

# notice d'utilisation

## Le Milxxer

Préparateur de boissons végétales

PS 450 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 demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

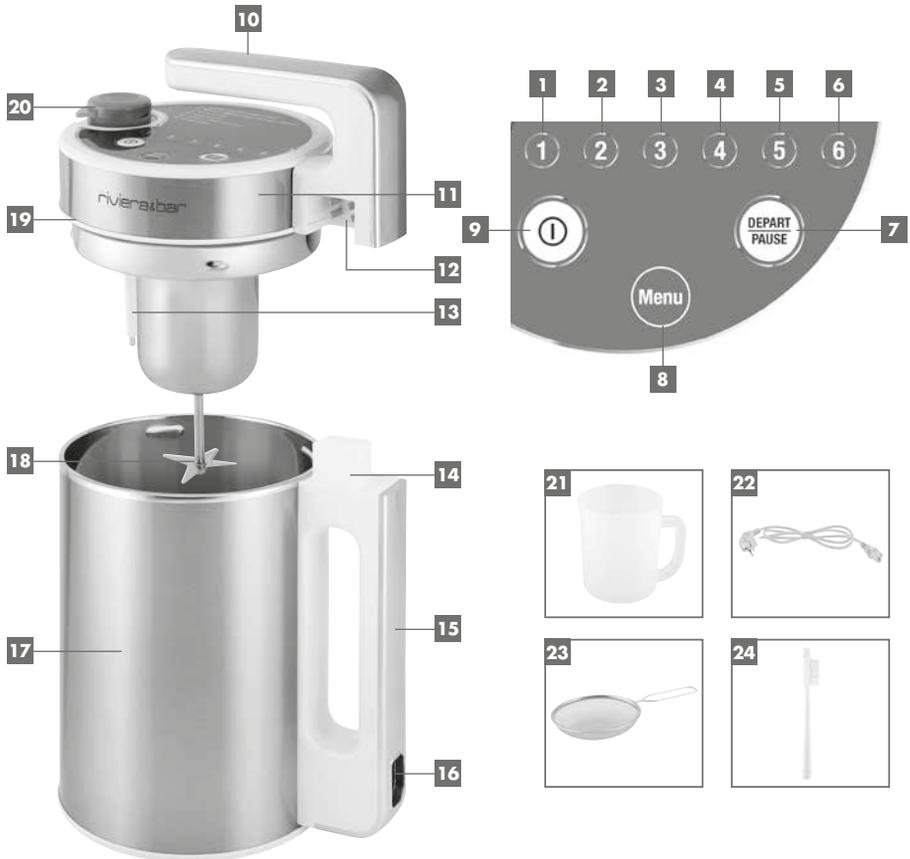
Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.



## sommaire

|   |    |
|---|----|
| DESCRIPTION DU PRODUIT                    | 4  |
| RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES     | 5  |
| RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES | 7  |
| AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE         | 8  |
| Déballage                                 |    |
| Nettoyage                                 |    |
| Assemblage du bol de trempage             |    |
| CHOIX DU PROGRAMME                        | 9  |
| MISE EN SERVICE                           | 10 |
| Programmes automatiques                   |    |
| Mixage manuel                             |    |
| FONCTION PAUSE                            | 11 |
| FONCTION MAINTIEN AU CHAUD                | 11 |
| SÉCURITÉ SURCHAUFFE                       | 11 |
| SÉCURITÉ SURCHARGE                        | 11 |
| CONSEILS ET ASTUCES                       | 11 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN                    | 12 |
| GUIDE DE DÉPANNAGE                        | 13 |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES               | 15 |
| ENVIRONNEMENT                             | 15 |
| ACCESSOIRES                               | 15 |
| GARANTIE                                  | 15 |

description du produit



- 1** Voyant "Programme 1" : Boisson végétale à chaud, Coulis
- 2** Voyant "Programme 2" : Boisson végétale à froid, Smoothie, Milk-shake
- 3** Voyant "Programme 3" : Soupe veloutée
- 4** Voyant "Programme 4" : Soupe moulinée
- 5** Voyant "Programme 5" : Compote, Repas nourrisson
- 6** Voyant "Programme 6" : Mixage manuel
- 7** Bouton "Départ/Pause"
- 8** Bouton "Menu" : sélection du programme
- 9** Bouton "Marche/Arrêt"
- 10** Poignée du couvercle et bloc-moteur
- 11** Bloc-moteur
- 12** Connecteur couvercle
- 13** Capteur de trop-plein
- 14** Connecteur cuve
- 15** Poignée de la cuve
- 16** Connecteur cordon d'alimentation
- 17** Cuve double paroi inox
- 18** Couteau 4 lames inox
- 19** Joint couvercle
- 20** Évent vapeur
- 21** Bol de trempage avec poignée amovible
- 22** Cordon d'alimentation amovible
- 23** Tamis à mailles fines
- 24** Brossette de nettoyage



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Riviera & Bar décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.



- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état. S'il est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- 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.

- 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.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - Après utilisation
  - Avant tout nettoyage ou entretien
  - En cas de mauvais fonctionnement.



- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Laisser un espace libre suffisant de 10 cm tout autour de l'appareil.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne 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, ni dans une voiture ou un bateau.
- 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 pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir auparavant.



- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- 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 Services 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 Services Agréé Riviera & Bar. Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).

### recommandations de sécurité particulières



- Veiller à ne pas toucher les parties de l'appareil qui deviennent chaudes lors de son utilisation et le restent un certain temps après emploi.
- Prendre garde aux dégagements de vapeur chaude au niveau de l'évent vapeur et lorsque vous ouvrez le couvercle (en cours ou en fin de préparation).
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- 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 mettre d'aliments durs (glaçon, chocolat...) dans la cuve.
- Des risques de blessures doivent être prévenus en cas de mauvaise utilisation. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide la cuve et lors du nettoyage.
- Ne jamais couvrir l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil plus de 20 secondes en continu avec le programme 6 (Mixage manuel).
- Toujours remplir la cuve entre le niveau "1300 ml" et le niveau "1500 ml".
- Toujours utiliser le programme approprié à la préparation, pour cela se reporter à la rubrique "Choix du programme".

- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter avant d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement. Ne pas ouvrir le couvercle avant l'arrêt complet des couteaux. Toute mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner des blessures graves.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments.
- N'utiliser en aucun cas la cuve pour stocker des aliments.
- Ne pas mettre l'appareil au micro-ondes ou au réfrigérateur.
- Ne jamais utiliser d'autres accessoires que ceux livrés avec l'appareil.
- Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher.
- Ne pas soulever l'appareil par la poignée du couvercle lorsque celui-ci est plein.
- Se reporter à la rubrique "Nettoyage et entretien" pour connaître la façon de nettoyer les différentes surfaces de l'appareil.
- Ne jamais immerger ou laver à l'eau courante le bloc-moteur ou la cuve et éviter toute aspersion de liquide sur les connecteurs.
- Ne jamais nettoyer les différents éléments de l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

avant la première mise en service

## DÉBALLAGE

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**  
**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 tout autre éventuel feuillet d'information.

## NETTOYAGE

1. Versez de l'eau bouillante jusqu'au repère "1500 ml" dans la cuve (17) puis fermez le couvercle. Laissez reposer 15 minutes.
2. Déversez l'eau et séchez convenablement la cuve (17), le bloc-moteur (11), le capteur de trop-plein (13) et le couteau (18).
3. Nettoyez l'extérieur de la cuve (17), le couvercle, les poignées (10) et (15) avec un chiffon doux et humide.

4. Lavez le bol de trempage (21), le tamis (23) et la brosse (24) à l'eau savonneuse puis rincez et séchez-les.
5. Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que le joint du couvercle (19) soit bien en place.



### Remarques importantes

- N'immergez jamais le bloc-moteur (11) ou la cuve (17) dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.
- Prenez garde à ne jamais faire couler d'eau sur le panneau de commande ou dans les connecteurs (12 - 14 - 16).

## ASSEMBLAGE DU BOL DE TREMPAGE

Tenez la poignée, partie la plus fine vers le bas, et faites-la coulisser de bas en haut, jusqu'en butée, dans les rails du bol de trempage (21) prévus à cet effet.

## choix du programme

| menu | type de préparation  | permet de réaliser...  | maintien au chaud |
|------|--|--|-------------------|
| 1    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boisson végétale à chaud</li> <li>• Coulis</li> </ul>                         | En environ 30 à 35 minutes* :<br>- des boissons à base de céréales, légumineuses ou oléagineux nécessitant d'être chauffés,<br>- de délicieux coulis à base de fruits ou légumes frais.  | Non               |
| 2    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boisson végétale à froid</li> <li>• Smoothie</li> <li>• Milk-shake</li> </ul> | En environ 5 minutes* :<br>- des boissons à base de céréales ou oléagineux ne devant pas être chauffés,<br>- de délicieux smoothies à base de fruits ou légumes frais, yaourt...<br>- de savoureux milk-shakes à base de lait, crème glacée, fruits frais...   | Non               |
| 3    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soupe veloutée</li> </ul>   | En environ 25 à 30 minutes* de merveilleuses soupes veloutées, lisses, juste mixées à la bonne consistance et chauffées à la température idéale.   | 1 heure           |
| 4    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soupe moulinée</li> </ul>   | En environ 35 à 40 minutes* des soupes plus "rustiques" avec des petits morceaux de légumes tels que les moulinées de légumes, minestrone...   | 1 heure           |
| 5    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compote</li> <li>• Repas nourrisson</li> </ul>                                | En environ 25 à 30 minutes* :<br>- des repas finement mixés pour vos enfants à base de légumes frais, poissons ou viandes,<br>- des compotes de fruits onctueuses.   | 1 heure           |
| 6    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mixage manuel</li> </ul>  | Tel un blender, cette fonction permet :<br>- d'affiner, si nécessaire, la consistance de vos préparations préalablement réalisées avec l'un des programmes précédents,<br>- de préparer des boissons végétales froides nécessitant un temps de mixage plus important,<br>- de réaliser des boissons crues de légumes et de fruits. | Non               |

\* Durées données à titre indicatif. Elles peuvent néanmoins être légèrement plus courtes ou plus longues.

## PROGRAMMES AUTOMATIQUES

1. Posez votre appareil sur une surface plane, sèche et non glissante.  
Assurez-vous que le cordon d'alimentation (22) soit débranché.
2. Ouvrez le couvercle : maintenez d'une main la cuve (17) par sa poignée (15) et de l'autre, à l'aide de la poignée (10) faites tourner le couvercle dans le sens antihoraire puis soulevez-le pour l'enlever.
3. Mettez les ingrédients liquides dans la cuve (17) puis ajoutez les solides en vous assurant d'être situé entre les repères "1300 ml" et "1500 ml".
4. Remplacez le bloc-moteur (11) sur la cuve et verrouillez-le en le tournant dans le sens horaire jusqu'en butée.
9. Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens antihoraire.
10. Débranchez le cordon d'alimentation (22) de la prise secteur puis du connecteur cordon (16).
11. Vous pouvez alors déguster votre préparation ou l'utiliser pour confectionner de délicieuses recettes.



### À NOTER

.....  
En fonction des ingrédients utilisés, certaines préparations peuvent accrocher au fond de la cuve. Ceci est tout à fait normal.



### Remarques importantes

- Vérifiez que le joint (19) soit bien mis en place sur le couvercle avant de verrouiller le bloc-moteur (11). La partie plate et lisse doit être orientée vers le bas.  
- Assurez-vous que les parties supérieure et inférieure de l'évent vapeur (20) soient correctement assemblées.

5. Branchez le cordon d'alimentation dans le connecteur cordon (16) puis dans une prise secteur. Un signal sonore retentit.
6. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (9). Tous les voyants "Programme" s'éclairent.
7. Appuyez sur le bouton "Menu" (8) jusqu'à ce que le voyant du programme correspondant à votre préparation (1 à 5) s'éclaire puis sur le bouton "Départ/Pause" (7) pour débiter le cycle.
8. À la fin du programme, un signal sonore répétitif retentit et le voyant du programme sélectionné clignote. Après 60 sec., suivant le programme choisi, l'appareil bascule en mode maintien au chaud pour 1 heure (reportez-vous aux rubriques "Choix du programme" page précédente et "Fonction maintien au chaud" ci-après).
5. Suivez les instructions 1 à 6 du paragraphe "Programmes automatiques" ci-avant.
2. Appuyez sur le bouton "Menu" (8) jusqu'à ce que le voyant du programme 6 s'éclaire.
3. Pour lancer le mixage manuel maintenez l'appui sur le bouton "Départ/Pause" (7). Dès que vous le relâchez, l'appareil s'arrête.
4. Vérifiez la consistance de votre préparation ; si besoin répétez l'opération 3.



### Remarque importante

.....  
Ne faites jamais fonctionner l'appareil plus de 20 sec. en continu. Laissez-le reposer au moins 20 sec. avant de relancer un éventuel mixage.



### À NOTER

.....  
À ce stade, pour les programmes 1 et 2, votre préparation est terminée. Passez à l'étape 9.

5. Débranchez le cordon d'alimentation (22) de la prise secteur puis du connecteur (16).
6. Dressez la préparation.

## Fonction pause

Il vous est possible, à tout moment, de mettre l'appareil en pause pour une durée maximale de 2 minutes. Cette fonction vous permet, par exemple :

- de rajouter un ingrédient oublié. Dans ce cas, utilisez la fonction durant les 5 premières minutes de la préparation,
- de contrôler la préparation à tout moment (vérification de la consistance, optimiser l'assaisonnement...).

Pour cela :

1. Appuyez sur le bouton "Départ/Pause" (7). Le voyant du programme sélectionné clignote.
2. Ouvrez le couvercle, ajoutez l'ingrédient oublié ou vérifiez la préparation.
3. Refermez le couvercle et appuyez une nouvelle fois sur le bouton "Départ/Pause" (7). L'appareil poursuit le programme préalablement choisi et mémorisé.



### Remarque importante

Au-delà de 2 minutes de pause, le programme est définitivement arrêté.

## Fonction maintien au chaud

Les programmes 3, 4 et 5 du Milxer sont équipés d'une fonction "Maintien au chaud" qui s'active automatiquement en fin de cycle pendant 1 heure. Il est matérialisé par le clignotement successif des voyants "Programme" (1 à 6). À la fin du maintien au chaud, un signal sonore répétitif retentit.



### À NOTER

Vous pouvez stopper à tout moment le maintien au chaud en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (9) ou en déverrouillant le couvercle.

## sécurité surchauffe

L'appareil est équipé d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche automatiquement si vous n'avez pas suffisamment d'ingrédients dans la cuve ou si un accrochage anormal d'aliments se produit au fond de la cuve. Dans ce cas l'appareil s'arrête de fonctionner et s'éteint ; débranchez-le et attendez son complet refroidissement avant de le réutiliser.

## sécurité surcharge

Si par mégarde vous avez mis trop d'ingrédients dans la cuve, l'appareil va détecter une surcharge et va automatiquement s'arrêter de fonctionner. Un signal sonore continu et l'éclairage de tous les voyants vous prévient de la situation. Dans ce cas, retirez le couvercle, enlevez une partie des ingrédients, attendez au moins 30 minutes afin de laisser refroidir partiellement votre préparation et relancez le programme.

## conseils et astuces

- L'appareil est livré avec un bol de trempage (21) vous permettant :
  - de tremper les céréales, légumineuses et oléagineux avant de les placer dans la cuve (17) (reportez-vous aux indications de votre recette),
  - en fin de préparation, d'y poser le bloc-moteur afin de ne pas endommager le couteau (18), ni de salir votre plan de travail.
- Pour un résultat optimal, coupez finement les ingrédients solides (légumes, fruits...) avant des les placer dans la cuve (17).
- Ne dépassez jamais la quantité maximale de 200 g pour les ingrédients contenant de l'amidon (riz, patates douces,...).
- Suivant la préparation, il vous sera peut-être nécessaire de la filtrer à l'aide du tamis (23) avant de la servir (reportez-vous aux indications de votre recette).
- Trouvez de nombreuses idées recettes et astuces dans notre livret de recettes fourni avec l'appareil ou disponible sur notre site internet [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).

## nettoyage et entretien

Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être faites appareil débranché et complètement refroidi.

Nettoyez toujours votre préparateur chauffant après chaque utilisation.



### Remarques importantes

- Aucun élément de l'appareil n'est compatible lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de détergent ou de produits abrasifs pour nettoyer votre appareil.
- N'immergez en aucun cas la cuve (17) ou le bloc-moteur (11) dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.
- Prenez garde à ne jamais faire couler d'eau sur le panneau de commande, dans les connecteurs électriques (12-14-16) et sur l'évent vapeur (20) lorsqu'il est en place.
- Les lames du couteau (18) sont tranchantes, manipulez-les avec précaution.

1. Rincez l'intérieur de la cuve (17), le bloc-moteur (11), le capteur de trop-plein (13) et le couteau (18) à l'eau tiède. Utilisez la brosse de nettoyage (24) pour enlever les éventuels résidus incrustés.



### À NOTER

.....  
Si des salissures persistent dans la cuve, laissez tremper plusieurs heures avec de l'eau savonneuse puis enlevez les résidus avec une éponge et rincez abondamment.

2. Retirez et nettoyez à l'eau les capuchons supérieur et inférieur de l'évent vapeur (20) et faites de même avec le joint du couvercle (19).



### Remarque importante

Prenez grand soin de correctement assembler et remonter l'évent vapeur (20) et le joint (19).

