

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

Set mixeur
PR 120 A / PR 121 A



Instructions d'utilisation

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

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

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

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



Descriptif produit

- 1 Bloc moteur
- 2 Touches de vitesse
I : Lent
II : Rapide
- 3 Pied mixeur en acier inox
- 4 Couteau en acier inoxydable
- 5 Couvercle / pied antiglisse
- 6 Bol gradué 1L
- 7 Bol hachoir
- 8 Fouet

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.
- Porter des gants lors du maniement et du nettoyage des couteaux.
- Prendre garde à d'éventuelles projections lors du mixage d'aliments chauds.
 - Placer l'appareil et ses accessoires sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
 - L'appareil et ses éléments doivent être correctement montés et fixés avant toute mise sous tension (se référer à la rubrique "Mise en service" de cette notice).
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
 - Les lames du couteau "pied mixeur" et du couteau "hachoir" sont très tranchantes. Manipuler ces pièces avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
 - Les aliments à préparer doivent être libre 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 (type fourchette, cuillère, couteau, spatule...) dans la préparation et dans les bols.
 - 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) Essuyez le bloc moteur avec un chiffon doux et humide.

3) Lavez le reste des accessoires sous l'eau savonneuse et séchez-les correctement.

Mise en service

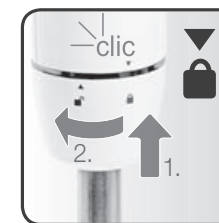
Vous pouvez utiliser votre appareil pour mixer, réduire en purée, hacher ou fouetter.

Accessoires	Spécificités	Recommandations importantes
	<p>Idéal pour la préparation des sauces, soupes, repas pour nourrissons, cocktails, milkshake...</p> <p>Le pied mixeur étant entièrement en inox, vous pouvez traiter les aliments chauds directement dans une casserole, facilitant ainsi la préparation des soupes et sauces ! Retirez la casserole du feu au préalable et évitez de racler les parois et le fond de votre récipient avec le pied.</p>	<p>- Ne faites pas fonctionner le pied mixeur plus de 1 minute en continu. Débranchez-le et attendez 1 minute avant de redémarrer le mixage.</p> <p>- Ne mixez jamais d'aliments bouillants au risque de vous brûler.</p>
	<p>Idéal pour la préparation de crèmes, émulsions, chantilly, blancs en neige, préparations pâtisseries prêtes à l'emploi...</p>	<p>Ne faites pas fonctionner le fouet plus de 1 minute en continu. Débranchez-le et attendez 1 minute avant de continuer l'opération.</p>
	<p>Récipient idéal pour mixer, hacher.</p>	<p>- Ne mixez jamais d'aliments bouillants au risque de vous brûler.</p> <p>- Tenez fermement le hachoir durant les phases d'utilisation de l'appareil.</p>

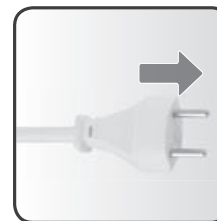
1) Choisissez l'accessoire approprié à votre préparation.



2) Insérez le bloc moteur dans l'accessoire choisi.



3) Branchez l'appareil.



4) Suivant le choix de l'accessoire, versez les ingrédients dans le bol hachoir ou le bol gradué. (Ne dépassez jamais le repère "MAX").



5) Introduisez le pied mixeur ou le fouet. (Si vous avez choisi le bol hachoir passez directement à l'étape suivante).



A noter

➤ Si vous utilisez le bol gradué, placez le couvercle sous le récipient pour éviter qu'il ne glisse.



6) Sélectionnez la vitesse.



I : Lente



II : Rapide

7) Mixez, fouettez ou réduisez en purée en exerçant des mouvements du haut vers le bas.



8) Relâchez la touche.



9) Sortez le pied mixeur ou le fouet, ou enlevez le couvercle du bol hachoir puis débarrassez les aliments.



10) Débranchez l'appareil.



Remarques importantes

- > Les lames du couteau du pied mixeur et du hachoir sont très coupantes, danger de blessure.
- > N'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- > Ne mixez jamais d'aliments bouillants au risque de vous brûler.
- > Attendez l'arrêt complet des lames avant de retirer les accessoires.

Nettoyage et entretien

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

1) Retirez le bloc moteur.



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



3) Nettoyez les autres accessoires avec de l'eau savonneuse et séchez-les correctement.



Remarque importante

> Ne passez jamais le bloc moteur sous l'eau et ne l'immergez pas.

Caractéristiques techniques

Puissance : 750 W

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

Vitesses de rotation :
Position I : 11000 tours/min
Position II : 15000 tours/min

Poids : 1,5 kg

Dimensions : Ø 65 x H 390 mm

Accessoires

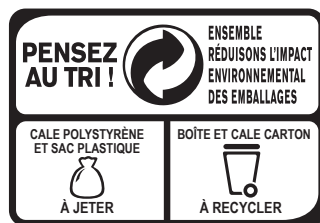
Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site : www.accessoires-electromenager.fr

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.CONSIGNESDETR.FR

Garantie

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

Sont exclus de la garantie :

Les pièces d'usure.

Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, tels que le pied mixeur, le fouet, le hachoir, le couvercle et le couteau du hachoir, le bol gradué et son couvercle.

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 remplacés 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.

