- 1 fromage de chèvre de 125 g environ coupé en tranches
- 1,2 kg de pommes de terre
- Un brin de thym
- 1/2 pot d'olives noires

- Faites cuire les pommes de terre, en les enveloppant de papier aluminium, à la façon "Robe des Champs" en les déposant sur la plaque de cuisson de l'appareil.
- Répartissez les tranches de fromage de chèvre dans les poêlons.
- Recouvrez chaque tranche de fromage de chèvre dans chaque poêlon par une tranche de fromage à raclette, puis laissez fondre.
- A mi-cuisson placez un peu de thym dans chaque poêlon.
- Répartissez le fromage fondu sur les pommes de terre et agrémentez avec quelques olives noires.

La recette du "Berthoud"

Ingrédients :

- 800 g à 1 kg de fromage d'Abondance en tranches
- 8 pommes de terre
- Assortiment de charcuterie : jambon cuit, jambon cru, jambon fumé, viande des grisons, viande séchée, saucisson
- Petits oignons blancs au vinaigre
- Cornichons
- Faites cuire les pommes de terre, en les enveloppant de papier aluminium, à la façon "Robe des Champs" en les déposant sur la plaque de cuisson de l'appareil.
- Placez 1 à 2 tranches de fromage d'abondance dans chaque poêlon.
- Laissez fondre jusqu'à ce que la surface devienne légèrement dorée.
- Servez avec la charcuterie et agrémentez avec de la salade verte.
- Le "petit plus" : servez avec un vin blanc sec de Savoie bien frais.

Raclette façon "Truffade"

Ingrédients :

- 800 g de tome fraîche de Cantal en tranches
- 1 kg de pommes de terre
- 1 oignon
- Sel
- Poivre du moulin

- Coupez les pommes de terre en cubes ou en fines tranches.
- Emincez l'oignon en lamelles.
- Faites revenir les pommes de terre et l'oignon dans un peu de matière grasse dans une poêle à part, pendant 20 minutes environ.
- Assaisonnez avec le sel et le poivre.
- Une fois les pommes de terre cuites, placez-les dans un plat résistant à la chaleur sur la plaque de cuisson de l'appareil pour maintenir la chaleur.
- Garnissez chaque poêlon avec un peu de cette préparation et recouvrez avec une ou 2 tranches de Cantal.
- Faites fondre le fromage jusqu'à ce que la surface soit légèrement dorée.
- Servez avec de la salade verte.

Raclette de la mer

Ingrédients :

- 600 g de comté
- 20 grosse moules
- 20 huîtres
- 20 grosses crevettes roses cuites
- 6 noix de St Jacques cuites
- 1 barquette de tomates cerises
- 6 ciboules
- 3 brins de thym
- Sel
- Poivre du moulin

- Coupez le fromage en lamelles.
- Lavez les tomates cerises et les ciboules, et coupez-les en deux.
- Décortiquez les crevettes.
- Décoquillez les huîtres et les moules.
- Coupez les noix de St Jacques en deux.
- Rassemblez sur un plat les fruits de mer avec les tomates cerises et les ciboules puis assaisonnez avec le thym, le sel et le poivre.
- Garnissez chaque poêlon avec des fruits de mer, des tomates et des ciboules.
- Recouvrez avec une ou plusieurs lamelles de comté.
- Faites fondre le fromage jusqu'à ce qu'il soit doré ou gratiné, selon votre goût.

Raclette 4 saisons

Ingrédients :

- 1 kg de fromage à raclette en tranches
- 8 pommes de terre
- Assortiment de charcuterie : jambon cuit, jambon cru, viande des grisons, saucisson
- Salade verte
- Œufs de caille
- Petits lardons fumés

- Faites cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur en laissant la peau.
- Coupez-les en deux.
- Placez un plat résistant à la chaleur sur la plaque de grill avec un peu d'eau dans le fond et mettez-y les pommes de terre.
- Insérez une tranche de fromage dans chaque poêlon en y ajoutant quelques lardons fumés.

Selon les saisons, agrémentez votre recette !!

- Printemps : pointes d'asperge, tomates cerises, carottes, navets, pommes de terre.
- Été : céleri branche, poivrons grillés, feuilles de basilic, morceaux d'ananas, courgettes, chou-fleur...
- Automne : petits épis de maïs, noix, noisettes, grains de raisins, morceaux de châtaigne, cœur d'artichaut, lard fumé et petits oignons.
- Hiver : boulettes de viande hachée, morceau de veau rôti ou d'andouille.

Raclette aux 3 fromages

Ingrédients :

- 4 crottins de chèvre
- 200 g de comté
- 300 g de gouda
- 1 magret de canard séché
- 2 tranches de poitrine fumée
- 1 grappe de raisin
- 6 morilles
- 2 cuillères à soupe de pignons
- 3 cuillères à soupe de raisins secs
- 3 cuillères à soupe de cerneaux de noix
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

- Tranchez la poitrine fumée et le magret.
- Assaisonnez avec un filet d'huile d'olive.
- Lavez les fruits secs, les grains de raisins et les morilles
- Coupez les crottins en deux et assaisonnez-les avec un filet d'huile d'olive.
- Coupez le comté et le gouda en lamelles.
- Disposez tous les ingrédients sur différents plats.
- Faites fondre le fromage dans chaque poêlon et agrémentez avec les différentes garnitures préalablement préparées.

Raclette nordique

Ingrédients :

- 1 kg de fromage à raclette en tranches
- 8 pommes de terre
- 400 g de grosses crevettes roses
- 4 grandes tranches de saumon fumé
- 1 citron

- Faites cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau en gardant la peau.
- Coupez-les en deux.
- Placez un plat résistant à la chaleur sur la plaque de grill avec un peu d'eau dans le fond et mettez-y les pommes de terre.
- Placez une tranche de fromage dans chaque poêlon.
- Versez le fromage fondu sur les pommes de terre.
- Accompagnez les pommes de terre avec le saumon, les crevettes en les arrosant d'un filet de jus de citron.

Raclette aux pommes

Ingrédients :

- 1 kg de fromage à raclette en tranches
- 10 pommes "Reinettes" ou "Canadiennes"

- Découpez les pommes en rondelles en ayant pris soin de retirer la partie centrale et les pépins.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre dans une poêle en les dorant légèrement.
- Placez une tranche de fromage dans chaque poêlon puis déposez quelques rondelles de pommes.
- Faites fondre le fromage.

Le petit "plus" : une fois le fromage fondu, saupoudrez de cannelle.