

# notice d'utilisation

le  
milXxer +

Préparateur de boissons végétales  
pps 650



health  
— nourir sa vitalité au quotidien —

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.



## sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	6
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	9
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	10
Déballage	
Assemblage du bol de trempage	
Montage de la bague de mixage	
CHOIX DU PROGRAMME	11
QUANTITÉ INGRÉDIENTS	11
MISE EN SERVICE	12
Fonction "Pause"	
Fonction "Maintien au chaud"	
MODE VEILLE	13
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	13
SÉCURITÉ SURCHARGE	13
CONSEILS ET ASTUCES	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
Nettoyage avant la première mise en service	
Nettoyage après utilisation	
GUIDE DE DÉPANNAGE	16
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	19
ENVIRONNEMENT	19
ACCESSOIRES	19
GARANTIE	19

description du produit



- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>1</b> Cuve</li> <li><b>2</b> Panneau de commande</li> <li><b>3</b> Capteur de trop-plein</li> <li><b>4</b> Bloc-moteur</li> <li><b>5</b> Couteau 3 lames inox</li> <li><b>6</b> Capteur de température</li> <li><b>7</b> Bague de mixage inox</li> <li><b>8</b> Connecteur couvercle</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>9</b> Couvercle</li> <li><b>10</b> Poignée du couvercle</li> <li><b>11</b> Connecteur cordon d'alimentation</li> <li><b>12</b> Poignée de la cuve</li> <li><b>13</b> Connecteur de la cuve</li> <li><b>14</b> Bol de trempage</li> <li><b>15</b> Sac de filtration</li> <li><b>16</b> Cordon d'alimentation</li> </ul> |
|---|--|

## description du panneau de commande



**2a** Voyant programme "Boisson végétale à chaud"

**2b** Voyant programme "Boisson végétale à froid"

**2c** Voyant programme "Soupe veloutée"

**2d** Voyant programme "Smoothie"

**2e** Voyant programme "Compote"

**2f** Voyant programme "Minestrone"

**2g** Ecran d'affichage

**2h** Bouton tactile "Marche/Arrêt"

**2i** Voyant programme "Repas bébé (à partir de 12 mois)"

**2j** Voyant programme "Coulis"

**2k** Voyant programme Mixage 15°

**2l** Voyant "Maintien au chaud"

**2m** Voyant "Durée"

**2n** Molette Easy Select

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.



- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - dans les fermes ;
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- 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 qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.



- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.



- Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé. Dans ce cas l'appareil doit immédiatement être apporté à un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- 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)



- Débrancher impérativement l'appareil de la prise secteur dans les cas suivants :
  - Après utilisation
  - S'il est laissé sans surveillance
  - Avant montage et démontage
  - Avant tout nettoyage ou entretien
  - En cas de mauvais fonctionnement
- 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.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.



- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- 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.
- 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.
- 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.



- 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 pendant la cuisson ou lors de l'ouverture du couvercle.
- Eviter impérativement toute projection et toute entrée d'eau ou de quelque liquide que ce soit, ainsi que tout débordement au niveau des connecteurs électriques et du panneau de commande.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on retire le couvercle, lorsqu'on vide la cuve et lors du nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation électrique 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.
- Pour une durée de vie plus longue du moteur, attendre au moins 10 minutes entre chaque programme. N'arrêtez jamais un programme pendant la phase de mixage.  
IMPORTANT : ne pas faire fonctionner plus de 3 programmes à la suite. Débrancher l'appareil et attendre le refroidissement complet du moteur avant de le réutiliser.
- Afin d'éviter tout danger, laisser un espace libre d'au moins 20 cm autour et au-dessus de l'appareil.

- 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 dans la cuve (type glaçons).
- Ne jamais couvrir l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
- Toujours remplir la cuve entre le niveau minimal "700 ml" et le niveau maximal "1300 ml". Ne jamais dépasser sa capacité maximale.
- Toujours utiliser le programme approprié à la préparation. Pour cela, se reporter à la rubrique "Choix du programme".
- Ne jamais utiliser de liquides dont la température se situe au-dessus de 60°C pour la préparation de boissons.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments.
- N'utiliser en aucun cas la cuve pour stocker des aliments.
- 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.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir auparavant.

