

### Mise en service

- ◆ Assurez-vous que le cordon d'alimentation (12) de la friteuse est débranché.
- ◆ Sortez le panier (9) de l'appareil et rabattez entièrement sa poignée articulée (5) vers l'extérieur jusqu'à entendre le "clic" de bon positionnement.
- ◆ Versez progressivement l'huile dans la cuve (8) en respectant les niveaux "MIN" et "MAX" (la capacité maximale étant de 2 litres d'huile).  
**Important** : utilisez exclusivement de l'huile "spéciale friture".
- ◆ Bien que cela ne soit pas une nécessité, si vous souhaitez utiliser le couvercle (7) pendant la cuisson, disposez-le sur la cuve (8) en prenant soin d'appliquer correctement le joint caoutchouc du couvercle sur le bord de la cuve.  
**Important** : le couvercle doit être parfaitement sec avant de le placer sur la cuve.
- ◆ Positionnez le bouton rotatif de réglage "température" (3) en face de l'indication de température désirée.
- ◆ Raccordez le cordon d'alimentation (12) à la prise secteur et mettez la friteuse en marche en basculant le bouton "marche/arrêt" (2) sur l'indication "I".  
**Remarque** : le voyant "température" (4) s'allume aussitôt pour vous indiquer que la friteuse est en train de chauffer.
- ◆ Placez ensuite les aliments à frire dans le panier (9) et répartissez-les uniformément en prenant grand soin de ne pas dépasser les quantités maxi par bain indiquées dans le tableau de cuisson ci-après et en vous assurant qu'ils sont entièrement immergés dans l'huile.  
**Important** : essuyez au préalable vos aliments et assurez-vous qu'ils sont le plus sec possible. Pour les produits congelés, dont la teneur en eau est importante, faites fondre la glace et séchez-les au maximum.  
**Important** : ne plongez jamais le panier dans l'huile tant que le voyant "température" (4) est allumé.
- ◆ Lorsque le voyant (4) s'éteint, la consigne de température préalablement définie par le bouton de réglage (3) est atteinte.  
**Remarque** : la friteuse est équipée d'un thermostat à bulbe inox ultra-sensible servant au réglage de la température de l'huile. Celui-ci va agir

- sur l'élément chauffant (11) placé dans le bain afin de conserver l'huile à température constante. Le voyant (4) suit ce cycle et s'allume à chaque fois que la température de l'huile baisse par rapport à la température de consigne.
- ◆ Enlevez le couvercle (7) et descendez lentement le panier dans le bain d'huile afin d'éviter tout débordement et projections. Fixez le panier en calant l'axe articulé de la poignée (5) dans les 2 cavités situées en partie haute du boîtier de commande (1).
  - ◆ **Recommandation** : pour obtenir un résultat encore plus croustillant, nous vous conseillons vivement de frire les aliments sans couvercle.
  - ◆ Vous pouvez à tout moment égoutter votre friture en ressortant le panier et en l'accrochant à la cuve en verre au moyen des crochets situés sous la poignée.
  - ◆ **Remarque** : pour accrocher le panier, tournez-le de 1/4 de tour afin que les crochets puissent correctement recouvrir le bord de la cuve (8).  
**Recommandation** : ne laissez pas les aliments en position égouttage trop longtemps, étant donné que la vapeur qui se dégage du bain d'huile risque de les ramollir.
  - ◆ Dès que la durée de cuisson est atteinte (cf. emballage des produits ou tableau de cuisson ci-joint), arrêtez la friteuse en basculant le bouton "marche/arrêt" (2) sur l'indication "0".
  - ◆ Sortez entièrement le panier, égouttez brièvement au-dessus de la cuve et placez les aliments frits sur un plat.

### Sécurité contre la surchauffe

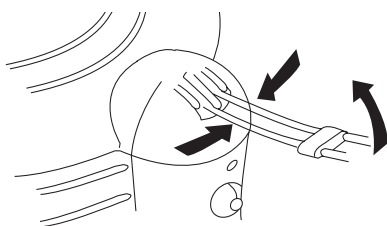
- Si vous deviez malencontreusement allumer votre friteuse alors qu'elle ne contient pas d'huile ou que le niveau d'huile est inférieur au repère "MIN" de la cuve, le thermostat de sécurité à bulbe inox couperait automatiquement la chauffe de l'appareil afin d'éviter tout risque de surchauffe.
- Vous devriez alors procéder au réenclenchement du thermostat pour refaire fonctionner la friteuse, en respectant la procédure suivante :
- ◆ Eteignez et débranchez l'appareil.
  - ◆ Attendez que tous les éléments soient entièrement froids.
  - ◆ Déplacez avec précaution la friteuse afin de pouvoir accéder avec la main sous la base du boîtier de commandes (1).
  - ◆ Sans déloger le boîtier de commandes, accédez

- avec l'un de vos doigts à l'orifice situé à la base du socle (10) dans le prolongement du boîtier de commandes.
- ◆ Introduisez votre doigt afin d'accéder au bouton rouge fixé au boîtier de commandes.
  - ◆ Pour réenclencher le thermostat il vous suffit d'appuyer sur le bouton. L'appareil est à nouveau utilisable.
- Recommandation** : afin d'éviter le déclenchement du thermostat de sécurité, nous vous conseillons de toujours vérifier le niveau d'huile contenu dans la cuve avant de mettre la friteuse en chauffe.

### Nettoyage et entretien

- A) Friteuse**
- ◆ Débranchez votre friteuse.
  - ◆ Attendez jusqu'au refroidissement complet de l'appareil. Prenez garde à ne pas toucher l'huile, l'élément de chauffe et les thermostats qui restent chauds longtemps.
  - ◆ Soulevez doucement le boîtier de commandes (1) pour le retirer de son logement.
  - ◆ Sortez la cuve en verre (8) et déversez toute l'huile dans un récipient adéquat.
  - ◆ La cuve en verre (8) et le couvercle (7) peuvent être nettoyés soit sous l'eau chaude avec du liquide vaisselle soit au lave-vaisselle. Rincez abondamment.
- Cependant, le passage répété du couvercle au lave-vaisselle risque de le rendre mat avec le temps. Cela n'a aucune incidence sur ses performances.
- ◆ Le panier circulaire (9) et le socle (10) sont lavables avec un chiffon doux, mouillé et du liquide vaisselle non détergent. Si vous avez des difficultés à éliminer tous les dépôts de graisse, plongez les parties concernées quelques instants dans l'eau chaude contenant du liquide vaisselle et frottez soigneusement.
  - ◆ Le boîtier de commandes (1), l'élément chauffant (11) et les thermostats inox sont lavables à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide. Prenez garde à ne pas faire bouger les thermostats ou si tel était le cas, positionnez-les à leur emplacement initial.
- Important** : essuyez avec soin tous les éléments de votre friteuse et attendez qu'ils soient totalement secs avant de procéder au montage de l'appareil.

- ◆ Pour replier la poignée articulée (5) du panier, appuyez sur les 2 tiges métalliques et soulevez. Les tiges sortent des loquets et libèrent la poignée.



### B) Huile

- ◆ Une huile fréquemment filtrée dure plus longtemps. Pour cela, laissez refroidir l'ensemble de la friteuse et procédez comme suit :  
- Retirez la cuve en verre (8).  
- Avant de verser l'huile dans un autre récipient, vérifiez si de l'eau se trouve au fond de la cuve (caractérisée par la présence de bulles plus ou moins grosses). Si tel est le cas, déversez très lentement l'huile et arrêtez avant que les bulles ne sortent de la cuve. Jetez le reste d'huile contenant l'eau.  
- Remettez la cuve sur le socle (10), enfichez le boîtier de commandes (1) et placez le panier (9) en position d'égouttage (crochets sur le bord de la cuve, panier tourné de 1/4 de tour par rapport à sa position en mode "friture").  
- Placez un filtre papier (ou un tamis extra-fin) dans le panier et versez doucement l'huile. Le papier va laisser passer l'huile et stopper le passage des dépôts souillants.
  - ◆ Changez l'huile toutes les 8 fritures maxi ou tous les 3 mois si vous utilisez la friteuse moins d'une fois par semaine.
- Débarrassez-vous de l'huile usagée en respectant les prescriptions de protection de l'environnement.
- ◆ Ne reprenez que de l'huile neuve, spécialement adaptée à la friture et résistante aux températures élevées.
- Remarques** :
- Si l'huile brunit rapidement, c'est qu'elle n'est pas adaptée aux températures élevées. Changez immédiatement d'huile.
  - Ne mélangez jamais plusieurs huiles de qualités différentes.

### Conseils pratiques

- ◆ Si vous utilisez votre friteuse avec le couvercle, évitez de faire couler les gouttelettes d'eau se trouvant sur la face intérieure du couvercle dans l'huile. Cette eau pourrait agiter l'huile et créer des projections.
- ◆ Si votre friteuse ne contient pas assez d'huile, elle s'éteint par mesure de sécurité. Suivez alors la procédure de réenclenchement indiquée dans la rubrique "Sécurité contre la surchauffe".
- ◆ Si l'huile se met à fumer ou à mousser abondamment, le thermostat de réglage de température est calé trop haut. Baissez le réglage de la température.
- ◆ Certains aliments (le poisson notamment) libèrent des sucs pendant la cuisson. Ils altèrent parfois l'odeur de l'huile et le goût des autres préparations. Pour éliminer ces odeurs résiduelles, il vous suffit de plonger 2 tranches de pain fines dans l'huile, préalablement réglée sur 150°C. Quand l'huile cesse de faire des bulles et que les tranches sont brunies, retirez le pain. Ce dernier aura alors absorbé tous les sucs dissous dans l'huile.

### Caractéristiques techniques

Puissance : 2000 W  
Tension d'utilisation : 230V ~ 50 Hz  
Capacité : 2 litres d'huile  
Poids : 5,2 kg  
Dimensions : L 360 x H 255 x Ø 320 mm

Produit testé par le LCIE (Laboratoire Central des Industries Electriques) et reconnu conforme à la norme de sécurité électrique NF EN 60335-2-13 (rapport LCIE n° 37861010).



### 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.

### Tableau de cuisson indicatif

Aliments*	Position du bouton de réglage "température"	Durée (minutes)
Frites fraîches (1 kg maxi)		7 à 10
Frites congelées (800 g maxi)		5 à 9
Courgettes frites	180 °	2-3
Champignons panés	180 °	3-4
Beignets de calmar		3-5
Filets de poisson panés		5-6
Pièces de poulet panées	160 ° voire plutôt	12-15

\***Important** : les aliments doivent toujours être complètement immergés dans l'huile.

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

**R&B**  
RIVIERA & BAR

V0504

## Instructions d'utilisation



**Friteuse "cuve verre"  
à zone froide**  
QD 590 A / QD 590 A7

**R&B**  
RIVIERA & BAR

## COMMENT TIRER LE MEILLEUR DE VOTRE FRITEUSE

### Informations de sécurité à lire impérativement avant utilisation

**La friture peut représenter un danger si de l'eau est introduite en excès dans l'huile ou dans la graisse végétale chaude.**

Cet excès d'eau est à l'origine de bouillonnements, d'éclaboussures voire de projections d'huile brûlante, qui peuvent être potentiellement dangereuses. Cette situation arrive typiquement lorsque :

- a) les pommes de terre fraîches sont coupées, lavées dans l'eau et immédiatement plongées dans l'huile chaude sans avoir été ni égouttées ni essuyées.
- b) les aliments congelés ou surgelés sont immergés dans l'huile sans les avoir décongelés et essuyés au préalable.

