

Notice d'utilisation

Robot hachoir multifonction
PRH 650



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-et-Bar dans le domaine de la préparation culinaire. Il répond aux critères de qualité Riviera-et-Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

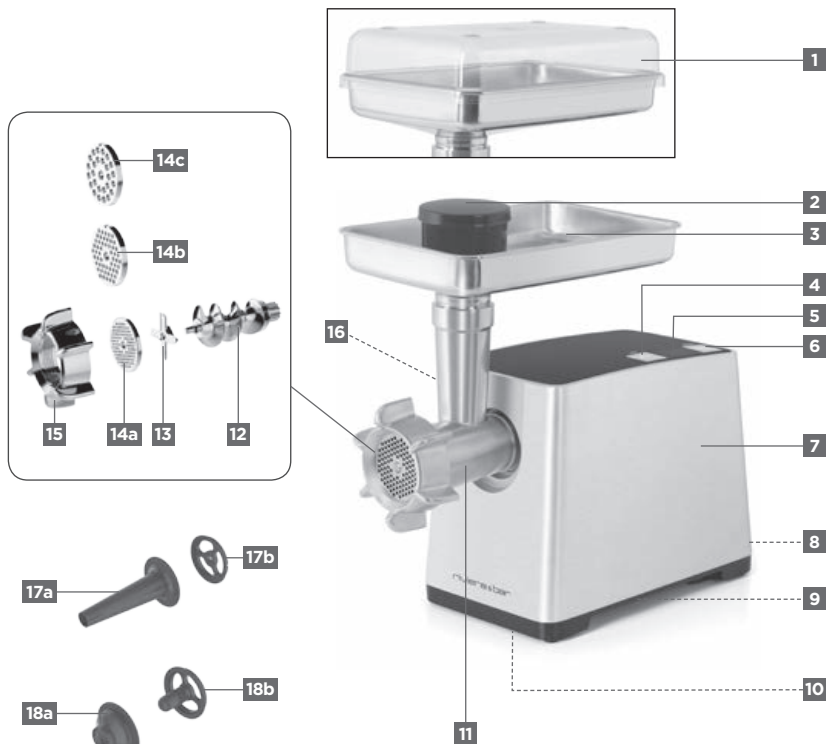
Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.



Sommaire

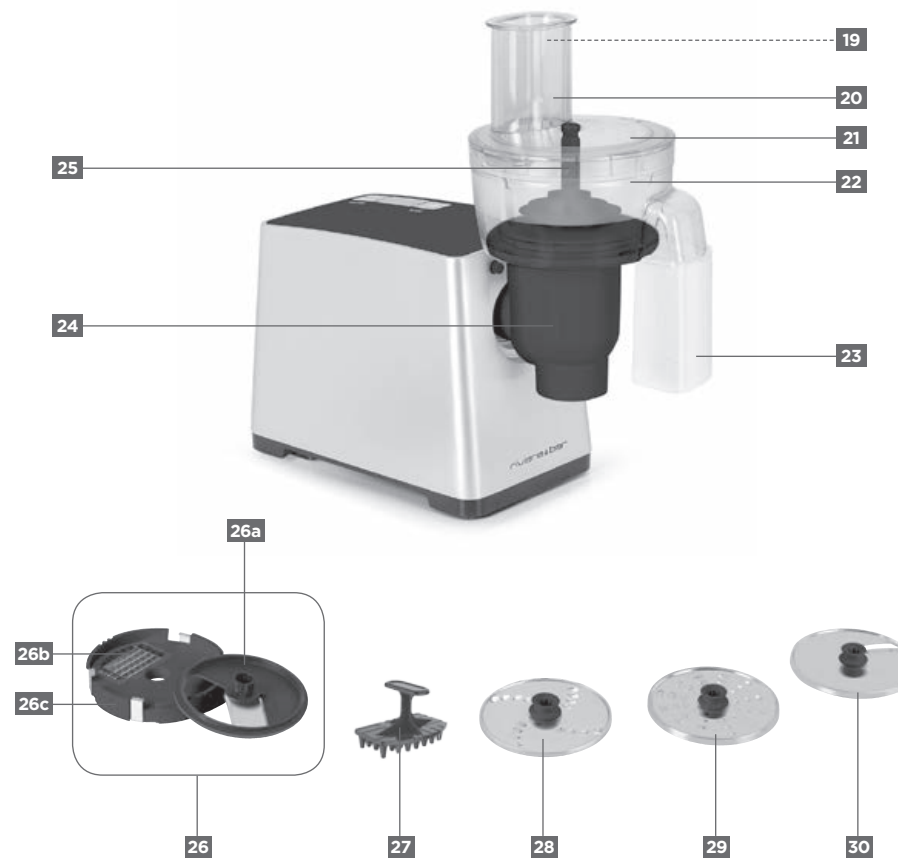
Description du produit	4
Description du set multifonction	5
Recommandations de sécurité générales	6
Recommandations de sécurité particulières	10
Avant la première mise en service	11
Montage	12
A. Montage de l'équipement hachoir	12
B. Assemblage et mise en place du set multifonction	13
Mise en service	14
- Utilisation de l'équipement Hachoir	14
- Fonction marche arrière antibourrage	15
- Protection surcharge moteur	15
- Utilisation du Kit à saucisses	15
- Utilisation du Kit à kebbés	17
- Utilisation du set multifonction	18
Démontage	19
Nettoyage et entretien	20
Nettoyage avant la première mise en service	20
Nettoyage après utilisation	21
Rangement	22
Caractéristiques techniques	23
Environnement	23
Accessoires	23
Garantie	23
Idées recettes	24

