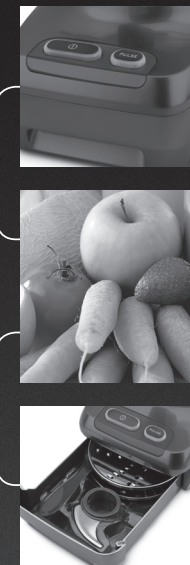


riviera & bar  
objets d'art culinaire

# notice d'utilisation

Robot multifonctions  
rouge métal  
pr 530 a7



riviera & bar  
objets d'art culinaire

Société ARB  
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](http://www.riviera-et-bar.fr)  
Email : [info@riviera-et-bar.fr](mailto:info@riviera-et-bar.fr)

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

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 préparation alimentaire. 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.

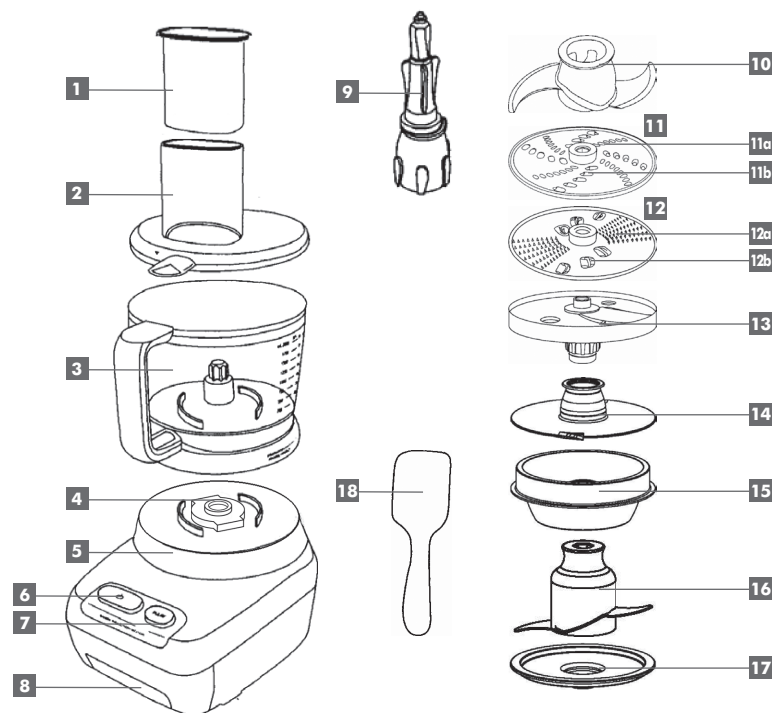
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Description du produit .....	4
Les plus Riviera & Bar .....	5
Environnement.....	5
Recommandations de sécurité particulières .....	5
Recommandations de sécurité générales.....	5
Avant la première mise en service .....	6
Mise en service .....	6
Fonctions et accessoires .....	7
Utilisation.....	8
Couteau métal : hacher / mixer / pétrir / mélanger .....	8
Mini cuve : hacher / mixer / émulsionner / mélanger.....	8
Disques râpeurs réversibles : râper .....	9
Disque éminceur réglable : émincer / trancher .....	10
Disque émulsionneur : émulsionner / battre / fouetter.....	10
Fonction "Pulse" .....	11
Démontage .....	11
Nettoyage / entretien .....	11
Rangement.....	12
Trucs et astuces.....	12
Capacités maximales.....	13
Caractéristiques techniques .....	13
Guide de dépannage.....	14



## description du produit



- 1 Poussoir doseur
- 2 Couvercle pour cuve principale
- 3 Cuve principale
- 4 Axe moteur
- 5 Bloc-moteur
- 6 Bouton "Marche/Arrêt" Ⓢ
- 7 Bouton PULSE
- 8 Tiroir de rangement
- 9 Entraîneur
- 10 Couteau métal
- 11 Disque râpeur réversible
  - 11a Râpe fine (épaisseur 2 mm)
  - 11b Râpe épaisse (épaisseur 4 mm)

- 12 Disque râpeur "Parmesan/ Copeaux" réversible
  - 12a Râpe parmesan
  - 12b Râpe copeaux
- 13 Disque éminceur réglable (épaisseur 1 à 8 mm)
- 14 Disque émulsionneur
- 15 Mini cuve
- 16 Petit couteau métal pour mini cuve
- 17 Couvercle pour mini cuve
- 18 Spatule plastique

## les "plus" riviéra & bar

- Complet et ultra-polyvalent : grande capacité 2,1 L / 2 cuves / 9 accessoires pour réaliser la majorité des préparations avec succès.
- Robuste et performant : moteur induction 700 W garanti 15 ans pièces.
- Cuve principale avec système d'entraînement étanche et couvercle avec joint anti-déborderant.
- Pratique : tiroir de rangement des accessoires intégré dans le socle et logement range-cordon.
- Livret de 40 recettes offert.

## 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 aidez, ainsi, à protéger l'environnement.

## recommandations de sécurité particulières

- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre le robot en marche. Pour ce faire, se référer à la rubrique "Mise en service" de la présente notice.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- S'assurer que la cuve est correctement positionnée sur le bloc-moteur avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne pas mettre de noyaux de fruit ou os de viande dans la cuve principale.
- Les lames des couteaux, disques râpeur, Parmesan/copeaux et éminceur sont très tranchantes. Manipuler ces pièces avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir éloignés cheveux, vêtements et autres ustensiles. De plus, ne jamais insérer doigts, mains ou ustensiles dans la goulotte sans avoir débranché l'appareil.

- Toujours utiliser le poussoir doseur pour introduire les aliments dans la goulotte. Ne jamais y mettre les mains.
- Ne jamais essayer d'entraver le mécanisme de sécurité.
- Ne jamais déverrouiller le couvercle avant d'avoir préalablement appuyé sur le bouton "Marche / Arrêt". S'assurer que les accessoires sont totalement à l'arrêt avant de retirer le couvercle.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - Avant toute manipulation d'accessoires
  - Avant toute manipulation d'aliments
  - Avant tout nettoyage
  - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
  - En cas de non-utilisation prolongée.

## recommandations de sécurité générales

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant à l'ensemble des prescriptions de sécurité électrique. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge 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.
- Ne pas laisser l'appareil branché sans surveillance.
- Ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- 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](http://www.riviera-et-bar.fr)

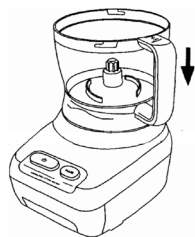
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

### avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces du robot.
- Lavez l'ensemble des pièces (sauf le bloc-moteur) avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez-les.
- Nettoyez le bloc-moteur (5) avec un chiffon doux et humide.
- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches et que son cordon d'alimentation est débranché.

### mise en service

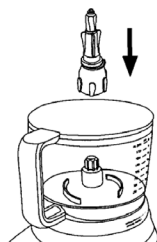
- Placez le bloc-moteur sur une surface plane, sèche et non glissante.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Placez la cuve principale (3) sur l'axe moteur (4), la poignée du bol légèrement positionnée vers la droite.



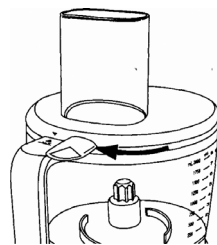
- Maintenez le bloc-moteur (5) d'une main et tournez la cuve principale (3) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le "Clic" de bon verrouillage.



- Enfoncez à fond l'entraîneur (9) sur l'axe central de cuve principale (3).



- Préparez le reste de l'équipement selon les modalités spécifiques à chaque fonction en vous référant aux rubriques du chapitre "Utilisation" ci-après p. 8.
- Positionnez le couvercle (2) sur la cuve principale (3) en veillant à placer les ergots dans les encoches prévues à cet effet.
- Maintenez d'une main la cuve principale (3) et tournez le couvercle (2) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il fasse butée avec la poignée.



- Assurez-vous que tous les éléments du robot sont correctement montés et verrouillés.