## 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.

### ASSEMBLAGE DU BOL DE TREMPAGE (14)

Faites coulisser de bas en haut la poignée dans les rails du bol de trempage prévus à cet effet.

### MONTAGE DE LA BAGUE DE MIXAGE (7)

La bague de mixage doit être automatiquement utilisée pour les programmes "Boisson végétale à chaud" et "Boisson végétale à froid".

Elle peut également être utilisée lors des programmes Mixage 15" et "Smoothie" afin d'affiner la consistance de votre préparation.

Les autres programmes fonctionnent sans bague.

Pour installer la bague, placez-la au niveau de la lame et tournez-la dans le sens horaire jusqu'en butée, en suivant le marquage.



## choix du programme

programmes	permet de réaliser...	bague de mixage	maintien au chaud
Boisson végétale à chaud	En environ 30 minutes* des boissons à base de céréales, légumineuses ou oléagineux nécessitant d'être chauffés.	Oui	Oui
Boisson végétale à froid	En 15 minutes* des boissons à base de céréales, légumineuses ou oléagineux ne devant pas être chauffés.	Oui	Non
Soupe veloutée	En environ 35-40 minutes* de merveilleuses soupes veloutées, lisses, juste mixées à la bonne consistance et chauffées à la température idéale.	Non	Oui
Smoothie	En 10 minutes* de délicieux smoothies à base de fruits ou légumes frais, yaourt ...	Au choix	Non
Compote	En environ 25 minutes* des compotes de fruits onctueuses.	Non	Non
Minestrone	En environ 20 minutes* des soupes minestrone non mixées, avec des légumes fondants et chauffées à la température idéale.	Non	Oui
Repas bébé (à partir de 12 mois)	En environ 35 minutes* des repas mixés et adaptés pour vos enfants à partir de 12 mois et à base de légumes frais, poissons ou viandes.	Non	Oui
Coulis	En environ 45 minutes* de délicieux coulis à base de fruits ou légumes frais.	Non	Non
Mixage 15"	En 15 secondes, cette fonction permet d'affiner, si nécessaire, la consistance de vos préparations préalablement réalisées avec l'un des programmes précédents.	Au choix	Non

\* Durées données à titre indicatif. Elles peuvent néanmoins être légèrement plus courtes ou plus longues selon les quantités et la qualité des ingrédients.

## quantité ingrédients

programmes	quantité d'ingrédients solides	quantité minimum de liquides (eau, lait, jus de citron...)
Boisson végétale à chaud et à froid	Référez-vous au tableau dans le livret de recettes	Repère 700 ml
Soupe veloutée	Entre les repères 700 et 1300 ml	350 ml
Smoothie		Repère 700 ml
Compote		150 ml
Minestrone		Repère 700 ml
Repas bébé (à partir de 12 mois)		200 ml
Coulis		150 ml

Pour tous les programmes, la quantité maximum de liquides ne doit pas dépasser le repère 1300 ml.

1. Posez votre appareil sur une surface plane, sèche et non glissante.  
Assurez-vous que le cordon d'alimentation soit débranché.
2. Soulevez le couvercle (9) à l'aide de sa poignée (10).
3. Mettez les ingrédients dans la cuve (1) en respectant les quantités indiquées en page 11. Référez-vous au livret de recettes fourni pour des idées de préparation.
4. Si vous souhaitez préparer une boisson végétale à chaud ou à froid, installez la bague de mixage (7).
5. Remplacez le bloc-moteur (4) sur la cuve (1) et fermez le couvercle en vous assurant que les connecteurs du couvercle (8) s'emboîtent correctement dans les connecteurs de la cuve (13) et enfichez jusqu'en butée.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans le connecteur cordon (11) puis dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et tous les voyants "Programme" s'éclairent.
7. Tournez la molette Easy Select (2n) jusqu'à ce que le voyant du programme correspondant à votre préparation clignote. Appuyez ensuite sur le bouton "Marche/Arrêt" pendant 1 seconde et sans exercer de pression pour débiter le cycle.



### A NOTER

Le bouton "Marche/Arrêt" est un bouton tactile. Pour l'utiliser, il suffit de le toucher sans exercer de pression :



- 1 seconde pour démarrer le programme,
- 3 secondes pour l'arrêter.

Vous pouvez à tout moment arrêter définitivement le programme. Néanmoins, ne l'arrêtez pas pendant la phase de mixage.

8. La minuterie apparaît sur l'écran (2g) et vous indique la durée restante du programme.

Cette durée est donnée à titre indicatif et peut néanmoins être ajustée pendant la cuisson (plus courte ou plus longue) selon la quantité et la qualité des ingrédients.

9. A la fin du programme, un signal sonore répétitif retentit, le voyant du programme sélectionné clignote et l'écran d'affichage indique selon le programme :
  - "CHAU" : le maintien au chaud automatique de 30 minutes s'active (voir ci-contre).
  - "FIN" : le programme est terminé (sans maintien au chaud).
10. Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" pendant 3 secondes.
11. Soulevez le couvercle (9) et déposez le bloc-moteur (4) dans le bol de trempage (14) ou à un endroit adéquat.
12. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur puis du connecteur cordon.
13. Versez la préparation dans un récipient. Vous pouvez alors déguster votre préparation ou l'utiliser pour confectionner de délicieuses recettes.



### A NOTER

- Afin d'obtenir une boisson végétale sans résidu, passez au fur et à mesure le contenu de la cuve dans le sac de filtration fourni (15) en vous assurant d'avoir placé un récipient en-dessous. Pressez avec les mains le sac de filtration contenant la boisson afin que celle-ci s'écoule dans le récipient.
- Si votre préparation est chaude, attendez son complet refroidissement avant de la filtrer avec le sac. Sinon vous pouvez utiliser une passoire (un chinois).



### Remarques importantes

- En fonction du programme, le mixage peut démarrer au bout de quelques minutes.  
Pour le programme "Minestrone", il n'y a aucun mixage.
- Pour prévenir tout risque de débordement ou d'accrochage :
  - assurez-vous que la quantité des ingrédients indiquée dans le tableau en page 11 soit respectée,
  - il est nécessaire d'installer la bague de mixage (7) pour préparer les boissons végétales,
  - avant d'utiliser le programme Mixage 15", vérifiez au préalable votre préparation.  
Si trop de mousse s'est formée, attendez 5 minutes avant de mixer.

## FONCTION "PAUSE"

Il est possible, à tout moment, de mettre l'appareil en pause pour une durée maximale de 60 secondes.

Cette fonction permet par exemple :

- de rajouter au tout début du programme un ingrédient oublié,
- de compléter votre préparation avec des ingrédients nécessitant moins de cuisson,
- de contrôler la préparation à tout moment (vérification de la consistance, optimiser l'assaisonnement...).

Pour cela :

1. Soulevez le couvercle (9) à l'aide de la poignée (12). L'écran affiche le décompte.
2. Ajoutez l'ingrédient ou vérifiez la préparation.
3. Refermez le couvercle. L'appareil poursuit automatiquement le programme préalablement choisi et mémorisé.



### Remarques importantes

- Au-delà de 60 secondes, le programme est définitivement arrêté et l'écran affiche "E2". Référez-vous au guide de dépannage.
- Pour vous assurer que vos ingrédients oubliés soient bien cuits et complètement mixés, ajoutez-les dans les 5 premières minutes du programme. Dans le cas contraire, nous vous recommandons de recommencer une nouvelle préparation.

