

Instructions d'utilisation



Set mixeur inox
PR 147 A

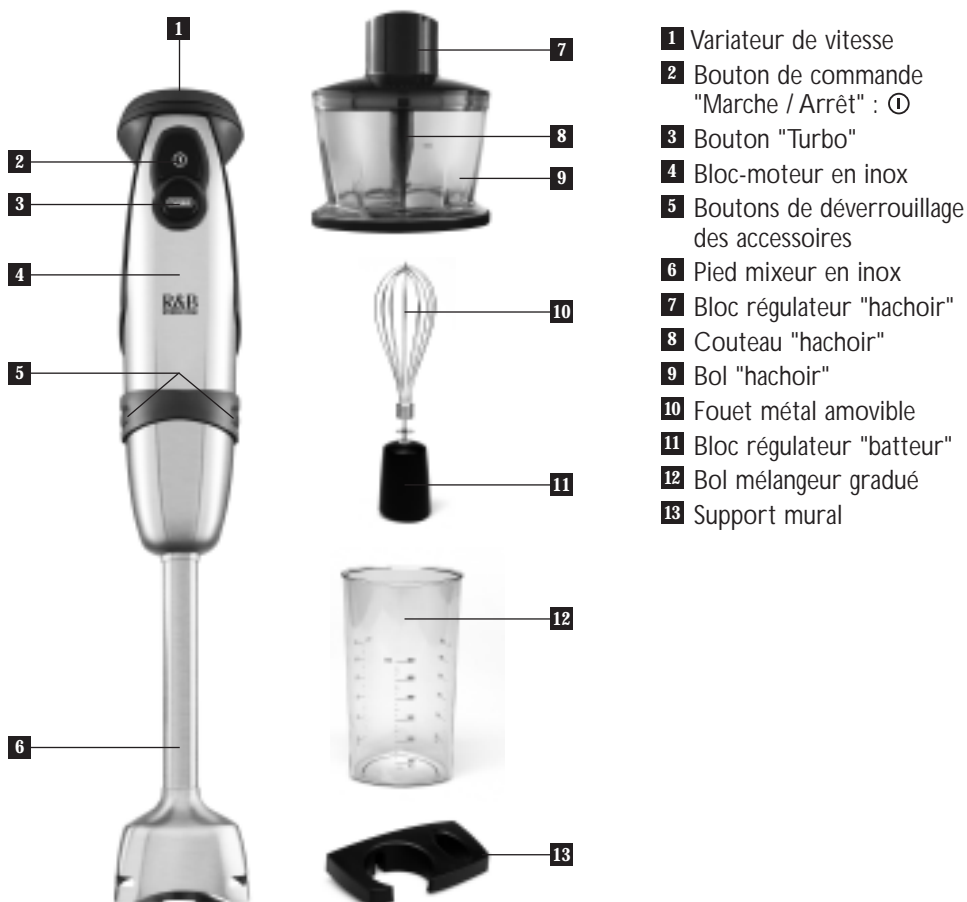
R&B
RIVIERA & BAR

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



Les "Plus" Riviera & Bar

- ◆ Moteur haute performance et silencieux 600W pour un résultat impeccable quels que soient les aliments.
- ◆ Variateur 12 vitesses pour adapter au mieux la vitesse en fonction des préparations.
- ◆ Bouton "Turbo" pour atteindre instantanément la vitesse maximale.
- ◆ Pied mixeur 100% métal pour une grande robustesse et une longévité accrue.
- ◆ Hachoir ultra-résistant et grande capacité (500 ml utile).
- ◆ Fouet métal de grande dimension pour une mise en œuvre rapide.
- ◆ Livré avec un bol mélangeur gradué et un support mural.

Recommandations de sécurité particulières

- ◆ Les lames du couteau du pied mixeur et du couteau "hachoir" sont très tranchantes. Il faut les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de coupure.
- ◆ Porter des gants pour toute opération de nettoyage des couteaux.
- ◆ Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- ◆ Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- ◆ Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés avant de mettre l'appareil sous tension. Pour ce faire, se référer à la rubrique "Mise en service" de cette notice.
- ◆ Ne jamais placer dans le bol 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 jamais introduire d'objet métallique (fourchette, couteau...) dans le bol mélangeur en cours d'utilisation.
- ◆ Prendre garde aux risques d'éclaboussures lors du mixage d'aliments chauds.
- ◆ Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.

- ◆ 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

- ◆ Ne jamais plonger le bloc-moteur 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.
- ◆ 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 pas laisser l'appareil branché sans surveillance.
- ◆ Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ◆ Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
- ◆ Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon 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.
- ◆ 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.

Mise en service

- ◆ Avant tout montage et démontage d'accessoires, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- ◆ Avant la première utilisation, nettoyez les bols et tous les accessoires. Rincez et séchez soigneusement. Remontez l'appareil.

Remarque : respectez les précautions de nettoyage en vous reportant à la rubrique "Nettoyage et entretien".

Important :

- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 1 minute en continu et attendez 1 minute avant de redémarrer.
- Lorsque vous traitez des aliments secs, compacts ou fermes, ne faites pas fonctionner votre appareil plus de 30 secondes. Arrêtez-le, mélangez la préparation à la main et attendez 1 minute avant de redémarrer.
- Utilisez la fonction "Turbo" de préférence par cadences brèves et répétées.

Mixeur (pour préparer sauces, soupes, purées, repas pour nourrissons, milk-shakes...) :

- ◆ Tout en maintenant fermement le bloc-moteur (4), emboîtez le pied mixeur (6) autour du raccord du bloc-moteur et pressez jusqu'à accrochage des encoches.



- ◆ Retirez tous les accessoires qui se trouvent éventuellement dans le bol mélangeur (12).
- ◆ Placez les ingrédients dans le bol (en veillant à ne pas dépasser le repère "MAX") ou dans tout autre récipient adapté.
- ◆ Branchez le mixeur en raccordant son cordon d'alimentation à une prise secteur.

- ◆ Sélectionnez la vitesse en tournant le variateur de vitesse (1) sur la position désirée (vitesse 1 à 12).



- ◆ Insérez le pied mixeur (6) dans le bol puis appuyez sur le bouton de commande (2) ou le bouton "Turbo" (3) jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
- ◆ Attendez l'arrêt total de l'appareil avant de sortir le pied mixeur du bol.

Important :

- Si vous utilisez la fonction "Turbo", actionnez de préférence le bouton de façon brève et répétée.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 1 minute en continu. Attendez ensuite 1 minute avant de redémarrer.
- Si des aliments venaient à se figer autour du couteau, arrêtez votre mixeur, débranchez le cordon d'alimentation, sortez le pied de la préparation et utilisez une spatule pour dégager les aliments. Les lames du couteau étant très tranchantes, ne prenez jamais vos doigts pour réaliser cette opération.
- ◆ Pour enlever le pied mixeur du bloc-moteur, appuyez simplement sur les boutons de déverrouillage (5) tout en retenant l'accessoire.



Conseils :

- Pour éviter tout risque d'éclaboussure, tenez votre mixeur bien à la verticale.
- Pour un résultat optimal, coupez les aliments de façon uniforme avant de les mixer.
- Pour préparer soupes et purées, chauffez au préalable tous les ingrédients liquides. La préparation en sera d'autant plus homogène.
- Le pied mixeur étant entièrement en inox, vous pouvez traiter des aliments chauds directement dans une casserole. Les soupes et sauces sont ainsi très faciles à préparer.
- N'utilisez pas le bol mélangeur (12) pour traiter des liquides chauds ou bouillants.
- N'ajoutez pas d'ingrédients dans le bol mélangeur quand votre appareil est en marche.
- Tenez le bol mélangeur fermement sur le plan de travail pour éviter qu'il ne glisse lorsque l'appareil est en fonction.

Hachoir (pour hacher menu viande, ail, fines herbes, fruits secs...) :

- ◆ Retirez la protection plastique qui se trouve autour du couteau "hachoir" (8).
- ◆ Emboîtez le couteau sur l'axe métallique situé au fond du bol "hachoir" (9).



- ◆ Mettez les ingrédients dans le bol (9) en veillant à ne pas dépasser le repère "MAX".
- ◆ Mettez le bloc régulateur "hachoir" (7) sur le bol (9).



- ◆ Tout en maintenant fermement le bol (9), enfichez le raccord du bloc-moteur (4) dans la cavité supérieure du bloc régulateur (7) et pressez jusqu'à accrochage des encoches.



- ◆ Raccordez le cordon d'alimentation.
- ◆ Sélectionnez la vitesse en tournant le variateur de vitesse (1) sur la position désirée (vitesse 1 à 12).
- ◆ Maintenez le bol (9) dans une main et le bloc-moteur (1) dans l'autre.
- ◆ Appuyez sur le bouton de commande (2) ou le bouton "Turbo" (3) jusqu'à obtention d'un résultat satisfaisant et uniforme.

Important :

- Si vous utilisez la fonction "Turbo", actionnez de préférence le bouton de façon brève et répétée.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 1 minute en continu. Attendez ensuite 1 minute avant de redémarrer.