## Fonctions et accessoires

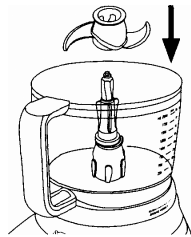
Pour...	Utilisez...
<b>Hacher</b> la viande, des légumes, des herbes...	Cuve principale (3) + couteau métal (10) ou mini cuve (15) + petit couteau métal (16)
<b>Mixer</b> de la soupe, des purées...	Cuve principale (3) + couteau métal (10) ou mini cuve (15) + petit couteau métal (16)
<b>Pétrir</b> des pâtes lourdes, légères...	Cuve principale (3) + couteau métal (10)
<b>Mélanger</b> des préparations pour gâteaux...	Cuve principale (3) + couteau métal (10)
<b>Réaliser</b> des smoothies, de la glace pilée...	Cuve principale (3) + couteau métal (10)
<b>Râper</b> des légumes, fruits, fromages semi durs...	Cuve principale (3) + disque râpeur (11)
<b>Râper</b> du chocolat, fromages durs, noix de muscade...	Cuve principale (3) + disque râpeur (12a)
<b>Réaliser</b> des copeaux de fromage, chocolat...	Cuve principale (3) + disque râpeur (12b)
<b>Émincer, trancher</b> des fruits, des légumes...	Cuve principale (3) + disque éminceur (13)
<b>Monter</b> les blancs en neige	Cuve principale (3) + disque émulsionneur (14)
<b>Fouetter</b> la crème chantilly	Cuve principale (3) + disque émulsionneur (14)
<b>Émulsionner</b> la mayonnaise, les sauces...	Cuve principale (3) + disque émulsionneur (14) ou mini cuve (15) + petit couteau métal (16)

## Le couteau métal

### ⚠ IMPORTANT

Le couteau métal (10) s'utilise exclusivement avec la cuve principale

- Verrouillez la cuve principale (3) sur le bloc-moteur (5) et enfoncez l'entraîneur (9) sur l'axe central comme indiqué dans la rubrique "Mise en service" p. 6.
- Emboîtez le couteau métal (10) sur l'entraîneur jusqu'à entendre le "Clic" de bon verrouillage. Le détrompeur vous indiquera qu'il est bien positionné.



### ⚠ IMPORTANT

Les lames du couteau sont extrêmement tranchantes. Saisissez toujours le couteau par le moyeu central.

- Introduisez les ingrédients dans la cuve.

### ⚠ IMPORTANT

Ne dépassez jamais les quantités maximales recommandées. Pâte brisée : 700 g, pâte à pain : 600 g, pâte à brioche : 900 g, potage : 1400 ml, viande hachée : 900 g.

- Verrouillez le couvercle (2) sur la cuve principale (3) comme indiqué dans la rubrique "Mise en service" p. 6.
- Insérez le poussoir doseur (1) dans la goulotte.
- Déployez et branchez le cordon d'alimentation.
- Selon la préparation, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (6) dont le voyant s'éclaire, ou sur le bouton "Pulse" (7), dont le voyant "Marche/Arrêt" s'éclaire à chaque pression.

### ⚠ IMPORTANT

- Pour des raisons de sécurité, si vous deviez rajouter des ingrédients en cours de préparation, servez-vous toujours et exclusivement du poussoir doseur (1) pour introduire les aliments par la goulotte du couvercle (2). N'utilisez en aucun cas les mains.

- Le robot dispose d'une sécurité surcharge. En cas de surcharge ou de fonctionnement trop prolongé, le moteur s'arrête automatiquement. Attendez le refroidissement de l'appareil (3-4 min) avant de le remettre en route.

- Si vous avez terminé la préparation, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (6) et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Débranchez le cordon d'alimentation.
- Avant de sortir la préparation, déverrouillez le couvercle (2) et la cuve principale (3), puis sortez l'entraîneur (9) et le couteau métal (10) comme indiqué dans la rubrique "Démontage" p. 11.

### ⚠ IMPORTANT

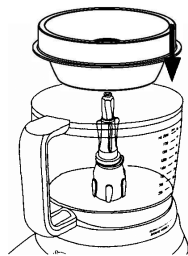
Si vous deviez sortir la préparation avant le couteau, veillez à utiliser la spatule (18) pour ne pas vous couper.

## La mini cuve avec son petit couteau métal

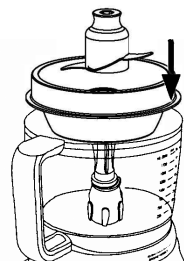
### ⚠ IMPORTANT

Le petit couteau métal (16) s'utilise exclusivement avec la mini cuve (15).

- Verrouillez la cuve principale (3) sur le bloc-moteur (5) et enfoncez l'entraîneur (9) sur l'axe central comme indiqué dans la rubrique "Mise en service" p. 6.
- Emboîtez la mini cuve (15) sur l'entraîneur (9).



- Otez la protection plastique du petit couteau métal (16) et enfoncez-le dans la mini cuve (15).



### ⚠ IMPORTANT

Les lames du couteau sont extrêmement tranchantes. Saisissez toujours le couteau par le moyeu central.

- Introduisez les ingrédients dans la mini cuve (15).

### ⚠ IMPORTANT

Ne dépassez jamais le repère "MAX" (400 ml) pour ingrédients solides ou la moitié du repère "MAX" (200 ml) pour les ingrédients liquides.

- Verrouillez le couvercle (2) sur la cuve principale (3) comme indiqué dans la rubrique "Mise en service" p. 6.
- Insérez le poussoir doseur (1) dans la goulotte.
- Déployez et branchez le cordon d'alimentation.
- Selon la préparation, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (6) dont le voyant s'éclaire, ou sur le bouton "Pulse" (7), dont le voyant "Marche/Arrêt" s'éclaire à chaque pression.
- Si vous avez terminé la préparation, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (6) et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Débranchez le cordon d'alimentation.
- Avant de sortir la préparation, déverrouillez le couvercle (2) et sortez le petit couteau métal (16) et la mini cuve (15) comme indiqué dans la rubrique "Démontage" p. 11.

### REMARQUE

Si vous avez effectué une préparation chaude, sortez le petit couteau (16) puis la préparation. Laissez refroidir la mini cuve avant de la sortir de la cuve principale.

### 💡 ASTUCE

La mini cuve est livrée avec un couvercle qui vous permet de conserver vos préparations directement au réfrigérateur sans les transvaser. Pour ce faire, positionnez le couvercle (17) sur la mini cuve (15) et exercez une forte pression au centre dudit couvercle afin de le fixer sur la mini cuve.

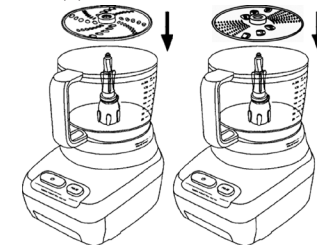
## Les disques râpeurs réversibles

### ⚠ IMPORTANT

Les disques réversibles s'utilisent exclusivement avec la cuve principale (3).

- Verrouillez la cuve principale (3) sur le bloc-moteur (5) et enfoncez l'entraîneur (9) sur l'axe central comme indiqué dans la rubrique "Mise en service" p. 6.

- Emboîtez le disque réversible choisi (11 ou 12) sur l'entraîneur (9).



### ★ CONSEILS

- Utilisez le disque râpeur (11) pour les légumes, fruits, fromages semi durs...  
Ex.: Râpe fine (11a) pour carottes, gruyère...  
Râpe épaisse (11b) pour céleri, salade de gruyère...
- Utilisez le disque "Parmesan/Copeaux" (12) pour les aliments durs tels que le parmesan, chocolat, noix de muscade ou pour la réalisation de copeaux :  
Ex. : Parmesan (12a) pour chocolat, parmesan...  
Copeaux (12b) pour copeaux de fromage, paillettes de chocolat...

### ⚠ IMPORTANT

Attention, les lames et râpes des disques sont affûtées voire pointues. Manipulez les disques avec précaution.

- Verrouillez le couvercle (2) sur la cuve principale (3) comme indiqué dans la rubrique "Mise en service" p. 6.
- Déployez et branchez le cordon d'alimentation.
- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (6) dont le voyant s'éclaire.
- Enfoncez les aliments à l'aide du poussoir doseur (1) dans la goulotte.

### ⚠ IMPORTANT

- Ne dépassez jamais la quantité maximale recommandée de 900 g de fruits ou légumes.
- Pour des raisons de sécurité, n'introduisez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la goulotte. Servez-vous toujours du poussoir doseur (1) pour introduire les aliments.

- Si vous avez terminé la préparation, appuyez sur le bouton "Marche / Arrêt" (6) et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Débranchez le cordon d'alimentation.

- Avant de sortir la préparation, déverrouillez le couvercle (2) et la cuve principale (3), retirez le disque réversible (11 ou 12) et l'entraîneur (9) comme indiqué dans la rubrique "Démontage" p. 11.

#### REMARQUES

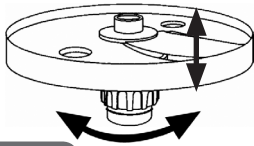
- Il reste toujours une petite quantité de résidus (talons) sur le disque ou dans la cuve en fin de préparation. Ceci est tout à fait normal.
- Sous l'effet de la pression, le disque peut légèrement pencher et le moteur ralentir. Ceci est tout à fait normal. Dans ce cas, adaptez la pression sur le poussoir doseur.

### Le disque éminceur réglable

#### IMPORTANT

Le disque éminceur réglable (13) s'utilise exclusivement avec la cuve principale (3).

- Verrouillez la cuve principale (3) sur le bloc-moteur (5) et enfoncez l'entraîneur (9) sur l'axe central comme indiqué dans la rubrique "Mise en service" p. 6.
- Choisissez la largeur de coupe par simple rotation de la molette se trouvant sous le disque (de 1 à 8 mm).



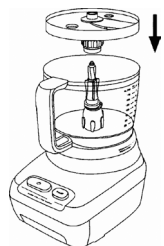
#### IMPORTANT

La lame est extrêmement tranchante. Soyez très vigilant lors de la manipulation de l'éminceur.

#### CONSEIL

Utilisez les deux trous dans le disque pour sa mise en place et son démontage.

- Positionnez le disque éminceur (13) sur l'entraîneur (9).



- Verrouillez le couvercle (2) sur la cuve principale (3) comme indiqué dans la rubrique "Mise en service" p. 6.
- Déployez et branchez le cordon d'alimentation.
- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (6). Le voyant s'éclaire.
- Introduisez les aliments à l'aide du poussoir doseur (1) dans la goulotte du couvercle.

#### IMPORTANT

Pour des raisons de sécurité, n'introduisez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la goulotte. Servez-vous toujours du poussoir doseur (1) pour introduire les aliments.

- Si vous avez terminé la préparation, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (6) et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Débranchez le cordon d'alimentation.
- Avant de sortir la préparation, déverrouillez le couvercle (2) et la cuve principale (3), puis retirez le disque éminceur (13) et l'entraîneur (9) comme indiqué dans la rubrique "Démontage" p. 11.

#### REMARQUES

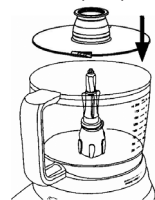
- Il reste toujours une petite quantité de résidus (talons) sur le disque ou dans la cuve en fin de préparation. Ceci est tout à fait normal.
- Sous l'effet de la pression, le disque peut légèrement pencher et le moteur ralentir. Ceci est tout à fait normal. Dans ce cas, adaptez la pression sur le poussoir doseur.

### Le disque émulsionneur

#### IMPORTANT

Le disque émulsionneur (14) s'utilise exclusivement avec la cuve principale (3).

- Verrouillez la cuve principale (3) sur le bloc-moteur (5) et enfoncez à fond l'entraîneur (9) sur l'axe central comme indiqué dans la rubrique "Mise en service" p. 6.
- Emboîtez le disque émulsionneur (14) sur l'entraîneur jusqu'à entendre le "Clic" de bon verrouillage. Le détrompeur vous indique qu'il est bien positionné.



- Introduisez les ingrédients dans la cuve.
- Verrouillez le couvercle (2) sur la cuve principale (3) comme indiqué dans la rubrique "Mise en service" p. 6.
- Insérez le poussoir doseur (1) dans la goulotte.
- Déployez et branchez le cordon d'alimentation.
- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (6). Le voyant s'éclaire.
- Si vous avez terminé la préparation, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (6) et attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Débranchez le cordon d'alimentation.
- Déverrouillez le couvercle (2) et la cuve principale (3) comme indiqué dans la rubrique "Démontage" p. 11.
- Sortez la préparation à l'aide de la spatule (18).

### La fonction "Pulse"

Le bouton "Pulse" (7) permet un fonctionnement intermittent. Le robot se met en marche par simple pression sur ce bouton (7) et s'arrête aussitôt qu'on le relâche.

De même, le voyant "Marche/Arrêt" (6) s'éclaire à chaque pression du bouton "Pulse" (7).

Cette fonction est utilisée pour hacher grossièrement ou pour contrôler les débuts ou fins de préparations.

- Enlevez la cuve principale (3) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et ôtez le couvercle.



- Débarrassez les accessoires en suivant la procédure ci-dessous :

- Couteau métal (10) et disque émulsionneur (14) : tirez sur l'entraîneur pour le sortir de la cuve principale (3). Appuyez sur les détrompeurs de l'entraîneur (9) d'une main tout en poussant le couteau ou le disque vers le haut de l'autre main.
- Disque éminceur (13) : tirez sur le disque éminceur à l'aide des 2 trous puis désolidarisez-le de l'entraîneur (9).
- Disques râpeurs (11) et (12) : soulevez le disque réversible par la partie centrale en plastique. Sortez-le de l'entraîneur (9).
- Mini cuve (15) : soulevez le petit couteau (16) par le moyeu central, puis sortez la mini cuve et l'entraîneur (9).

#### IMPORTANT

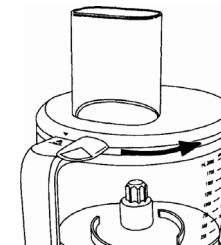
Les lames des couteaux, de l'éminceur et les râpes des disques sont extrêmement tranchantes. Veillez à les manipuler avec grand soin.

### démontage

#### IMPORTANT

L'opération de démontage doit toujours être effectuée appareil éteint et cordon débranché.

- Déverrouillez le couvercle (2) en maintenant la cuve principale d'une main et en tournant le couvercle de l'autre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



### nettoyage et entretien

- Après le démontage du robot, rincez immédiatement toutes les pièces.
- Nettoyez le bloc-moteur (5) avec un chiffon doux et humide.

#### IMPORTANT

N'immergez en aucun cas le bloc-moteur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.



- Toutes les autres parties amovibles peuvent ensuite être nettoyées soit :
- Avec de l'eau chaude savonneuse en évitant les produits abrasifs. Un nettoyage approfondi des disques réversibles peut être effectué à l'aide d'une brosse pour extirper les éventuelles fibres alimentaires. L'intérieur de l'entraîneur (9) peut être nettoyé à l'aide d'un goupillon.

#### ⚠ IMPORTANT

Les lames et râpes des disques sont affûtées voire pointues. Manipulez les disques avec précaution.

- Au lave-vaisselle, en les plaçant sur la claie supérieure exclusivement et en respectant les températures de lavage de 50°C maximum.

#### 👉 REMARQUE

Nous vous rendons toutefois attentif au fait qu'un lavage systématique et prolongé au lave-vaisselle peut engendrer une légère détérioration visuelle des différentes pièces.

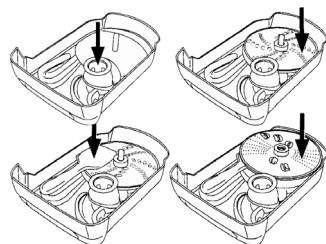
- Certains aliments (carottes, betteraves rouges...) risquent de teinter légèrement quelques pièces plastiques de votre appareil. Pour vous débarrasser de cette coloration, nous vous conseillons de tremper ces pièces dans un mélange "90% d'eau chaude - 10% de jus de citron" et de les frotter avec un chiffon doux.

Vous pouvez aussi les frotter avec un peu d'huile alimentaire avant de les nettoyer.

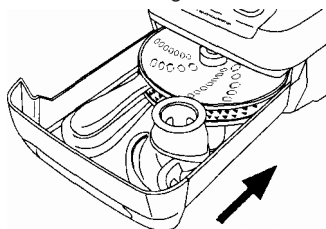
- Séchez toutes les pièces de l'appareil avant de les remonter.

### rangement des accessoires

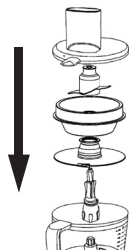
- Vérifiez que toutes les pièces de l'appareil soient bien sèches avant leur rangement.
- Remettez le cordon d'alimentation, dans l'habitacle prévu à cet effet à l'arrière de l'appareil, en le poussant.
- Le robot est équipé d'un tiroir de rangement (8) sous le bloc-moteur (5). Vous pouvez y ranger dans l'ordre : couteau métal (10), disque râpeur (11), spatule (18), disque râpeur (12).



- Refermez le tiroir en le glissant sous le robot.



- Verrouillez la cuve principale (3) sur son socle, placez-y l'entraîneur (9), le disque émulsionneur (14), la mini cuve (15) avec son couteau métal (16) et sa protection plastique puis repositionnez le couvercle, sans le verrouiller, afin de ne pas abîmer le système de sécurité.



- Seuls le disque éminceur (13) et le couvercle de la mini cuve (17) doivent être rangés séparément.

#### ★ CONSEIL

Réglez le disque éminceur sur l'épaisseur minimale avant son rangement.

### trucs et astuces

- Pour optimiser l'utilisation du robot et minimiser les opérations de nettoyage, travaillez d'abord dans la mini cuve (15) puis dans la cuve principale (3). Travaillez les ingrédients durs ou secs avant les préparations liquides.
- Utilisez la spatule (18) pour rader le fond et les parois de la cuve.

- Hacher / mixer / pétrir / mélanger :

- Pour un résultat optimal, nous vous conseillons de couper les ingrédients (viande, légumes) en cubes de taille équivalente d'environ 1 à 2 cm.

- Ne surchargez pas la cuve, le résultat en sera d'autant meilleur.

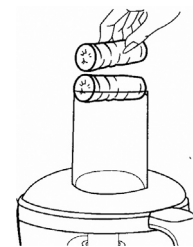
- Placez d'abord les aliments solides puis les ingrédients liquides soit directement dans la cuve, soit petit à petit par la goulotte.

- Râper / émincer :

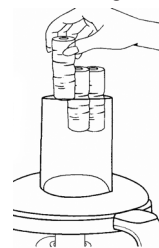
- Coupez les ingrédients à la dimension du tube. Ils ne doivent pas rester coincés. Pour les fruits/légumes ronds, coupez-les en 2 si nécessaire.

- Appuyez fermement, mais sans forcer, sur le poussoir doseur au risque d'endommager l'appareil.

- Pour obtenir des "filaments" ou des chips de légumes plus longs, placez les aliments à l'horizontal dans la goulotte et utilisez respectivement le disque râpeur (11) ou éminceur (13).



- Pour un résultat plus menu, placez les aliments à la verticale et utilisez toute la goulotte.



- Pour râper du chou, prélevez la partie centrale et enroulez les feuilles avant de les positionner dans la goulotte.

- Pour obtenir de beaux copeaux, utilisez toute la largeur de la goulotte. Placez vos ingrédients à la verticale.

- Fouetter : pour la crème chantilly, utilisez de la crème entière bien réfrigérée. N'utilisez pas de crème allégée.

### capacités maximales

#### ⚠ IMPORTANT

Les quantités indiquées ci-dessous sont des valeurs maximales à ne dépasser en aucun cas !

#### Cuve principale (3) :

Pâte Brisée :	700 g
Pâte à pain :	600 g
Pâte à brioche :	900 g
Potage :	1400 ml*
Viande hachée :	800 g
Légumes râpés :	900 g
Blancs en neige :	6 œufs

#### Mini cuve (15) :

Solides	400 ml (repère "MAX")
Liquides	200 ml (moitié du repère "MAX")

\* Pour atteindre la quantité de 1400 ml procédez à un premier mixage de 700 ml d'ingrédients, puis ouvrez le couvercle, rajoutez le reste d'ingrédients et finissez la préparation.

### caractéristiques techniques

Puissance : 650-700 W

Tension d'utilisation : 230-240 V~50 Hz

Poids : 5,9 kg

Dimensions : L 210 x H 390 x P 270 mm

#### 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.



