

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

Robot multifonctions
PR 520 A / PR 521 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 Couvercle avec poussoir
- ② Bol principal
- ③ Touche "Pulse"
- ④ Variateur de vitesses
- ⑤ Entraîneur
- ⑥ Touches programmes "Mixer" et "Hacher"
- ⑦ Bloc moteur
- ⑧ Mini-couteau inox
- ⑨ Mini-bol
- ⑩ Pétrin
- ⑪ Couteau principal
- ⑫ Disque éminceur/râpeur fin, disque éminceur/râpeur épais, disque à julienne

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.
- 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.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.

- 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.



- **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 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.**
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Utiliser cet appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Ne jamais utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- S'assurer que l'appareil est hors tension et débranché avant d'y fixer le bol.
- S'assurer que le bol est correctement positionnée sur le bloc-moteur avant de faire fonctionner l'appareil.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés, avant de mettre l'appareil en marche.
- Les lames des couteaux, disques râpeur/éminceur et disque à julienne sont très tranchantes. Manipuler ces pièces avec précaution pour éviter tout risque de blessure et les tenir hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.

- Lorsque l'appareil est en fonction, ne jamais insérer autre chose que des aliments ou des liquides.
- Ne pas mettre de noyaux de fruit ou os de viande dans le bol.
- Pendant l'utilisation, tenir éloignés cheveux, vêtement et autres ustensiles. De plus, ne jamais insérer doigts, mains ou ustensiles dans la goulotte.
- Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments dans la goulotte. Ne jamais y mettre les mains.
- Ne jamais déverrouiller le couvercle avant d'avoir préalablement mis le variateur de vitesses sur "Arrêt". S'assurer que les accessoires sont totalement à l'arrêt avant de retirer le couvercle.

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

Mise en service

Remarques importantes

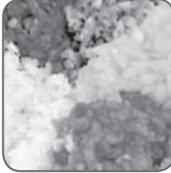
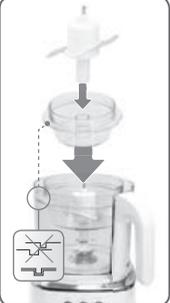
- > Les lames des couteaux et des disques râpeur/éminceur et julienne sont très tranchantes. Danger de blessure.
- > L'appareil ne fonctionne que si le bol et le couvercle sont correctement verrouillés.
- > Veillez à ne jamais dépasser le repère "MAX" du bol.
- > Attendez l'arrêt complet de l'appareil et la rotation des aliments avant de déverrouiller le couvercle et d'enlever les accessoires.
- > Ne mixez jamais d'aliments bouillants. Risque de vous brûler.

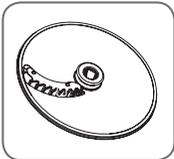
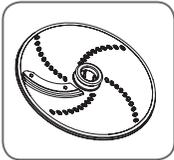
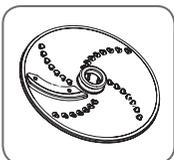
- 1) Placez le bloc moteur sur une surface plane, sèche et non glissante.
- 2) Fixez le bol sur le bloc moteur.



- 3) Choisissez l'accessoire en fonction de votre préparation et assemblez-le avec le bol.

Tableau d'utilisation et de montage des accessoires

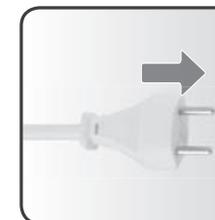
Accessoires	Fonctions	Montage
Bol principal + entraîneur + couteau 	Hacher la viande, les légumes... Mixer la soupe, des purées... 	
Bol principal + mini-bol + mini-couteau 	Hacher les fines herbes, les oignons... Préparer les repas pour nourrissons (soupe, purée)... 	

Accessoires	Fonctions	Montage
Bol principal + entraîneur + pétrin 	Pétrir des pâtes... Mélanger des préparations pour gâteaux...	
Bol principal + entraîneur + disque à julienne 	Réaliser des juliennes de légumes, des bâtonnets de fromage... 	
Bol principal + entraîneur + disque à râper/émincer fin 	Emincer ou râper des légumes pour salade, gratin... 	
Bol principal + entraîneur + disque à râper/émincer épais 	Emincer ou râper des légumes pour gratin, râper du gruyère pour salade... 	

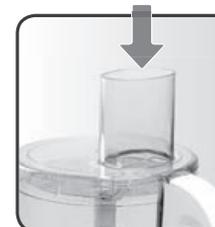
4) Verrouillez le couvercle.



5) Branchez l'appareil.



6) Mettez les ingrédients dans le bol en respectant impérativement les capacités maximales indiquées ci-dessous puis insérez le poussoir.



7) Tournez le variateur de vitesses sur "Marche".



Remarque importante

- > Capacités maximales à ne dépasser en aucun cas :
- Pâte brisée : 1000 g
- Pâte à pain : 800 g
- Viande hachée : 1000 g
- Potage : 1500 ml
- Mini cuve : 300 g

8) Choisissez une vitesse en tournant le variateur et en l'augmentant progressivement suivant la préparation.



8) Utilisez la touche pulse.



ou

8) Ou utilisez une des fonctions préprogrammées ("Mixer" ou "Hacher").



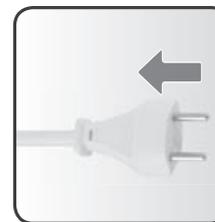
9) Pour l'utilisation avec disque, poussez les aliments lentement avec le poussoir.



10) Après avoir obtenu la consistance désirée, tournez le variateur sur "Arrêt".



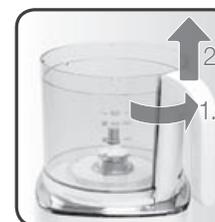
11) Débranchez le cordon d'alimentation.



12) Déverrouillez le couvercle et les accessoires.



13) Enlevez le bol et sortez la préparation.



Nettoyage et rangement

- 1) Nettoyez l'ensemble des accessoires à l'eau savonneuse et séchez-les correctement.
- 2) Essuyez le bloc moteur avec une éponge humide, sans utiliser de produits abrasifs.



- 3) Rangez l'appareil assemblé afin de prévenir tout endommagement et/ou blessure.



Remarque importante

- > Ne passez jamais le bloc moteur sous l'eau et ne l'immergez pas.
- > Les lames des couteaux et disques sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution.

A noter

- > Le couvercle, le poussoir, le bol et le mini-bol sont compatibles lave-vaisselle.

Caractéristiques techniques

Puissance : 1000 W

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

Poids : 4 kg

Dimensions :
L 210 x H 460 x P 210 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 tels que les joints.

Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, tels que les bols, le couvercle, le poussoir, l'entraîneur, les couteaux, le pétrin, les disques.

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.

