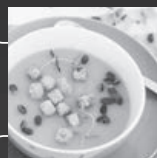


Notice d'utilisation

Set mixeur  Xellence Plus
PPM 560



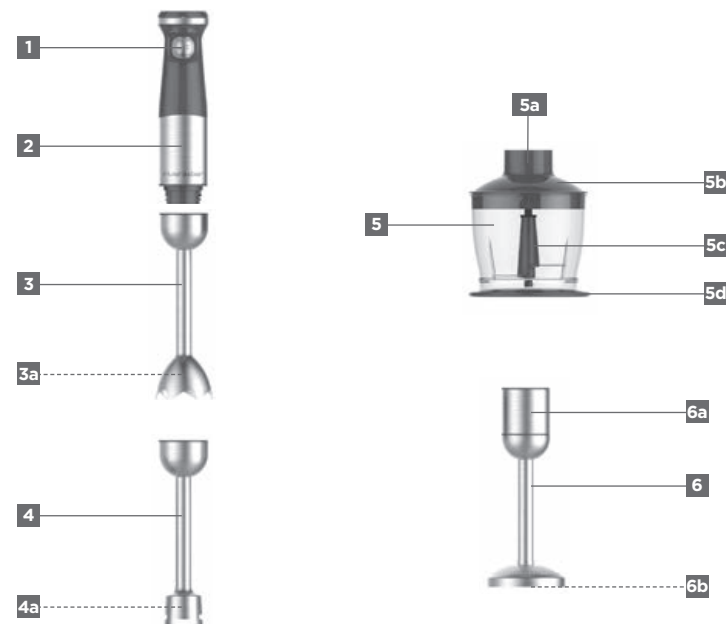
Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la préparation culinaire. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Sommaire

Description du produit	3
Recommandations de sécurité générales	4
Recommandations de sécurité particulières	7
Avant la première mise en service	8
Mise en service	9
Trucs et astuces	11
Tableau indicatif de préparations	12
Démontage et remontage	13
Nettoyage et entretien	14
Nettoyage avant la première mise en service	
Nettoyage après utilisation	
Caractéristiques techniques	17
Environnement	17
Accessoires	17
Garantie	17
Idées recettes	18

Description du produit



- | | |
|---|---|
| 1 Bouton de commande avec variateur de vitesse intégré | 5 Hachoir 500 ml gradué |
| 2 Bloc-moteur | 5a Bloc régulateur "hachoir" |
| 3 Pied mixeur en inox | 5b Couvercle "hachoir" |
| 3a Couteau 4 lames étoilées Xellence renforcées Titane | 5c Couteau "hachoir" (amovible) |
| 4 Pied spécial mayonnaises en inox | 5d Socle antidérapant / Couvercle "hachoir" |
| 4a Couteau 4 lames spécial mayonnaises | 6 Pied presse-purée en inox |
| | 6a Bloc régulateur "presse-purée" (amovible) |
| | 6b Pale "presse-purée" (amovible) |

Recommandations de sécurité générales

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.
- Le bloc moteur 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



- Débrancher impérativement l'appareil de la prise secteur dans les cas suivants :
 - Après utilisation
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Avant toute manipulation d'accessoire ou d'aliment
 - Avant montage et démontage
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge 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.

Recommandations de sécurité particulières

- Prendre garde aux risques de projections lors du mixage d'aliments chauds.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames affûtées des couteaux lorsque les accessoires sont vidés et lors du nettoyage. Porter des gants lors du maniement et du nettoyage des couteaux.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation électrique avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement. Toute mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner des blessures graves.
- Ne pas faire fonctionner le pied mixeur, le pied mayonnaises, le pied presse-purée et le hachoir plus de 1 minute en continu.

- Ne pas faire fonctionner le pied mixeur et le hachoir plus de 15 secondes en continu pour des aliments durs ou fermes.
- Pour les réglages de vitesse et les durées de fonctionnement, se reporter au "Tableau indicatif de préparations" de la présente notice.
- 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.
- Laisser refroidir l'appareil après chaque utilisation.
- Ne pas mixer (ou placer dans le bol) des aliments hors dimensions ou emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium et films alimentaires susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Durant l'utilisation de l'appareil, ne jamais introduire d'objet (type fourchette, cuillère, couteau, spatule...) dans la préparation et dans le bol.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.

Avant la première mise en service

- 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.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée "Nettoyage et entretien" en page 14.