Description du produit



- 1** Couvercle de protection / Plateau de récupération
- 2** Poussoir principal
- 3** Plateau d'alimentation inox massif
- 4** Bouton "M/A" = Marche ou Arrêt
- 5** Voyant d'état
- 6** Bouton "RECU" = fonction marche arrière antibourrage
- 7** Bloc-moteur métal massif
- 8** Bouton de mise sous tension : ①
- 9** Bouton de sécurité surcharge réenclenchable
- 10** Logement range-cordon
- 11** Tête hachoir métal massif
- 12** Vis d'extraction métal massif
- 13** Couteau inox trempé
- 14** Grilles inox trempé :
 - 14a** Grille fine (Ø 3 mm)
 - 14b** Grille moyenne (Ø 4,8 mm)
 - 14c** Grille épaisse (Ø 8 mm)
- 15** Ecrou métal massif
- 16** Bouton de déverrouillage de la tête hachoir
- 17** Kit à saucisses :
 - 17a** Douille
 - 17b** Base
- 18** Kit à kebbés :
 - 18a** Cône
 - 18b** Filtre

Description du set multifonction



- 19** Poussoir
- 20** Tube d'alimentation
- 21** Couvercle du bol multifonction
- 22** Bol multifonction
- 23** Guide aliments
- 24** Bloc de transmission
- 25** Axe d'entraînement
- 26** Disque à cubes (Macédoine)
 - 26a** Couteau cubes
 - 26b** Grille découpe cubes
 - 26c** Support cubes
- 27** Pousse cubes
- 28** Disque à râper épais
- 29** Disque à râper fin
- 30** Disque à émincer

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.
- La fonction râpe de cet appareil peut être utilisée par des enfants âgés au moins de 8 ans, à condition

qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de la fonction râpe en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.

Conserver l'appareil en mode râpe et son câble d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- 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 nettoyage et l'entretien de l'utilisateur de la fonction râpe ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'il soient sous la surveillance d'un adulte.

- 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.



- 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. Dans ce cas l'appareil doit immédiatement être apporté à un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera-et-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-et-Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera-et-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 tout changement ou manipulation de grille, de kit ou d'accessoire multifonction
 - 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

- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties mobiles lors du fonctionnement. Toute mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner de graves blessures.
- Pour les réglages de vitesse et durée de fonctionnement se reporter au chapitre "Mise en service" page 14.
- Ne pas faire fonctionner l'équipement hachoir plus de 14 minutes en continu avec de la viande et plus de 2 minutes en continu avec un mélange céréales et légumineuses (ex. : 1140 g d'avoine / 760 g de cacahuètes).
- Ne pas faire fonctionner le set multifonction plus de 1 minute en continu.
- Ne jamais laisser pendre de cheveux longs, d'écharpe ou de cravate au-dessus des accessoires en fonctionnement.
- Vérifier que tous les éléments soient correctement assemblés et verrouillés avant de mettre l'appareil sous tension (cf. Rubrique "Montage" page 12).
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimensions ou emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec des os, des fruits à coques ou tout aliment dur.

- Avant utilisation de l'appareil, préparer la quantité d'aliments à hacher en éliminant os, cartilages, nerfs et tendons. Puis couper les aliments en cubes de 2 à 3 cm.
- Ne jamais insérer d'aliments congelés ou surgelés dans les tubes d'alimentation.
- Les lames du couteau et des disques sont tranchantes. Les manipuler avec précaution lors de leur utilisation et de leur nettoyage.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit sous risque d'endommager l'appareil.
- Avant de verrouiller ou déverrouiller la tête hachoir sur le bloc-moteur, desserrer légèrement l'écrou pour ne pas endommager le mécanisme.
- Toujours utiliser les poussoirs pour introduire les aliments dans les tubes d'alimentation. Ne jamais y mettre les mains.
- N'introduire que de la viande, poisson, légumes et fruits non durs dans le tube d'alimentation de la tête hachoir. Tout autre produit alimentaire ou ustensile (à part le poussoir principal dédié) n'est pas toléré.
- Ne jamais appuyer sur le bouton "RECU" tant que le moteur n'est pas complètement à l'arrêt.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.

Avant la première mise en service

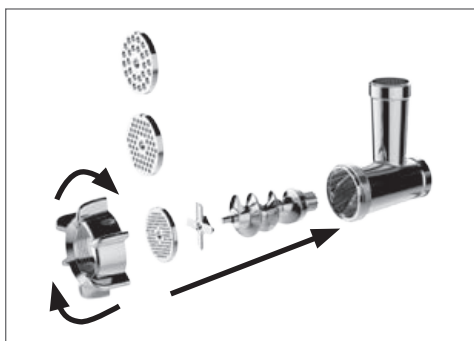
- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles 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 20.

Montage

A. Montage de l'équipement Hachoir

Assemblage de la tête hachoir

1. Insérez la vis (12) dans le logement conique de la tête hachoir (11).
2. Placez le couteau (13) sur l'axe court qui dépasse de la vis en plaçant les lames tranchantes vers l'extérieur.
3. Placez la grille de votre choix (14) sur le couteau en adaptant l'encoche sur l'ergot.
4. Verrouillez l'ensemble en vissant l'écrou (15), délicatement et sans trop serrer.



Quelle grille pour quelle préparation ?

- **Grille fine (Ø 3 mm)** pour hachis parmentier, steak haché, chair à farcir, koftas, pains de viande, pâtés de foie...
- **Grille moyenne (Ø 4,8 mm)** pour hachis bolognaise, lasagnes, moussaka, terrines de gibiers...
- **Grille épaisse (Ø 8 mm)** pour tartares, terrines de poisson, salami, pâtés de campagne, fruits confits...

Mise en place de la tête hachoir sur le bloc-moteur

1. Sur le bloc-moteur (7), enfichez la tête hachoir (11) dans son logement en l'emboîtant, de droite à gauche, dans les ergots prévus à cet effet. La tête est bien verrouillée dès que le clic retentit.



Remarque importante

Au moment de verrouiller la tête sur le bloc-moteur, desserrez légèrement l'écrou (15) pour ne pas endommager le mécanisme.

2. Placez le plateau d'alimentation (3) sur l'ouverture de la tête.



3. Placez le poussoir (2) dans le logement du plateau d'alimentation prévu à cet effet.



4. Placez le couvercle de protection (1) sur le plateau.



B. Assemblage et mise en place du set multifonction

1. Sur le bloc-moteur (7), enfichez le bloc de transmission (24) dans son logement en l'emboîtant, de droite à gauche, dans les ergots prévus à cet effet. Le bloc est bien verrouillé dès que le clic retentit.



2. Assurez-vous que le joint silicone soit présent et correctement monté au fond du bol. Placez le bol multifonction (22) sur le bloc de transmission puis tournez-le dans le sens horaire jusqu'en butée. Le bol est bien verrouillé dès que le clic retentit.



3. Emboîtez l'axe d'entraînement (25) dans le bol multifonction.



4. Placez l'un des disques (à cubes, à râper - épais ou moyen, à émincer) sur l'axe en plaçant les lames tranchantes vers le haut.

Pour le montage du disque à cubes :

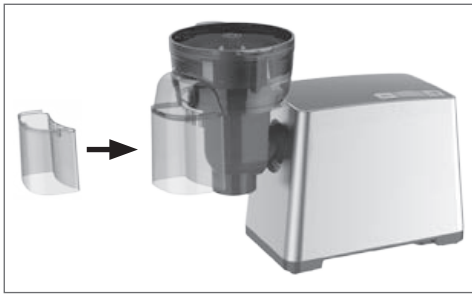
- a. Placez la grille découpe cubes (26b) dans le logement du support (26c).
- b. Insérez le couteau cubes (26a) dans le support en plaçant la lame tranchante vers le haut.
- c. Rabattez les 4 loquets métalliques jusqu'en butée.



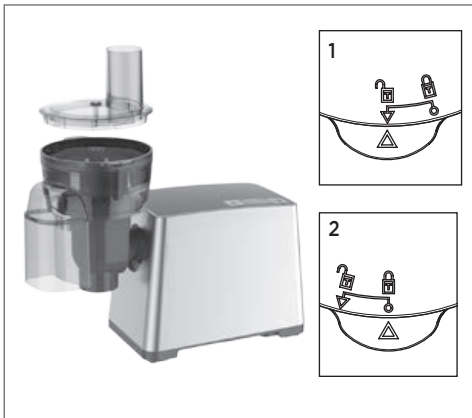
- d. Pour placer le disque (26) dans le bol, veillez à adapter les 3 encoches en bordure du support sur les 3 ergots verticaux du bol.



5. Glissez horizontalement et jusqu'en butée le guide aliments (23) sur le bec de sortie du bol. Pour ce faire, la glissière supérieure du guide aliments doit s'enficher dans la protubérance du bec de sortie.



- Placez le couvercle (21) sur le bol en alignant le symbole de la poignée du bol avec puis tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à aligner le symbole avec et entendre le clic de verrouillage.



- Placez le poussoir (19) dans le tube d'alimentation (20).



Mise en service

Utilisation de l'équipement Hachoir

A NOTER

Cet appareil vous permet de réaliser votre propre hachis et de contrôler le type de viande et la teneur en gras. Il existe de nombreuses recettes à base de viande hachée. Vous pouvez non seulement hacher de la viande rouge, mais pensez aussi au poulet, au canard, au poisson, au lapin, aux mélanges légumineuses et céréales, aux légumes afin de réaliser des pâtés, des terrines, des burgers ou encore de la farce destinée à fourrer des tourtes, des pâtes mais aussi à les garnir.

Remarques importantes

- Avec de la viande, ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 15 minutes en continu en vitesse rapide. Laissez-le ensuite refroidir pendant 15 minutes avant de le réutiliser.
- Avec un mélange céréales et légumineuses (ex. : avoine et cacahuètes), ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 3 minutes en continu en vitesse rapide. Laissez-le ensuite refroidir pendant 15 minutes avant de le réutiliser.

- Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil.
- Placez le plateau de récupération (1) sous la tête du hachoir (11) et déposez les aliments à hacher sur le plateau d'alimentation inox (3).
- Appuyez sur le bouton (8) situé à l'arrière pour mettre l'appareil sous tension. Par appui sur le bouton "M/A" (4), sélectionnez la vitesse souhaitée :
 - 1^{er} appui = vitesse rapide (voyant d'état blanc)
 - 2^{ème} appui = vitesse lente (voyant d'état bleu)
 - 3^{ème} appui = arrêt moteur (voyant d'état éteint)

A NOTER

La vitesse lente est à utiliser avec le kit à saucisses (17) et le kit à kebbés (18). La vitesse rapide est à utiliser pour traiter des aliments mous (légumes cuits, foies...).

- Insérez un à un les aliments dans la tête hachoir à l'aide du poussoir principal (2).

A NOTER

Ne poussez pas trop fort sur le poussoir au risque d'endommager l'appareil.

- Pour stopper le moteur, appuyez sur le bouton "M/A" 1 ou 2 fois en fonction de la vitesse précédemment sélectionnée.

A NOTER

En fin d'opération, pensez à passer quelques morceaux de pain pour extraire tous les aliments de la tête et de la vis (12).

- Appuyez sur le bouton pour éteindre l'appareil.

Fonction marche arrière antibourrage

Lorsqu'une trop grosse quantité d'aliments est introduite dans la tête hachoir (11), celle-ci peine à hacher les aliments qui restent coincés.

- Appuyez le bouton "M/A" (4) pour stopper le moteur.
- Attendez l'arrêt complet du moteur avant d'appuyer sur le bouton "RECU" (6) en continu pendant quelques secondes afin de libérer les aliments bloqués dans le mécanisme de la tête hachoir.
- Débranchez l'appareil et débarrassez l'ensemble des aliments bloqués.

A NOTER

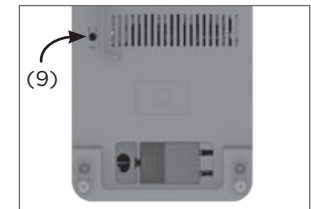
Cette fonction n'est utilisable qu'en mode Hachoir.

Protection surcharge moteur

Cet appareil est équipé d'un système de sécurité "Surcharge moteur" qui coupe automatiquement l'alimentation électrique de l'appareil pour éviter toute détérioration.

Si tel est le cas :

- Débranchez le cordon d'alimentation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 1 heure.
- Rebranchez le cordon d'alimentation.
- Appuyez sur le bouton de mise sous tension pour éteindre l'appareil.
- Retournez l'appareil en ayant ôté au préalable le plateau d'alimentation (3) et appuyez sur le bouton rouge de sécurité surcharge (9).



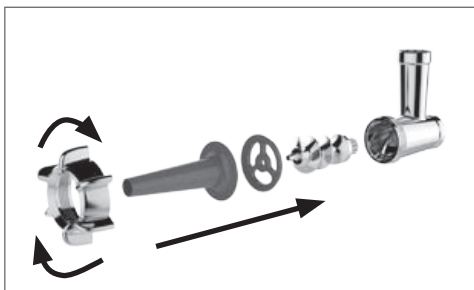
- Appuyez sur le bouton pour mettre l'appareil sous tension et poursuivre votre préparation.

Utilisation du kit à saucisses

A NOTER

- Ce kit (17) n'est à utiliser qu'après avoir haché votre préparation de farce à l'aide de la fonction Hachoir page 14.
- L'utilisation de ce kit est plus facile à 2. L'un s'occupant d'approvisionner la tête (11) en hachis, l'autre s'occupant de maintenir le boyau qui se remplit.

- Insérez la vis (12) dans le logement conique de la tête hachoir (11).
- Placez la base (17b) sur l'axe court qui dépasse de la vis en adaptant l'encoche sur l'ergot.
- Placez la douille (17a) sur la base. Verrouillez l'ensemble en vissant l'écrou (15), délicatement et sans trop serrer.



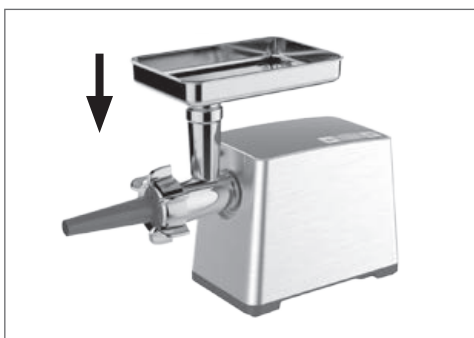
A NOTER

Le kit à saucisses s'utilise sans couteau (13) ni grille (14).

- Sur le bloc-moteur (7), enfichez la tête hachoir (11) dans son logement en l'emboîtant, de droite à gauche, dans les ergots prévus à cet effet.



- Resserrez l'écrou et placez le plateau d'alimentation (3) sur l'ouverture de la tête.



- Humidifiez la douille et enfillez-y le boyau en le laissant dépasser de 5 cm environ.

NOTE CULINAIRE

Avant de remplir les boyaux, laissez-les tremper dans de l'eau tiède pendant 30 minutes avant de les utiliser.

- Appuyez sur le bouton (1) pour mettre l'appareil sous tension. Puis appuyez sur le bouton "M/A" (4) pour sélectionner la vitesse lente.
- Insérez le hachis à l'aide du poussoir (2) en l'amenant jusqu'à l'extrémité de la douille et appuyez aussitôt sur le bouton "M/A" pour stopper le moteur.



- Faites un noeud avec les 5 cm de boyau qui dépassent et repoussez le noeud à l'extrémité de la douille pour éviter d'emprisonner de l'air dans le boyau.
- Remettez l'appareil en marche et remplissez progressivement le boyau en le retirant au fur à mesure de la douille.
- Lorsque le boyau est plein, appuyez aussitôt sur le bouton "M/A" pour stopper le moteur.
- Appuyez ensuite sur le bouton (1) pour éteindre l'appareil.
- Nouez l'autre extrémité du boyau.
- Formez les saucisses à la longueur souhaitée en pinçant et en tournant le boyau sur lui-même. Séparez-les ensuite en plaçant un lien et en faisant un noeud.

NOTES CULINAIRES

- Ne remplissez pas les saucisses de manière excessive au risque de les faire éclater.
- Pour obtenir des saucisses de qualité, prenez soin de ne pas emprisonner d'air lors du remplissage et faites des longueurs de 10 à 15 cm pour des saucisses standards et de 4 à 5 cm pour des saucisses cocktails.

Utilisation du kit à kebbés

NOTE CULINAIRE

De la forme d'une papillote, le kebbé est composé d'une enveloppe, réalisée à base de viande et de boulgour, et fourrée avec de la viande d'agneau épicée. Ses extrémités sont fermées avant qu'il soit cuit dans de l'huile chaude ou au four.

Préparation du mélange pour l'enveloppe :

- Insérez la vis (12) dans le logement conique de la tête hachoir (11) et installez la grille fine (14a) en suivant les instructions de la Rubrique "Utilisation de l'équipement Hachoir" page 14.
- Hachez en alternance 500 g de viande d'agneau (ou de maigre de mouton), coupée en cubes et 500 g de boulgour, lavé et égoutté.
- Ajoutez un petit oignon coupé en 4 avant le dernier lot.
- Mélangez, puis hachez encore 2 fois.

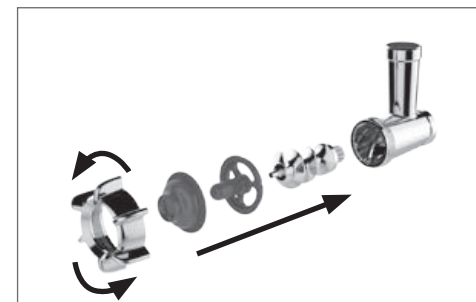
Préparation de la farce :

- A l'aide de la grille fine (14a), hachez 400 g de viande d'agneau, coupée en cubes.
- Faites frire 2 oignons moyens hachés menu jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez l'agneau.
- Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile, 1 à 2 cuillères à café de quatre-épices moulu, 1 cuillère à soupe de farine, du sel et du poivre et faites cuire pendant 1 à 2 minutes.
- Versez l'excès de graisse et laissez refroidir.

Réalisation des kebbés :

- Insérez la vis dans le logement conique de la tête hachoir.

- Placez le filtre (18b) sur l'axe court qui dépasse de la vis en adaptant l'encoche sur l'ergot.
- Placez le cône (18a) sur le filtre (18b). Verrouillez l'ensemble en vissant l'écrou (15), délicatement et sans trop serrer.



A NOTER

Le kit à kebbés s'utilise sans couteau (13) ni grille (14).

- Sur le bloc-moteur (7), enfichez la tête hachoir dans son logement en l'emboîtant, de droite à gauche, dans les ergots prévus à cet effet.



- Resserrez l'écrou et placez le plateau d'alimentation (3) sur l'ouverture de la tête.



- Appuyez sur le bouton (1) pour mettre l'appareil sous tension. Puis appuyez sur le bouton "M/A" (4) pour sélectionner la vitesse lente.
- Déposez le mélange nécessaire à la réalisation de l'enveloppe des kebbés sur le plateau d'alimentation et insérez-le dans la tête hachoir à l'aide du poussoir (2).



- A la sortie du cône (18a), coupez chaque enveloppe tous les 8 cm avant de les disposer sur un plateau.
- Après avoir obtenu suffisamment d'enveloppes, appuyez sur le bouton "M/A" pour stopper le moteur.

- Pincez l'une des extrémités de l'enveloppe pour la fermer. A l'aide d'une petite cuillère, enfoncez une quantité modérée de farce par l'autre extrémité et fermez-la également.
- Après avoir obtenu suffisamment de kebbés, faites-les frire dans de l'huile très chaude (environ 190°C) jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Utilisation du set multifonction



Remarques importantes

- Les 4 disques sont exclusivement utilisables avec des légumes, des fruits (hors fruits à coque) et du gruyère.
- Ne faites pas fonctionner les disques plus de 1 minute en continu en vitesse lente. Laissez ensuite l'appareil reposer pendant 1 minute avant de le réutiliser.

- Placez le plateau de récupération (1) sous le bloc de transmission (24).
- Une fois le montage du set multifonction effectué, appuyez sur le bouton (1) pour mettre l'appareil sous tension.
- Appuyez sur le bouton "M/A" (4) et sélectionnez la vitesse lente (2 appuis ; voyant d'état bleu).
- Retirez le poussoir (19) du tube d'alimentation (20) et introduisez les aliments. Si besoin, guidez-les à l'aide du poussoir fourni (19).
- Appuyez sur le bouton "M/A" pour stopper le moteur (voyant d'état éteint).
- Appuyez sur le bouton (1) pour éteindre l'appareil.



A NOTER

La fonction marche arrière antibourrage est inopérante avec le set multifonction.

Quels disques pour quels aliments ?

	Disque à Cubes	Disque à râper épais	Disque à râper fin	Disque à émincer
Aubergines				X
Bananes				X
Betteraves rouges	X (cuites)	X	X	X (cuites)
Carottes	X	X (cruées)	X (cruées)	X (cruées)
Céleri rave	X	X	X	X
Chou (blanc/rouge)				X
Concombres	X	X		X
Courgettes	X	X		X
Gruyère		X	X	
Oignons				X
Noix de coco décortiquées		X	X	
Radis noir	X	X	X	X
Poivrons				X
Pommes	X	X	X	X
Pommes de terre	X (cruées)			X (cruées)

Démontage

Assurez-vous que l'appareil soit débranché avant le démontage.

A. Démontage de l'équipement hachoir

- Otez le plateau d'alimentation (3).
- Déverrouillez la tête hachoir (11) du bloc-moteur (7) en appuyant au préalable sur le bouton de déverrouillage (16).



A NOTER



Au moment de déverrouiller la tête, desserrez légèrement l'écrou (15) pour ne pas endommager le mécanisme.

- Dévissez l'écrou puis ôtez la grille (14), le couteau (13), ou les kits utilisés (17 ou 18), et la vis (12).

B. Démontage du set multifonction

- Retirez le guide aliments (23) en le glissant délicatement en arrière.

- Pour enlever le set multifonction, tournez le bol (22) dans le sens antihoraire et déposez-le sur votre plan de travail.

- Tournez le couvercle (21) dans le sens antihoraire jusqu'à aligner  du couvercle avec le symbole  du bol et retirez-le.

- Enlevez le disque. **Attention ! La ou les lames des disques sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution !**

Pour le démontage du disque à cubes, déverrouillez les 4 loquets du support (26c), retirez le couteau (26a) puis la grille découpe cubes (26c).

- Retirez l'axe d'entraînement (25) du bol (22).



A NOTER

Utilisez le pousse cubes (27) pour retirer d'éventuels morceaux encore présents dans la grille découpe cubes (26b).

Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas le bloc-moteur (7) de l'appareil, le cordon d'alimentation et le bloc de transmission (24) dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit. Ne les passez jamais directement sous l'eau courante.
- Le poussoir principal (2), le kit à saucisses (17), le kit kebbés (18) et les disques du set multifonction sont compatibles lave-vaisselle.
- ATTENTION : le couvercle de protection/plateau de récupération (1), le plateau d'alimentation (3), la tête hachoir (11), la vis d'extraction (12), le couteau (13), les grilles (14), l'écrou (15) et le set multifonction (sauf les disques) **ne sont pas compatibles lave-vaisselle**.
- La ou les lames des disques et la grille découpe cubes (26c) sont très tranchants. Manipulez-les avec précaution !
- 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. Lavez les accessoires du hachoir (le poussoir, le plateau d'alimentation, le couvercle de protection/plateau de récupération, la tête hachoir, la vis d'extraction, le couteau, les grilles, l'écrou, le kit à saucisses, le kit à kebbés) et du set multifonction (le bol, l'axe d'entraînement, les disques, le couvercle, le poussoir, le guide aliments, le pousse cubes

avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge. Rincez-les et essuyez-les avec un chiffon doux.

2. Nettoyez le bloc-moteur (7) et le bloc de transmission (24) avec un chiffon doux et légèrement humide. Séchez-les soigneusement.
3. Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches.

Nettoyage après utilisation

Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation.

A. Nettoyage de l'équipement hachoir

1. Nettoyez le poussoir, le plateau d'alimentation, le couvercle de protection/plateau de récupération, la tête hachoir, la vis d'extraction, le couteau, les grilles, l'écrou, le kit à saucisses, le kit à kebbés avec de l'eau chaude savonneuse puis séchez-les soigneusement.
2. Enduisez les grilles et le couteau d'huile végétale puis enveloppez-les dans du papier sulfurisé.

B. Nettoyage du set multifonction

1. Utilisez le pousse cubes (27) pour enlever les éventuels morceaux encore présents dans la grille découpe cubes (26b).
2. Retirez le joint silicone situé dans le centre du bol multifonction (22).
3. Nettoyez le bol, son joint silicone, l'axe d'entraînement, les disques, le couvercle, le poussoir, le guide aliments, le pousse cubes et le plateau de récupération avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement. Repositionnez le joint silicone dans le bol multifonction.

4. Certains fruits ou légumes (ex. : carottes, betteraves, etc.) peuvent colorer les pièces en plastique.

Nous vous conseillons de tremper ces pièces dans un mélange de 90% d'eau chaude et 10% de jus de citron et de les frotter avec un chiffon doux.

Vous pouvez aussi essuyer les pièces avec un chiffon doux sur lequel vous aurez versé quelques gouttes d'huile alimentaire neutre.

Lavez ensuite les pièces avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-les soigneusement.

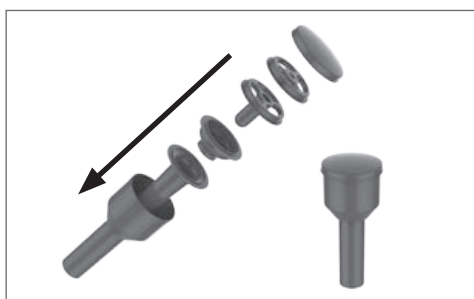
Veillez à bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de les remonter.

C. Nettoyage du bloc-moteur (7) et du bloc de transmission (24)

Le bloc-moteur (7) et le bloc de transmission (24) se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide. Essayez-les soigneusement.

Rangement

1. Insérez entièrement le cordon d'alimentation dans son logement (10) situé sous l'appareil.
2. Rangez le kit à saucisses (17) et le kit à kebbés (18) dans le poussoir principal (2).
3. Rangez votre appareil dans un endroit sec et propre.



Caractéristiques techniques

Puissance max. moteur bloqué : 2500 W
Puissance nominale : 850 W
Tension d'utilisation : 220-240 V ~ 50-60 Hz
Poids : 8,1 kg
Dimensions : L 195 x H 410 x P 430 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-et-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 mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, telles que les poussoirs, le plateau d'alimentation, le couvercle de protection/plateau de récupération, la tête hachoir, la vis d'extraction, le couteau, les grilles, l'écrou, le kit à saucisses, le kit à kebbés, le bol, l'axe d'entraînement, les disques, le couteau cubes, le support du disque à cubes, la grille découpe cubes, le couvercle, le guide aliments, le pousse cubes, le bloc de transmission,
- 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-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou visitez le site internet www.riviera-et-bar.fr.

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux 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.



Brochettes à l'orientale

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 400 g de boeuf haché
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 oeuf
- 8 brins de persil
- 6 brins de menthe
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 2 yaourts nature
- Le jus d'un citron

1. Préchauffez le four à 210°C.
2. Au hachoir, avec la **grille 3 mm**, passez la viande, une gousse d'ail et l'oignon hachés, l'oeuf battu, le persil et 3 brins de menthe ciselés, 3 cuillères d'huile, le sel et le poivre.
3. Mélangez bien le hachis obtenu.
4. Formez des boulettes ovales avec vos mains mouillées et placez-les sur des piques. Disposez dans un plat allant au four, versez un filet d'huile d'olive sur chaque boulette, puis enfournez. Lorsque la viande est dorée sur une face, retournez les piques pour dorer l'autre face.
5. Préparez la sauce : mélangez les yaourts, 2 gousses d'ail hachées, 3 brins de menthe finement ciselée, le jus de citron, 2 cuillères d'huile, le sel et le poivre.

Servez les brochettes sur une galette de pain (pita, pain libanais ou tortilla...) accompagnées de crudités émincés (concombres, tomates, radis...) et la sauce à part.



Verrine de saumon mariné

Pour 15 personnes environ

Ingrédients :

- 150 g de sucre en poudre
- 500 g de gros sel
- 1 filet de saumon d'environ 1,2 kg
- De l'aneth déshydraté
- Quelques biscottes écrasées
- De la crème fraîche
- Le jus d'un citron vert

1. Mélangez 150 g de sucre poudre avec 500 g de gros sel.
2. Enlevez les arêtes caudales du saumon et recouvrez-le avec le mélange de sucre/sel. Filmez et placez au réfrigérateur pendant 24 heures.
3. Après 24 heures, rincez le filet sous l'eau froide pour ôter la totalité du sucre/sel et essuyez-le bien avec de l'essuie-tout.
4. Recouvrez avec de l'aneth déshydraté et placez à nouveau la préparation au réfrigérateur pendant 24 heures.
5. Préparez les verrines en mettant des morceaux de biscottes écrasées dans leurs fonds.
6. Découpez le saumon en cubes.
7. Au hachoir, avec la **grille 3 mm**, passez les cubes de saumon.
8. Sur les biscottes, déposez une 1^{ère} couche de saumon, puis une couche de crème fraîche fouettée et une 2^{ème} couche de saumon.

Ajoutez un peu de jus de citron vert et décorez avec des brins d'aneth frais.

Terrine de pâté de foie

Pour 1 kg

Ingrédients :

- 400 g de foie de porc
- 400 g de gorge de porc
- 250 g de gras
- 2 feuilles de gélatine
- 14 g de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre blanc

1. Au hachoir, avec la **grille 3 mm**, passez le foie en alternant avec la gorge et le gras. En cours de hachage, passez deux feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide.
2. Ajoutez 14 g de sel et 1/2 cuillère à café de poivre blanc puis mélangez bien la préparation obtenue.
3. Versez dans une terrine et recouvrez d'une crépinette.
4. Faites cuire au bain-marie, pendant 1 heure, dans un four à chaleur tournante à 170°C.

En fin de cuisson, sortez la terrine et tassez-la, si possible, en plaçant une plaque couvrant sa surface avec des poids ne dépassant pas 500 g.

Farce à saucisses pour tomates ou pommes de terre farcies

Pour 12 grosses tomates ou pommes de terre

Ingrédients :

- 800 g de poitrine de porc
- 200 g de viande maigre
- 1 oignon
- 1 échalote
- Une petite poignée de persil
- 450 ml d'eau
- Riz blanc

1. Au hachoir, avec la **grille 4,8 mm**, passez 800 g de poitrine de porc, 200 g de maigre, 1 oignon, 1 échalote, une petite poignée de persil.
2. Ajoutez 100 ml d'eau et mélangez bien la farce obtenue.
3. Découpez le dessus des tomates, ou pommes de terre, remplissez-les de farce et recouvrez-les avec leurs découpes.
4. Déposez sur un lit de riz blanc et ajoutez les 350 ml d'eau restant. Faites cuire au four à 150°C pendant 40 minutes.



Galantine de volailles et de gibiers

Pour 1 kg

Ingrédients :

- 150 g de chair de porc maigre épaule ou collier
- 150 g de veau bien maigre
- 350 g de lard gras
- 450 g de volailles ou de gibiers
- 2 cuillères à café de fond de veau
- 100 ml d'eau
- 22 g de sel
- Une barde de 25 cm sur 40 à 50 cm (demandez à votre boucher)
- Thym
- Laurier
- 1 clou de girofle
- Couennes de porc

1. Au hachoir, avec la **grille 8 mm**, passez l'ensemble des viandes en les alternant. Repassez avec la même grille 2 autres fois.
2. Au hachoir, avec la **grille 3 mm**, passez l'ensemble des viandes une dernière fois.
3. Mélangez bien la préparation obtenue en y ajoutant le fond de veau dilué dans 100 ml d'eau et le sel.
4. Versez la préparation dans un plat creux recouvert d'un film et laissez reposer dans une pièce à température ambiante (18°C) pendant 4 à 6 heures.
5. Préparez la galantine : étalez la barde et placez-y la préparation en totalité. Roulez de façon à obtenir un rondin de la taille d'une bouteille. Placez-la dans un torchon en tournant les extrémités pour compresser l'ensemble. Ficelez très fortement chaque extrémité.
6. Préparez un court bouillon avec du thym, du laurier, un clou de girofle et quelques couennes de porc. Faites cuire pendant 30 minutes et laissez retomber la température jusqu'à 70°C.
7. Otez la galantine du torchon et plongez-la dans le court-bouillon pendant 1h30.
8. En fin de cuisson, recouvrez d'un torchon et placez au réfrigérateur pendant 12 heures.
9. Après 12 heures, glacez avec de la gélatine.

Vous pouvez personnaliser vos galantines en ajoutant des pistaches, champignons noirs, truffes, noisettes, légumes coupés en juliennes et précuits.

Bouchées quatre-temps

Pour 8 bouchées

Ingrédients :

- 200 g de poisson
- 125 g de champignons
- 1/4 litre de moules
- 100 g de crevettes
- 25 cl de sauce béchamel

1. Au hachoir, avec la **grille 8 mm**, passez l'ensemble des ingrédients sauf les crevettes et la sauce béchamel.
2. Mélangez bien la farce obtenue en y ajoutant la sauce béchamel.
3. Faites cuire à blanc les bouchées. Laissez-les refroidir et ajoutez la garniture.
4. Pour les réchauffer, passez-les au four à chaleur tournante à 110°C.

Bitokes à la polonaise

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 500 g de veau gras et maigre
- 400 g de volaille
- Sauce blanche épaisse
- Cèpes
- Huile
- Cornichons
- Câpres
- Oeufs durs
- Tranches de citron
- Beurre
- Persil

1. Au hachoir, avec la **grille 4,8 mm**, passez l'ensemble des viandes.
2. Mélangez bien la préparation obtenue en y ajoutant la sauce blanche.
3. Au hachoir, avec la **grille 8 mm**, passez les cèpes.
4. Façonnez le hachis en boulettes et pannez en les faisant cuire dans de l'huile.
5. Faites frire les cèpes dans de l'huile.

Dressez sur un plat rond, avec des cornichons, les cèpes, les câpres, des oeufs durs en quartiers et des lamelles de citrons. Arrosez de beurre fondu et de persil haché.



Chair à saucisses

Pour 1 kg

Ingrédients :

- 800 g de poitrine de porc
- 200 g de viande maigre
- 100 g d'eau
- 14 g de sel
- 2 cuillères à soupe de vin blanc sec

1. Au hachoir, avec la **grille 4,8 mm**, passez l'ensemble des viandes.
2. Mélangez bien la farce obtenue.
3. Installez le kit à saucisses et placez le boyau sur la douille puis le remplir avec la chair à saucisses.



Kebbés de viande

Pour 6 personnes

Réalisation des enveloppes à kebbés :

- 500 g de viande d'agneau ou de maigre de mouton
- 500 g de boulgour
- 1 petit oignon

1. Au hachoir, avec la **grille 3 mm**, passez en alternant la viande et le boulgour et ajoutez l'oignon avant le dernier lot.
2. Mélangez, puis hachez encore 2 fois.
3. Installez le kit à kebbés et passez le mélange pour réaliser les enveloppes.
4. Coupez en morceaux de 8 cm de longueur.
5. Pincez l'une des extrémités de l'enveloppe pour la fermer.

Réalisation de la farce à kebbés :

- 400 g de viande d'agneau
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 2 oignons moyens
- 1 à 2 cuillères à café de quatre-épices moulu
- 1 cuillère à soupe de farine
- Sel et poivre

1. Au hachoir, avec la **grille 3 mm**, passez la viande d'agneau.
2. Faites frire les oignons hachés menu jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Ajoutez l'agneau et les ingrédients restants puis mélangez.
4. Faites cuire pendant 1 à 2 minutes.
5. Enfoncez une quantité modérée de farce dans l'enveloppe, puis fermez-la par pincement.
6. Après avoir obtenu suffisamment de kebbés, faites-les frire dans de l'huile très chaude (environ 190°C) jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Sauce d'accompagnement au yaourt

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 bouquet de coriandre
- 4 gousses d'ail
- 1 kg de yaourt
- 3 cuillères à soupe de maïzena
- Sel et poivre

1. Lavez le bouquet de coriandre, épongez-le dans du papier absorbant et détachez les feuilles. Epluchez l'ail et écrasez-le. Faites revenir l'ail et la coriandre dans une poêle pendant 1 à 2 minutes à feu doux. Réservez.
2. Battez le yaourt et la maïzena. Salez et poivrez. Versez le tout dans une casserole à travers une fine passoire. Portez le mélange à ébullition puis baissez le feu. Surveillez la cuisson tout en remuant pour que le yaourt n'accroche pas.
3. Ajoutez l'ail et la coriandre. Pochez les kebbés pendant 10 minutes.



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
67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr