

studio

by riviera&bar

Blender

PR 320 A / PR 321 A



Instructions d'utilisation

Avec sa gamme **STUDIO by Riviera & Bar**, Riviera & Bar a mis tout son savoir-faire dans le développement de produits malins, sans compromis sur la qualité.

Un design soigné, une compacité parfaitement adaptée à l'esprit contemporain :

STUDIO by Riviera & Bar, c'est la simplicité alliée à l'efficacité.

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions données 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.



Descriptif produit

- ① Couvercle avec bouchon doseur
- ② Touche "Glacé pilée"
- ③ Touche "Pulse"
- ④ Enrouleur du cordon d'alimentation
- ⑤ Bol
- ⑥ Embase avec couteau
- ⑦ Bloc moteur
- ⑧ Touche "Smoothie"
- ⑨ Variateur de vitesses

Recommandations de sécurité générales



- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de cette notice d'utilisation.
- 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.
- 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.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.

- 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.

- 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.



- 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 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 contrôlé 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

Recommandations de sécurité particulières

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- **Ne pas insérer de liquides chauds ou bouillants dans l'appareil. Attendre leur refroidissement avant de les mettre dans le bol.**
 - Ne pas faire subir de grande variation de température au bol (par exemple, ne pas placer le bol très froid dans de l'eau très chaude).
 - Ne jamais verser de liquides, ou d'ingrédients très chauds, dans le bol en verre sortant directement du congélateur.
 - Ne jamais placer de glace, ou d'aliments congelés, dans le bol sortant directement du lave-vaisselle.
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 3 minutes en continu.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
 - En aucun cas l'appareil ne peut pétrir de la pâte lourde ou traiter des purées épaisses (purée de pomme de terre).

- Utiliser cet appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Utiliser uniquement le bol et le couvercle fournis avec cet appareil.
- S'assurer que l'appareil est hors tension et débranché avant d'y fixer le bol.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés, et que le couvercle est correctement positionné sur le bol avant de mettre l'appareil en marche.
- Les lames du couteau sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure et les tenir hors de portée des enfants.
- Ne jamais placer l'embase de verrouillage sur le bloc-moteur sans l'avoir préalablement fixé au bol.
- Lorsque l'appareil est en fonction, ne jamais insérer autre chose que des aliments ou des liquides.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir éloigner mains, doigts, cheveux, vêtements et autres ustensiles du bol.
- S'assurer que le moteur et le couteau soient complètement arrêtés avant de retirer le couvercle ou le bol du bloc-moteur.
- Après avoir éteint et débranché l'appareil, ôter le bol du bloc-moteur et utiliser une spatule pour racler les parois si d'éventuels résidus d'aliments y restent collés.
- Ne jamais insérer d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le bol et le couteau.

Avant la mise en service

- 1) Avant la première utilisation, retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces de l'appareil. **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- 2) Essuyez le bloc moteur avec un chiffon doux et humide.
- 3) Lavez le reste des accessoires sous l'eau savonneuse et séchez-les correctement.

Mise en service

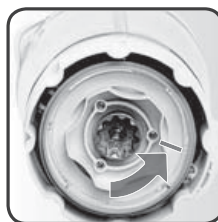
Remarques importantes

- > Les lames du couteau sont très tranchantes. Danger de blessure.
- > L'appareil ne fonctionne que si le bol et le couvercle ont correctement été verrouillés.
- > Veillez à ne jamais dépasser le repère "MAX" du bol.
- > Attendez l'arrêt complet de l'appareil avant de déverrouiller le bol.
- > **N'utilisez pas l'appareil avec des liquides ou aliments chauds ou bouillants. Attendez leur refroidissement avant de les mettre dans le bol.**

- 1) Placez le bloc-moteur sur une surface plane, sèche et non glissante.



- 2) Vérifiez que l'embase de verrouillage avec le couteau est bien fixé au bol.



- 3) Fixez le bol sur le bloc moteur.



- 4) Branchez l'appareil.



5 Mettez les ingrédients dans le bol.



6 Verrouillez le couvercle.



7 Tournez le variateur sur "Marche".



8 Choisissez une vitesse en tournant le variateur.



8 Ou utilisez la touche pulse.



ou

8 Ou l'une des fonctions préprogrammées ("Glace pilée" ou "Smoothie").



A noter

- > Utilisez les vitesses en fonction des préparations :
- 2 pour mélanger
 - 4 pour émulsionner
 - 6 pour hacher
 - 8 pour mixer
 - 10 pour concentrer
 - 12 pour liquéfier

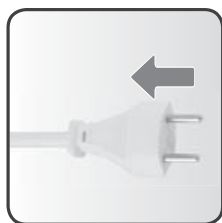
- 9)** Rajoutez éventuellement des ingrédients.



- 10)** Après avoir obtenu la consistance désirée, tournez le variateur sur "Arrêt".



- 11)** Débranchez l'appareil.



- 12)** Enlevez le bol et sortez la préparation.



Nettoyage et entretien

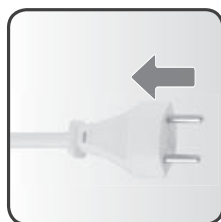
- 1) Versez ½ litre d'eau chaude dans le bol.



- 2) Appuyez sur la touche "Pulse" puis éteignez l'appareil.



- 3) Débranchez le cordon d'alimentation.



- 4) Déversez l'eau.



- 5) Déverrouillez l'embase.



6) Nettoyez l'ensemble des accessoires à l'eau savonneuse.



7) Essuyez le bloc moteur avec une éponge humide, sans utiliser de produits abrasifs.



Remarque importante

- > Ne passez jamais le bloc moteur sous l'eau et ne l'immergez pas.
- > Le lames du couteau sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution.

A noter

- > Le couvercle, le bouchon doseur ainsi que le bol (sans l'embase) sont compatibles lave-vaisselle.

Caractéristiques techniques

Puissance : 600 W

Tension d'utilisation :
220-240 V ~ 50/60 Hz

Poids : 3,7 kg

Dimensions :
L 200 x H 410 x P 165 mm

Accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site : www.accessoires-electromenager.fr

Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera-et-Bar entraîne l'annulation de la garantie.

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.CONSIGNESDETRIER.FR

Garantie

La garantie générale de l'appareil est de 1 an et ne couvre qu'une utilisation domestique.

Sont exclus de la garantie :

Les pièces d'usure tels que les joints.

Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, tels que le bol, le couvercle, le bouchon doseur, l'embase avec le couteau.

Les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

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.

Toute intervention doit être faite dans un des Centres Service Agréés de la marque.

Pour tout renseignement, visitez le site internet www.riviera-et-bar.fr.

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacées ou réparés contre remboursement des frais.

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux dans son emballage d'origine, accompagné de la facture ou preuve d'achat.

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 3 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.

Lieu de juridiction : Strasbourg

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.





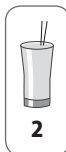
Recettes

Pour la réalisation des recettes ci-après utilisez les fonctions préprogrammées "Smoothie" et/ou "Glace pilée".



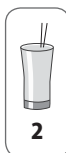
Cocktail Pina Colada

80 ml de rhum brun
60 ml de lait de noix de coco
20 ml de crème fouettée
160 ml de jus d'ananas
4 c. à c. de sucre
8 glaçons



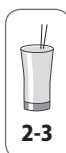
Margarita glacée

2 tranches de citron (décoration)
Sel
125 ml de jus de citron
175 ml de tequila
60 ml de triple sec
2 tasses de glace pilée (500 g)



Smoothie Sunrise

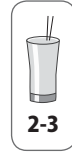
200 g d'abricots
1 banane
1 c. à s. de jus de citron
1 dl de babeurre ou yoghourt glacé
4-5 glaçons





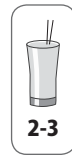
Smoothie Kiwana

2-3 kiwis
1-2 tranches d'ananas frais
4-5 c. à s. de lait de coco glacé
1-2 c. à c. de sucre de canne
4-5 glaçons



Smoothie framboises & fraises

120 g de framboises
8 fraises
80 g de yoghourt nature à la crème
2-3 c. à c. de miel liquide
4-5 glaçons



Retrouvez la liste complète des
Centres Services Agréés Riviera & Bar sur
www.riviera-et-bar.fr



studio
by riviera&bar

Service Consommateurs : Tél. 03 88 18 66 18

Société ARB • Parc d'Activités "Les Découvertes"

8 rue Thomas Edison • CS 51 079 • 67452 MUNDOLSHEIM CEDEX

Adresse Internet : www.astoria.tm.fr • E-mail : info@arb-sas.fr