Mise en service





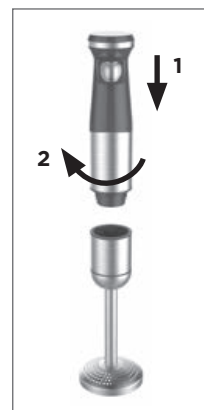
Remarques importantes

- Respectez les quantités d'aliments et les durées maximales d'utilisation recommandées pour chaque accessoire. Référez-vous au tableau indicatif des préparations page 12 pour le détail.
- Pour garantir la durée de vie du moteur, l'appareil s'arrête au bout de 2 minutes d'utilisation en continu. Débranchez et attendez 2 minutes avant de continuer l'opération.

Remarque : le pied mixeur (3) et le pied mayonnaises (4) doivent toujours être utilisés avec des ingrédients en partie liquides.

A. Procédure de mise en service commune au pied mixeur (3), au pied mayonnaises (4) et au pied presse-purée (6) :

- Placez votre préparation dans un récipient non fragile. Ne le remplissez jamais à plus des 2/3.
- Emboîtez fermement le bloc-moteur (2) et l'accessoire sélectionné (pied mixeur (3), pied mayonnaises (4) ou presse-purée (6)) en alignant le symbole ● avec . Puis tournez le bloc-moteur dans le sens horaire jusqu'à aligner le symbole ● avec  et entendre le clic de verrouillage.



A NOTER

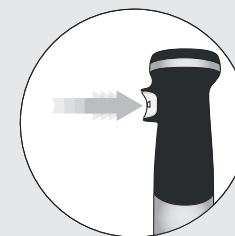
Pour utiliser le pied presse-purée (6), emboîtez toujours correctement le pied dans le bloc régulateur (6a) jusqu'en butée pour y emboîter ensuite le bloc moteur (2).

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le sur une prise secteur.
- Placez l'accessoire bien à la verticale dans le récipient, puis appuyez sur le bouton de commande (1) pour faire fonctionner l'appareil.



A NOTER

Le bouton de commande (1) est équipé d'un variateur de vitesse intuitif qui vous garantit une grande simplicité d'utilisation. Plus vous appuyez sur le bouton, plus la vitesse de mixage augmente et inversement. Démarrez par une vitesse faible puis adaptez-la en fonction de votre préparation.



- Lorsque la préparation est homogène, relâchez le bouton de commande (1) et attendez l'arrêt complet avant de sortir l'accessoire du récipient. Débranchez ensuite l'appareil et récupérez votre préparation.

Accessoires	Spécificités	Recommandations importantes
Pied mixeur (3)	Idéal pour la préparation de potages, soupes chaudes et froides (gaspacho), bouillons, sauces chaudes (tomates...), repas nourrissons, houmous, cocktails, milkshakes... Le pied mixeur étant entièrement en inox, vous pouvez traiter les aliments chauds directement dans une casserole, facilitant ainsi la préparation des soupes ! Retirez la casserole du feu au préalable et évitez de racler les parois et le fond de votre récipient avec le pied.	Ne faites pas fonctionner le pied mixeur plus de 1 minute en continu et ne traitez pas d'aliments durs ou fermes plus de 15 secondes en continu. Débranchez et attendez 1 minute avant de redémarrer le mixage.
Pied mayonnaises (4)	Idéal pour la préparation de sauces émulsionnées froides (tartare, rouille, aioli, cocktail, andalouse...), sauces à base de yaourt, vinaigrettes... Évitez de racler les parois et le fond de votre récipient avec le pied.	Ne faites pas fonctionner le pied mayonnaises plus de 1 minute en continu. Débranchez et attendez 1 minute avant de redémarrer le mixage.
Pied presse-purée (6)	Idéal pour la préparation de purées de légumes, compotes et coulis de fruits, guacamole... Le presse-purée étant entièrement en inox, vous pouvez traiter les aliments chauds directement dans une casserole, facilitant ainsi la préparation des purées et des compotes ! Retirez la casserole du feu au préalable et évitez de racler les parois et le fond de votre récipient avec le pied.	Ne faites pas fonctionner le presse-purée plus de 1 minute en continu. Débranchez et attendez 1 minute avant de continuer l'opération.

A NOTER

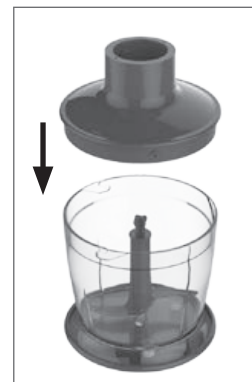
Si des aliments venaient à se figer autour des lames du couteau (3a ou 4a) ou de la pale (6b) durant le mixage, arrêtez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et sortez le pied (3,4 ou 6) de la préparation. Aidez-vous d'une spatule pour dégager les aliments. Les lames des couteaux étant très tranchantes, n'utilisez jamais vos doigts pour libérer le couteau.