## FONCTION "MAINTIEN AU CHAUD"

Il existe deux modes de "Maintien au chaud" :

- Automatique :  
Il s'active pendant 30 minutes pour les programmes pourvus de cette fonction (voir liste en page 11). Le voyant "Maintien au chaud" (2i) s'éclaire et l'écran affiche "CHAU". Une fois terminé, un signal sonore répétitif retentit, le voyant s'éteint et l'écran affiche "FIN".
- Manuel :  
Il est possible de continuer manuellement le maintien au chaud pendant une durée de 2 heures. Pour cela, tournez la molette Easy Select (2n) jusqu'à ce que le voyant "Maintien au chaud" (2i) clignote. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt". La minuterie s'affiche sur l'écran. Une fois terminé, un signal sonore répétitif retentit, le voyant s'éteint et l'écran affiche "FIN".



## A NOTER

- L'appareil peut produire plus ou moins de bruit pendant le mixage.
- Il est possible que de la condensation d'eau se forme au niveau du couvercle pendant la cuisson.
- Il est impératif d'arrêter l'appareil avant de débrancher le cordon d'alimentation.

## mode veille

Dans un souci d'économie d'énergie, votre appareil est équipé d'un mode veille qui s'enclenche au bout de 5 minutes de non-utilisation ; excepté lors du branchement de l'appareil où, sans manipulation du panneau de commande, il s'enclenche après 30 secondes.

Le panneau de commande (2) complet s'éteint et l'appareil bascule en mode veille. Pour sortir de ce mode, tournez la molette Easy Select (2n).

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il doit être débranché.

## sécurité surchauffe

L'appareil est équipé d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche automatiquement si vous n'avez pas suffisamment mis d'ingrédients dans la cuve (1) ou si un accrochage anormal d'aliments se produit au fond de la cuve. Dans ce cas, l'appareil s'arrête de fonctionner. Un message d'erreur s'affiche sur l'écran et un signal sonore répétitif retentit. Reportez-vous au guide de dépannage. Dans tous les cas, 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 (1), l'appareil détecte une surcharge et s'arrête automatiquement de fonctionner.

Un message d'erreur s'affiche et un signal sonore répétitif retentit. Reportez-vous au guide de dépannage.

## conseils et astuces

- L'appareil est livré avec un bol de trempage (14) vous permettant :
  - de tremper les céréales, légumineuses et oléagineux avant de les placer dans la cuve (reportez-vous aux indications de votre recette),
  - en fin de préparation, d'y poser le bloc-moteur (4) afin de ne pas endommager le couteau, ni de salir votre plan de travail.
- Pour un résultat optimal, coupez finement les ingrédients solides (légumes, fruits...) avant de les placer dans la cuve (1).
- Ne dépassez jamais la quantité maximale de 180 g pour les ingrédients contenant de l'amidon (riz, patates douces,...) ou pour le soja après trempage. Référez-vous au livret de recettes fourni pour les quantités à incorporer.
- Suivant la préparation, il vous sera peut-être nécessaire de la filtrer à l'aide du sac de filtration (15) avant de la servir.
- 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

### Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi. Son cordon d'alimentation amovible doit être retiré.
- Les lames du couteau (5) sont tranchantes, manipulez-les avec précaution.
- N'immergez en aucun cas le bloc-moteur (4), la cuve (1) et le cordon d'alimentation (16) dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne lavez jamais le bloc-moteur et l'extérieur de la cuve à l'eau courante.
- Le panneau de commande (2) ainsi que les connecteurs électriques (8, 11 et 13) ne doivent en aucun cas être exposés à l'humidité.
- La cuve et le bloc-moteur ne sont pas compatibles lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.

## **NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE**

1. Versez de l'eau bouillante dans la cuve (1) jusqu'au repère "1300 ml" puis fermez le couvercle (9). Laissez reposer 15 minutes.
2. Déversez l'eau et séchez convenablement la cuve, la partie basse du bloc-moteur (4) avec son couteau (5) et la bague de mixage (7).
3. Lavez le bol de trempage (14) et le sac de filtration (15) à l'eau savonneuse puis rincez et séchez-les.
4. Nettoyez l'extérieur de la cuve (1), le couvercle (9), les poignées (10 et 12) avec un chiffon doux et légèrement humide.
5. Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches.

## **NETTOYAGE APRÈS UTILISATION**

Nettoyez toujours votre préparateur chauffant après chaque utilisation.

1. Lavez l'intérieur de la cuve (1), la partie basse du bloc-moteur (4), le capteur de trop-plein (3), le capteur de température (6), le couteau (5) et la bague de mixage (7) à l'eau chaude.  
Utilisez une brosse en nylon pour enlever les éventuels résidus incrustés.  
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.
2. Lavez le bol de trempage (14) et le sac de filtration (15) à l'eau savonneuse puis rincez et séchez-les.
3. Nettoyez l'extérieur de la cuve, le couvercle (9), les poignées (10 et 12) avec un chiffon doux et légèrement humide.
4. 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 (16) est mal branché.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil. Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché sur le connecteur de l'appareil ainsi que dans la prise secteur. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
	Le couvercle (9) est mal fermé sur la cuve (1).	Fermez correctement le couvercle en vous assurant que les connecteurs du couvercle (8) et ceux de la cuve (13) soient enfichés.
Le couvercle ne se ferme pas sur la cuve.	Il y a trop d'ingrédients dans la cuve (1).	Réduisez la quantité d'ingrédients solides et vérifiez que la totalité de la préparation ne dépasse pas le repère "1300 ml".
Le programme ne démarre pas.	Vous n'avez pas, ou mal, appuyé sur le bouton "Marche/Arrêt".	Le bouton "Marche/Arrêt" est un bouton tactile. Pour démarrer, il suffit de le toucher sans exercer de pression pendant 1 seconde.
L'appareil vibre ou bouge durant la préparation.	Il y a trop d'ingrédients dans la cuve.	Retirez une partie des ingrédients.
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...).	Référez-vous au tableau en page 11 pour la quantité de liquide à respecter pour chaque programme.
	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.
La préparation est grumeleuse ou contient des résidus d'aliments.	Certaines préparations doivent être filtrées.	Reportez-vous aux indications contenues dans les recettes.

anomalies de Fonctionnement	causes	solutions
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 (3), 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...).	Ajoutez des liquides et assurez-vous que la quantité donnée dans le tableau en page 11 soit respectée.

Voir page suivante pour les erreurs affichées (E1, E2, E3...).

erreurs affichées	causes	solutions
E1	Il n'y a pas assez de liquide dans la cuve (1).	Ajoutez des liquides et assurez-vous que la quantité donnée dans le tableau en page 11 soit respectée.
E2	Pendant la fonction Pause, le couvercle (9) n'a pas été remis en place dans le délai imparti de 60 secondes.	Si l'erreur s'est produite au début du programme (dans les 5 premières minutes), débranchez, rebranchez et recommencez le programme. Dans le cas contraire, il faudra recommencer la préparation avec de nouveaux ingrédients.
E3	Le capteur de trop-plein (3) ne fonctionne pas correctement.	Nettoyez le capteur de trop-plein.
E4	Le capteur de température (6) ne fonctionne pas correctement.	Nettoyez le capteur de température.
E5	La tension du secteur ne correspond pas à celle de l'appareil.	Assurez-vous que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
E6 et E7	Une erreur est survenue au niveau des programmes.	Débranchez et attendez 3 minutes avant de rebrancher. Si l'erreur s'affiche toujours, contactez un Centre Service Agréé.
E8	La sécurité surchauffe s'est enclenchée.	Nettoyez le capteur de température (6). Si le problème persiste, contactez un Centre Service Agréé.
E9	Il y a trop d'ingrédients dans la cuve (1).	Réduisez la quantité d'ingrédients dans la cuve.
EA	Une panne électronique est survenue.	Contactez un Centre Service Agréé.

## caractéristiques techniques

Puissance chauffe :	1100 W
Puissance moteur :	300 W
Tension d'utilisation :	220-240 V ~ 50-60 Hz
Poids :	2,6 kg
Dimensions :	L 255 x H 285 x P 210 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

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 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 bol de trempage et sa poignée, le couteau 3 lames inox, la bague de mixage inox, le sac de filtration,
- 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 visitez 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.

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.



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](http://www.riviera-et-bar.fr) - [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr)