

riviera&bar  
objets d'art culinaire

Blender  
PR 342 A

i-kitchen



Instructions d'utilisation

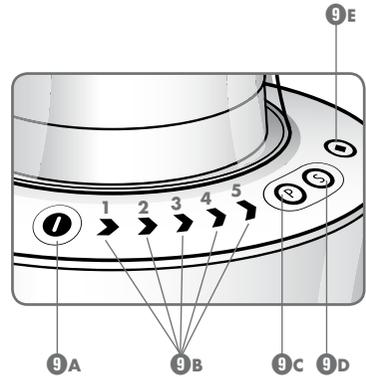
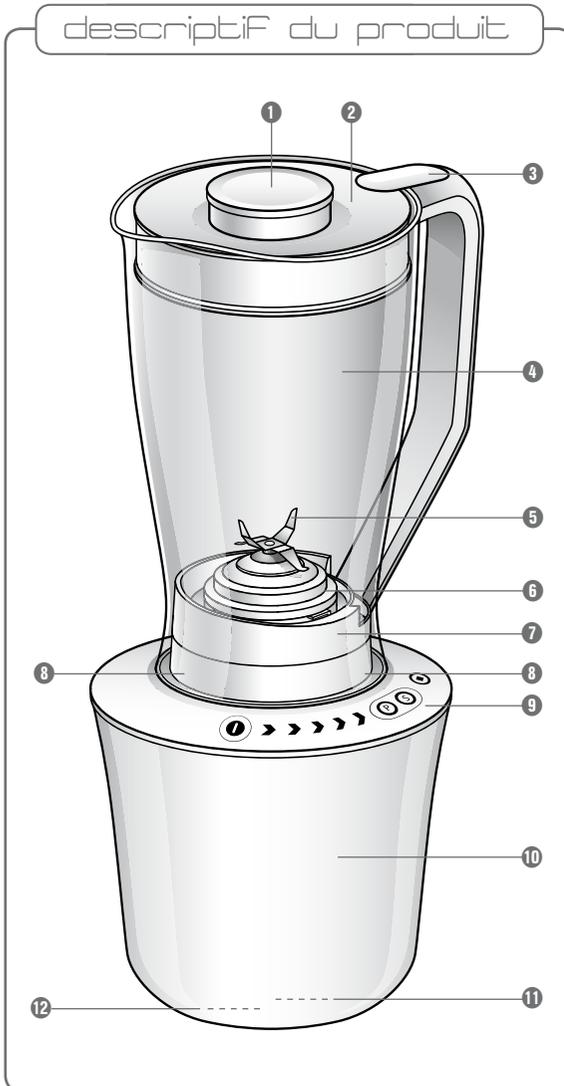
---

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans 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.

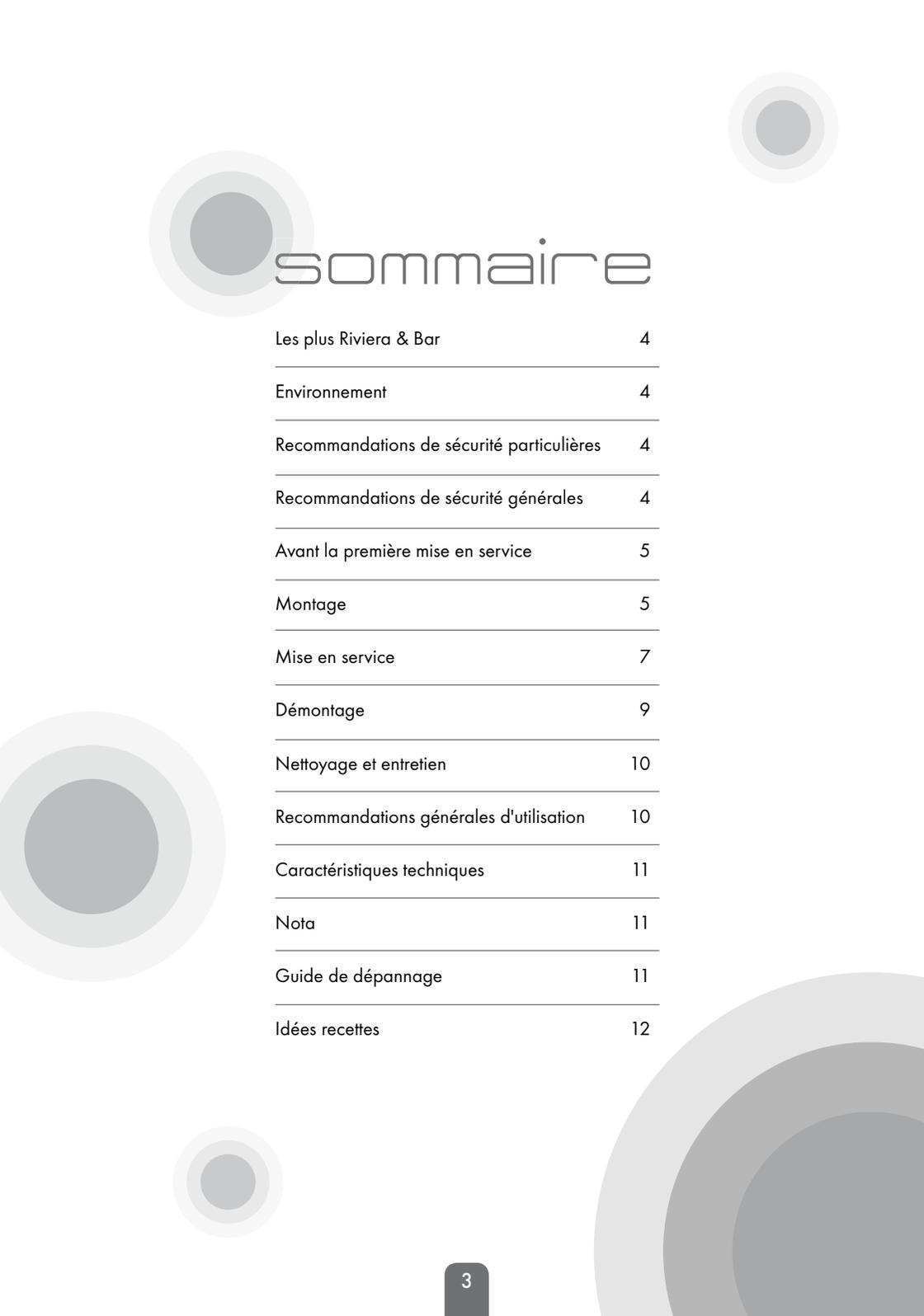
Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

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.



- 1 Bouchon doseur gradué
- 2 Couvre-clip
- 3 Encoche de sécurité couvercle/bol
- 4 Bol Tritan™ gradué
- 5 Couteau
- 6 Joint d'étanchéité
- 7 Embase de verrouillage (amovible)
- 8 Encoches latérales de sécurité bol/bloc-moteur
- 9 Panneau de commandes
  - 9A Bouton "Marche/Arrêt" (I)
  - 9B Touches vitesses "1, 2, 3, 4 et 5" (de gauche à droite)
  - 9C Fonction "Pulse" (P)
  - 9D Programme "Smoothie" (S)
  - 9E Touche "Stop" (D)
- 10 Bloc-moteur
- 11 Socle articulé antidérapant
- 12 Enrouleur de cordon

The page features several decorative circles of varying sizes and shades of gray. One large circle is on the left, another is at the top right, and a large, partially cut-off circle is at the bottom right. A small circle is at the bottom left.

# sommaire

Les plus Riviera & Bar	4
Environnement	4
Recommandations de sécurité particulières	4
Recommandations de sécurité générales	4
Avant la première mise en service	5
Montage	5
Mise en service	7
Démontage	9
Nettoyage et entretien	10
Recommandations générales d'utilisation	10
Caractéristiques techniques	11
Nota	11
Guide de dépannage	11
Idées recettes	12

## les "plus" riviera & bar

- Bol Tritan™ haute résistance :
  - Compatible lave-vaisselle et glace pilée
- Accepte les préparations chaudes et bouillantes
- Confort d'utilisation :
  - Commandes tactiles Touch Control
  - Rétro-éclairage bleuté
- Performant et polyvalent :
  - Variateur 5 vitesses / Programme "Smoothie" / Fonction "Pulse"
  - Moteur 700 W / Capacité utile du bol : 1,5 L
- Pratique :
  - Couteau amovible
  - Enrouleur de cordon

## 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.

## recommandations de sécurité particulières

- Ne jamais placer l'embase de verrouillage sur le bloc-moteur sans l'avoir préalablement fixée au bol.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante. Ne jamais placer et utiliser l'appareil au bord d'un plan de travail ou d'une table.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre l'appareil en marche. Pour ce faire, se référer à la rubrique "Mise en service" page 7.
- Utiliser uniquement le bol et le couvercle fournis avec l'appareil.
- S'assurer que le couteau et le bol soient correctement assemblés avant de faire fonctionner l'appareil.
- S'assurer que le couvercle est correctement positionné sur le bol avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand celui-ci est en fonction.
- Les lames du couteau sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimensions ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.

- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant de retirer le bol du bloc-moteur.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 60 secondes en continu. Laisser le moteur à l'arrêt au moins 2 minutes entre chaque utilisation.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir éloignés mains, doigts, cheveux, vêtements et autres ustensiles du bol. De plus, ne jamais insérer doigts, mains ou ustensiles dans le bol sans avoir débranché l'appareil.
- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Ne pas insérer de liquides chauds ou bouillants pendant le fonctionnement de l'appareil.
- 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).
- 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
  - Immédiatement après chaque utilisation

## 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.
- 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 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.
- 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 cordon 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 sur ou près d'une source de chaleur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- S'assurer que la distance entre la prise électrique et l'appareil branché ne soit pas trop grande. Éviter de faire dépasser le cordon d'alimentation du plan de travail ou de la table. De même, éviter que le cordon soit en contact avec des surfaces chaudes ou ne s'emmêle.
- 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 de l'appareil. Ne les laissez pas à la portée des enfants.
- Séparez toutes les pièces amovibles. Pour cela, reportez-vous à la Rubrique "Démontage" page 9.
- Lavez l'ensemble des pièces (sauf le bloc-moteur) avec de l'eau savonneuse et rincez-les.

### REMARQUE IMPORTANTE

Les lames du couteau (5) sont très tranchantes. Évitez tout contact avec les doigts ou les mains.

- Nettoyez le bloc-moteur (10) avec un chiffon doux et humide.

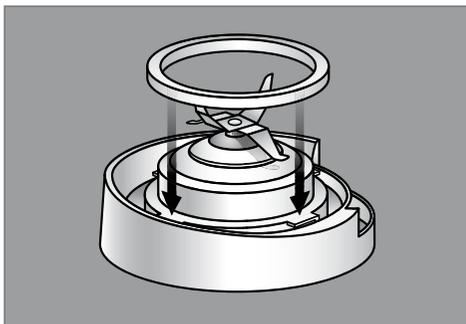
## montage

- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que le cordon d'alimentation soit débranché.

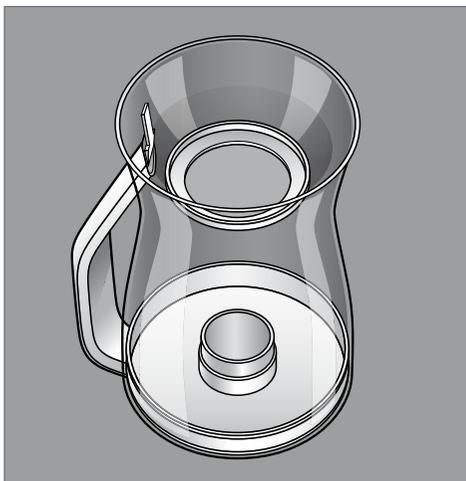
### A NOTER...

Lorsque vous utilisez le blender pour la première fois, une odeur provenant du moteur peut se dégager : cela est normal. Elle disparaît au fur et à mesure des utilisations.

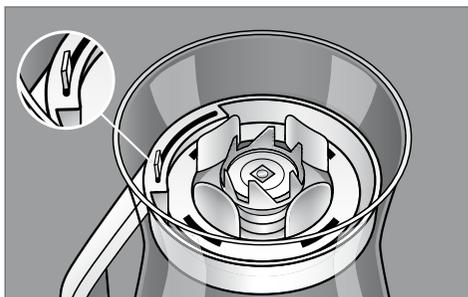
1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation mais ne le branchez pas.
2. Positionnez minutieusement le joint d'étanchéité (6) sur l'embase de verrouillage (7) en prenant soin de le positionner à plat.



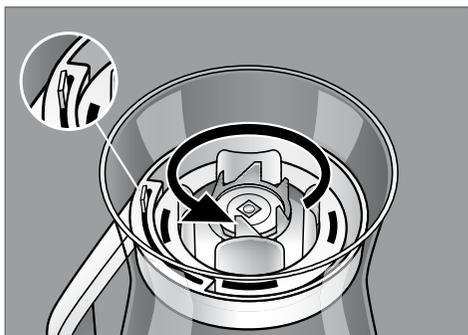
3. Retournez le bol (4).



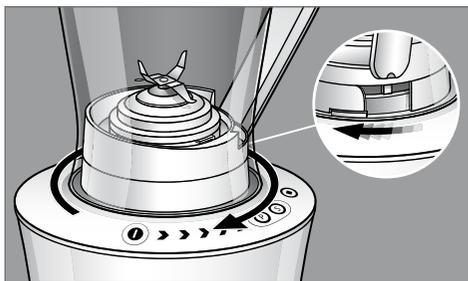
4. Positionnez l'embase de verrouillage (7) au fond du bol (4) en veillant à enficher la languette blanche dans l'extrémité gauche du rail. Assurez-vous que l'embase de verrouillage (7) est bien calée à plat.



5. Pour verrouiller l'embase de verrouillage (7), tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à arriver en butée. Elle est entièrement verrouillée lorsque la languette blanche est positionnée à environ 5 mm de l'extrémité droite du rail.



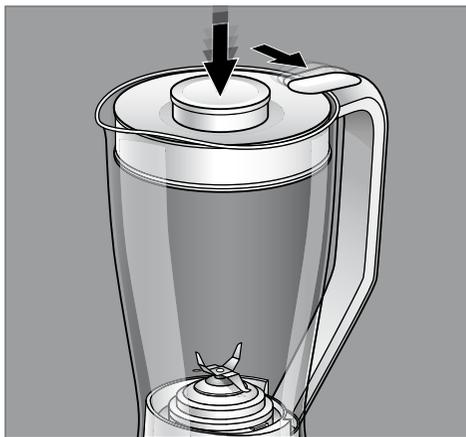
6. Positionnez l'ensemble bol (4) sur le bloc-moteur (10) en enfichant les 2 ergots du bol (4) dans les encoches latérales de sécurité bol/bloc-moteur (8), repère "●" aligné avec "☒". Pour verrouiller le bol (4), tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée. Le repère "●" est alors aligné avec "☑".



7. Verrouillez le couvercle (2) sur le bol (4) en veillant à bien positionner l'ergot de la poignée du couvercle dans l'encoche de sécurité (3). Pour cela, tournez le couvercle (2) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à aligner la poignée couvercle avec la poignée bol. Puis insérez le bouchon doseur (1) dans le couvercle.

#### REMARQUE IMPORTANTE

Votre blender est équipé d'une double sécurité. Il ne peut pas se mettre en fonction tant que le bol (4) et le couvercle (2) ne sont pas correctement positionnés et verrouillés (3).



8. Assurez-vous que le bouchon doseur (1) soit bien verrouillé. Pour cela, après insertion complète, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.



## mise en service

- Assurez-vous que le joint d'étanchéité (6), l'embase de verrouillage (7) et le bol (4) soient correctement assemblés comme indiqué dans la Rubrique "Montage", paragraphes 1 à 6, pages 5 et 6.

### REMARQUE IMPORTANTE

Toutes les pièces en contact avec les aliments doivent être nettoyées correctement avant chaque usage (Cf. Rubrique "Nettoyage et entretien" page 10).

- Insérez les aliments ou les liquides dans le bol (4) sans dépasser la dernière graduation (MAX 1,5 L).

### A NOTER...

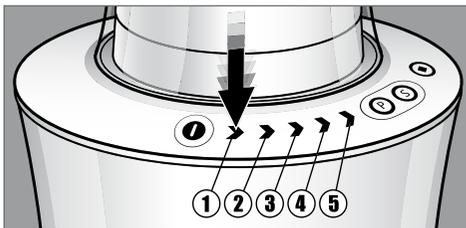
Sauf indiqué différemment dans les recettes, introduisez toujours les ingrédients liquides avant les solides.

- Fermez correctement le couvercle (2) sur le bol (4) et le bouchon doseur (1) sur le couvercle comme indiqué dans la Rubrique "Montage", paragraphes 7 et 8, page 6.

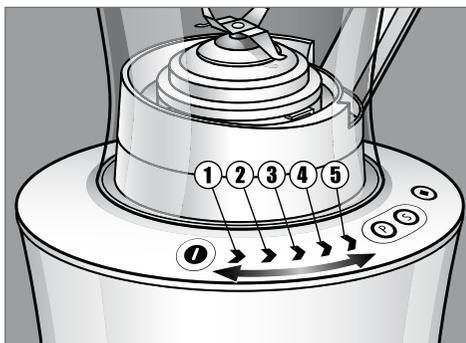
### A NOTER...

Lorsque vous souhaitez ajouter de l'huile ou d'autres ingrédients (même si l'appareil est en fonction), retirez simplement le bouchon doseur (1).

- Branchez le cordon d'alimentation.
- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (⏻). Le bouton s'éclaire aussitôt ainsi que la touche "Stop" (⊙). Le blender est maintenant opérant.
- Selon le type de préparation, sélectionnez la vitesse (9B) appropriée :
  - 1<sup>ère</sup> possibilité : touchez directement le pictogramme souhaité



- 2<sup>ème</sup> possibilité : effleurez la courbe des pictogrammes, de gauche à droite, jusqu'à l'obtention de la vitesse désirée



L'appareil est équipé de 5 vitesses :

- Vitesse 1** : pour mélanger
- Vitesse 2** : pour hacher
- Vitesse 3** : pour mixer
- Vitesse 4** : pour réduire/concentrer
- Vitesse 5** : pour liquéfier

### A NOTER...

- La vitesse sélectionnée s'affiche par rétro-éclairage et la touche "Stop" (⊙) s'éteint.
- La vitesse peut être changée à tout moment.

### REMARQUE IMPORTANTE

Utilisez le temps de traitement strictement nécessaire.

- Pour arrêter le fonctionnement du blender, effleurez la touche "Stop" (⊙). Les voyants de vitesse s'éteignent et le voyant "Stop" (⊙) s'éclaire.

### A NOTER...

Au plus tard après 120 secondes de fonctionnement continu, le blender cesse automatiquement de fonctionner. Il s'agit d'une mesure de sécurité qui, de plus, évite l'usure du moteur.

### REMARQUE IMPORTANTE

Pendant le fonctionnement du blender, certains ingrédients peuvent coller au bol. Pour ôter les aliments des parois, attendez l'arrêt complet du moteur et du couteau (5), appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (Ⓛ) et retirez le cordon d'alimentation de la prise. Ôtez le couvercle (2) et utilisez une spatule en plastique pour débarrasser les aliments collés aux parois du bol (4). Remplacez le couvercle (2) sur le bol (4) avant de réutiliser le blender.

### A NOTER...

Si pour une raison ou une autre vous retirez le couvercle (2) et/ou le bol (4) alors que l'appareil est allumé (mais bien entendu pas en fonction !!!) le bouton "Marche/Arrêt" (Ⓛ) se met à clignoter rapidement. Ce clignotement signale qu'une ou les deux sécurités sont activées et que le blender n'est pas en état de fonctionner. Pour le remettre en situation de fonctionnement, remontez correctement le couvercle (2) et/ou le bol (4) comme indiqué dans la Rubrique "Montage", page 5.

- En fin d'utilisation, pressez le bouton "Marche/Arrêt" (Ⓛ) et retirez le cordon d'alimentation de la prise. Assurez-vous que le moteur et le couteau (5) soient complètement arrêtés avant d'ôter le bol (4) du bloc-moteur (10). Il en est de même avant de démonter, de nettoyer et de ranger l'appareil.

## La fonction "Pulse" (Glace pilée...)

- La fonction "Pulse", grâce au fonctionnement à vitesse élevée par intermittence, est destinée à réduire la préparation lorsque celle-ci est trop épaisse ou grossière pour pouvoir être traitée efficacement.

### A NOTER...

L'utilisation de cette fonction est recommandée pour réaliser de la glace pilée ou pour traiter des fruits surgelés.

### REMARQUE IMPORTANTE

La quantité maximale de glaçons pouvant être traitée est de 150 grammes.

- Touchez et maintenez le contact de la touche "Pulse" (Ⓛ). La touche dédiée s'éclaire et la touche "Stop" (Ⓢ) s'éteint.

### A NOTER...

- La fonction "Pulse" (Ⓛ) s'active après 1 seconde de contact sur la touche.
- A chaque fois que vous relâchez la touche "Pulse" (Ⓛ), le blender cesse de fonctionner, son voyant s'éteint et la touche "Stop" (Ⓢ) s'éclaire automatiquement.

### REMARQUE IMPORTANTE

Pour une efficacité optimale, actionnez la touche "Pulse" (Ⓛ) sur de courtes durées et répétez cette opération jusqu'à obtention du résultat souhaité.

## Le programme "Smoothie"

- Le programme "Smoothie" est un cycle préprogrammé qui ajuste automatiquement le temps et la vitesse nécessaires pour optimiser les résultats de la préparation.
- Effleurez la touche "Smoothie" (Ⓢ). Le voyant dédié s'éclaire aussitôt et la touche "Stop" (Ⓢ) s'éteint.
- Le programme "Smoothie" (Ⓢ) est stoppé automatiquement au bout de 60 secondes environ. Le voyant dédié s'éteint et la touche "Stop" (Ⓢ) s'éclaire.

### A NOTER...

Il est possible de stopper le programme "Smoothie" à tout moment. Pour cela, effleurez la touche "STOP" (Ⓢ).

### IDÉES RECETTES...

Le programme "Smoothie" (Ⓢ) permet d'obtenir une boisson mousseuse et onctueuse, mixée à base de fruits (ou de pulpe de fruits). D'autres variantes sont possibles avec du lait, du chocolat, du thé vert et même des légumes...

## Verrouillage automatique des touches de commande

Si le blender est allumé mais n'est pas en fonction, il bascule automatiquement en mode "Verrouillage" au bout de 60 secondes de non-utilisation. Toutes les commandes, sauf le bouton "Marche/Arrêt" (Ⓢ), sont alors bloquées.

Il s'agit d'une mesure de sécurité pour éviter les démarrages intempestifs ou involontaires.

Le basculement dans ce mode est signalé par un clignotement lent du bouton "Marche/Arrêt" (Ⓢ). Toutes les autres touches sont éteintes.

Pour sortir du mode "Verrouillage", effleurez la touche "Smoothie" (Ⓢ) suivie immédiatement dans la foulée de la touche "STOP" (Ⓢ). Ces deux touches doivent être actionnées dans un laps de temps maximal de 1 seconde. Dès que vous êtes sorti de ce mode, le bouton "Marche/Arrêt" (Ⓢ) et la touche "STOP" (Ⓢ) s'éclairent en continu.

## RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- Si de l'humidité ou du liquide est présent sur la partie supérieure du bloc-moteur (10), pressez le bouton "Marche/Arrêt" (Ⓢ) et retirez le cordon d'alimentation de la prise. Otez le bol (4) du bloc-moteur (10). Essuyez le bloc-moteur (10) avec un chiffon sec ou du papier absorbant. Puis vérifiez que le bol complet est correctement positionné avant de remettre le blender en marche.
- Lorsque le blender est en train de fonctionner, n'insérez en aucun cas d'autres choses que des aliments ou des liquides. Faites-le toujours en ne retirant que le bouchon doseur (1).
- Ne faites pas fonctionner le blender plus de 60 secondes en continu avec des charges lourdes. Laissez le moteur à l'arrêt pendant au moins 2 minutes entre chaque utilisation.
- Ne faites pas fonctionner le blender lorsqu'il est vide.

## démontage

1. Avant toute opération de démontage, éteignez le blender en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (Ⓢ). Les voyants éventuellement allumés s'éteignent aussitôt.

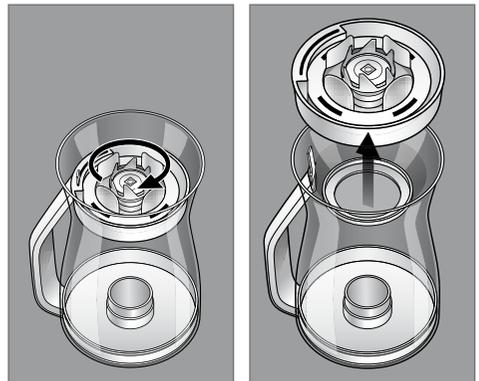
### A NOTER...

Le bouton "Marche/Arrêt" (Ⓢ) reste opérationnel quelque que soit la configuration du blender (à l'arrêt, en fonctionnement, en mode "Verrouillage").

### REMARQUE IMPORTANTE

Assurez-vous que le moteur et le couteau (5) soient complètement à l'arrêt.

2. Débranchez le cordon d'alimentation.
3. Retirez le bol (4), en le débloquant des encoches latérales prévues à cet effet. Pour cela, tournez-le de sorte que le repère "●" soit aligné avec "☐".
4. Retirez le couvercle (2) en le déverrouillant par une action de rotation sur sa poignée.
5. Sortez la préparation alimentaire susceptible de se trouver dans le bol (4).
6. Retournez le bol (4) et l'embase de verrouillage (7) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette blanche bute contre l'autre extrémité du rail.



### A NOTER...

Pour déplacer le bloc-moteur (10) et libérer l'éventuel effet ventouse du socle articulé (11), soulevez le bloc-moteur (10) à la verticale.

## nettoyage et entretien

### REMARQUE IMPORTANTE

N'utilisez en aucun cas d'éponges abrasives, ni de produits chlorés ou d'eau de Javel pour procéder au nettoyage de votre appareil !

- Nettoyez le bouchon doseur (1), le couvercle (2), le bol (4), le couteau (5), le joint d'étanchéité (6) et l'embase de verrouillage (7) dans de l'eau chaude savonneuse. Utilisez, le cas échéant, une brosse pour nettoyer les parties difficilement accessibles. Rincez et séchez soigneusement.

### REMARQUE IMPORTANTE

Les lames du couteau (5) sont très tranchantes. Il est impératif de les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

### A NOTER...

Le bol (4) peut être nettoyé au lave-vaisselle. Assurez-vous cependant au préalable que le couvercle (2), le joint d'étanchéité (6) et l'embase (7) soient bien ôtés.

- Nettoyez le bloc-moteur (10) avec un chiffon doux et humide. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

### REMARQUE IMPORTANTE

N'immergez en aucun cas le bloc-moteur (10) dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Veillez à bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de les réassembler.

### A NOTER...

L'ail, le poisson ou certains légumes (comme les carottes) peuvent laisser de fortes odeurs ou bien colorer les pièces en contact avec les aliments. Pour y remédier, plongez les pièces concernées pendant 5 minutes dans de l'eau chaude savonneuse. Puis lavez-les avec un détergent doux et de l'eau chaude. Rincez-les enfin abondamment et séchez-les soigneusement.

## "Autonettoyage" du bol

Pour un nettoyage rapide, il est possible d'utiliser la fonction "Autonettoyante" du bol (4). Pour cela :

1. Versez 1 litre d'eau chaude dans le bol (4), additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle.
2. Faites fonctionner le blender par intermittence, durant 30 secondes, en utilisant la fonction "Pulse" (⊖). Répétez l'opération si nécessaire.
3. Jetez l'eau et rincez abondamment avant de vous servir à nouveau de l'appareil.

## recommandations générales d'utilisation

- Utilisez les petites vitesses (1 à 3) pour réaliser des boissons ou cocktails tout comme pour les assaisonnements, les marinades et les pâtes légères.
- Utilisez les grandes vitesses (4 et 5) pour réaliser les potages, les coulis et pour aérer les préparations liquides.
- Utilisez la fonction "Pulse" (⊖) pour les aliments nécessitant d'être hachés brièvement comme les noix ou les noisettes par exemple et pour toutes les préparations à base de glace pilée ou de fruits surgelés. La quantité maximale de glaçons pouvant être traitée dans le bol est de 150 grammes.
- Utilisez le programme "Smoothie" (⊙) pour toute boisson nécessitant l'emploi d'aliments fermes et liquides (fruits et jus de fruits par exemple).
- Pour un résultat satisfaisant, assurez-vous que tous les aliments soient coupés en cube de 1 à 2 cm de côté, avant d'être insérés dans le blender.
- Ne versez pas plus de 2 tasses d'ingrédients chauds dans le bol avant de commencer le mixage. Si nécessaire, après démarrage, ajoutez doucement 1,5 tasse supplémentaire par l'ouverture du couvercle (2) prévue à cet effet.
- Après traitement d'une recette chaude (ex. : potages), attendez au moins 1 minute avant de retirer le couvercle (2).
- Lorsqu'il est nécessaire d'insérer plusieurs ingrédients, commencez par introduire les liquides puis les solides (sauf spécification particulière dans la recette).
- Ne mixez jamais plus de 60 secondes en continu. Laissez le moteur à l'arrêt pendant au moins 2 minutes entre chaque utilisation.
- N'utilisez jamais le blender sans avoir correctement fermé le couvercle (2). Pour insérer des ingrédients en cours de préparation, utilisez l'ouverture du couvercle prévue à cet effet.

- Ne dépassez en aucun cas la graduation maximale (MAX 1,5 L) indiquée sur le bol.
- N'utilisez en aucun cas d'autres éléments que des denrées alimentaires dans le bol.
- N'utilisez en aucun cas le bol pour stocker des aliments.
- En aucun cas, le blender ne peut pétrir de la pâte lourde ou presser les pommes de terre en purée.
- Ne débranchez en aucun cas le blender lorsque celui-ci est en marche. Pressez d'abord sur le bouton "Marche/Arrêt" (Ⓢ) puis ôtez le cordon d'alimentation de la prise.
- Ne retirez en aucun cas le bol lorsque le blender est en marche. Appuyez d'abord le bouton "Marche/Arrêt" (Ⓢ), attendez l'arrêt complet du moteur et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- Ne surchargez jamais le blender avec trop d'aliments. Si nécessaire, procédez en plusieurs étapes.

## caractéristiques techniques

Puissance : 700 W

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

Poids : 2,8 kg

Dimensions : L 190 x H 415 x P 190 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.



## guide de dépannage

Anomalie de fonctionnement	Solution
Le moteur ne démarre pas ou les lames ne tournent pas.	Vérifiez que le bol et le couvercle sont correctement positionnés.  Vérifiez que le bouton "Marche/Arrêt" et que la fonction ou la vitesse choisie sont bien allumés.  Vérifiez que la prise est correctement branchée au secteur.
Les aliments sont hachés irrégulièrement.	Trop d'aliments sont probablement hachés d'un coup ou les morceaux sont trop gros.  Coupez les aliments en plus petites pièces et insérez de plus petites quantités.  Pour un résultat de qualité, les aliments ne doivent pas excéder 2 cm de large.
Les aliments sont hachés trop fins ou paraissent trop liquides.	Mixez sur une durée plus courte. Utilisez la fonction "Pulse" avec plus de retenue.
Les aliments collent aux lames et au bol.	Le mélange est trop épais. Ajoutez plus de liquide et/ou utilisez une plus petite vitesse.

# IDÉES RECETTES

## Les soupes

### Soupe de légumes

- 100 g de carottes coupées en rondelles
- 100 g de pommes de terre coupées en dés
- 1 navet coupé en dés
- 1 poireau coupé en rondelles
- 2 tomates coupées en morceaux
- 2 oignons coupés en morceaux
- 600 ml de bouillon de légumes

1. Versez l'ensemble des ingrédients dans une cocotte et faites-les cuire pendant 20 minutes.
2. Versez la préparation dans le bol.
3. Sélectionnez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

*Vérifiez l'assaisonnement avant de servir.*

*Pensez à varier les légumes en fonction de la saison.*

### Soupe au potiron

- 2 c. à s. d'huile de cuisson
- 1 oignon brun coupé en dés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 400 g de potiron musqué, épluché et coupé en dés
- 1 c. à s. de pâte de tomates
- 1 litre de bouillon de poulet

1. Faites chauffer l'huile dans une poêle chaude, ajoutez l'oignon et l'ail et faites-les revenir pendant 5 minutes.
2. Ajoutez le potiron et remuez jusqu'à ce que la cuillère soit couverte du mélange d'oignons. Ajoutez la pâte de tomates puis le bouillon et portez le mélange à ébullition.
3. Baissez le feu et laissez mijoter pendant 20 minutes, avec un couvercle, jusqu'à ce que le potiron soit cuit.
4. Versez la préparation dans le bol.
5. Sélectionnez la vitesse 4 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

*Vérifiez l'assaisonnement avant de servir.*

### Soupe à la tomate

- 1 c. à s. d'huile
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 oignon brun épluché et coupé en tranches
- 2 boîtes de tomates de 410 g, coupées en dés
- 1 c. à s. de pâte de tomates
- 2 c. à c. de sucre brun
- 750 ml de bouillon de légumes ou d'eau

1. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, ajoutez l'ail et l'oignon et faites cuire à feu moyen, pendant 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce que l'oignon soit doré.
2. Mélangez les tomates, la pâte de tomates et le sucre brun.
3. Versez dans la poêle avec le mélange d'oignons et ajoutez le bouillon ou l'eau. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter, sans couvercle, pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le liquide ait réduit d'un tiers.
4. Séparez le mélange en trois parties avant de les mettre dans le bol.
5. Sélectionnez la vitesse 4 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

*Vérifiez l'assaisonnement et servez immédiatement.*



## Soupe à la tomate et au piment doux

- 1 c. à s. d'huile
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 poireaux coupés en rondelles
- 2 boîtes de conserve de 410 g de pulpe de tomates
- 2 c. à c. de fond de poulet en poudre
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- 2 c. à c. de sucre brun
- 1 feuille de laurier
- ¼ de c. à c. de thym en poudre
- 1 c. à c. de menthe fraîche hachée
- 1 c. à c. de coriandre fraîche hachée
- ¼ de c. à c. de clous de girofle moulus
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 2 c. à s. de persil frais haché

1. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole, ajoutez l'ail et les poireaux et faites cuire à feu moyen, pendant 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.
2. Mélangez les tomates, le fond en poudre, le concentré de tomates, le sucre brun, la feuille de laurier, le thym, la menthe, la coriandre, les clous de girofle et le piment.
3. Versez cette préparation dans la casserole avec le mélange de poireaux et portez à ébullition. Puis baissez le feu et laissez mijoter sans couvercle, pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le liquide ait réduit d'un tiers.
4. Séparez le mélange en deux parties et versez-les dans le bol.
5. Sélectionnez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.  
Versez la soupe dans des bols de saupoudrez de persil.  
Servez immédiatement.

## Soupe au maïs sucré et au bacon

- 1 c. à s. d'huile
- 1 oignon haché
- 4 gousses d'ail épluchées et écrasées
- 2 c. à c. de coriandre moulue
- 1 c. à c. d'assaisonnement à la cajun
- 500 g de maïs en grains
- 750 ml de bouillon de poulet
- 250 ml de lait
- 3 tranches fines de bacon haché sans couenne
- 125 ml de crème
- 2 c. à s. de ciboulette hachée

1. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et ajoutez l'oignon, l'ail, la coriandre et l'assaisonnement à la cajun.
2. Faites cuire à feu moyen, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Ajoutez le maïs, le bouillon et le lait et portez à ébullition. Puis réduisez le feu et laissez mijoter, avec un couvercle, pendant 30 minutes.
3. Faites cuire le bacon dans une poêle séparée jusqu'à ce qu'il croustille, puis égouttez-le sur du papier absorbant.
4. Séparez le mélange en deux parties et versez-les dans le bol.
5. Sélectionnez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Reversez la soupe dans la casserole et ajoutez la crème, le bacon et la ciboulette. Laissez réchauffer à feu doux.  
Servez immédiatement.



# Les panures et les pâtes légères

## Steaks d'agneau panés au parmesan et au romarin

- 4 tranches de pain blanc sec
- 50 g de parmesan frais râpé
- 2 c. à c. de feuilles de romarin frais
- 4 tranches de gigot d'agneau
- Un peu de farine blanche
- 1 œuf de 60 g légèrement battu
- 2 c. à s. d'huile
- 60 g de beurre
- 1 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. de câpres

1. Découpez le pain en morceaux et insérez-les dans le bol avec le parmesan et les feuilles de romarin.
2. Utilisez la fonction "Pulse" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de fines miettes. Pour cela, appuyez sur la touche "Pulse" pendant 2 secondes, lâchez-la 2 secondes et répétez cette opération plusieurs fois en fonction de la taille initiale des miettes. Transvasez le mélange dans une grande assiette.
3. Roulez la viande dans la farine, secouez-la pour en ôter le surplus, trempez les morceaux dans l'œuf et recouvrez-les du mélange de miettes de pain.
4. Faites chauffer l'huile dans une poêle, ajoutez la viande et faites-la cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur dorée. Retirez la viande de la poêle et égouttez-la sur du papier absorbant. Réservez et conservez au chaud.
5. Nettoyez la poêle et faites chauffer le beurre. Puis versez le jus de citron et les câpres et faites cuire jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.  
*Servez les steaks d'agneau avec une sauce au citron.*

## Pâte croustillante pour poisson

(Quantité pour envelopper 1 kg de filets de poisson)

- 1 œuf de 60 g
- 160 ml d'eau
- 185 ml de lait
- 2 c. à s. de vinaigre
- 225 g de farine blanche
- 1 pincée de sel

1. Versez tous les ingrédients dans le bol.
2. Sélectionnez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.  
*Laissez reposer 15 minutes avant d'utiliser la pâte pour envelopper le poisson et le faire frire.*

## Crêpes

(Quantité pour 8 à 10 crêpes)

- 3 œufs de 60 g légèrement battus
- 310 ml de lait
- 2 c. à s. de beurre fondu
- 1 c. à c. d'essence de vanille
- 225 g de farine blanche
- 1/4 de c. à c. de sel

1. Versez tous les ingrédients dans le bol.
2. Sélectionnez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.  
*Laissez reposer pendant 1 heure.*
3. Beurrez et faites chauffer une petite poêle à frire, ou à crêpe, sur feu moyen.
4. Versez suffisamment de pâte dans la poêle en couvrant le fond d'une couche fine et régulière.
5. Faites dorer ce côté, à feu moyen, pendant 1 à 2 minutes.
6. Retournez délicatement la crêpe et faites dorer l'autre côté.  
*Servez avec une confiture de framboises.*





## Crêpes aux baies

(Quantité pour 8 à 10 crêpes)

- 2 œufs de 60 g
- 250 ml de lait
- 1 c. à s. de beurre fondu
- 150 g de farine blanche
- 2 c. à c. de sucre en poudre
- 60 ml de sucre en poudre extra
- 60 ml d'eau
- 250 g de baies fraîches mélangées (fraises, framboises, myrtilles) lavées et décortiquées.

1. Versez les œufs, le lait, le beurre, la farine et le sucre en poudre dans le bol.
2. Sélectionnez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Laissez reposer pendant 1 heure.
3. Beurrez et faites chauffer une petite poêle à frire, ou à crêpe, sur feu moyen.
4. Versez suffisamment de pâte dans la poêle en couvrant le fond d'une couche fine et régulière.
5. Faites dorer ce côté, à feu moyen, pendant 1 à 2 minutes.
6. Retournez délicatement la crêpe et faites dorer l'autre côté.
7. Faites cuire le reste de la pâte, en empilant les crêpes sur une assiette et en les intercalant avec du papier sulfurisé. Réservez.
8. Pour préparer le coulis de baies, faites chauffer le sucre et l'eau dans une petite casserole jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajoutez le mélange de baies et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres.
9. Versez le mélange cuit dans le bol. Sélectionnez la vitesse 4 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
10. Pliez les crêpes en quatre et disposez-les empilées dans un plat allant au four. Versez le coulis sur les crêpes et faites-les cuire dans le four, préchauffé à 200°C, pendant 10 à 15 minutes. Servez avec des boules de glace à la vanille.

## Pancakes

(Quantité pour 8 à 10 pancakes)

- 310 ml de lait
- 1 œuf de 60 g
- 150 g de farine blanche
- ¼ c. à c. de sel

1. Versez tous les ingrédients dans le bol.
2. Sélectionnez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
3. Beurrez et faites chauffer une petite poêle à frire, ou à crêpe, sur feu moyen. Versez suffisamment de pâte dans la poêle en couvrant le fond d'une couche fine et régulière.
4. Faites dorer ce côté, à feu moyen, pendant 1 à 2 minutes.
5. Retournez délicatement le pancake et faites dorer l'autre côté.
6. Faites cuire le reste de la pâte, en empilant les crêpes sur une assiette et en les intercalant avec du papier sulfurisé. Réservez. Servez avec du sirop d'érable et de la glace.

# Les smoothies

## Smoothie à la banane

- 2 bananes épluchées et coupées en rondelles
- 1 yaourt nature
- 250 ml de lait
- 60 ml de miel

1. Versez tous les ingrédients dans le bol.
2. Sélectionnez le programme "Smoothie", ou la vitesse 5, et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Servez *immédiatement*.

## Smoothie à la cacahuète

(Quantité pour envelopper 1 kg de filets de poisson)

- 500 ml de lait
- 2 grosses boules de glace à la vanille
- 2 c. à s. de beurre tendre de cacahuètes

1. Versez tous les ingrédients dans le bol.
2. Sélectionnez la vitesse 1, pendant 5 à 10 secondes, puis le programme "Smoothie", ou la vitesse 5, et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Servez *immédiatement*.

## Smoothie à la fraise

- 150 g de fraises
- 250 ml de lait
- 2 grosses cuillères de glace à la vanille

1. Versez tous les ingrédients dans le bol.
2. Sélectionnez le programme "Smoothie", ou la vitesse 5, et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Servez *immédiatement*.

## Smoothie à la mangue

- 1 mangue épluchée et coupée en dés de 1 cm
- 1/2 yaourt nature
- 120 ml de jus d'orange

1. Versez tous les ingrédients dans le bol.
2. Sélectionnez le programme "Smoothie", ou la vitesse 5, et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Servez *immédiatement*.



## Les cocktails sans alcool

### Cocktail de fruits

- 250 ml de jus d'ananas
- 1 banane épluchée et coupées en fines rondelles
- 1 orange épluchée, sans peau et découpée en petits quartiers
- 250 ml d'eau gazeuse
- 2 c. à s. de chair de fruits de la passion

1. Versez le jus d'ananas, la banane et l'orange dans le bol.
2. Sélectionnez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

*Versez le jus de fruits de la passion et l'eau gazeuse dans des verres à cocktail et servez immédiatement.*

### Cocktail du verger

- 50 ml de jus de pomme
- 125 ml de yaourt nature épais
- ½ c. à c. de zeste d'orange râpé
- 310 g de mandarine en quartiers
- 1½ c. à s. de mélasse

1. Versez tous les ingrédients dans le bol.
2. Sélectionnez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène et épaisse.  
*Versez dans des verres et servez immédiatement.*

## Cocktail sauvage

- 250 ml de jus d'orange bien frais
- 1 petit panier (environ 250 g) de fraises décortiquées et coupées en 4
- ½ c. à c. de zeste d'orange râpé
- 1 c. à s. de flocons d'avoine
- 2 grosses boules de Vitari aux baies sauvages ou de yaourt à base d'autres fruits surgelés

1. Versez tous les ingrédients dans le bol.
2. Sélectionnez la vitesse 5 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène et épaisse.  
*Versez dans des verres et servez immédiatement.*

## Les cocktails avec alcool

### Margarita\*

- 260 ml de Téquila
- 60 ml de Cointreau
- 80 ml de jus de citron vert
- 120 g de glaçons

1. Versez les glaçons dans le bol.
2. Utilisez la fonction "Pulse" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de la glace pilée. Pour cela, appuyez sur la touche "Pulse" pendant 2 secondes, lâchez-la 2 secondes et répétez cette opération 5 à 10 fois en fonction de la taille initiale des glaçons.
3. Ajoutez le reste des ingrédients, sélectionnez la vitesse 1 et mélangez.
4. Avec une petite passoire, filtrez le contenu du bol avant de le verser dans des verres.  
*Servez dans des verres bordés de sel.*

# Les milkshakes

## Piña colada\*

- 2 c. à s. de rhum blanc
- 2 c. à s. de crème à la noix de coco
- 2 c. à c. de sucre
- 190 ml de jus d'ananas non sucré
- 100 g de glaçons

1. Versez les glaçons dans le bol.
2. Utilisez la fonction "Pulse" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de la glace pilée. Pour cela, appuyez sur la touche "Pulse" pendant 2 secondes, lâchez-la 2 secondes et répétez cette opération 5 à 10 fois en fonction de la taille initiale des glaçons.
3. Ajoutez le reste des ingrédients, sélectionnez la vitesse 1 et mélangez.
4. Avec une petite passoire, filtrez le contenu du bol avant de le verser dans des verres.  
*Servez immédiatement.*

## Sunset Cooler\*

- 375 ml de Sauternes
- 500 ml de poires épluchées et découpées en dés
- 120 g d'abricots surgelés dénoyautés et découpés en dés
- 1 c. à s. de jus de citron

1. Placez les fruits surgelés dans le bol.
2. Utilisez la fonction "Pulse" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de petits morceaux de fruits. Pour cela, appuyez sur la touche "Pulse" pendant 2 secondes, lâchez-la 2 secondes et répétez cette opération 5 à 10 fois en fonction de la taille initiale des fruits.
3. Ajoutez le reste des ingrédients, sélectionnez le programme "Smoothie" et mélangez.  
*Servez immédiatement.*

## Milkshake à la fraise et aux fruits de la passion

- 1 petit panier de fraises (250 g) coupées en 4
- la chair prélevée de 4 fruits de la passion
- 500 ml de lait froid
- 4 boules de glace aux fruits de la passion
- 2 c. à s. de coulis de fraise

1. Versez les fraises dans le bol.
2. Utilisez le programme "Smoothie" pour réduire les fraises.
3. Ajoutez la moitié de la chair des fruits de la passion, le lait et deux boules de glace.
4. Sélectionnez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène et épaisse.  
*Versez dans des verres puis ajoutez le reste de la glace, de la chair des fruits de la passion et le coulis de fraise. Servez immédiatement.*

## Milkshake au chocolat malté

- 500 ml de lait froid
- 3 c. à s. de lait malté en poudre
- 4 boules de glace à la vanille
- 4 boules de glace au chocolat
- 4 c. à s. de sauce au caramel

1. Versez tous les ingrédients dans le bol.
2. Utilisez le programme "Smoothie" et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.  
*Décorez avec quelques copeaux de chocolat et servez.*



# Les frappés

## Power shake

- 2 c. à s. de cacao en poudre
- 1 c. à c. de café instantané
- 2 c. à s. d'eau bouillante
- 2 c. à s. de sucre
- 1 œuf de 60 g
- 1 c. à c. de germe de blé
- 500 ml de lait

1. Dissolvez le cacao et le café dans l'eau bouillante.
2. Mélangez-y le sucre, l'œuf, les germes de blé et le lait.
3. Versez la préparation dans le bol et sélectionnez la vitesse 5 jusqu'à obtenir une préparation homogène et mousseuse.  
Servez *immédiatement*.

## Framboises, oranges et fruits de la passion frappés

- 1 petit panier de framboises fraîches (250 g)
- Le jus de 2 oranges
- La chair de 2 fruits de la passion
- 100 g de glaçons

1. Versez les glaçons dans le bol.
2. Utilisez la fonction "Pulse" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de la glace pilée. Pour cela, appuyez sur la touche "Pulse" pendant 2 secondes, lâchez-la 2 secondes et répétez cette opération 5 à 10 fois en fonction de la taille initiale des glaçons.
3. Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol.
4. Utilisez le programme "Smoothie", ou la vitesse 4, et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène et épaisse.  
Servez *immédiatement* en ajoutant du miel ou du sucre.

## Thé à la menthe poivrée et agrumes fouettés

- 250 ml de thé fort à la menthe poivrée, brassé et bien frais
- 250 ml de sorbet aux agrumes ou au citron
- 375 ml d'orange fraîche
- 250 ml de quartiers de pamplemousse surgelés coupés en dés

1. Placez les pamplemousses surgelés dans le bol.
2. Utilisez la fonction "Pulse" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir des petits morceaux de fruits. Pour cela, appuyez sur la touche "Pulse" pendant 2 secondes, lâchez-la 2 secondes et répétez cette opération 5 à 10 fois en fonction de la taille initiale des fruits.
3. Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol.
4. Sélectionnez la vitesse 3 et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.  
Servez *immédiatement*.



Retrouvez la liste complète des  
Centres Services Agréés Riviera & Bar sur  
**[www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)**



**riviera&bar**  
objets d'art culinaire

Service Consommateurs : Tél. : 03 88 18 66 18 • Fax : 03 88 33 08 51

Société ARB • Parc d'Activités "Les Découvertes"

8 rue Thomas Edison CS 51 079 • 67 452 Mundolsheim CEDEX

Adresse Internet : [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr) • E-mail : [info@riviera-et-bar.fr](mailto:info@riviera-et-bar.fr)