B. Procédure de mise en service du hachoir (5) :

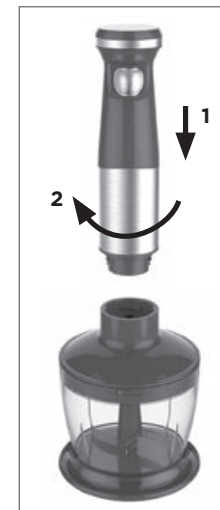
- Fixez le socle antidérapant (5d) autour de la base du bol hachoir.
- Posez le couteau hachoir (5c) dans le fond du bol, sur l'axe prévu à cet effet et enfoncez-le jusqu'au clic. **Attention ! Les lames du couteau sont très tranchantes, manipulez-le avec précaution !**



- Placez votre préparation dans le bol, en veillant à ne pas dépasser la graduation et les quantités maximum recommandées.
- Posez le couvercle du hachoir (5b) sur le bol et verrouillez-le en le tournant dans le sens horaire.
- Appuyez sur le bouton de commande (1) pour commencer à hacher la préparation. **Maintenez le couvercle du bol (5b) d'une main et le bloc-moteur (2) de l'autre durant l'utilisation de l'appareil.**
- Une fois l'opération terminée, relâchez le bouton de commande (1) pour arrêter l'appareil. Attendez l'arrêt complet des lames (5c) et du moteur avant d'ouvrir le couvercle (5b), puis débranchez. Vous pouvez récupérer votre préparation.



- Emboîtez fermement le bloc-moteur (2) et le bloc-régulateur "hachoir" (5a) en alignant le symbole ● avec ☺. Puis tournez le bloc-moteur dans le sens horaire jusqu'à aligner le symbole ● avec ☹ et entendre le clic de verrouillage.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le sur une prise secteur.



Accessoire	Spécificités	Recommandations importantes
Hachoir (5)	Idéal pour hacher en quelques secondes viande, poisson, carottes, chocolat, noisettes, oignons, fines herbes, œufs durs, fromage, biscuits secs...	<ul style="list-style-type: none"> - Ne faites pas fonctionner le hachoir plus de 1 minute en continu et ne traitez pas d'aliments durs ou fermes plus de 15 secondes en continu. Débranchez et attendez 1 minute avant de continuer l'opération. - N'utilisez pas le hachoir pour traiter des préparations liquides chaudes ou bouillantes. - N'utilisez jamais le hachoir à vide. - Ne traitez pas d'aliments très durs ou très fermes tels que glaçons, noix de muscade, grains de café, gingembre...

Trucs et astuces

- Pour un résultat optimal, coupez les aliments de façon uniforme avant de les traiter.
- Pour préparer soupes et purées, chauffez au préalable tous les ingrédients liquides : la préparation en sera d'autant plus homogène !
- Pour un mixage homogène avec le pied mixeur (3), le pied mayonnaises (4) et le pied presse-purée (6), effectuez un mouvement de haut en bas dans la préparation, sans extraire le pied de la préparation.













Tableau indicatif de préparations

Les durées de fonctionnement sont données à titre indicatif et dépendent de vos ingrédients et du type de préparation. Liste non exhaustive ; pour les aliments non indiqués, référez-vous au type d'aliment et à leur dureté pour comparer.