- ◆ Attendez l'arrêt total de l'appareil avant de retirer le bloc-moteur (par appui sur les 2 boutons de déverrouillage) et tous les autres éléments.



Important : utilisez impérativement une spatule pour dégager les aliments se trouvant autour du couteau. Les lames étant très tranchantes, ne prenez jamais vos doigts pour réaliser cette opération.

Conseils :

- N'utilisez pas le hachoir à vide.
- Pour un résultat optimal, coupez les aliments de façon uniforme avant de les hacher.
- Les aliments durs tels que carottes, fromage, chocolat ou viande devront être pré-découpés en petits morceaux.
- Les fruits secs (noix, noisettes...) devront être libérés de leur coque.
- Ne hachez pas d'aliments très durs tels que cubes de glace, noix de muscade, grains de café...
- Ne traitez pas de préparation liquide chaude ou bouillante. Laissez-la refroidir avant de la mettre dans le bol "hachoir" (9).

Batteur (pour préparer crème fouettée, chantilly, blancs en neige...) :

- ◆ Insérez la tige du fouet métal (10) dans l'orifice du bloc régulateur (11) jusqu'à butée.
- ◆ Tout en maintenant fermement le bloc-moteur (4), emboîtez le bloc régulateur (11) autour du raccord du bloc-moteur et pressez jusqu'à accrochage des encoches.



- ◆ Placez les ingrédients dans le bol mélangeur (en veillant à ne pas dépasser le repère "MAX") ou dans tout autre récipient adapté.
- ◆ Raccordez le cordon d'alimentation.
- ◆ Sélectionnez la vitesse en tournant le variateur de vitesse (1) sur la position désirée (vitesse 1 à 12).
- ◆ Insérez le fouet dans le bol et appuyez sur le bouton de commande (2).

Important : ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 1 minute en continu et attendez ensuite 1 minute avant de redémarrer.

- ◆ Dès que votre préparation est terminée, libérez le bouton de commande (2) et attendez l'arrêt total de l'appareil avant de sortir le fouet du bol.
- ◆ Pour enlever le fouet (10) du bloc-moteur, appuyez simplement sur les boutons de déverrouillage (5) tout en retenant l'accessoire.



Conseils :

- Pour éviter tout risque d'éclaboussure, tenez votre fouet bien à la verticale.
- Si vous utilisez le bol mélangeur (12), tenez-le fermement sur le plan de travail pour éviter qu'il ne glisse lorsque l'appareil est en fonction.
- Pour réussir au mieux la préparation des blancs en neige ou de crème fouettée, nous vous recommandons d'utiliser la vitesse maximale 12.

Nettoyage et entretien

- ◆ Veillez à toujours débrancher votre appareil avant toute opération de nettoyage.
- ◆ Nettoyez le bloc-moteur (4) avec un chiffon doux et humide.
Ne l'immergez en aucun cas dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- ◆ Nettoyez le pied mixeur (6), le bloc régulateur "hachoir" (7) et le bloc régulateur "bateur" (11) avec de l'eau chaude savonneuse.
N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs.
Après leur nettoyage, essuyez-les et posez-les droit afin de sécher les mécanismes internes d'entraînement qui peuvent éventuellement encore être humides.

Attention : les lames du couteau du pied mixeur (6) sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

Nettoyage rapide du pied mixeur

Entre deux opérations, vous pouvez nettoyer le pied mixeur (6) en plongeant sa partie basse dans un récipient d'eau et en faisant fonctionner l'appareil pendant 5 secondes. Cette procédure vous permet de rendre le mixeur disponible rapidement sans avoir à démonter l'accessoire du bloc-moteur.

- ◆ Nettoyez les autres accessoires (couteau "hachoir", bol "hachoir", fouet métal, bol mélangeur) avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les abondamment et essuyez-les. N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs.

Attention : les lames du couteau "hachoir" (8) sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution.

- ◆ Le pied mixeur (6) et le fouet métal (10) sont compatibles lave-vaisselle.
Ne lavez aucun autre élément en machine.

- ◆ Assurez-vous de bien sécher tous les éléments de l'appareil avant de les ranger.
- ◆ Certains aliments comme les carottes risquent de teinter légèrement certaines parties de votre appareil. Pour les nettoyer, nous vous conseillons de les frotter avec un peu d'huile alimentaire et de les nettoyer à nouveau.
- ◆ Après utilisation d'aliments très salés, rincez immédiatement l'accessoire sous l'eau courante.

Rangement

- ◆ Votre appareil est livré avec un support de fixation murale (13), qui vous permet :
 - d'accrocher le mixeur plongeant (bloc-moteur (4) avec pied mixeur (6)),
 - de plier et d'enficher le cordon d'alimentation dans la cavité ovale.
- ◆ Fixez le support (13) au mur au moyen de pièces de fixation adaptées (chevilles, vis).
Important : vérifiez bien la solidité de l'installation avant d'y accrocher l'appareil.

Caractéristiques techniques

Puissance :	550-600 W
Tension d'utilisation :	230-240 V ~ 50 Hz
Poids :	1,8 kg
Dimensions (mixeur seul) :	L 405 x Ø 70 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.



Tableau indicatif de préparations (durées de fonctionnement données à titre indicatif)

Aliment	Quantité maxi	Durée / Vitesse	Conseil de mise en œuvre
Mixeur			
Soupe de légumes	600 ml	Vitesse 6 à 12 pendant 30 sec. + vitesse "Turbo" (si nécessaire), jusqu'à obtention d'une préparation homogène.	Fonctionnement "Turbo" par cadences brèves et répétées.
Sauce	600 g d'aliments		
Repas nourissons	600 g d'aliments		
Milk-Shake	600 ml	Vitesse 8 à 12, jusqu'à obtention d'une préparation homogène.	Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 1 minute en continu et attendez systématiquement 1 minute avant de redémarrer.
Cocktail	600 ml		
Hachoir			
Viande	250 g (découpez en morceaux de 2 cm ³)	Vitesse 6 à 12 pendant 20 à 30 sec. + vitesse "Turbo" (si nécessaire).	Fonctionnement "Turbo" par cadences brèves et répétées.
Poisson			
Fromage	200 g (découpez en morceaux de 1 cm ³)	Vitesse 12 pendant 20 à 30 sec.	
Carottes	200 g (coupez des morceaux de 2 cm)	Vitesse 12 pendant 20 à 30 sec.	
Chocolat	150 g (coupez des morceaux de 1 cm ²)	Vitesse 10 à 12 pendant 20 à 30 sec.	
Noix	150 g	Vitesse 6 à 12 pendant 20 à 30 sec.	Otez l'enveloppe (coque) des fruits.
Noisettes	150 g		
Oignons	300 g	Vitesse 4 à 8 pendant 20 sec.	
Fines herbes	300 g		
Batteur			
Crème fouettée	400 ml	Vitesse 6 à 12, jusqu'à obtention d'une préparation consistante.	Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 1 minute en continu et attendez systématiquement 1 minute avant de redémarrer.
Blancs d'œufs	4		

Idées recettes

Milk-shake à la fraise

Ingrédients :

- 250 g de fraises,
- 250 ml de lait froid,
- 2 c. à s. de sucre,
- 1 boule de glace vanille (facultatif).

Accessoire : mixeur.

1. Lavez, équeutez et coupez les fraises en quatre.
2. Mettez-les dans le bol mélangeur (12), rajoutez le lait, le sucre et la glace.
3. Introduisez le pied mixeur (6) dans le bol et mixez sur vitesse 8 à 12 jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Important : ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 1 minute en continu et attendez ensuite 1 minute avant de redémarrer.

Omelette aux fines herbes (4 pers.)

Ingrédients :

- 8 œufs,
- 150 ml de lait,
- 1 oignon, 1 échalote,
- Bouquet garni (persil, ciboulette, cerfeuil...),
- Sel / poivre,
- Huile d'olive.

Accessoire : hachoir.

1. Battez à la main, les œufs avec le lait, le sel et le poivre pour obtenir un mélange mousseux.

2. Mettez l'oignon, l'échalote et le bouquet garni dans le bol "hachoir" (9) et hachez finement sur vitesse 4 à 8.

3. Versez les ingrédients hachés dans le récipient contenant le lait et les œufs. Mélangez l'ensemble.

4. Mettez de l'huile d'olive à chauffer dans une poêle, versez-y la préparation complète et faites cuire environ 10 minutes jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Meringues (env. 20 pièces)

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs,
- 200 g de sucre.

Accessoire : batteur.

1. Préchauffez votre four, thermostat 120°C.
2. Placez les blancs d'œufs dans le bol mélangeur (12).

A l'aide du fouet métal (10), battez-les sur vitesse 6 à 12 (idéalement sur vitesse maxi) jusqu'à obtention d'une "neige" ferme.

Ajoutez ensuite le sucre tout en continuant de battre.

3. Garnissez une tôle à pâtisserie avec du papier sulfurisé et confectionnez une vingtaine de meringues à l'aide d'une douille (ou 2 cuillères à café).

4. Laissez sécher au four pendant 2 heures.

Vos recettes

Vos recettes

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