**Ces risques peuvent être évités en appliquant LES REGLES DE PRECAUTION SUIVANTES :**

- 1) N'utilisez que de l'huile spécialement adaptée à la friture et résistante aux températures élevées jusqu'à 190°C.
- 2) Lorsque vous mettez l'huile dans la cuve, assurez-vous qu'elle ne dépasse jamais le repère "MAX" figurant sur le verre.
- 3) Ne surchargez jamais le panier et assurez-vous que tous les aliments sont complètement immergés dans l'huile dès que vous les y plongez.
- 4) Si vous utilisez le couvercle, nettoyez-le régulièrement sous l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Après l'avoir rincé abondamment, attendez qu'il soit entièrement sec avant de le réutiliser. Nous vous recommandons de le placer dans un endroit chaud pour qu'il sèche aussi bien au niveau des surfaces externes que des parties internes. N'utilisez en aucun cas le couvercle si son filtre à graisse est obstrué ou souillé, même partiellement.  
*Remarque :* pour obtenir la meilleure friture, nous vous conseillons de frire les aliments sans couvercle. Les aliments sont d'autant plus croustillants en surface et d'autant moins mous et chargés d'huile à l'intérieur.
- 5) Les aliments humides ou lavés sous l'eau doivent être soigneusement égouttés et essuyés à l'aide d'un torchon absorbant avant de les frire.
- 6) Stockez les aliments congelés ou surgelés dans des récipients ou sacs hermétiques afin d'empêcher la formation de glace superficielle. Avant de les frire, décongelez-les et essuyez-les au maximum.
- 7) Si toutefois vous étiez contraint de frire des aliments mouillés ou encore gelés, immergez toujours une petite quantité à la fois et attendez que la vapeur résultante ait le temps de se dissiper avant de réitérer l'opération.
- 8) N'utilisez jamais le couvercle si vous êtes contraint de frire des aliments mouillés ou encore gelés.
- 9) Après chaque utilisation, laissez reposer l'huile et vérifiez si de l'eau s'est déposée au fond de la cuve (caractérisée par la présence de bulles plus ou moins grosses). Si tel est le cas, CETTE EAU DOIT IMPÉRATIVEMENT ETRE RETIREE. Profitez de cette occasion pour filtrer l'huile dans un récipient propre et sec, en la faisant couler à travers un filtre papier ou un tamis extra-fin. Cette opération vous permettra notamment d'ôter les petits résidus alimentaires et ainsi de réduire le transfert de goût d'un aliment à l'autre.
- 10) Remplacez régulièrement l'huile toutes les 8 fritures maxi (ou tous les 3 mois si vous utilisez la friteuse moins d'une fois par semaine). Une huile usagée est plus sujette à provoquer des bouillonnements, éclaboussures ou projections. Un des signes révélateurs d'une huile souillée est lorsqu'elle devient plus foncée et moins fluide.
- 11) Dans le cadre du remplacement de l'huile, ne reprenez que de l'huile neuve et ne mélangez jamais plusieurs huiles de qualités différentes.

**Rappel : attention, des aliments trop mouillés ou encore gelés peuvent causer des bouillonnements, des éclaboussures voire des projections d'huile brûlante.**

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 Boîtier de commandes            | 7 Couvercle              |
| 2 Bouton "marche/arrêt"           | 8 Cuve en verre          |
| 3 Bouton de réglage "température" | 9 Panier circulaire      |
| 4 Voyant "température"            | 10 Socle                 |
| 5 Poignée articulée du panier     | 11 Élément chauffant     |
| 6 Poignée du couvercle            | 12 Cordon d'alimentation |

### Les "Plus" Riviera & Bar

- ◆ Friteuse à système "zone froide", issu de la technologie professionnelle : l'huile reste propre plus longtemps, les fritures sont légères et croustillantes.
- ◆ Visibilité permanente des aliments durant la cuisson grâce à la cuve transparente en verre.
- ◆ Panier circulaire pour une meilleure mobilité des aliments dans l'huile.
- ◆ Friteuse entièrement démontable pour un nettoyage aisé.
- ◆ Cuve en verre trempé Arcopal et résistant "haute température".

### Recommandations de sécurité particulières

- ◆ Utiliser exclusivement la friteuse pour les cas décrits dans la présente notice. Ne faire frire que les aliments appropriés et destinés à cet effet.
- ◆ La friteuse devient chaude pendant son fonctionnement et quelques temps encore après son arrêt. Utiliser impérativement des maniques ou des gants de protection pour manipuler ou toucher les poignées et le couvercle.
- ◆ Eloigner les enfants de l'appareil tant qu'il est en fonction et tant que l'huile est chaude.
- ◆ Prendre garde à ne jamais entrer en contact avec la cuve, l'huile et l'élément chauffant tant que ceux-ci sont encore chauds (risque de brûlures importantes).
- ◆ Les friteuses sont des appareils électriques qui chauffent l'huile à de hautes températures. L'huile peut ainsi prendre feu si elle est anormalement surchauffée. Il est donc impératif de respecter les temps de cuisson indiqués sur l'emballage des produits alimentaires ou préconisés dans le tableau de cuisson à la fin de la présente notice.
- ◆ Si pour une raison quelconque l'huile devait commencer à brûler, il faut sans plus attendre débrancher la friteuse, étouffer le démarrage du feu avec le couvercle suivi d'une couverture ou d'un grand torchon de cuisine. Ne jamais employer d'eau pour éteindre de l'huile enflammée.
- ◆ Afin d'éviter toute éclaboussure, il est impératif de s'assurer que les aliments sont le plus sec possible avant de les plonger dans l'huile.