	Type d'aliments	Quantité maximale	Durée / Vitesse	Taille de découpe maximum
Pied mixeur	Soupes de légumes bouillis (pommes de terre, oignons, carottes...)	Quantités libres, ne pas dépasser les 2/3 du récipient sélectionné pour le mixage.	1 minute / Vitesse moyenne à élevée par impulsions	3 cm
	Eau - bouillons		1 minute	
	Cocktails, milkshake		1 minute	
	Sauces (tomates cuites)		1 minute / Vitesse moyenne à élevée	Coupés en 2
Pied mayo	Sauces émulsionnées froides	Quantités libres, ne pas dépasser les 2/3 du récipient sélectionné pour le mixage.	1 minute / Vitesse élevée	
	Sauces à base de yaourt		1 minute / Vitesse élevée	
	Vinaigrettes		1 minute / Vitesse élevée	
Pied presse-purée	Pommes de terre bouillies	Quantités libres, ne pas dépasser les 2/3 du récipient sélectionné.	30 secondes / Vitesse moyenne à élevée	3 cm
	Légumes vapeur - chairs tendres (carottes, courgettes, potirons...)		20-30 secondes / Vitesse moyenne à élevée	3 cm
	Légumes bouillis - chairs fermes (céleri, panais, topinambours, navets...)		30 secondes / Vitesse élevée	3 cm
	Fruits cuits - compotées (pommes, poires, coings, rhubarbe, fraises...)		30 secondes / Vitesse moyenne à élevée selon cuisson préalable et dureté de la chair	3 cm
	Fruits mous - bien mûrs et dénoyautés (mangues, bananes, kiwis...)		20-30 secondes / Vitesse moyenne à élevée	2 cm
Hachoir	Viandes, charcuteries, poissons... (sans os, ni tendon, ni cartilage)	250 g	10-20 secondes / Vitesse moyenne à élevée	Morceaux de 2 cm
	Herbes	150 g	10-15 secondes / Vitesse moyenne	
	Noix, noisettes... (décortiqués)	150 g	10-15 secondes / Vitesse moyenne à élevée	
	Pains, biscuits secs...	100 g	10-20 secondes / Vitesse moyenne à élevée	1 cm
	Oignons, échalotes, ail...	150 g	10-15 secondes / Vitesse moyenne	Coupés en 4
	Carottes	150 g	10-15 secondes / Vitesse élevée	1 cm
	Fruits mous (dénoyautés)	200 g	15 secondes / Vitesse moyenne	Morceaux de 1 à 2 cm
	Oeufs durs	3 oeufs	10-15 secondes / Vitesse moyenne	
	Fromages	200 g	10-15 secondes / Vitesse élevée	Dés de 1 à 2 cm selon la dureté de la pâte
	Chocolat	100 g	10-15 secondes / Vitesse élevée	1 cm

Démontage et remontage

Les opérations de démontage/remontage doivent être faites appareil débranché et complètement refroidi.

Accessoires	Démontage	Remontage
Pied mixeur (3) et pied mayonnaises (4)	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le bloc-moteur (2) dans le sens antihoraire jusqu'à aligner le symbole ● avec , tout en maintenant d'une main le bloc-moteur et de l'autre le pied (3 ou 4). 	<ul style="list-style-type: none"> Emboîtez fermement le bloc-moteur (2) et le pied (3 ou 4) en alignant le symbole ● avec . Puis tournez le bloc-moteur dans le sens horaire jusqu'à aligner le symbole ● avec  et entendre le clic de verrouillage.
Pied presse-purée (6)	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le bloc-moteur (2) dans le sens antihoraire jusqu'à aligner le symbole ● avec , tout en maintenant d'une main le bloc-moteur et de l'autre le bloc-régulateur "presse-purée" (6a). Pour désolidariser le pied (6) du bloc-régulateur (6a), tournez le bloc régulateur dans le sens antihoraire jusqu'à aligner le symbole ● avec . Pour désolidariser la pale (6b) du pied (6), retirez la vis en la tournant dans le sens horaire, puis tirez la pale vers vous pour la sortir de l'axe. 	<ul style="list-style-type: none"> Glissez la pale (6b) sur l'axe du pied (6), placez la vis sur l'axe et tournez-la dans le sens antihoraire jusqu'à serrage complet. Emboîtez fermement le bloc-régulateur "presse-purée" (6a) sur le haut du pied (6) en alignant le symbole ● avec , tournez le bloc-régulateur dans le sens horaire jusqu'à aligner le symbole ● avec  et entendre le clic de verrouillage. Emboîtez fermement le bloc-moteur (2) et le bloc-régulateur en alignant le symbole ● avec . Puis tournez le bloc-moteur dans le sens horaire jusqu'à aligner le symbole ● avec  et entendre le clic de verrouillage.
Hachoir (5)	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le bloc-moteur (2) dans le sens antihoraire jusqu'à aligner le symbole ● avec , tout en maintenant d'une main le bloc-moteur (2) et de l'autre le bloc-régulateur "hachoir" (5a). Tournez et soulevez le couvercle (5b), puis tirez le couteau vers vous afin de l'extraire de son axe. Attention, les lames sont tranchantes, manipulez-les avec précaution ! Séparez le bol du socle antidérapant (5d). 	<ul style="list-style-type: none"> Placez le socle antidérapant (5d) sous le bol. Posez le couteau (5c) sur son axe au fond du bol et enfoncez-le jusqu'au clic. Attention, les lames sont tranchantes, manipulez-les avec précaution ! Posez le couvercle du hachoir (5b) sur le bol et verrouillez-le en le tournant dans le sens horaire. Emboîtez fermement le bloc-moteur (2) et le bloc-régulateur (5a) en alignant le symbole ● avec . Puis tournez le bloc-moteur dans le sens horaire jusqu'à aligner le symbole ● avec  et entendre le clic de verrouillage.

Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas le bloc-moteur (2), le cordon d'alimentation, le couvercle "hachoir" (5b) et le bloc régulateur "presse-purée" (6a) dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit. Ne les passez jamais directement sous l'eau courante.
- Le bol hachoir (5), le couteau "hachoir" (5c) et la pale presse-purée (6b) sont compatibles lave-vaisselle (tiroir du haut, maximum 60°C). Attention toutefois, le passage au lave-vaisselle peut décolorer les pièces plastiques.
- Après l'utilisation d'aliments très salés, rincez immédiatement les parties des accessoires en contact avec les aliments sous l'eau courante.
- 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. Nettoyez l'extérieur du pied mixeur (3), du pied mayonnaises (4) et du pied presse-purée (6) à l'aide d'une éponge douce et d'eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez soigneusement avec un chiffon doux.
2. Nettoyez le bol hachoir (5), le couteau "hachoir" (5c) et le socle antidérapant (5d) à l'aide d'une éponge douce et d'eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez soigneusement avec un chiffon doux.
3. Nettoyez le bloc-moteur (2), le couvercle "hachoir" (5b) et le bloc régulateur presse-purée (6a) avec un chiffon doux et très légèrement humide. Essuyez soigneusement.
4. Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches.

Nettoyage après utilisation

Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments.

1. **Nettoyage du pied mixeur (3), du pied mayonnaises (4) et du pied presse-purée (6) :** à la fin de la préparation ou entre deux opérations, plongez l'extrémité de l'accessoire verticalement dans un récipient d'eau et faites fonctionner l'appareil durant 10 secondes. Cette opération rapide vous permet d'avoir un appareil toujours prêt à l'emploi !
Sinon, désolidarisez-les du bloc-moteur (2) avant de passer leur partie active extérieure sous l'eau chaude savonneuse et de les nettoyer avec une éponge douce. Rincez et essuyez-les soigneusement.

2. **Nettoyage de la pale et de la vis du presse-purée (6b), du bol hachoir (5), du couteau “hachoir” (5c) et du socle anti-dérapant (5d) :** nettoyez ces accessoires avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez, séchez-les soigneusement et posez-les à la verticale.

Manipulez le couteau avec précaution : ses lames sont très tranchantes !

3. **Nettoyage des blocs régulateurs “hachoir” (5a) et “presse-purée” (6a) :** passez une éponge douce imbibée d'eau chaude savonneuse sur ces accessoires.

Seule la partie intérieure du couvercle “hachoir” (5b) peut être passée sous l'eau courante en veillant à ne pas mouiller le bloc-régulateur (5a).

Rincez et essuyez-les soigneusement.

4. **Nettoyage du bloc moteur (2) :** nettoyez-le avec un chiffon doux et très légèrement humide. Essuyez-le soigneusement.

Remarque importante

Certains aliments comme les carottes peuvent teinter légèrement les accessoires de l'appareil. Pour les nettoyer, frottez-les avec un peu d'huile alimentaire avant de les rincer à l'eau chaude savonneuse.

Rangement

Après nettoyage de l'appareil et des accessoires utilisés, assemblez les éléments et rangez l'ensemble dans un endroit sec et propre.

Caractéristiques techniques

Puissance : 1200 W

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

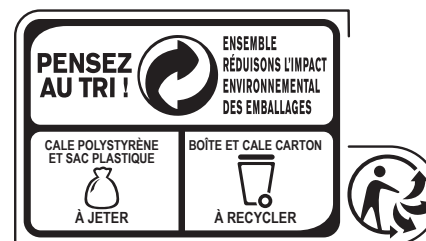
Poids total : 1,8 kg

Dimensions (bloc-moteur + pied mixeur) :

L 65 x H 410 x P 95 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. 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 les pieds mixeur, mayonnaises et presse-purée, le bloc-régulateur “presse-purée”, la pale et la vis “presse-purée”, le bol, le couvercle, les couteaux, le bloc-moteur,
- 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, contacter le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visiter 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 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.

IDEES RECETTES

Sauces mayonnaises et sauces

Mayonnaise

Pour 6 personnes - Pied mayonnaises

Ingrédients :

- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Huile de tournesol
- Sel et poivre

1. Disposez les jaunes d'œufs, la moutarde, le sel et le poivre dans un récipient.
2. Placez le pied mayonnaises au fond du récipient, bien à la verticale, puis mettez-le en marche et mélangez environ 20 secondes.
3. Continuez de mélanger tout en incorporant petit à petit l'huile, jusqu'à ce que le mélange épaississe et que vous obteniez la quantité désirée. Pour un résultat optimal, faites des mouvements légers en montant le pied mayonnaises très progressivement vers le haut du récipient durant le mixage, sans le sortir de la préparation.

Note : tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Sauce Tartare

Pour 6 personnes - Pied mayonnaises

Ingrédients :

- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- Huile de tournesol
- Fines herbes : estragon, persil, ciboulette, cerfeuil
- 1 échalote
- Sel et poivre

1. Préparez tout d'abord la base mayonnaise avec les jaunes d'œuf et l'huile de tournesol en utilisant le pied mayonnaises (voir recette de la mayonnaise).

2. Ajoutez le vinaigre.

3. Ciselez l'échalote en petits dés, ainsi que les herbes.

4. Ajoutez le tout à la mayonnaise et mélangez.

Note : tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Sauce Cocktail

Pour 4 personnes - Pied mayonnaises

Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf
- 25 cl d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 130 ml de ketchup
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 2 gouttes de Tabasco®
- 1 cuillère à soupe de cognac
- Sel et poivre

1. Préparez tout d'abord la base mayonnaise avec le jaune d'œuf, l'huile de tournesol et la moutarde en utilisant le pied mayonnaises (voir recette de la mayonnaise).

2. Ajoutez le ketchup, la crème fraîche, le jus de citron, le Tabasco®, le cognac puis mélangez à l'aide du pied mayonnaises.

3. Salez et poivrez à votre convenance.

Sauce Andalouse

Pour 4 personnes - Pied mayonnaises

Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- Huile de tournesol (20 cl)
- 1 demi-cuillère à café de vinaigre
- 1 pincée de piment en poudre
- Sel

1. Préparez tout d'abord la base mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre et l'huile de tournesol en utilisant le pied mayonnaises (voir recette de la mayonnaise).

2. Ajoutez le concentré de tomate et le piment et mélangez à l'aide du pied mayonnaises.

Note : tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Sauce Rouille

Pour 6 personnes - Pied mayonnaises

Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf
- 2 gousses d'ail
- 1 poignée de mie de pain
- 1 bol de bouillon de poisson
- Huile d'olive
- Huile de tournesol (ou d'arachide)
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 pincée de safran
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel

1. Epluchez les gousses d'ail et pressez-les dans un récipient.

2. Trempez le pain dans le bouillon de poisson, essorez-le et ajoutez-le à l'ail ainsi que le jaune d'œuf. Mélangez bien l'ensemble.

3. Placez le pied mayonnaises au fond du récipient, bien à la verticale, puis mettez-le en marche tout en incorporant l'huile d'olive et l'huile de tournesol. Mélangez jusqu'à ce que le mélange épaississe, comme pour monter une mayonnaise.

4. Ajoutez le sel, le paprika, le safran et le piment et mélangez à l'aide du pied mayonnaises. Ajustez l'assaisonnement selon vos goûts.

Note : la rouille est servie habituellement avec une soupe de poissons ou une bouillabaisse.

Sauce Chien (sauce créole)

Pour 6 personnes - Hachoir

Ingrédients :

- 1 petit oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 4 branches de cive
- 4 branches de persil plat
- 1 piment végétarien
- 1 pointe de piment fort
- 1 citron vert (ou 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc)
- 10 cl d'eau frémissante
- 5 à 10 cl d'huile de tournesol
- Sel et poivre

1. Mixez l'oignon, la cive, le persil, le piment et l'ail à l'aide du hachoir puis réservez dans un récipient.

2. Salez, poivrez, ajoutez le jus de citron puis l'eau frémissante et l'huile.

3. Mélangez le tout et réservez 30 minutes avant utilisation.

Note : cette sauce accompagne parfaitement des viandes, poissons et crustacés grillés.

IDEES RECETTES

Soupes

Velouté de champignons aux noisettes

Pour 4 personnes - Pied mixeur et Hachoir

Ingrédients :

- 400 g de champignons (cèpes, pleurotes, trompettes de la mort...)
- 1 échalote
- 4 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Quelques feuilles de marjolaine
- 500 ml de bouillon de volaille
- 50 g de noisettes entières
- 4 carrés de fromage frais
- Sel et poivre

1. Coupez les champignons en lamelles.
2. Epluchez l'échalote, coupez-la en 4 et hachez-la grossièrement.
3. Faites chauffer le bouillon de volaille et la marjolaine.
4. Dans une sauteuse, versez l'huile d'olive, faites revenir l'échalote puis ajoutez les champignons. Laissez cuire 5 minutes.
5. Retirez la marjolaine et versez le bouillon ainsi que le jus de citron sur les champignons.
6. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire 10 minutes à feu doux.
7. Faites revenir les noisettes dans une poêle puis hachez-les dans le hachoir. Réservez dans un bol.
8. Versez les champignons ainsi que le jus de cuisson dans un grand récipient (la préparation ne doit pas prendre plus des 2/3 du bol). Ajoutez le fromage. Assaisonnez à votre convenance et mixez le velouté avec le pied mixeur pendant 2 minutes, en augmentant progressivement la vitesse (attention, prenez garde à ne pas faire fonctionner le pied mixeur plus de 1 minute en continu).
9. Servez la soupe dans des bols et saupoudrez de noisettes grillées.

Velouté de poireaux

Pour 4 personnes - Pied mixeur

Ingrédients :

- 600 ml de bouillon de volaille
- 500 g de blancs de poireaux
- 100 g de pommes de terre
- 30 g de beurre
- 200 ml de crème liquide
- Sel et poivre

1. Emincez les blancs de poireaux.
2. Epluchez les pommes de terre et taillez-les en cubes.
3. Chauffez le beurre dans une cocotte et faites-y revenir les légumes.
4. Recouvrez de bouillon, portez à ébullition et laissez cuire environ 20 minutes.
5. Versez les légumes ainsi que le jus de cuisson dans un récipient suffisamment haut, assaisonnez et mixez selon votre goût, jusqu'à obtenir la consistance désirée.
6. Ajoutez la crème liquide.
7. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement et répartissez dans des assiettes.

IDEES RECETTES

Gratins et purées

Purée de carottes et pommes de terre gratinée

Pour 4 personnes - Pied presse-purée

Ingrédients :

- 2 oeufs
- 500 g de carottes
- 500 g de pommes de terre
- 2 oignons
- 50 g de gruyère râpé
- 30 g de fromage râpé (emmental ou mozzarella : pour gratiner)
- 10 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche
- Sel et poivre
- Noix de muscade en poudre

1. Portez à ébullition 1,5 litre d'eau salée et préchauffez votre four sur 210°C chaleur tournante.
2. Epluchez les pommes de terre et les carottes et coupez-les en morceaux.
3. Plongez-les 45 minutes dans l'eau bouillante.
4. Une fois la cuisson terminée, égouttez les légumes et placez-les dans un récipient suffisamment haut. Passez au presse-purée selon votre goût, environ 50 secondes, en augmentant progressivement la vitesse, jusqu'à atteindre la consistance souhaitée pour votre purée.
5. Pelez les oignons, coupez-les en 4 et hachez-les grossièrement.
6. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites-y revenir les oignons hachés, jusqu'à ce qu'ils prennent une teinte dorée.
7. Dans un grand récipient, ajoutez le gruyère râpé, les oeufs, la crème, le sel, le poivre et une pincée de noix de muscade. Mélangez le tout à l'aide du pied mixeur. Ajoutez progressivement la purée pommes de terres/carottes et les oignons, tout en continuant de mixer, en augmentant progressivement la vitesse.
8. Graissez légèrement un plat à gratin et répartissez-y ce mélange de façon homogène. Saupoudrez d'emmental ou de mozzarella et placez 15 minutes au four.
9. Dégustez avec une salade verte et des rouleaux de jambon.

Purée de chou-fleur gratinée

Pour 4 personnes - Pied presse-purée, pied mixeur

Ingrédients :

- 1 chou-fleur de taille moyenne
- 3 oeufs
- 300 g de fromage râpé (emmental ou mozzarella : pour gratiner)
- 60 g de beurre
- 80 g de farine
- 45 cl de lait frais
- Sel et poivre
- Noix de muscade en poudre

1. Portez à ébullition 1,5 litre d'eau salée et préchauffez votre four sur 150°C chaleur tournante.
2. Effeuillez le chou et débarrassez-vous des feuilles. Placez les fleurons et les tiges dans de l'eau vinaigrée pour enlever la terre. Egouttez-les puis immergez-les 30 minutes dans l'eau bouillante pour les faire cuire.
3. Une fois la cuisson terminée, égouttez-les puis placez-les dans un récipient haut. Passez au pied presse-purée, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée pour votre purée. Transvasez cette purée dans une casserole et réservez.
4. Préparez un roux : faites fondre le beurre dans une casserole. Hors du feu, incorporez la farine, remettez sur le feu puis mélangez à l'aide du pied mixeur, jusqu'à ce que la préparation se décolle du fond. Incorporez le lait, le poivre, le sel et la noix de muscade. Continuez de mixer jusqu'à obtenir une sauce bien lisse, puis laissez mijoter à feu doux durant 5 minutes en mélangeant de temps en temps.
5. Placez les oeufs dans un bol et battez-les légèrement en omelette. Versez cette préparation sur la purée de chou-fleur et réchauffez à feu très doux, en remuant de temps en temps. Incorporez progressivement la moitié du roux, tout en mélangeant doucement, jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
6. Graissez légèrement un plat à gratin et répartissez-y ce mélange. Saupoudrez de gruyère ou de mozzarella et enfournez 30 minutes.
7. Servez avec le reste du roux.

IDEES RECETTES

Gratins et purées

Purée de courges, pommes de terre et céleri

Pour 4 personnes - Pied presse-purée

Ingrédients :

- 200 g de courges ou potirons
- 100 g de pommes de terre
- 100 g de céleri
- 15 g de beurre demi-sel
- 400 ml d'eau
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de thym
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de gros sel
- 1 pincée de poivre
- Graines de courges grillées (pour la décoration)

1. Epluchez les légumes, taillez-les en cubes et mettez-les dans un autocuiseur.
2. Ajoutez l'eau, le thym, le laurier et laissez cuire 30 minutes environ.
3. Egouttez les légumes et disposez-les dans un grand récipient.
4. Ajoutez le beurre, le sel, le poivre et la noix de muscade. A l'aide du presse-purée, mixez environ 50 secondes en augmentant progressivement la vitesse, jusqu'à obtention de la texture désirée.
5. Disposez sur des assiettes et décorez de quelques graines de courges grillées.

Crème de carottes aux oeufs de caille

Pour 6 personnes - Pied presse-purée

Ingrédients :

- 12 oeufs de caille
- 400 g de carottes épluchées
- 1 échalote épluchée
- 4 lamelles de gingembre pelé
- Cerfeuil
- 50 g de beurre
- 100 ml de crème liquide
- 750 ml de bouillon de volaille
- 100 ml de vinaigre d'alcool blanc
- Sel

1. Emincez les carottes et l'échalote.
2. Chauffez le beurre dans une cocotte. Faites suer les carottes et l'échalote. Recouvrez de bouillon de volaille, ajoutez le gingembre et salez. Portez à ébullition et laissez cuire le tout 20 minutes à feu doux.
3. Portez 2 litres d'eau à ébullition, ajoutez le vinaigre. Faites-y pocher les oeufs de caille un par un en ramenant le blanc sur le jaune pendant 1 minute environ.
4. Plongez les oeufs dans de l'eau bien froide, égouttez-les sur un papier absorbant et réservez-les.
5. Versez les carottes cuites ainsi que le bouillon de cuisson dans un grand récipient et, à l'aide du pied presse-purée, mixez finement, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Ajoutez progressivement la crème liquide.
6. Répartissez la crème de carottes dans des assiettes. Ajoutez 3 oeufs pochés par assiette et décorez avec des brins de cerfeuil.

IDEES RECETTES

Desserts

Smoothie banane-framboises

Pour 2 personnes - Pied mixeur

Ingrédients :

- 1 banane
- 100 g de framboises
- 20 cl de lait

1. Epluchez et coupez les bananes en rondelles et disposez-les dans un récipient.
2. Ajoutez les framboises et le lait.
3. A l'aide du pied mixeur, mixez le tout jusqu'à obtenir un mélange onctueux.
4. Dégustez de suite.

Soupe de fruits d'été

Pour 4 personnes - Pied presse-purée

Ingrédients :

- 6 fruits (en mélange : pêches et brugnons blancs et jaunes)
- 100 ml de sirop de canne
- Le jus d'un citron
- 50 g de pignons de pin
- Feuilles de menthe fraîche (pour la décoration)

1. Pelez, dénoyotez et coupez les fruits en cubes. Placez-les dans un grand récipient.
2. Réservez quelques morceaux et à l'aide du pied presse-purée, mixez le reste avec le sirop de canne et le jus de citron jusqu'à obtention d'une soupe onctueuse.
3. Versez la préparation dans un saladier, ajoutez les morceaux de fruits entiers et réservez 1 heure au frais.
4. Avant de servir, grillez les pignons de pins à la poêle sur feu vif et versez-les sur la soupe de fruits. Rajoutez quelques feuilles de menthe pour la décoration.



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 - info@arb-sas.fr