

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



studio
by riviera&bar

Service Consommateurs : Tél. 03 88 18 66 18
Société ARB • Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison • CS 51 079 • 67452 MUNDOLSHEIM CEDEX
Adresse Internet : www.astoria.tm.fr • E-mail : info@arb-sas.fr

Document et visuels non contractuels. Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis - Décembre 2012 - V1

studio
by riviera&bar

Batteur
PR 020 A / PR 021 A



Instructions d'utilisation

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

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

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

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions données dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.



Descriptif produit

- ❶ Fouets
- ❷ Bouton de déblocage des accessoires
- ❸ Bloc moteur
- ❹ Crochets pétrisseurs
- ❺ Sélecteur Marche / Arrêt / Vitesse
- ❻ Touche turbo

Recommandations de sécurité générales



- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de cette notice d'utilisation.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'usage de cet appareil est interdit aux enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.



- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant à l'ensemble des prescriptions de sécurité électrique. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.

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

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



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



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



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

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être contrôlé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr

Recommandations de sécurité particulières

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Placer l'appareil et ses accessoires sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Les fouets ou crochets pétrisseurs doivent correctement être fixés au bloc moteur avant toute mise sous tension.
- Les aliments à préparer doivent être libres de tout emballage, présentés en quantité adaptée au volume du récipient (risque de projection). Les aliments solides doivent être coupés en morceaux.
- Durant l'utilisation de l'appareil, ne jamais introduire d'objet (fourchette, cuillère, couteau, spatule...) dans la préparation et dans le bol.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.

Avant la mise en service

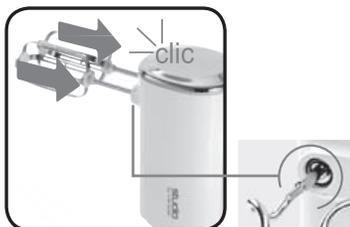
- 1) Avant la première utilisation, retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces de l'appareil. **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- 2) Essayez le bloc moteur avec un chiffon doux et humide.
- 3) Lavez les fouets et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

Mise en service

- 1) Placez un récipient de votre choix sur une surface plane, sèche et non glissante.
- 2) Insérez, selon votre préparation, les fouets ou les crochets pétrisseurs.



- 3) Branchez l'appareil.



- 4) Placez les aliments dans le récipient.



A noter

> Utilisez de préférence des récipients en acier inoxydable, en verre ou en plastique résistant.

- 5) Introduisez les fouets ou crochets pétrisseurs.
- 6) Sélectionnez la vitesse (5 niveaux possibles) en l'augmentant progressivement suivant la préparation.



A noter

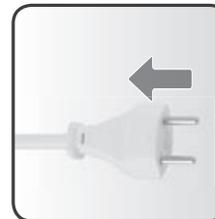
> Vous pouvez utiliser la touche turbo pour fouetter à vitesse maximale pendant une courte durée.



- 7) Une fois la consistance désirée obtenue, remettez la touche en position basse pour arrêter l'appareil.
- 8) Retirez le batteur.



- 9) Débranchez l'appareil.



Remarques importantes

- > Attendez l'arrêt complet des fouets ou crochets avant de retirer le batteur.
- > N'introduisez jamais vos mains ou quelques ustensiles que ce soit quand le batteur est en fonction.
- > **Ne faites pas fonctionner le pied mixeur plus d'une minute en continu.** Débranchez-le et attendez une minute avant de continuer l'opération.

Nettoyage et entretien

Avant toute opération de nettoyage, assurez-vous que l'appareil est éteint et le cordon d'alimentation débranché.

1) Retirez les fouets ou crochets.



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



3) Nettoyez les fouets ou crochets avec de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle et séchez-les correctement.



Remarque importante

- > Ne passez ou n'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.

Caractéristiques techniques

Puissance : 300 W

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

Poids : 1,2 kg

Dimensions :
L 90 x H 310 x P 180 mm

Accessoires

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

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

Environnement



Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRFR

Garantie

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

Sont exclus de la garantie :

Les pièces d'usure.

Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, tels que les fouets et les crochets pétrisseurs.

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

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

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

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

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

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

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 3 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

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

Lieu de juridiction : Strasbourg

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