Pour les aliments congelés, dont la teneur en eau est importante, faire fondre au préalable la glace et essuyer soigneusement les aliments.

- ◆ En cas d'utilisation de la friteuse sans le couvercle, de faibles projections d'huile peuvent se produire autour de la friteuse, dues à la libération de l'eau contenue dans les aliments au moment de la cuisson.

Prendre garde aux éventuels risques de brûlures.

- ◆ Ne jamais faire fonctionner la friteuse sans huile.
- ◆ En cas d'utilisation de matière grasse végétale, faire fondre au préalable la graisse dans un récipient séparé avant de la monter en température dans la friteuse.

Si la matière grasse a durci dans la friteuse, faire quelques trous dans la graisse solidifiée (pour permettre à l'eau éventuellement présente de s'évaporer) et faire chauffer à température mini du thermostat.

- ◆ S'assurer que le niveau d'huile contenu dans la cuve est toujours compris entre les repères "MIN" et "MAX".
- ◆ Respecter les quantités maxi d'aliments indiquées dans la présente notice afin d'éviter tout débordement intempestif d'huile.
- ◆ Ne jamais ajouter d'eau dans le bain d'huile.
- ◆ Ne jamais faire fonctionner l'appareil en présence de matières explosives ou de fumées.
- ◆ Ne jamais placer l'appareil près d'une source de chaleur ou à proximité de matières facilement inflammables (rideaux, nappes...).
- ◆ Laisser suffisamment d'espace tout autour et au-dessus de l'appareil pour lui permettre une bonne ventilation.
- ◆ Ne jamais recouvrir l'appareil avec autre chose que son couvercle lorsqu'il fonctionne.
- ◆ Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- ◆ Laisser complètement refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le manipuler.
- ◆ Prendre grand soin à ne pas faire fonctionner la friteuse pendant une durée prolongée sans laisser refroidir l'huile par intermittence.
- ◆ Eteindre systématiquement l'appareil (par appui sur le bouton marche/arrêt) à la fin de chaque utilisation.
- ◆ S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de la friteuse.

- ◆ Débrancher le câble d'alimentation de votre appareil dans les cas suivants :
  - avant tout nettoyage,
  - en cas de dérangements ou mauvais fonctionnement pendant son utilisation,
  - en cas de non-utilisation pendant une durée prolongée.

- ◆ Ne jamais immerger le boîtier de commandes dans quelque liquide que ce soit. Ne jamais le placer au lave-vaisselle.

- ◆ S'assurer que le boîtier de commandes est parfaitement sec avant de mettre la friteuse en marche.

### Recommandations de sécurité générales

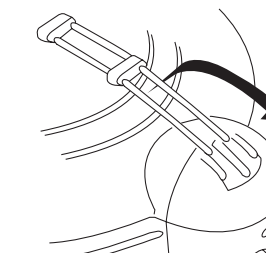
- ◆ Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- ◆ Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Le ranger hors de leur portée. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement au courant de la manière de l'utiliser.
- ◆ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ◆ Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge est nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- ◆ S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ◆ S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- ◆ Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- ◆ Positionner la machine sur "arrêt" avant de brancher ou débrancher le cordon d'alimentation.
- ◆ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ◆ 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.

- ◆ 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

- ◆ Déballez respectivement le couvercle (7), le panier circulaire (9), le boîtier de commandes (1), la cuve en verre (8) et le socle (10).

*Remarque :* avant de retirer le couvercle, rabattez la poignée articulée (5) du panier.



- ◆ Enlevez l'ensemble des sachets plastique et protections carton.
- ◆ Nettoyez tous les éléments avec une éponge ou un chiffon doux et légèrement humide. Séchez-les ensuite soigneusement.
- ◆ Remettez la cuve en verre (8) sur le socle (10) en la posant sur les trois tampons caoutchouc. Assurez-vous qu'elle est bien centrée et qu'elle est parfaitement horizontale.
- ◆ Enfichez le boîtier de commandes (1) dans les glissières prévues à cet effet. Enfoncez-le jusqu'à entendre un "clic" en prenant soin de positionner le cordon d'alimentation (12) dans l'une des deux cavités circulaires situées à la base du socle (10).

*Important :* la friteuse ne fonctionnera que si le boîtier de commandes est correctement mis en place.