

riviera&bar
objets d'art culinaire



riviera&bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr

notice d'utilisation

Kitchen machine métal massif
PR 665 a



riviera & bar
objets d'art culinaire

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

Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Nous vous 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.

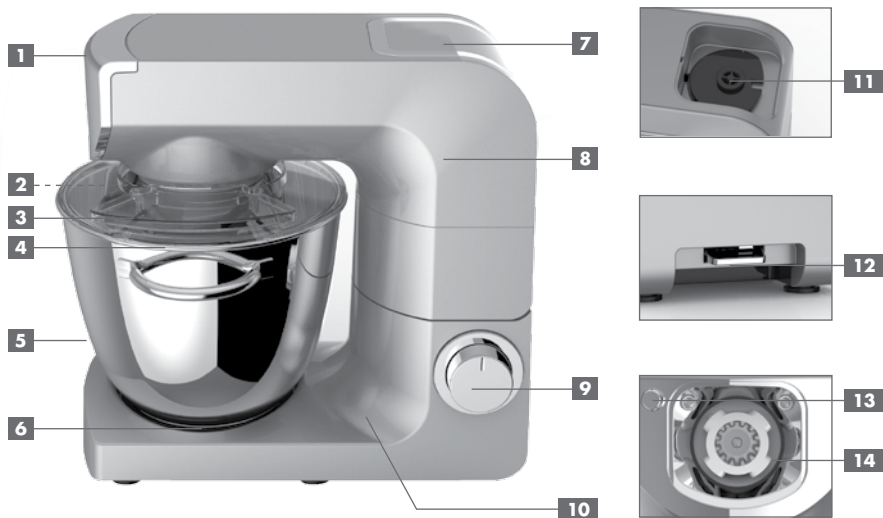
Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.



sommaire

DESCRIPTIF DU PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	7
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	7
MISE EN SERVICE	7
GUIDE DE MIXAGE	9
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	10
GUIDE DE DÉPANNAGE	11
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	11
ENVIRONNEMENT	11
ACCESSOIRES	11
GARANTIE	11

description du produit



15



16



17



18

- 1 Cache amovible de la sortie moteur lente
- 2 Douille de fixation de la sortie moteur planétaire
- 3 Couvercle antiprojection avec goulotte d'alimentation
- 4 Cache amovible de la goulotte d'alimentation
- 5 Bol principal inox massif avec poignées
- 6 Embase de verrouillage du bol principal
- 7 Cache amovible de la sortie moteur rapide
- 8 Bras métal massif
- 9 Variateur de vitesses
- 10 Bloc-moteur métal massif

- 11 Disque de fixation de la sortie moteur rapide
- 12 Manette de relevage du bras
- 13 Bouton de déverrouillage de la sortie moteur lente
- 14 Douille de fixation de la sortie moteur lente
- 15 Fouet à fils
- 16 Crochet pétrisseur
- 17 Batteur plat
- 18 Spatule souple



- 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.



- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. 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 changement d'accessoire
 - Immédiatement après chaque utilisation
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de mauvais fonctionnement



- 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.



- 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 corps de l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
 - Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.
 - En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur :
www.riviera-et-bar.fr

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 faire fonctionner l'appareil à vide.
- Utiliser cet appareil pour un usage exclusivement alimentaire.
- 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.
- Ne jamais utiliser d'autres bol ou accessoires que ceux fournis avec l'appareil.
- S'assurer que l'appareil est hors tension et débranché avant d'y fixer, de changer ou de retirer le bol ou les accessoires.
- Attendre l'arrêt complet des accessoires et des aliments en mouvement avant de récupérer la préparation.
- Toujours utiliser l'appareil avec un seul accessoire à la fois.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre l'appareil en marche.
- Pendant l'utilisation, tenir hors de portée du bol ou des accessoires en fonction tous vêtements, cheveux, mains, doigts, spatule...
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil plus de 10 minutes en continu. Si cela était le cas, le laisser à l'arrêt 30 minutes avant de reprendre.
- Ne jamais placer l'appareil, ni aucun de ses accessoires au four micro-ondes.

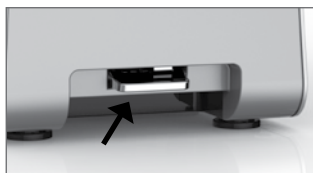
avant la première mise en service

- Déballez l'appareil et ses accessoires. 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.** Conservez les éléments d'emballage.
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tous autres éventuels feuillets d'information.
- Lavez l'ensemble des pièces (sauf le corps de l'appareil) avec de l'eau savonneuse, rincez-les et séchez-les correctement.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide.

mise en service

A. Utilisation de la sortie moteur planétaire (2)

- Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Relevez le bras de l'appareil (8) : maintenez l'avant du bras d'une main et de l'autre soulevez la manette (12).



- Après avoir mis les ingrédients dans le bol principal (5), positionnez-le dans l'embase (6) prévue à cet effet et tournez-le dans le sens horaire jusqu'en butée de verrouillage (poignées du bol perpendiculaires au corps).





Remarque importante

Veillez à ne jamais dépasser les quantités maximales indiquées dans le guide de mixage ci-après p. 9

- Fixez le couvercle anti-projection (3) : insérez le couvercle sous la tête en faisant coïncider l'ergot avec l'encoche circulaire du couvercle et poussez vers le haut (la goulotte d'alimentation est positionnée côté variateur de vitesses de l'appareil).



- Choisissez l'un des accessoires (15), (16) ou (17) en fonction de votre recette (cf. tableau ci-après). Maintenez l'avant du bras d'une main et de l'autre insérez l'axe de l'accessoire dans la douille de fixation (2) en le poussant vers le haut (veillez à ce que les 2 paliers de l'axe coïncident avec les encoches de la douille) puis en le tournant dans le sens antihoraire.



- Abaissez le bras : soulevez la manette (12) et appuyez simultanément sur l'avant du bras (8) jusqu'à ce que celui-ci soit verrouillé en position basse.



- Assurez-vous que le variateur de vitesses (9) est positionné sur "0", déroulez le cordon d'alimentation et branchez-le.
- Tournez le variateur sur la vitesse adéquate (cf. guide de mixage p. 9)



A NOTER

- Commencez toujours le mélange à faible vitesse afin d'éviter les projections. Augmentez-la ensuite progressivement jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée.
- Vous pouvez modifier ou interrompre le mixage à tout moment.
- Si nécessaire en cours de préparation, raclez les parois du bol après avoir mis le variateur de vitesses (9) sur "0" et attendu l'arrêt complet du moteur.
- Si vous désirez ajouter des ingrédients en cours de traitement, utilisez la goulotte d'alimentation intégrée dans le couvercle (3).
- Votre préparation terminée, positionnez le variateur de vitesses (9) sur "0" puis débranchez le cordon d'alimentation.
- Relevez le bras (8) comme indiqué ci-avant.
- Retirez l'accessoire (15), (16) ou (17) en le poussant vers le haut, le tournant dans le sens horaire et le tirant enfin vers le bas.
- Enlevez ensuite le couvercle (3) en le tirant délicatement vers le bas.
- Déverrouillez le bol (5) en le tournant dans le sens antihoraire et sortez la préparation à l'aide de la spatule fournie.






Remarque importante

- Lorsque vous utilisez l'un des accessoires (15), (16) ou (17) sur la sortie moteur planétaire (2), assurez-vous au préalable d'avoir correctement mis en place les caches (1) et (7) sur les sorties moteur non sollicitées.

B. Sortie moteur rapide (11) ou lente (14)

- Outre la sortie moteur principale (2), votre kitchen machine est aussi équipée de 2 sorties moteur supplémentaires dédiées à l'utilisation d'éventuels accessoires complémentaires non livrés avec votre appareil.

Sélection de l'outil approprié

accessoire	opération à réaliser	allure correspondante	usage
 (16)	Remuer / Pétrir	MIN 1	Pâtes à pain, pâtes lourdes, morceaux épais de viandes, de volailles, charcuteries...
 (17)	Mélanger / Battre Rendre crémeux	2 4 6	Mélanger Préparations pour gâteaux, blanchiment des œufs et du sucre, fromage frais, glaçage, mousses, farces, quenelles, purées, flans et terrines... Battre
 (15)	Fouetter / Aérer	6 MAX	Crème fouettée, œufs en neige, meringues, sauces émulsionnées chaudes ou froides...

Sélection de l'allure et quantités maximales

préparation	quantité maximale	allure conseillée	accessoire
Pain blanc	1,2 kg de farine	MIN à 1	Crochet pétrisseur (16)
Pain complet	1,1 kg de farine complète	MIN à 1	Crochet pétrisseur (16)
Pâte Brisée	500 g de farine	4 puis ramener à 1	Batteur plat (17)
Cake	3 kg poids total	2 à 4	Batteur plat (17)
Crème chantilly	1 L de crème liquide	6 à MAX	Fouet à fils (15)
Blancs en neige	12 blancs d'œufs	6 à MAX	Fouet à fils (15)

doute sur...	astuce
Le choix de l'accessoire	Utilisez le batteur plat (17) pour toutes les opérations de mixage. Utilisez le fouet à fils (15) pour les opérations nécessitant de fouetter une préparation ou de l'aérer. N'utilisez le crochet pétrisseur (16) que pour pétrir les pâtes lourdes.
Le réglage de la vitesse	Utilisez les indications de mixage (page 9) pour sélectionner la vitesse de traitement adaptée à votre recette. Commencez toujours le mixage à faible vitesse avant de l'augmenter progressivement afin d'éviter toute projection.
Le mixage	Mixez selon le temps indiqué par la recette (éviter de sur-mixer). Si un objet tel une cuillère ou une spatule venait à tomber dans le bol pendant l'opération, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le avant de retirer l'objet.
Les œufs en neige	Assurez-vous que le bol (5) et le fouet à fils (15) soient parfaitement propres et secs avant toute utilisation : même une petite quantité de matière grasse ou de jaune d'œuf affecte le processus.
La pâte à pain	Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Servez-vous du réglage "Remuer/Pétrir" pour pétrir les ingrédients et former une boule de pâte. Ne mettez jamais vos mains à proximité du crochet (16) lorsque l'appareil est en marche.

nettoyage et entretien

Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent impérativement être faites appareil hors tension (variateur de vitesse sur "0") et débranché.

A. Le corps de l'appareil

- Essuyez le bras (8) et le bloc-moteur (10) avec un chiffon doux et légèrement humide, puis séchez l'ensemble.



Remarque importante

- N'immergez jamais le corps de l'appareil dans de l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne laissez jamais d'eau s'infiltrer dans l'appareil.

B. Le bol principal (5) et les accessoires (15 / 16 / 17)

- Nettoyez-les dans de l'eau chaude savonneuse ou passez-les au lave-vaisselle puis séchez-les convenablement.

C. Le couvercle anti-projection (3) et la spatule souple (18)

- Nettoyez-les dans de l'eau chaude savonneuse puis séchez-les convenablement.



Remarque importante

- Au risque de les détériorer, les accessoires suivants ne sont pas compatibles lave-vaisselle : les caches amovibles (1 / 4 / 7), le couvercle anti-projection (3) et la spatule souple (18).

Séchez convenablement tous les éléments avant de les assembler et de les ranger.

guide de dépannage

anomalie	causes	solutions
Le moteur ne démarre pas.	L'alimentation est coupée.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien branché. • Vérifiez le disjoncteur ou le fusible de votre installation électrique.
Le bras de l'appareil bouge raisonnablement lorsque ce dernier est en fonction.	Cela est tout à fait normal et est dû à l'action du mouvement planétaire.	
Le bras de l'appareil bouge anormalement voire l'appareil vibre ou se déplace lorsque ce dernier est en fonction.	Les charges maximales sont dépassées.	Retirez sans attendre une partie des aliments et reprenez l'opération.

caractéristiques techniques

Puissance :	1500 W
Tension :	220-240 V ~ 50/60 Hz
Capacité du bol inox :	5,5 L
Poids :	10,1 kg
Dimensions :	L 370 x H 345 x P 290 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.



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.

garantie

La garantie générale de l'appareil est définie sur le bulletin de garantie ci-joint. Elle est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

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 le bol, le fouet, le batteur, le crochet pétrisseur, le couvercle antiprojection, les caches amovibles et la spatule.

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.

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacées ou réparés par le SAV de Riviera&Bar suivant la procédure établie et contre remboursement de 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.

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

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