3. Nettoyez l'extérieur de la cuve (17), le couvercle, les poignées (10) et (15) avec un chiffon doux et humide.
4. Lavez le bol de trempage (21) et le tamis (23) à l'eau savonneuse puis rincez et séchez-les.
5. Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches.

| anomalies de Fonctionnement                          | causes  | solutions   |
|--|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas.                        | Le cordon d'alimentation est mal branché.                     | Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil.<br><br>Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché sur le connecteur de l'appareil ainsi que dans la prise secteur.<br><br>Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique. |
|  | Le couvercle est mal verrouillé sur la cuve.                  | Verrouillez correctement le couvercle.  |
| Le couvercle ne se verrouille pas sur la cuve.       | Il y a trop d'ingrédients dans la cuve.                       | Réduisez la quantité d'ingrédients solides et vérifiez que la totalité de la préparation ne dépasse pas le repère "1500 ml".  |
| Le bouton "Menu" ne fonctionne pas.                  | Vous n'avez pas, ou mal, appuyé sur le bouton "Marche/Arrêt". | Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt".   |
| Le programme ne démarre pas.                         | Vous n'avez pas, ou mal, appuyé sur le bouton "Départ/Pause". | Appuyez sur le bouton "Départ/Pause".   |
| L'appareil ne redémarre pas après la fonction pause. | Vous avez dépassé le délai de 2 minutes de pause.             | Assurez-vous de relancer la suite du programme dans un délai maximum de 2 minutes.  |
| L'appareil vibre ou bouge durant la préparation.     | Il y a trop d'ingrédients dans la cuve.                       | Retirez une partie des ingrédients.   |
| L'appareil s'arrête avant la fin du programme.       | La sécurité surchauffe ou surcharge s'est enclenchée.         | Reportez-vous aux paragraphes "Sécurité surchauffe" et "Sécurité surcharge".  |
| Les ingrédients ne sont pas correctement mixés.      | Il y a trop d'ingrédients dans la cuve.                       | Retirez une partie des ingrédients.   |
|  | Il n'y a pas suffisamment de liquide (eau, bouillon...).      | Le niveau de liquide doit se trouver entre les repères "1300 ml" et "1500 ml".  |
|  | Les ingrédients sont coupés en trop gros morceaux.            | Coupez les ingrédients en plus petits morceaux.   |
| Les ingrédients ne sont pas cuits.                   | Vous avez mis trop d'ingrédients.                             | Réduisez la quantité d'ingrédients.   |
|  | Les ingrédients sont coupés en trop gros morceaux.            | Coupez les ingrédients en plus petits morceaux.   |

| anomalies de fonctionnement                                       | causes  | solutions  |
|---|---|--|
| La préparation est grumeleuse ou contient des résidus d'aliments. | Certaines préparations doivent être filtrées.                                 | Reportez-vous aux indications contenues dans les recettes.                           |
| La préparation déborde.   | Le bon programme n'a pas été sélectionné.                                     | Sélectionnez le programme adéquat en vous reportant aux indications de vos recettes. |
|   | Le capteur de trop-plein, qui empêche les préparations de déborder, est sale. | Nettoyez le capteur de trop-plein.   |
|   | Il y a trop d'ingrédients dans la cuve.                                       | Retirez une partie des ingrédients.  |
| La préparation accroche au fond de la cuve.                       | Le bon programme n'a pas été sélectionné.                                     | Sélectionnez le programme adéquat en vous reportant aux indications de vos recettes. |
|   | Il n'y a pas suffisamment de liquide (eau, bouillon...).                      | Le niveau de liquide doit se trouver entre les repères "1300 ml" et "1500 ml".       |

## caractéristiques techniques

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| Puissance :  | 950 W                    |
| Tension :    | 220-240 V ~ 50 Hz        |
| Poids :      | 2,75 kg                  |
| Dimensions : | L 225 x H 310 x P 170 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.



CONSIGNES POUVANT VARIER LOCALEMENT > [WWW.CONSIGNESDETRI.FR](http://WWW.CONSIGNESDETRI.FR)

## accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site [www.accessoires-electromenager.fr](http://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 une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que le cordon d'alimentation, le joint du couvercle, l'évent vapeur, le bol de trempage, le tamis, la brosse,
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

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.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque. Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visiter le site internet [www.riviera-et-bar.fr](http://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 accompagné de la facture ou preuve d'achat.

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).

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.

riviera&bar  
objets d'art culinaire



riviera&bar  
objets d'art culinaire

ARB S.A.S.  
Parc d'Activités "Les Découvertes"  
8 rue Thomas Edison  
CS 51 079 - 67452 Mundolsheim cedex  
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51  
Adresse Internet : [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)  
Email : [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr)