

# notice d'utilisation

Set mixeur **X**ellence  
PR 154 a



riviera e 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 culinaire. 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.

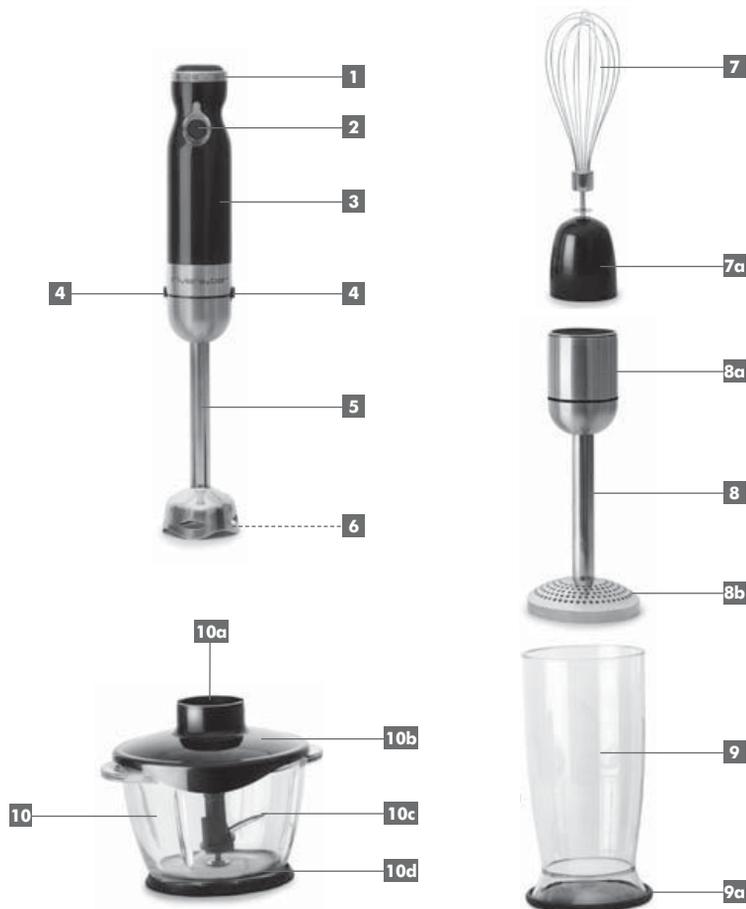
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

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

## sommaire

Description du produit	3
Recommandations de sécurité générales	4
Recommandations de sécurité particulières	5
Avant la première mise en service	6
Mise en service et utilisation	6
Trucs et astuces	9
Tableau indicatif de préparations	10
Démontage, nettoyage et entretien	11
Rangement	12
Caractéristiques techniques	13
Environnement	13
Garantie	13
Idées recettes	14

## description du produit



- 1** Variateur électronique 12 vitesses
- 2** Bouton Marche/Arrêt rétro-éclairé
- 3** Bloc-moteur
- 4** Boutons de déverrouillage des accessoires
- 5** Pied mixeur en inox
- 6** Couteau 4 lames étoilées
- 7** Fouet ballon en inox
- 7a** Bloc-régulateur "fouet" (amovible)
- 8** Pied presse-purée en inox
- 8a** Bloc-régulateur "presse-purée" (amovible)
- 9** Bol mélangeur gradué 800 ml
- 9a** Socle antidérapant / Couvercle "bol mélangeur"
- 10** Bol hachoir gradué 500 ml en verre
- 10a** Bloc-régulateur "hachoir"
- 10b** Couvercle "hachoir"
- 10c** Couteau "hachoir" (amovible)
- 10d** Socle antidérapant "hachoir"



- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.

- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'usage de cet appareil est interdit aux enfants de moins de 8 ans.
- 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 ou 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.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.



- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- 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.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Non utilisé, l'appareil doit impérativement être débranché.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - Avant toute manipulation d'accessoire ou d'aliment
  - Avant tout nettoyage
  - En cas de mauvais fonctionnement



- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.



- Ne jamais plonger le bloc-moteur de l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.



Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'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)*

## recommandations de sécurité particulières

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Porter des gants lors du maniement et du nettoyage des couteaux.
- Prendre garde à d'éventuelles projections lors du mixage d'aliments chauds.
  - Placer l'appareil et ses accessoires sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
  - L'appareil et ses éléments doivent être correctement montés et fixés avant toute mise sous tension (se référer à la rubrique "Mise en service" de cette notice).
  - Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
  - Les lames du couteau "pied mixeur" et du couteau "hachoir" sont très tranchantes. Manipuler ces pièces avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
  - Ne pas mixer (ou placer dans les bols) des aliments hors dimensions ou emballés. Tous les emballages, aluminium et films alimentaires de protection doivent être retirés au préalable.
  - Durant l'utilisation de l'appareil, ne jamais introduire d'objet (type fourchette, cuillère, couteau, spatule...) dans la préparation et dans les bols.
  - Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.

## avant la première mise en service

- Enlevez tous les feuillets d'information, les supports de protection et les éléments d'emballage (sachets plastiques, cales carton ou polystyrène...).

### • Ne laissez pas les sachets en plastique à la portée des enfants.

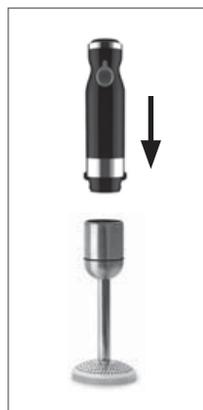
- Nettoyez le bloc-moteur (3) de l'appareil avec un chiffon doux, légèrement humide. A l'aide d'une éponge douce et d'eau chaude savonneuse, nettoyez le pied mixeur (5), le fouet ballon (7), le bol mélangeur (9) et le bol hachoir (10). Rincez les accessoires puis essuyez l'ensemble des pièces de l'appareil avec un chiffon doux.
- Respectez les précautions de nettoyage en vous reportant à la rubrique "Démontage, nettoyage et entretien" page 11.

## mise en service et utilisation



### Remarques importantes

- **Respecter les quantités et les durées maximales d'utilisation recommandées** pour chaque accessoire. Référez-vous au tableau indicatif des préparations page 10 pour le détail.
- Lorsque vous traitez des aliments secs, compacts ou fermes, ne faites pas fonctionner votre appareil plus de 30 secondes. Débranchez-le, mélangez la préparation à la main et attendez 1 minute avant de redémarrer.



### A. Procédure de mise en service commune au pied mixeur (5), au fouet ballon (7) et au pied presse-purée (8) :

- Placez votre préparation dans un récipient non fragile ou dans le bol mélangeur (9) (n'utilisez pas le bol mélangeur (9) pour mixer des liquides chauds ou bouillants). Ne remplissez jamais votre récipient à plus des 2/3.
- Emboîtez fermement le bloc-moteur (3) et l'accessoire sélectionné (pied mixeur (5), fouet ballon (7) ou pied presse-purée (8)) tel qu'indiqué sur le schéma ci-dessous, jusqu'à entendre le clic de verrouillage.



### Remarque importante

- Pour une plus grande efficacité et afin d'éviter tout risque d'éclaboussure, maintenez toujours le bloc-moteur (3) bien à la verticale durant l'utilisation, quelque soit l'accessoire utilisé.



## A NOTER

Pour utiliser le fouet (7) ou le pied presse-purée (8), emboîtez toujours correctement le fouet (7) ou le pied (8) dans leur bloc régulateur (7a ou 8a) jusqu'en butée pour y emboîter ensuite le bloc moteur (3).

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le sur une prise secteur. Le contour du bouton Marche/Arrêt (2) s'éclaire en bleu indiquant la mise sous tension de l'appareil.

- Sélectionnez une vitesse de mixage en tournant le variateur de vitesse (1) pour atteindre la position désirée. La vitesse sélectionnée est positionnée directement au-dessus du bouton Marche/Arrêt (2).
- Placez l'accessoire bien à la verticale dans le récipient, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (2) pour faire fonctionner l'appareil.
- Lorsque la préparation est homogène, relâchez le bouton Marche/Arrêt (2) pour éteindre l'appareil. Attendez l'arrêt complet avant de sortir l'accessoire du récipient. Débranchez ensuite l'appareil et récupérez votre préparation.

Accessoire	Spécificités	Recommandations importantes
Pied mixeur (5)	Idéal pour la préparation des sauces, soupes, repas pour nourrissons, cocktails, milkshake... <b>Le pied mixeur étant entièrement en inox, vous pouvez traiter les aliments chauds directement dans une casserole, facilitant ainsi la préparation des soupes et sauces !</b> Retirez la casserole du feu au préalable et évitez de racler les parois et le fond de votre récipient avec le pied.	<b>Ne faites pas fonctionner le pied mixeur plus de 1 minute en continu. Débranchez-le et attendez 1 minute avant de redémarrer le mixage.</b>
Fouet ballon (7)	Idéal pour la préparation de crèmes, émulsions, chantilly, blancs en neige, préparations pâtisseries prêtes à l'emploi...	<b>Ne faites pas fonctionner le fouet plus de 2 minutes en continu. Débranchez-le et attendez 1 minute avant de continuer l'opération.</b>
Pied presse-purée (8)	Idéal pour la préparation de purées et de compotes. <b>Le presse-purée étant entièrement en inox, vous pouvez traiter les aliments chauds directement dans une casserole, facilitant ainsi la préparation des purées et des compotes !</b> Retirez la casserole du feu au préalable et évitez de racler les parois et le fond de votre récipient avec le pied.	<b>Ne faites pas fonctionner le presse-purée plus de 1 minute en continu. Débranchez-le et attendez 1 minute avant de continuer l'opération.</b>



## A NOTER

Si des aliments venaient à se figer autour des lames du couteau (6) ou de la pale (8b) durant le mixage, arrêtez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et sortez le pied (5 ou 8) de la préparation. Aidez-vous d'une spatule pour dégager les aliments. Les lames du couteau étant très tranchantes, n'utilisez jamais vos doigts pour libérer le couteau.

