

notice d'utilisation

robot QUAD™ BLADE
PR 854 a



class
800

riviera & bar
objets d'art culinaire

class
800

MAX
LIQUIDE
FLUIDE

1400
1200
1000
800
600
400
200

STOP
Ⓛ

MARCHE
PAUSE

PULSE

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 invitons à 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.

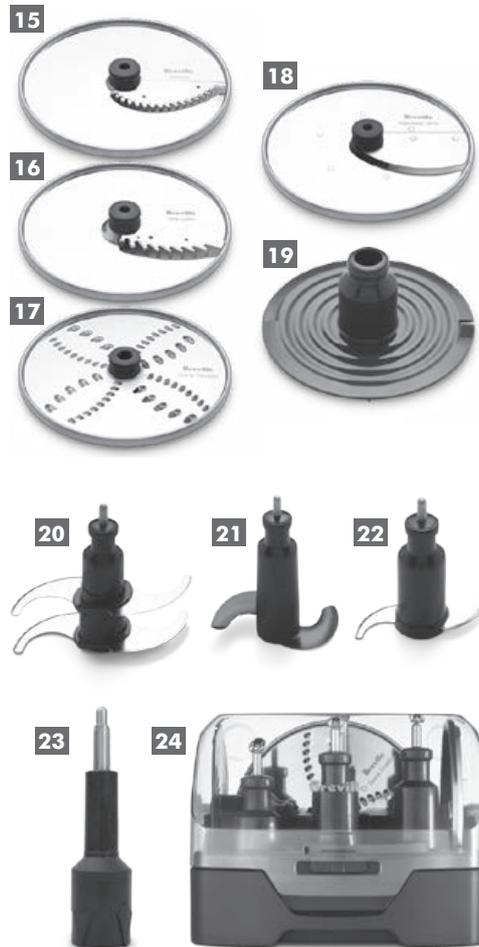
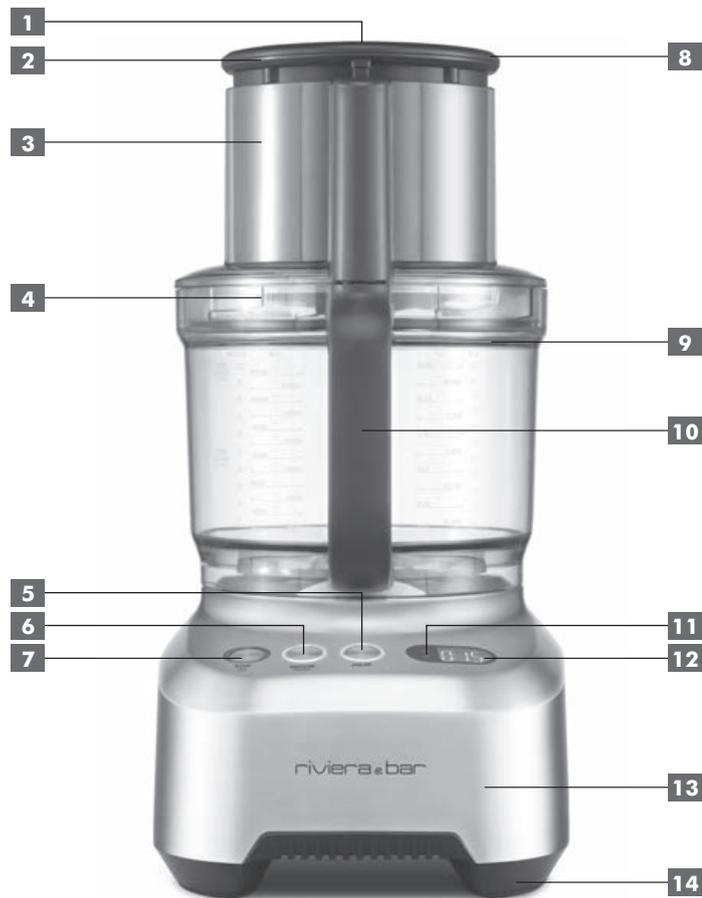
Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

0:15

sommaire

Description du produit	4	Capacités maximales	23
Recommandations de sécurité générales	6	Tableau récapitulatif de préparation des aliments	24
Recommandations de sécurité particulières	9	Nettoyage et rangement	28
Avant la première mise en service	10	Caractéristiques techniques	30
Mise en service	11	Environnement	30
Sécurités	13	Accessoires	30
Techniques de base de préparation alimentaire		Garantie	31
1. Hacher avec le couteau Quad Blade	14	Guide de dépannage	32
2. Réduire en purée avec le couteau Quad Blade	16		
3. Mélanger avec le couteau Quad Blade	17		
4. Pétrir avec le pétrin	17		
5. Utiliser le mini-bol	18		
6. Fouetter avec le disque émulsionneur	18		
7. Trancher avec le disque éminceur	19		
8. Râper avec le disque râpeur réversible	21		
9. Réaliser des bâtonnets avec le disque à julienne ou à frites	21		

description du produit



description du produit

- 1 Petit poussoir doseur** : permet de mieux contrôler l'insertion des petits aliments. Gradué, il fait également office de "gobelet" mesureur.
- 2 Grand poussoir** : sert à insérer les ingrédients dans le bol par le tube d'alimentation. Il est équipé d'un système de sécurité qui empêche le robot de démarrer si le poussoir n'est pas correctement en place.
- 3 Tube d'alimentation** : permet d'insérer des ingrédients de grande taille sans les couper.
- 4 Couvercle** : doit être verrouillé au bol pour un bon fonctionnement de l'appareil.
- 5 Bouton "Pulse"** : à utiliser par intermittence pour optimiser une préparation.
- 6 Bouton "Marche/Pause"** : fait fonctionner/arrêter le robot.
- 7 Bouton "Mise sous tension/Stop ①"** : met l'appareil sous ou hors tension.
- 8 Système de sécurité couvercle** : empêche le moteur de démarrer si le couvercle et le grand poussoir ne sont pas correctement emboîtés.
- 9 Joint d'étanchéité** : évite les fuites en cas de traitement de liquide.
- 10 Bol principal** : capacité 1500 g pour ingrédients solides et 2500 ml pour les liquides.
- 11 Bouton de réglage "Minuterie"** : permet de programmer le temps de traitement et l'arrêt automatique de l'appareil.
- 12 Ecran LCD** : affiche la durée de traitement.
- 13 Bloc-moteur** : moteur à induction 2000W avec sécurité surcharge.
- 14 Pieds antidérapants** : pour une bonne stabilité de votre robot.

- 15 Disque à julienne** : pour la réalisation de julienne de légumes.
- 16 Disque à frites** : pour la réalisation de frites ou bâtonnets de légumes.
- 17 Disque râpeur réversible** : râpe fine (2 mm) et râpe moyenne (4 mm) pour la réalisation de crudités, salades...
- 18 Disque éminceur réglable** : 24 épaisseurs pour émincer fruits et légumes (épaisseurs de 0,5 à 8 mm).
- 19 Disque émulsionneur** : pour réaliser des oeufs en neige, de la crème chantilly et émulsionner les sauces.
- 20 Couteau Quad Blade** : mélange, hache et fouette à grande vitesse tout type d'ingrédient.
- 21 Pétrin** : pétrit et mélange les pâtes à pain, à gâteaux ...
- 22 Petit couteau pour mini-bol** : à utiliser dans le mini-bol pour mélanger, hacher, fouetter des petites quantités.
- 23 Entraîneur** : permet de fixer les différents accessoires.
- 24 Boîte de rangement** : permet de ranger les différents couteaux, disques, spatule et brosse de nettoyage.

Non représentés :

- **Brosse de nettoyage** : réversible, elle permet de nettoyer et désincruster les aliments.
- **Spatule souple** : pour racler les bords et sortir les aliments du bol.
- **Mini-bol** : capacité 625 ml. A utiliser pour des petites quantités (repas bébé, vinaigrette...).
- **Rangement cordon d'alimentation.**

recommandations de sécurité générales



- 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.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

recommandations de sécurité générales



• Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.

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

- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Non utilisé, l'appareil doit impérativement être mis hors tension avant d'être débranché.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de mauvais fonctionnement
 - En cas de non-utilisation prolongée



- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule. De plus, les vibrations lors du traitement peuvent occasionner un léger déplacement du robot.
- 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 ne touche une surface chaude.

recommandations de sécurité générales



• Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

- Ne jamais plonger le bloc-moteur 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

recommandations de sécurité particulières

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Ne jamais verser de liquide ou ingrédients très chauds dans les bols. Laisser refroidir la préparation au préalable.

recommandations de sécurité particulières

- Les lames du couteau Quad Blade, du petit couteau et des disques sont très tranchantes. Manipuler ces pièces avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- Afin de ne pas détériorer le mécanisme de sécurité, l'appareil doit être rangé couvercle déverrouillé.
- L'appareil ne doit être utilisé que pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Vérifier que le bol est bien verrouillé sur le bloc-moteur avant de fixer les accessoires.
- Vérifier que tous les éléments (bols, couteau Quad Blade, couvercle...) soient correctement emboîtés et verrouillés avant de brancher le cordon d'alimentation et de mettre le robot sous tension.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais placer dans les bols des aliments hors dimensions ou emballés. Tous les emballages, aluminium et films alimentaires de protection doivent être retirés au préalable.
- Vérifier à ne pas dépasser les quantités maximum indiquées sur les bols. Toujours mettre en priorité les aliments durs puis ensuite les liquides.
- Ne pas mettre d'ingrédients très durs (tels que noyaux de fruits, os de viande...) dans les bols.
- Ne pas utiliser le robot pour préparer de la glace pilée, ceci abîmerait le couteau Quad Blade.
- Pour les préparations dites "lourdes" (pâte à pain, viande...) ne jamais dépasser 1 minute de traitement en continu.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir éloignés cheveux, vêtements et autres ustensiles. De plus, ne jamais insérer doigts, mains ou ustensiles dans le tube d'alimentation.
- Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments dans le tube d'alimentation.
- Ne pas essayer d'entraver les mécanismes de sécurité.
- Ne jamais déverrouiller le couvercle avant d'avoir préalablement appuyé sur la touche "Mise sous tension/Stop". S'assurer que les accessoires sont totalement à l'arrêt, et que les aliments ne sont plus en rotation, avant de retirer le couvercle.
- S'assurer que l'appareil est hors tension et débranché. Déverrouiller dans un premier temps le couvercle et enlever les accessoires avec précaution avant de retirer les aliments du bol.
- Ne pas mettre les bols au micro-onde.

1. Déballage

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons, et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tous autres éventuels feuillets d'informations.
- Conservez l'emballage.

2. Nettoyage

- Lavez l'ensemble des accessoires dans de l'eau chaude savonneuse puis rincez et séchez-les.
- Essayez le bloc-moteur avec un chiffon doux et humide et séchez-le.

mise en service

- Placez le bloc-moteur sur une surface plane, sèche et non glissante.
- Appareil débranché, placez le bol principal sur l'axe moteur, la poignée du bol alignée avec la sérigraphie "ALIGNER POIGNEE" du bloc-moteur.



- Maintenez le bloc-moteur et tournez le bol principal dans le sens horaire jusqu'à ce que la poignée soit alignée sur l'inscription "▼VERROUILLER".



- Si vous utilisez un des disques, enfoncez à fond l'entraîneur sur l'axe central du bol. Placez le disque de façon à ce que le côté à être utilisé soit orienté vers le haut. Tenez-le par le moyeu central en plastique et placez l'orifice central sur la tige de fixation. Pressez fortement vers le bas jusqu'à ce que le disque s'enclenche correctement.



A NOTER

Les disques ne s'utilisent qu'avec le bol principal.

- Si vous utilisez le couteau Quad Blade, le pétrin ou le petit couteau, maintenez l'accessoire par le moyeu central en

plastique et enfoncez-le sur l'axe central du bol.



A NOTER

Si vous utilisez le petit couteau, n'oubliez pas d'insérer auparavant le mini-bol dans le bol principal.

- Positionnez le couvercle sur le bol principal de façon à ce que le tube d'alimentation soit légèrement à droite de la poignée et que les flèches soient alignées "▲ALIGNER". Tout en tenant le tube d'alimentation et la poignée du bol, tournez le couvercle dans le sens horaire, de sorte que l'ergot de verrouillage du couvercle s'insère dans l'encoche de la poignée "▲ALIGNER".



Remarques importantes

- Votre appareil ne fonctionnera que si le bol et le couvercle sont correctement verrouillés.
- De même, il ne démarrera que si le grand poussoir est en place. Le tube d'alimentation comprend un marquage "REPLISSAGE MAX" qu'il ne faudra pas dépasser pour que le moteur puisse s'enclencher. Dès que vous soulevez le poussoir (pour insérer de nouveaux aliments) le robot s'arrêtera.
- Les lames du couteau Quad Blade, du petit couteau et des disques sont très coupantes. Manipulez-les toujours avec soin.

- Branchez le cordon d'alimentation.
- Appuyez sur la touche "Mise sous tension/Stop ①" pour mettre le robot sous tension.



A NOTER

.....
Votre robot est équipé d'une minuterie.

- Pour la régler, pressez les touches ▲▼ situées sur le côté gauche de l'écran LCD. Le temps s'incrémente par intervalles de 5 sec. de 0 à 30 sec., puis de 10 sec. de 30 sec. à 2 minutes et de 20 sec. de 2 à 10 minutes.
- Si la minuterie n'a pas été réglée, l'écran LCD se comporte comme un chronomètre et affiche la durée de traitement.

- Appuyez sur la touche "Marche/Pause" pour démarrer le moteur et procédez au traitement.
- En fin de traitement et si la préparation le nécessite, utilisez la touche "Pulse" pour parfaire votre préparation.
- Si vous avez utilisé la minuterie, le robot s'arrêtera automatiquement et entrera en mode veille. Un signal sonore retentit.
- Si vous n'utilisez pas la minuterie, appuyez sur la touche "Mise sous tension/Stop ①" pour mettre l'appareil hors tension.

- Débranchez le cordon d'alimentation.
- Une fois les lames ou les disques complètement arrêtés, déverrouillez et retirez le couvercle en le tournant dans le sens antihoraire.
- Retirez le bol (avant d'enlever les couteaux ou les disques) en le tournant dans le sens antihoraire, jusqu'à ce que la poignée soit alignée sur la marque "ALIGNER POIGNEE". Puis enlevez l'accessoire utilisé avant de retirer les aliments.

1. Protection surcharge

- Si le moteur est surchargé, le robot entrera en mode veille et "SURCHARGE" clignote sur l'écran LCD. Dans ce cas, mettez votre appareil hors tension en appuyant sur la touche "Mise sous tension/Stop ①" et laissez refroidir le moteur environ 30 minutes.



Remarques importantes

- Certaines préparations dites "plus lourdes" telles que les pâtes, peuvent ralentir la vitesse de rotation de la lame. Dans ce cas, ne traitez pas les aliments plus d'une minute en continu.
- Si les lames ou les disques se bloquent durant l'opération, appuyez sur la touche "Mise sous tension/Stop ①" et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le couvercle et dégagez les aliments coincés entre la lame et le bol ou dans le disque. Remplacez le couvercle et poursuivez le traitement. Si cela se reproduit, c'est que la charge est trop lourde. Retirez une partie des ingrédients.

2. Extinction automatique

- Pour votre sécurité et pour des raisons d'économie d'énergie, votre robot s'éteindra automatiquement après 30 minutes de non-utilisation.

Le robot multifonctions peut transformer les aliments de différentes façons selon les couteaux ou disques que vous utilisez.

1. Hacher avec le couteau Quad Blade



Le couteau Quad Blade hache les aliments crus ou cuits jusqu'à obtenir la consistance requise, de la plus grossière à la plus fine. Les 4 lames réduiront le temps requis pour obtenir le résultat escompté, ce dernier dépendra du type d'aliments.

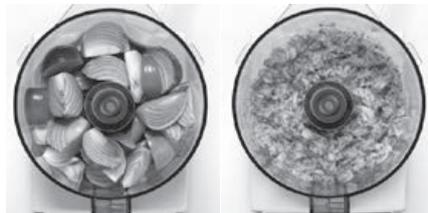


A NOTER

- Placez toujours le couteau Quad Blade dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.
- Pour éviter un traitement excessif des aliments, vérifiez régulièrement la consistance et n'hésitez pas à utiliser la fonction "Pulse" pour parfaire votre préparation.
- Si nécessaire, en cours de traitement, raclez les parois du bol avec la spatule pour obtenir une consistance homogène.

Légumes crus, fruits et viandes cuites

- Parez et coupez les aliments en dés de 2,5 cm maximum. Ne traitez pas plus de 1 kg à la fois en utilisant la touche "Pulse" par intervalles de 1 à 2 secondes jusqu'à obtention de la consistance désirée.



A NOTER

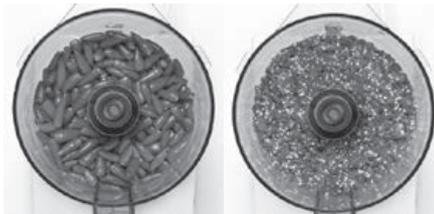
D'importantes charges de viande peuvent ralentir la vitesse de rotation de la lame et la viande ne sera pas hachée. Dans ce cas, sortez une partie des ingrédients et traitez en deux fois.

Viande crue, poulet et poisson

- Parez et coupez les aliments en dés de 2,5 cm maximum. Assurez-vous que tous les os, arêtes ont été retirés. Réfrigérez légèrement les aliments pour les affermir et optimiser le traitement. Ne traitez pas plus de 1 kg de poisson ou 600 g de viande crue à la fois en utilisant la touche "Marche/Pause" jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Ail, piments et gingembre

- Pelez les gousses d'ail et laissez-les entières. Laissez les piments entiers, si désiré, retirez les graines. Pour le gingembre, pelez-le et coupez-le en tronçons de 2,5 cm. Traitez jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- Si vous voulez ajouter de l'ail, du piment ou du gingembre à une préparation en cours, insérez-les par la petite goulotte.

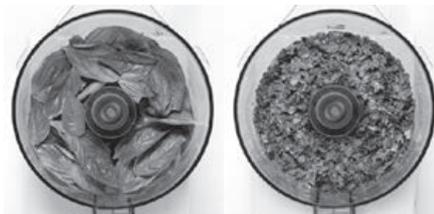


A NOTER

L'ail et les piments se conservent au réfrigérateur, dans un contenant hermétique, jusqu'à 1 semaine, s'ils sont mélangés à un peu d'huile végétale.

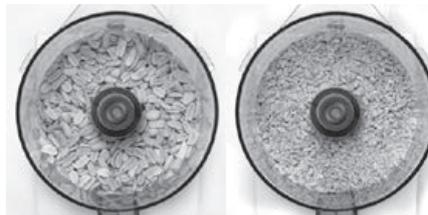
Fines herbes

- Lavez et séchez correctement les fines herbes. Retirez les tiges. Ne traitez pas plus de 250 g à la fois en utilisant la touche "Pulse".



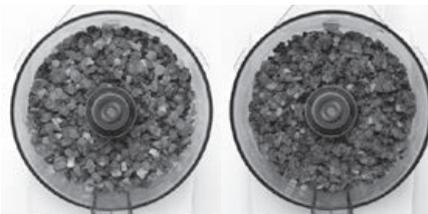
Noix et assimilées

- Ne traitez pas plus de 600 g d'ingrédients décortiqués en utilisant la touche "Pulse".



Fruits secs

- Les fruits secs étant souvent collants, mettez-les au congélateur environ 10 minutes avant de les utiliser afin d'éviter qu'ils n'adhèrent aux lames. Ne traitez pas plus de 500 g à la fois en utilisant la touche "Pulse" à intervalles de 1 à 2 secondes jusqu'à obtention de la consistance désirée.



A NOTER

Si vous hachez les fruits en prévision de faire un gâteau, traitez-les au préalable en y ajoutant un peu de farine de la recette pour empêcher qu'ils ne collent aux lames.

Zeste d'agrumes

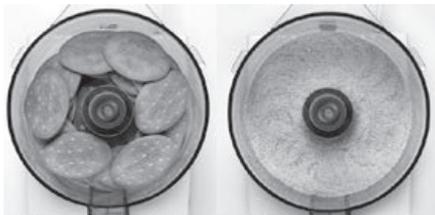
- Retirez le zeste des agrumes en utilisant un économe et coupez-le en morceaux de 2,5 cm. Veillez à laisser la partie blanchâtre de l'écorce sur le fruit, cette dernière étant très amère. Ne traitez pas plus de 850 g à la fois en utilisant la touche "Pulse" à intervalles de 1 à 2 secondes jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Chapelures

Quelque soit le type de chapelure (pain, biscuits) ne traitez pas plus de 600 g à la fois en utilisant la touche "Pulse" à intervalles de 1 à 2 secondes jusqu'à obtention de la consistance désirée.

- Pour la chapelure de pain, utilisez du pain rassis ou du pain préalablement grillé au four. Traitez une tranche après l'autre.

- Pour la chapelure de biscuit, coupez les gâteaux en morceaux avant de les mettre dans le bol.



Glaçons



Remarque importante

N'utilisez pas le robot pour préparer de la glace pilée, ceci abîmerait le couteau Quad Blade.

2. Réduire en purée avec le couteau Quad Blade

Le couteau Quad Blade réduit en purée les aliments crus ou cuits jusqu'à obtenir la consistance requise. Les



4 lames réduiront le temps requis pour obtenir le résultat escompté, ce dernier dépendra du type d'aliments.

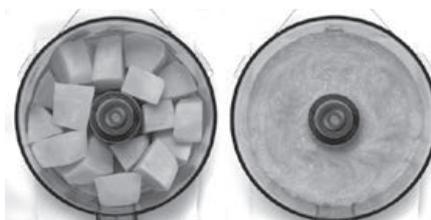


A NOTER

- Placez toujours le couteau Quad Blade dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.
- En fin de traitement retirez d'abord délicatement le couteau Quad Blade avant d'utiliser la spatule pour sortir la purée.

Légumes et fruits cuits

- Pelez et coupez les légumes (ou fruits) en cubes de 2,5 cm. Faites les cuire dans de l'eau (ou tout autre liquide suivant recette). Quand ils sont bien ramollis, traitez au maximum 1 kg d'aliment en utilisant la touche "Marche/Pause" jusqu'à consistance désirée.



A NOTER

Pour plus d'onctuosité, et si nécessaire, rajoutez un peu de bouillon, de lait et/ou de beurre par la petite goulotte en fin de traitement.

Soupe et velouté de légumes

- Préparez et traitez les légumes de la même manière que pour une purée (cf § ci-dessus). Pendant que le moteur tourne, rajoutez progressivement par la petite goulotte un maximum de 1 l de bouillon, ou crème ou lait sans dépasser le niveau de liquide "MAX LIQUIDE EPAIS".



Remarque importante

Ne versez jamais de liquide ou ingrédients très chauds dans les bols. Laissez refroidir les préparations au préalable.

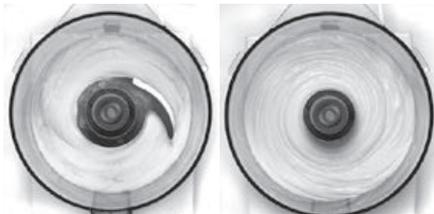
3. Mélanger avec le couteau Quad Blade



Le couteau Quad Blade mélange les ingrédients pour préparer gâteaux, pâtes à crêpes, desserts et sauces telles que dips.... Placez toujours le couteau Quad Blade dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

Pâtes à cake, à biscuit...

- Placez le beurre ramolli et le sucre dans le bol. Utilisez la touche "Marche/Pause" jusqu'à ce que le mélange soit légèrement crémeux.
- Pendant que le moteur tourne, ajoutez un par un les oeufs, par la petite goulotte.
- Ajoutez les liquides et ingrédients secs puis traitez en utilisant la touche "Pulse" jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



Préparation pour gâteaux, pâte à crêpe

- Placez tous les ingrédients, en commençant par les liquides, dans le bol, en prenant soin de ne pas excéder le niveau de liquide "MAX LIQUIDE FLUIDE".
- Traitez en utilisant la touche "Marche/Pause" jusqu'à obtention d'un mélange homogène.



A NOTER

.....
Si nécessaire, en cours de traitement, raclez les parois du bol avec la spatule.

Sorbet

- Placez les fruits murs et le sirop dans le bol et traitez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Transvasez la préparation dans un plat et laissez congeler légèrement.
- Remettez la préparation dans le bol et mélangez en utilisant la touche "Pulse".
- Mettez une nouvelle fois au congélateur et répétez l'opération 2 à 3 fois pour briser les gros morceaux de glace.

- A l'aide du disque émulsionneur, montez les blancs d'oeufs en neige (cf page 18).
- Ajoutez la purée de fruits congelée aux blancs en neige et mélangez en utilisant la touche "Pulse".
- Congelez jusqu'au moment de servir.

Sauces, dips

- Placez tous les ingrédients dans le bol du robot et mélangez en utilisant la touche "Marche/Pause" jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Si nécessaire, raclez les parois du bol avec la spatule, en cours de traitement.

4. Pétrir avec le pétrin



Le pétrin doit être utilisé pour des préparations de pâtes dites "lourdes", c'est-à-dire contenant de la levure ou qui requièrent un pétrissage important. Les extrémités de la lame plastique mélangent les ingrédients de la pâte de façon plus souple.

Mais vous pouvez aussi l'utiliser à la place du couteau Quad Blade pour des pâtes plus légères.

Pâte à tarte

- Insérez le pétrin dans le bol. Ajoutez la farine (maximum 450 g) et le beurre coupé en dés.
- Utilisez la touche "Pulse" jusqu'à ce que le beurre soit absorbé par la farine.
- Ajoutez rapidement le liquide par la petite goulotte et mixez jusqu'à ce que le mélange forme une boule de pâte.

Pâte à pain

- Insérez le pétrin dans le bol. Ajoutez les ingrédients secs dans le bol avec la levure sèche instantanée sans dépasser 450 g de farine, et le beurre coupé en dés. (Si vous utilisez de l'huile, versez-la par la petite goulotte pendant que le moteur tourne).
- Utilisez la touche "Marche/Pause" jusqu'à ce que le beurre soit absorbé par la farine et que le mélange forme une boule de pâte.
- Transférez la pâte sur un plan de travail enfariné et pétrissez-la manuellement durant 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit souple.

- Placez-la dans un grand saladier graissé et gardez-la recouverte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Pétrissez-la une nouvelle fois manuellement, façonnez-la et laissez-la lever avant de la cuire au four.

5. Utiliser le mini-bol

Le mini-bol peut s'utiliser pour réaliser les mêmes préparations que décrites ci-dessus mais pour des quantités moindres.

Il s'insère dans le bol principal et s'utilise uniquement avec le petit couteau pour hacher, mélanger, fouetter toutes variétés d'aliments.



Remarques importantes

- Les accessoires du bol principal ne peuvent pas être utilisés dans le mini-bol.
- Le petit couteau ne peut pas être utilisé dans le bol principal sans le mini-bol.

6. Fouetter avec le disque émulsionneur



Le disque émulsionneur sert à fouetter, monter en neige et aérer les ingrédients. Il s'utilise avec l'entraîneur que vous placerez toujours dans le bol avant d'y ajouter le disque et les ingrédients.



Blancs d'oeufs

- Assurez-vous que le bol et le disque sont bien propres et secs.
- Versez au minimum 6 blancs et une pincée de sel dans le bol.
- Montez-les en neige en utilisant la touche "Marche/Pause" (environ 1 minute).



A NOTER

- En fin de traitement, ajoutez quelques gouttes de jus de citron pour stabiliser les blancs.
- Vous pouvez également utiliser le couteau Quad Blade pour monter les blancs en neige mais ils seront moins aérés qu'avec le disque émulsionneur.

Crème fouettée

- Versez au maximum 600 ml de crème liquide très froide dans le bol et fouettez en utilisant la touche "Pulse" jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Milk-shake

- Placez le lait, les arômes et la crème glacée dans le bol. Ne dépassez pas le

niveau maximum de liquide de 1250 ml "MAX LIQUIDE FLUIDE".

- Mélangez en utilisant la touche "Marche/Pause" jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.

Sauces à base d'oeufs (mayonnaise, hollandaise et béarnaise)

- Mettez dans le bol au moins 6 jaunes d'oeufs ou 4 oeufs entiers, le vinaigre et l'assaisonnement.
- En utilisant la touche "Marche/Pause" fouettez jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux (environ 2 minutes).
- Pour les sauces hollandaise ou béarnaise, pendant que le moteur tourne, versez le beurre fondu en filet par la petite goulotte jusqu'à obtention de la consistance désirée. (n'excédez jamais le niveau de liquide MAX).
- Pour la mayonnaise, sortez le disque émulsionneur et remplacez-le par le couteau Quad Blade. Pendant que le moteur tourne, versez l'huile en filet par la petite goulotte jusqu'à obtention de la consistance désirée. (n'excédez jamais le niveau de liquide MAX).

7. Trancher avec le disque éminceur réglable



Le disque éminceur réglable (24 épaisseurs) tranche les fruits, légumes et autres ingrédients en tranche d'une épaisseur de 0.5 à 8 mm.

- Ajustez l'épaisseur des tranches, en tenant le rebord du disque d'une main et en tournant le cadran d'ajustement de l'autre. Une flèche indique la hauteur à laquelle la lame est réglée.
- Installez ensuite le disque éminceur sur l'entraîneur préalablement placé dans le bol, refermez le couvercle.



Remarque importante

La lame du disque éminceur est très tranchante. Manipulez-la avec précaution.

- Préparez les aliments selon les indications décrites ci-dessous.

techniques de base de préparation alimentaire

- Insérez les aliments dans le tube d'alimentation selon descriptif ci-dessous en évitant de les tasser de trop et sans dépasser la limite "REMPLISSAGE MAX" indiquée sur le tube d'alimentation.
- Démarrez le robot en utilisant la touche "Marche/Pause" et, simultanément, poussez les aliments vers le bas du tube d'alimentation à l'aide du poussoir.
- Répétez l'opération autant de fois que nécessaire.



A NOTER

- L'épaisseur des tranches peut varier sensiblement selon les aliments traités et la pression exercée sur le poussoir.
- N'appliquez pas une pression trop forte, ceci pourrait endommager le disque.
- Pressez plus ou moins fortement selon les aliments à trancher : légèrement pour des aliments tendres (tomates, bananes...), moyennement pour les ingrédients plus fermes (pommes, pommes de terre...) et plus fermement pour les aliments durs (salami, fromage...).

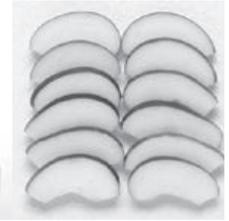


Remarque importante

Remettez la lame du disque éminceur sur "POSITION SECURITE" une fois la préparation terminée.

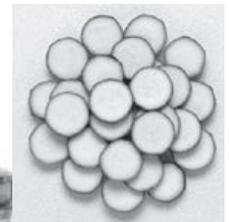
Fruits et légumes ronds

- Lavez, et si nécessaire, pelez, videz ou égrenez les fruits et les légumes. Pour les petits fruits/légumes ovales, tels que les kiwis, tomates roma... coupez une tranche du dessous de sorte qu'ils reposent bien à plat sur le disque. Pour des fruits/légumes plus gros (pommes, navets...), coupez-les en deux, si nécessaire, pour qu'ils s'insèrent bien dans le tube d'alimentation.
- Empilez-les dans le tube d'alimentation.



Fruits et légumes allongés

- Lavez, et si nécessaire, pelez, videz ou égrenez les fruits et les légumes. Coupez-les d'abord pour pouvoir les insérer dans le tube d'alimentation. Pas plus de 9 cm si vous les insérez à la verticale ou 14 cm si vous les disposez à l'horizontale.
- Empilez-les dans le tube d'alimentation. (Pour des fruits ou légumes plus fins (carottes...), utilisez la petite goulotte.



Légumes feuillus (choux, salades...)

- Lavez et séchez les légumes. Coupez-les en quartiers pour qu'ils s'insèrent dans le tube d'alimentation. Pour les salades, séparez les feuilles et enroulez-les entre elles.
- Introduisez les aliments dans le tube d'alimentation et tranchez-les.



Charcuterie

- Si nécessaire enlevez la peau de la charcuterie et coupez-la à la taille du tube d'alimentation (pas plus de 14 cm de long).
- Placez les ingrédients dans le tube d'alimentation de façon à ce que le côté coupé soit face au disque.



Fromage à pâte molle

Suivant le type de fromage, il est plus ou moins difficile de le trancher dans le robot.

- Les fromages à pâte molle, comme la mozzarella, doivent être légèrement congelés pour les raffermir, sans quoi ils obstrueraient les lames.



Remarque importante

Ne coupez pas de fromages à pâte dure, tel que le parmesan, vous risqueriez d'endommager les lames.

Chocolat

Assurez-vous qu'il soit bien dur avant de le trancher.

8. Râper avec le disque raper réversible



Vous pourrez obtenir un râpage fin ou moyen en fonction de l'orientation de votre disque. Placez le disque de façon à ce que le côté requis soit orienté vers le haut.

Préparez les ingrédients et procédez comme indiqué ci-dessus dans la rubrique "Trancher avec le disque éminceur réglable".

9. Réaliser des bâtonnets à julienne ou à frites



Les disques à julienne et à frites vous permettent de réaliser des bâtonnets de légumes/fruits plus ou moins épais.

- Disposez l'entraîneur dans le bol et insérez le disque choisi (à julienne pour des accompagnements de plat, à frites pour des légumes apéritifs, des frites...).
- Lavez, et si nécessaire, pelez les aliments. Disposez-les dans le tube d'alimentation à l'horizontale pour obtenir des bâtonnets plus longs puis appuyez sur la touche "Marche/Pause".
- Pour un bon résultat, appuyez de manière ferme sur le poussoir.



Remarques importantes

Quelque soit le disque que vous utilisez (éminceur, râpeur, frites ou julienne) :

- Placez les aliments à l'extrême gauche du tube d'alimentation afin d'assurer une homogénéité des tranches, bâtonnets...
- Utilisez la petite goulotte pour des aliments de petites tailles.
- Ne surchargez pas le tube d'alimentation. Le poussoir ne pourra pas activer l'appareil si le tube d'alimentation est trop rempli. La sérigraphie "REPLISSAGE MAX" indique le niveau maximum de remplissage.
- Utilisez toujours les poussoirs pour introduire les ingrédients dans le tube d'alimentation ou la petite goulotte. N'utilisez jamais vos mains ou une spatule au risque de vous blesser.
- Il se peut que le dernier morceau d'aliment reste coincé dans la lame de coupe. Cela est normal et peu déstabiliser le disque. Pour réduire les vibrations, nous vous recommandons de retirer rapidement le poussoir du tube d'alimentation après que chaque morceau d'aliment ait été traité et permettre ainsi au moteur de s'arrêter rapidement. Insérez d'autres morceaux d'aliment et répétez l'opération.
- Attendez l'arrêt complet du disque avant de retirer le couvercle.



Remarque importante

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

1. Bol principal :

Pâte brisée :	450 g de farine
Pâte à pain :	450 g de farine
Potage :	2400 ml
Viande hachée :	600 g
Blancs en neige :	12
Crème chantilly :	600 ml

2. Mini-bol :

Solides :	625 ml
Liquides :	400 ml

Tableau récapitulatif de préparation des aliments

Les éléments ci-dessous sont donnés à titre indicatifs et sont non exhaustifs

Aliments	Types de couteau			Disque éminceur Épaisseur de réglage	Disque râpeur	Disque à julienne	Disque à frites	Disque émulsionneur
	Quad Blade	Petit couteau	Pétrin					
Ail	x	x		0-2				
	assaisonnement							
Aubergines	x	x		2-5	x	x		
	accompagnement, soupe			aubergines grillées	accompagnement	accompagnement		
Avocats	x	x		2-5				
	guacamole							
Asperges cuites	x	x						
	dips aux asperges							
Betteraves				2-5	x			
				salades, chips	salades			
Brocoli	x							
	soupe, purée							
Carottes	x	x		0-5	x	x	x	
	soupe, purée			accompagnement, salade	salade, galettes	accompagnement	apéritif, frites	
Céleri	x	x			x	x		
	soupe, purée				salade	accompagnement		
Champignons	x	x		4-6				
	soupe, sauce			salade				
Chou				1-3	x			
				salade, accompagnement	salade, accompagnement			

tableau récapitulatif de préparation des aliments

Aliments	Types de couteau			Disque éminceur	Disque râpeur	Disque à julienne	Disque à frites	Disque émulsionneur
	Quad Blade	Petit couteau	Pétrin	Épaisseur de réglage				
Courgettes	x	x		3-6	x	x	x	
	soupe			accompagnement, gratin	salade	accompagnement	apéritif	
Citrouilles	x	x		3-6	x			
	soupe, purée			chips	galette			
Epinards	x	x						
	accompagnement							
Fines herbes	x	x						
	assaisonnement, pesto							
Gingembre	x	x						
	assaisonnement							
Laitue	x	x		2-4				
	soupe			salade				
Navets	x	x		1-3		x		
	soupe, purée			gratin		accompagnement		
Oignons	x	x		0-5				
	soupe, assaisonnement			salade				
Panais	x	x		0-5		x		
	purée			accompagnement		accompagnement		
Piments	x	x						
	assaisonnement							
Pois cuits	x	x						
	soupe, purée, dips							

Tableau récapitulatif de préparation des aliments

Aliments	Types de couteau			Disque éminceur	Disque râpeur	Disque à julienne	Disque à frites	Disque émulsionneur
	Quad Blade	Petit couteau	Pétrin	Épaisseur de réglage				
Poireaux	x	x		2-5				
	soupe, purée			accompagnement				
Pommes de terre	x	x		0-6	x		x	
	soupe, purée			gratin	galettes		frites	
Tomates	x	x		2-5				
	soupe			salade, sandwich				
Agrumes	x	x						
	soupe, smoothie, cake							
Ananas	x	x		2-5				
	compote, smoothie, cake			gâteaux				
Bananes	x	x		2-5				
	dessert			dessert				
Fraises	x	x		2-5				
	glace, soupe, coulis			tarte				
Fruits séchés	x	x						
	cake							
Kiwis	x	x		4-6				
	glace, coulis			dessert, tarte				
Mangues	x	x		2-5				
	dessert, smoothie			tarte				
Melons	x	x						
	soupe, glace							

tableau récapitulatif de préparation des aliments

Aliments	Types de couteau			Disque éminceur	Disque râpeur	Disque à julienne	Disque à frites	Disque émulsionneur
	Quad Blade	Petit couteau	Pétrin	Épaisseur de réglage				
Petits fruits	x	x						
	soupe, confitures, coulis							
Poires	x	x		4-6				
	compote			tarte				
Pommes	x	x		2-5		x		
	compote			tarte		salade		
Blancs d'œufs	x							x
	meringues, dessert							meringue, dessert
Chapelure	x	x						
	garniture, farce							
Chocolat	x	x		0-3	x			
	dessert, ganache			copeaux	dessert, gâteaux			
Fromage	x	x		2-5	x			
	dips, sauces			copeaux	garniture, salade			
Oeufs								x
								mayonnaise, sauce
Pâtes	x		x					
	dessert		tarte, pain					
Salami				1-6				
				apéritif, garniture				
Viande crue	x							
	hachis, plats							

Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites l'appareil hors tension et débranché.

1. Nettoyage

- Le bloc-moteur : essuyez-le avec un chiffon doux et humide et séchez-le.



Remarque importante

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

- Les bols et accessoires : nettoyez-les sous l'eau chaude savonneuse en évitant les produits abrasifs qui pourraient rayer le plastique et le métal.



Remarques importantes

- Les lames et râpes des disques sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
- Les bols et accessoires ne sont pas compatibles lave-vaisselle. Une exposition prolongée à l'eau très chaude et aux détergents forts les endommagerait fortement (perte d'étanchéité pour les bols, affaiblissement du pouvoir tranchant des couteaux et disques).



A NOTER

Certains aliments (carottes, betteraves...) risquent de teinter légèrement les pièces plastiques de votre appareil, alors que d'autres (ail..) peuvent laisser une odeur désagréable. Pour s'en débarrasser, faites tremper les pièces concernées 5 minutes dans 2 litres d'eau mélangés au jus d'un citron. Puis rincez et lavez normalement.

2. Rangement

Après avoir correctement nettoyé et séché votre appareil :

- Sécurisez le couteau Quad Blade en le plaçant dans sa protection et le disque éminceur en remettant la lame sur "POSITION SECURITE". Placez-les, ainsi que le petit couteau dans la boîte de rangement.
- Placez le mini-bol dans le bol principal et posez-les sur le bloc-moteur sans les verrouiller.
- Déposez le couvercle sur le bol mais ne le verrouillez en aucun cas.



Remarque importante

Le fait de verrouiller le bol sur le bloc-moteur et le couvercle sur le bol peut entraîner l'endommagement des systèmes de sécurité.

- Insérez le petit poussoir dans le grand poussoir puis l'ensemble dans le tube d'alimentation.
- Rangez les disques et le restant des accessoires dans la boîte de rangement.



A NOTER

.....

Pour un gain de place, la boîte de rangement peut se ranger à la verticale en la basculant vers l'arrière. Assurez-vous qu'elle soit bien verrouillée.

caractéristiques techniques

Puissance :	2000 W
Tension :	220-240 V ~ 50 Hz
Poids (sans accessoires) :	9,1 kg
Poids (avec accessoires) :	12,5 kg
Dimensions :	L 230 x H 455 x P 280 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

accessoires

Les accessoires sont disponibles à la vente sur notre site internet :

www.accessoires-electromenager.fr

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

Les appareils sont garantis 2 ans uniquement dans le cadre d'une utilisation normale et domestique.

Le moteur du robot est garanti 25 ans.

Sont exclus de la garantie :

Les pièces d'usure telles que les joints.

Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, telles que les bols, les poussoirs, le couvercle, les disques, le couteau Quad Blade, l'entraîneur, la boîte de rangement, la spatule, la brosse de nettoyage.

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

Les appareils qui ne sont pas mis en service ou utilisés d'une manière conforme à leur destination comme décrit dans le mode d'emploi.

Les appareils réparés par un personnel non qualifié.

Ces pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés par le SAV de Riviera & Bar suivant la procédure établie et 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 accompagné de la facture ou preuve d'achat.

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. La prise sous garantie impose cette condition. Nous vous recommandons donc de conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.

Conformément à l'article L111-2 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).



Anomalies	Causes possibles	Que faire ?
Les ingrédients sont hachés de façon non homogène.	Les ingrédients ont été coupés en trop gros morceaux.	Coupez les aliments en cube de 2,5 cm maximum.
	Une trop grande quantité d'aliment a été mise dans le bol.	Pour des quantités importantes, procédez en deux ou trois fois.
Les aliments se renversent dans le tube d'alimentation.	Trop peu d'aliments ont été insérés dans le tube d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"> - Remplissez totalement le tube d'alimentation. - Pour de petites quantités, utilisez la goulotte du grand poussoir.
Mauvais résultat avec le disque à frite.	Des morceaux d'aliments sont bloqués dans le disque.	Enlevez régulièrement les morceaux de légumes/fruits coincés.
Des morceaux d'aliments ne sont pas râpés/émincés.	C'est un fait normal.	C'est un fait normal.
Le moteur ralentit lors de préparation.	Cela est tout à fait normal pour des charges lourdes.	<ul style="list-style-type: none"> - Temps que le moteur ne se met pas en sécurité continuez le traitement. - Si vous avez des ingrédients dans le tube d'alimentation, repositionnez-les correctement.
	Les charges maximales sont dépassées.	<ul style="list-style-type: none"> - Enlevez une partie des aliments et continuez le traitement. - Procédez en deux ou trois fois.
	Si vous pétrissez de la pâte, il se peut qu'elle soit trop mouillée.	Rajoutez régulièrement une cuillère à soupe de farine jusqu'à ce que le moteur tourne normalement et que la pâte se décolle des bords du bol.
Le moteur peine à démarrer avec le couteau Quad Blade.	La quantité de viande dépasse le maximum autorisé.	<ul style="list-style-type: none"> - Procédez en deux ou trois fois. - Pour un meilleur résultat, enlevez le gras et/ou les nerfs du morceau de viande.

Anomalies	Causes possibles	Que faire ?
Le moteur ne démarre pas.	Les éléments sont mal emboîtés.	Vérifiez que le bol, le couvercle et le poussoir sont bien verrouillés.
	L'alimentation est coupée.	- Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien branché. - Vérifiez le disjoncteur ou fusible de votre installation électrique.
	Les aliments dans le tube d'alimentation dépassent la limite autorisée.	Raccourcissez les ingrédients.
Le moteur s'arrête en cours de fonctionnement.	Le couvercle s'est malencontreusement déverrouillé.	Verrouillez correctement le bol et le couvercle.
	Les charges maximales sont dépassées. La sécurité automatique surcharge s'enclenche.	Mettez votre appareil hors tension en appuyant sur le bouton "Mise sous tension/Stop I " puis débranchez le cordon d'alimentation. Attendez une trentaine de minutes avant de remettre le robot en route.
Le robot vibre et se déplace légèrement.	Le plan de travail est humide ou sale.	Nettoyez et asséchez le plan de travail ainsi que les pieds du robot.
	Les charges maximales autorisées sont dépassées.	Sortez une partie de vos ingrédients.
La pâte n'est pas homogène, les ingrédients ne se mélangent pas.	L'ordre de mise en place des ingrédients n'est pas respecté.	Mettez les ingrédients solides dans le bol puis démarrez le robot. Ajoutez les liquides en filet par le tube d'alimentation de la goulotte en veillant à ce qu'il soit absorbé avant d'en rajouter.
La pâte est trop sèche.		Rajoutez progressivement de l'eau jusqu'à obtention de la consistance désirée.
La pâte est trop mouillée.		Rajoutez progressivement de la farine jusqu'à obtention de la consistance désirée.

notes

notes

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 • info@arb-sas.fr