## B. Procédure de mise en service du bol mélangeur (9) :

- Fixez le socle antidérapant (9a) sous le bol mélangeur (9) en y insérant le pied du bol (9).

- Placez vos ingrédients dans le bol (9) sans dépasser la graduation maximum et fixez le pied mixeur (5) ou le fouet ballon (7) au bloc-moteur (3).
- Placez toujours l'appareil à la verticale dans le bol (9) avant de sélectionner une vitesse et d'appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (2) pour commencer l'opération désirée. **Maintenez le bol (9) d'une main et le bloc-moteur (3) de l'autre durant l'utilisation de l'appareil.**
- Une fois l'opération terminée, relâchez le bouton Marche/Arrêt (2) pour éteindre l'appareil. Attendez l'arrêt complet de l'appareil avant de le sortir du bol (9), puis débranchez-le. Récupérez votre préparation.
- Placez le couvercle (9a) sur le bol (9) pour conserver hermétiquement votre préparation.

Accessoire	Spécificités	Recommandations importantes
Bol mélangeur (9)	Récipient idéal pour mixer, fouetter, émulsionner et conserver vos préparations.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>N'utilisez pas le bol mélangeur pour traiter des préparations liquides chaudes ou bouillantes.</b></li> <li>- <b>N'ajoutez pas d'ingrédients dans le bol durant l'utilisation de l'appareil.</b></li> <li>- <b>Tenez fermement le bol mélangeur durant les phases d'utilisation de l'appareil.</b></li> </ul>

## C. Procédure de mise en service du bol hachoir (10) :

- Placez toujours le bol hachoir (10) sur son socle antidérapant (10d), la partie relevée du socle entourant le bol. Retirez la protection plastique du couteau hachoir (10b).
- Posez le couteau hachoir (10b) dans le fond du bol (10), sur l'axe prévu à cet effet. **Attention ! Les lames du couteau sont très tranchantes, manipulez-le avec précaution !**



- Placez votre préparation dans le bol hachoir (10), en veillant à ne pas dépasser la graduation et les quantités maximum recommandées.
- Posez le couvercle du hachoir (10b) sur le bol (10), de façon à bien le fermer.



- Emboîtez fermement le bloc-moteur (3) et le bloc-régulateur "hachoir" (10a) tel qu'indiqué sur le schéma, jusqu'à entendre le clic de verrouillage.



- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le sur une prise secteur. Le contour du bouton Marche/Arrêt (2) s'éclaire en bleu, indiquant ainsi la mise sous tension de l'appareil.
- Sélectionnez une vitesse en tournant le variateur de vitesse (1) pour atteindre la position désirée. La vitesse sélectionnée est positionnée directement au-dessus du bouton Marche/Arrêt (2).
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (2) pour commencer à hacher la préparation. **Maintenez le couvercle du bol (10b) d'une main et le bloc-moteur (3) de l'autre durant l'utilisation de l'appareil.**



- Une fois l'opération terminée, relâchez le bouton Marche/Arrêt (2) pour éteindre l'appareil. Attendez l'arrêt complet des lames (10c) et du moteur avant d'ouvrir le couvercle (10b), puis débranchez l'appareil. Vous pouvez récupérer votre préparation.

Accessoire	Spécificités	Recommandations importantes
Bol hachoir (10)	Idéal pour hacher menu viandes, ail, fines herbes, oléagineux... et pour piler la glace !	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ne faites pas fonctionner le hachoir plus de 1 minute en continu. Débranchez-le et attendez 1 minute avant de continuer l'opération.</b></li> <li>• <b>N'utilisez jamais le hachoir à vide.</b></li> <li>• <b>Ne hachez pas d'aliments très durs tels que noix de muscade, gingembre, grains de café, ...</b></li> </ul>



### Remarques importantes

- Ne versez jamais de liquides ou d'ingrédients chauds dans le bol en verre sortant directement du congélateur.
- Ne mettez pas de préparation très chaude ou bouillante dans le bol en verre.

### trucs et astuces

- Pour un résultat optimal, coupez les aliments de façon uniforme avant de les traiter.
- Pour préparer soupes et purées, chauffez au préalable tous les ingrédients liquides : la préparation en sera d'autant plus homogène !
- Pour réussir au mieux la préparation des blancs en neige ou de crème fouettée, nous vous recommandons d'utiliser la vitesse maximale 12.
- Pour un mixage homogène avec le pied mixeur (5) et le pied presse-purée (8), effectuez un mouvement de haut en bas dans la préparation, sans extraire le pied (5 ou 8) de la préparation.
- Pour une efficacité renforcée avec le fouet (6), inclinez-le très légèrement et déplacez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

## Tableau indicatif de préparations

Les durées de fonctionnement sont données à titre indicatif et dépendent de vos ingrédients et du type de préparation. Liste non exhaustive, pour les aliments non indiqués référez-vous au type d'aliment et à leur dureté pour comparer.

	Type d'aliments	Quantité maximale	Durée / Vitesse moyenne d'exécution	Taille de découpe maximum
Bol hachoir	Viandes, charcuteries, poissons... (sans os, ni tendon, ni cartilage)	250 g	15-30 secondes / Vitesses 6 à 12	Morceaux de 2 cm
	Herbes	150 g	15 secondes / Vitesses 4 à 8	
	Noix, noisettes... (décortiqués)	150 g	15-30 secondes / Vitesses 6 à 12	
	Pains, biscuits secs...	100 g	15 secondes / Vitesses 8 à 12	1 cm
	Oignons, échalotes, ail...	150 g	15 secondes / Vitesses 4 à 8	Coupés en 4
	Carottes	150 g	10 à 30 secondes / Vitesses 10 à 12	1 cm
	Fruits mous (dénoyautés)	200 g	15 secondes / Vitesses 4 à 8	Morceaux de 1 à 2 cm
	Oeufs durs	3 oeufs	10-15 secondes / Vitesses 4 à 8	
	Fromages	200 g	20-30 secondes / Vitesses 10 à 12	Dés de 1 à 2 cm selon la dureté de la pâte
	Chocolat	100 g	15-30 secondes / Vitesses 10 à 12	1 cm
	Glaçons	100 g	15-30 secondes / Vitesses 10 à 12 par impulsions	2 cm
Pied presse-purée	Pommes de terre bouillies	Quantités libres, ne pas dépasser les 2/3 du récipient sélectionné.	30 secondes / Vitesses 8 à 12	3 cm
	Légumes vapeur - chairs tendres (carottes, courgettes, potirons...)		20-30 secondes / Vitesses 8 à 12	3 cm
	Légumes bouillis - chairs fermes (céleri, panais, topinambours, navets...)		30 secondes / Vitesses 10 à 12	3 cm
	Fruits cuits - compotées (pommes, poires, coings, rhubarbe, fraises...)		30 secondes / Vitesses 8 à 12 selon cuisson préalable et dureté de la chair	3 cm
	Fruits mous - bien murs et dénoyautés (mangues, bananes, kiwis...)		20-30 secondes / Vitesses 8 à 12	2 cm
Fouet	Blancs d'oeufs en neige	Quantités libres, ne pas dépasser les 2/3 du récipient sélectionné pour l'émulsion.	1-2 minutes / Vitesses 10 à 12	
	Crème fouettée		1-2 minutes / Vitesse 12	
Pied mixeur	Soupes de légumes bouillis (pommes de terre, oignons, carottes...)	Quantités libres, ne pas dépasser les 2/3 du récipient sélectionné pour le mixage.	1 minute / Vitesses 6 à 12 par impulsions	3 cm
	Eau - bouillons		1 minute	
	Cocktails, milkshake		1 minute	
	Sauces (tomates cuites)		1 minute / Vitesses 8 à 12	Coupé en 2
	Dips de fruits et légumes mous et murs (gaspachos, guacamole...)		1 minute / Vitesses 6 à 10	Coupé en 2
	Mayonnaise (oeuf cru)		1 minute / Vitesse 12	

Les opérations de démontage/remontage, d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil débranché et complètement refroidi. Nettoyez toujours votre appareil et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments.

## Procédure de démontage/remontage des accessoires :

Accessoire	Démontage	Remontage
Pied mixeur (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage des accessoires (4), tout en maintenant d'une main le bloc-moteur (3) et de l'autre le pied mixeur (5).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emboîtez fermement le bloc-moteur (3) et le pied mixeur (5) jusqu'à entendre le clic de verrouillage.</li> </ul>
Fouet ballon (7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage des accessoires (4), tout en maintenant d'une main le bloc-moteur (3) et de l'autre le bloc-régulateur "fouet" (7a).</li> <li>Pour désolidariser le fouet (7) du bloc-régulateur (7a), maintenez d'une main le bloc-régulateur (7a) et tirez fermement sur le fouet (7) de l'autre main.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enfichez l'axe du fouet (7) dans le trou du bloc-régulateur (7a), puis appuyez fermement, jusqu'à entendre le clic de verrouillage.</li> <li>Emboîtez fermement le bloc-moteur (3) et le bloc-régulateur (7a) jusqu'à entendre le clic de verrouillage.</li> </ul>
Pied presse-purée (8)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage des accessoires (4), tout en maintenant d'une main le bloc-moteur (3) et de l'autre le bloc-régulateur "presse-purée" (8a).</li> <li>Pour désolidariser le pied (8) du bloc-régulateur (8a), tournez le bloc régulateur (8a) sur position déverrouillage. Pour désolidariser la pale (8b) du pied (8), retirez la vis en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tirez la pale vers vous pour la sortir de l'axe de la vis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Glissez la pale (8b) sur l'axe du pied (8), placez la vis sur l'axe et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à serrage complet.</li> <li>Placez le bloc-régulateur "presse-purée" (8a) sur le haut du pied (8) et tournez sur position verrouillage.</li> <li>Emboîtez fermement le bloc-moteur (3) et le bloc-régulateur (8a) jusqu'à entendre le clic de verrouillage.</li> </ul>
Bol hachoir (10)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage des accessoires (4), tout en maintenant d'une main le bloc-moteur (3) et de l'autre le bloc-régulateur "hachoir" (10a).</li> <li>Soulevez le couvercle (10b), puis tirez le couteau vers vous afin de l'extraire de son axe. Attention, les lames sont tranchantes, manipulez-les avec précaution !</li> <li>Séparez le bol (10) du socle antidérapant (10d).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Posez simplement le couteau (10c) sur son axe au fond du bol (10). Attention, les lames sont tranchantes, manipulez-les avec précaution !</li> <li>Posez le couvercle du hachoir (10b) sur le bol (10), de façon à bien le fermer.</li> <li>Placez le socle antidérapant (10d) sous le bol (10).</li> <li>Emboîtez fermement le bloc-moteur (3) et le bloc-régulateur (10a) jusqu'à entendre le clic de verrouillage.</li> </ul>

## Nettoyage des accessoires :

- Le bloc moteur (3) se nettoie avec un chiffon doux et légèrement humide. Ne vous servez jamais d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Essuyez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec pour le sécher.
- Nettoyage du couvercle "hachoir" (10b) et des blocs régulateurs "fouet" (7a) et "presse-purée" (8a) : passez une éponge douce imbibée d'eau chaude savonneuse sur ces accessoires. **NE JAMAIS IMMERGER, NI PASSER DIRECTEMENT SOUS L'EAU COURANTE !** Seule la partie intérieure du couvercle "hachoir" (10b) peut être passée sous l'eau courante en veillant à ne pas mouiller le bloc-régulateur (10a). Ne vous servez jamais d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs.
- Nettoyage du pied mixeur (5), du fouet ballon (7) et du pied presse-purée (8) : à la fin de la préparation ou entre deux opérations, plongez l'extrémité de l'accessoire verticalement dans un récipient d'eau et faites fonctionner l'appareil durant 10 secondes à petite vitesse. Cette opération rapide vous permet d'avoir un appareil toujours prêt à l'emploi ! Sinon, désolidarisez-les du bloc-moteur (3) avant de passer leur partie active sous l'eau chaude savonneuse et de les nettoyer avec une éponge douce.



### Remarques importantes

- Le fouet ballon en inox (7), la pale presse-purée (8b), le bol mélangeur gradué (9), le bol hachoir en verre (10) et le couteau "hachoir" (10c) sont compatibles lave-vaisselle ( tiroir du haut, max 60°C). Attention toutefois, le passage au lave-vaisselle peut décolorer les parties plastiques de ces pièces.
- Ne jamais placer de glaçon dans le bol hachoir en verre (10) lorsqu'il sort directement du lave-vaisselle ou qu'il est encore chaud.

- Nettoyage de la pale du presse-purée (8b), du bol mélangeur (9), du bol hachoir (10), du couteau "hachoir" (10c) et des socles antidérapants (9a et 10d) : ces accessoires se nettoient sous l'eau chaude, à l'aide d'une éponge douce savonneuse. Ne vous servez jamais d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Manipulez le couteau avec précaution : ses lames sont tranchantes ! Après nettoyage, essuyez les accessoires et posez-les à la verticale.



### Remarques importantes

- Certains aliments comme les carottes peuvent teinter légèrement les accessoires de l'appareil. Pour les nettoyer, frottez-les avec un peu d'huile alimentaire avant de les rincer à l'eau chaude savonneuse.
- Après l'utilisation d'aliments très salés, rincez immédiatement l'accessoire utilisé sous l'eau courante.
- Ne faites jamais subir de grandes variations de températures au bol hachoir (10) (par exemple, ne placez pas le bol très froid dans de l'eau chaude).

## rangement

- Après nettoyage de l'appareil et des accessoires utilisés, rangez l'ensemble dans un endroit sec et propre, éléments secs et assemblés.

## caractéristiques techniques

**Puissance :** 800 W

**Tension d'utilisation :** 220-240 V ~ 50 Hz

**Poids total :** 2,4 kg

**Dimensions (bloc-moteur + pied mixeur) :**

H 400 x Ø 80 mm

## 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.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

## garantie

La garantie ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil. La garantie ne couvre pas l'usure normale de l'ensemble des pièces amovibles (pied mixeur, fouet ballon, bloc-régulateur "fouet", pied presse-purée, bloc-régulateur "presse-purée", pale "presse-purée", bols, couvercles, couteaux). Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié. Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

**RAPPEL :** pour toute intervention il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.



# IDEES RECETTES

## Sauces

### Mayonnaise

Pour 6 personnes - Pied mixeur et bol mélangeur

#### Ingrédients :

- 2 jaunes d'oeufs
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1. Disposez les jaunes d'oeufs, la moutarde, le sel et le poivre dans le bol mélangeur.
2. Placez le pied mixeur au fond du bol, bien à la verticale, puis mettez-le en marche sur vitesse 12 et mélangez environ 20 secondes.
3. Continuez de mélanger tout en incorporant petit à petit l'huile, jusqu'à ce que le mélange épaississe et que vous obteniez la quantité désirée. Pour un résultat optimal, faites des mouvements légers en montant le pied mixeur très progressivement vers le haut du bol durant le mixage, sans le sortir de la préparation.

*Note : tous les ingrédients doivent être à température ambiante.*

### Sauce Merlot

Pour 4 personnes - Fouet ballon

#### Ingrédients :

- 2 oignons
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de poudre de fond de veau (ou fond de volaille)
- 50 cl de Merlot
- 80 g de beurre en morceaux
- 5 cl d'eau
- Sel et poivre

1. Epluchez et hachez grossièrement les oignons.
2. Placez-les dans une casserole et rajoutez-y l'huile d'olive. Faites chauffer à feu doux, sans colorer.
3. Ajoutez le Merlot et portez à ébullition, jusqu'à faire réduire la préparation de moitié.
4. Ajoutez le fond de veau (ou de volaille) et 5 cl d'eau. Laissez cuire quelques instants, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Baissez le feu.
5. A l'aide du fouet, à vitesse 3, ajoutez le beurre, sans refaire bouillir.
6. Maintenez la sauce à feu très doux, jusqu'au moment de servir.

*Note : cette sauce accompagne parfaitement les poissons blancs et le saumon.*

# IDEES RECETTES

## Soupes

### Velouté de champignons aux noisettes

Pour 4 personnes – Pied mixeur et bol hachoir

#### Ingrédients :

- 400 g de champignons (cèpes, pleurotes, trompettes de la mort...)
- 1 échalote
- 4 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Quelques feuilles de marjolaine
- 500 ml de bouillon de volaille
- 50 g de noisettes entières
- 4 carrés de fromage frais
- Sel et poivre

1. Coupez les champignons en lamelles.
2. Epluchez l'échalote, coupez-la en 4 et hachez-la grossièrement.
3. Faites chauffer le bouillon de volaille et la marjolaine.
4. Dans une sauteuse, versez l'huile d'olive, faites revenir l'échalote puis ajoutez les champignons. Laissez cuire 5 minutes.
5. Retirez la marjolaine et versez le bouillon ainsi que le jus de citron sur les champignons.
6. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire 10 minutes à feu doux.
7. Faites revenir les noisettes dans une poêle hachez-les dans le bol hachoir, à vitesse 5. Réservez dans un bol.
8. Versez les champignons ainsi que le jus de cuisson dans un grand récipient (la préparation ne doit pas prendre plus des 2/3 du bol). Ajoutez le fromage. Assaisonnez à votre convenance et mixez le velouté avec le pied mixeur, 2 minutes sur vitesse 7, en augmentant progressivement la vitesse (attention, prenez garde à ne pas faire fonctionner le pied mixeur plus de 1 minute en continu).
9. Servez la soupe dans des bols et saupoudrez de noisettes grillées.

### Velouté de poireaux

Pour 4 personnes – Pied mixeur

#### Ingrédients :

- 600 ml de bouillon de volaille
- 500 g de blancs de poireaux
- 100 g de pommes de terre
- 30 g de beurre
- 200 ml de crème liquide
- Sel et poivre

1. Emincez les blancs de poireaux.
2. Epluchez les pommes de terre et taillez-les en cubes.
3. Chauffez le beurre dans une cocotte et faites-y revenir les légumes.
4. Recouvrez de bouillon, portez à ébullition et laissez cuire environ 20 minutes.
5. Versez les légumes ainsi que le jus de cuisson dans un récipient suffisamment haut, assaisonnez et mixez selon votre goût, jusqu'à obtenir la consistance désirée.
6. Ajoutez la crème liquide.
7. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement et répartissez dans des assiettes.

# IDÉES RECETTES

## Gratins et purées

### Purée de carottes et pommes de terre gratinée

Pour 4 personnes – Pied presse-purée

#### Ingédients :

- 2 oeufs
  - 500 g de carottes
  - 500 g de pommes de terre
  - 2 oignons
  - 50 g de gruyère râpé
  - 30 g de fromage râpé (emmental ou mozzarella : pour gratiner)
  - 10 g de beurre
  - 10 cl de crème fraîche
  - Sel et poivre
  - Noix de muscade en poudre
1. Portez à ébullition 1,5 litre d'eau salée et préchauffez votre four sur 210°C chaleur tournante.
  2. Epluchez les pommes de terre et les carottes et coupez-les en morceaux.
  3. Plongez-les 45 minutes dans l'eau bouillante.
  4. Une fois la cuisson terminée, égouttez les légumes et placez-les dans un récipient suffisamment haut. Passez au presse-purée selon votre goût, environ 50 secondes sur vitesse 5, en augmentant progressivement la vitesse, jusqu'à atteindre la consistance souhaitée pour votre purée.
  5. Pelez les oignons, coupez-les en 4 et hachez-les grossièrement.
  6. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites-y revenir les oignons hachés, jusqu'à ce qu'ils prennent une teinte dorée.
  7. Dans un grand récipient, ajoutez le gruyère râpé, les oeufs, la crème, le sel, le poivre et une pincée de noix de muscade. Mélangez le tout à l'aide du pied mixeur, sur vitesse 6. Ajoutez progressivement la purée pommes de terres/carottes et les oignons, tout en continuant de mixer, en augmentant progressivement la vitesse.
  8. Graissez légèrement un plat à gratin et répartissez-y ce mélange de façon homogène. Saupoudrez d'emmental ou de mozzarella et placez 15 minutes au four.
  9. Dégustez avec une salade verte et des rouleaux de jambon.

### Purée de chou-fleur gratinée

Pour 4 personnes – Pied presse-purée, pied mixeur et fouet ballon

#### Ingédients :

- 1 chou-fleur de taille moyenne
  - 3 oeufs
  - 300 g de fromage râpé (emmental ou mozzarella : pour gratiner)
  - 60 g de beurre
  - 80 g de farine
  - 45 cl de lait frais
  - Sel et poivre
  - Noix de muscade en poudre
1. Portez à ébullition 1,5 litre d'eau salée et préchauffez votre four sur 150°C chaleur tournante.
  2. Effeuiliez le chou et débarrassez-vous des feuilles. Placez les fleurons et les tiges dans de l'eau vinaigrée pour enlever la terre. Egouttez-les puis plongez-les 30 minutes dans l'eau bouillante pour les faire cuire.
  3. Une fois la cuisson terminée, égouttez-les puis placez-les dans un récipient haut. Passez au pied presse-purée, sur vitesse 5, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée pour votre purée. Transvasez cette purée dans une casserole et réservez.
  4. Préparez un roux : faites fondre le beurre dans une casserole. Hors du feu, incorporez la farine, remettez sur le feu puis mélangez à l'aide du pied mixeur sur vitesse 8, jusqu'à ce que la préparation se décolle du fond. Incorporez le lait, le poivre, le sel et la noix de muscade. Continuez de mixer jusqu'à obtenir une sauce bien lisse, puis laissez mijoter à feu doux durant 5 minutes en mélangeant de temps en temps.
  5. Placez les oeufs dans un bol et battez-les légèrement en omelette à l'aide du fouet, à vitesse 4. Versez cette préparation sur la purée de chou-fleur et réchauffez à feu très doux, en remuant de temps en temps. Incorporez progressivement la moitié du roux, tout en mélangeant doucement, jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
  6. Graissez légèrement un plat à gratin et répartissez-y ce mélange. Saupoudrez de gruyère ou de mozzarella et enfournez 30 minutes.
  7. Servez avec le reste du roux.

## Purée de courges, pommes de terre et céleri

Pour 4 personnes – Pied presse-purée

### Ingrédients :

- 200 g de courges ou potirons
- 100 g de pommes de terre
- 100 g de céleri
- 15 g de beurre demi-sel
- 400 ml d'eau
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de thym
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de gros sel
- 1 pincée de poivre
- Graines de courges grillées (pour la décoration)

1. Épluchez les légumes, taillez-les en cubes et mettez-les dans un autocuiseur.
2. Ajoutez l'eau, le thym, le laurier et laissez cuire 30 minutes environ.
3. Egouttez les légumes et disposez-les dans un grand récipient.
4. Ajoutez le beurre, le sel, le poivre et la noix de muscade. À l'aide du presse-purée, mixez environ 50 secondes sur vitesse 5 en augmentant progressivement la vitesse, jusqu'à obtention de la texture désirée.
5. Disposez sur des assiettes et décorez de quelques graines de courges grillées.

## Crème de carottes aux oeufs de caille

Pour 6 personnes – Pied presse-purée

### Ingrédients :

- 12 oeufs de caille
- 400 g de carottes épluchées
- 1 échalote épluchée
- 4 lamelles de gingembre pelé
- Cerfeuil
- 50 g de beurre
- 100 ml de crème liquide
- 750 ml de bouillon de volaille
- 100 ml de vinaigre d'alcool blanc
- Sel

1. Emincez les carottes et l'échalote.
2. Chauffez le beurre dans une cocotte. Faites suer les carottes et l'échalote. Recouvrez de bouillon de volaille, ajoutez le gingembre et salez. Portez à ébullition et laissez cuire le tout 20 minutes à feu doux.
3. Portez 2 litres d'eau à ébullition, ajoutez le vinaigre. Faites-y pocher les oeufs de caille un par un en ramenant le blanc sur le jaune pendant 1 minute environ.
4. Plongez les oeufs dans de l'eau bien froide, égouttez-les sur un papier absorbant et réservez-les.
5. Versez les carottes cuites ainsi que le bouillon de cuisson dans un grand récipient et, à l'aide du pied presse-purée, mixez finement sur vitesse 12, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Ajoutez progressivement la crème liquide.
6. Répartissez la crème de carottes dans des assiettes. Ajoutez 3 oeufs pochés par assiette et décorez avec des brins de cerfeuil.



# IDEES RECETTES

## Desserts

### Mousse au chocolat

Pour 4 personnes – Fouet ballon

#### Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir
- 2 oeufs (blancs et jaunes séparés)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 200 ml de crème liquide très froide
- 1 pincée de sel

1. Brisez le chocolat en morceaux et mettez-le dans un récipient.
2. Portez à ébullition une grande casserole d'eau et placez par-dessus votre récipient de chocolat afin de le faire fondre au bain-marie. Laissez reposer quelques minutes jusqu'à ce que le chocolat soit ramolli.
3. Mettez les 2 jaunes d'oeufs dans une terrine, ajoutez le sucre et fouettez à vitesse 7 jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez immédiatement au chocolat et mélangez le tout à vitesse 6. Réservez et rincez votre fouet.
4. Fouettez ensuite la crème liquide à vitesse 12 et incorporez-la délicatement à la préparation au chocolat (vitesse 3). Rincez bien votre fouet.
5. Placez dans un bol les blancs d'oeufs et le sel et montez-les en neige très ferme à vitesse 12.
6. Incorporez délicatement les blancs au mélange chocolat/chantilly, à vitesse 2.
7. Versez dans un plat creux et réservez 4 heures au frais.

*Note : cette mousse peut s'accompagner d'une sauce à l'orange : portez 200 ml de jus d'orange et 2 cuillères à soupe de grenadine à ébullition. Ajoutez le zeste d'une orange et 5 cuillères à soupe de confiture d'oranges amères. Laissez réduire et servez tiède ou froid.*

### Soupe de fruits d'été

Pour 4 personnes – Pied presse-purée

#### Ingrédients :

- 6 fruits (en mélange : pêches et brugnons blancs et jaunes)
- 100 ml de sirop de canne
- Le jus d'un citron
- 50 g de pignons de pin
- Feuilles de menthe fraîche (pour la décoration)

1. Pelez, dénoyotez et coupez les fruits en cubes. Placez-les dans un grand récipient.
2. Réservez quelques morceaux et à l'aide du pied presse-purée, à vitesse 5, mixez le reste avec le sirop de canne et le jus de citron jusqu'à obtention d'une soupe onctueuse.
3. Versez la préparation dans un saladier, ajoutez les morceaux de fruits entiers et réservez 1 heure au frais.
4. Avant de servir, grillez les pignons de pins à la poêle sur feu vif et versez-les sur la soupe de fruits. Rajoutez quelques feuilles de menthe pour la décoration.



riviera&bar  
objets d'art culinaire



riviera&bar  
objets d'art culinaire

Société ARB  
Parc d'Activités "Les Découvertes"  
8 rue Thomas Edison  
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex  
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51  
[www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr) - [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr)