



riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

ARB S.A.S.

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
F-67452 MUNDOLSHEIM
Tél. : 03 88 18 66 18
info@arb-sas.fr

health
Nourrir sa vitalité au quotidien

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Avril 2023 - V1

riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

health
Nourrir sa vitalité au quotidien

Machine à pâtes avec balance intégrée PMP 350



www.riviera-et-bar.fr

Notice d'utilisation



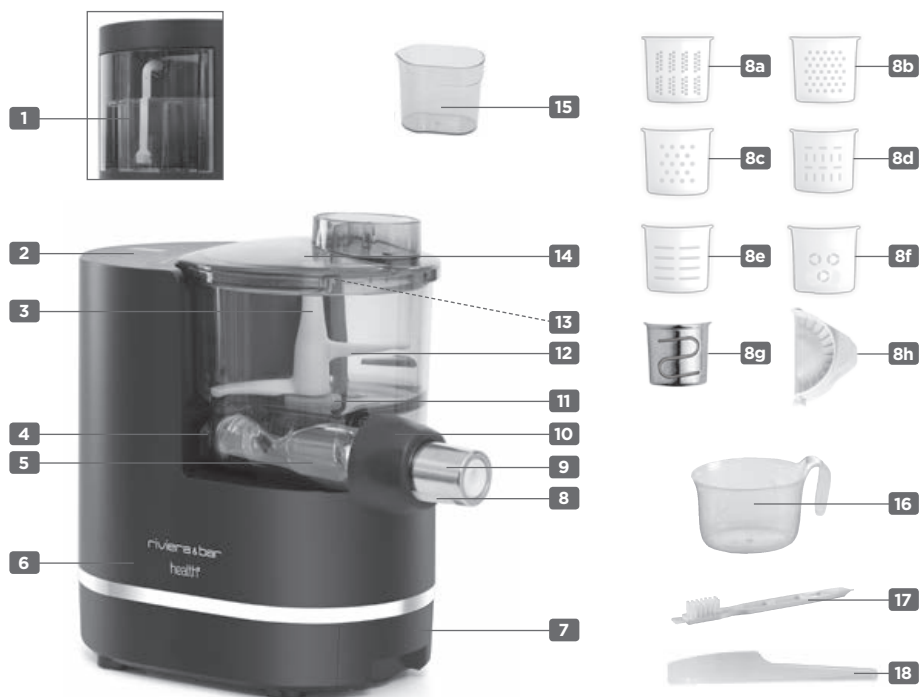
Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera-et-Bar dans le domaine de la préparation culinaire. Il répond aux critères de qualité Riviera-et-Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il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

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

SOMMAIRE

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	6
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	9
AVANT LE PREMIÈRE MISE EN SERVICE	10
MONTAGE	11
DÉMONTAGE	13
INGRÉDIENTS	13
PROGRAMMES	14
MISE EN SERVICE	15
MODE VEILLE	19
SÉCURITÉ SURCHARGE	19
CONSEILS	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
GUIDE DE DÉPANNAGE	24
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	26
ENVIRONNEMENT	26
ACCESSOIRES	26
GARANTIE	26
IDÉES RECETTES	27

DESCRIPTION DU PRODUIT

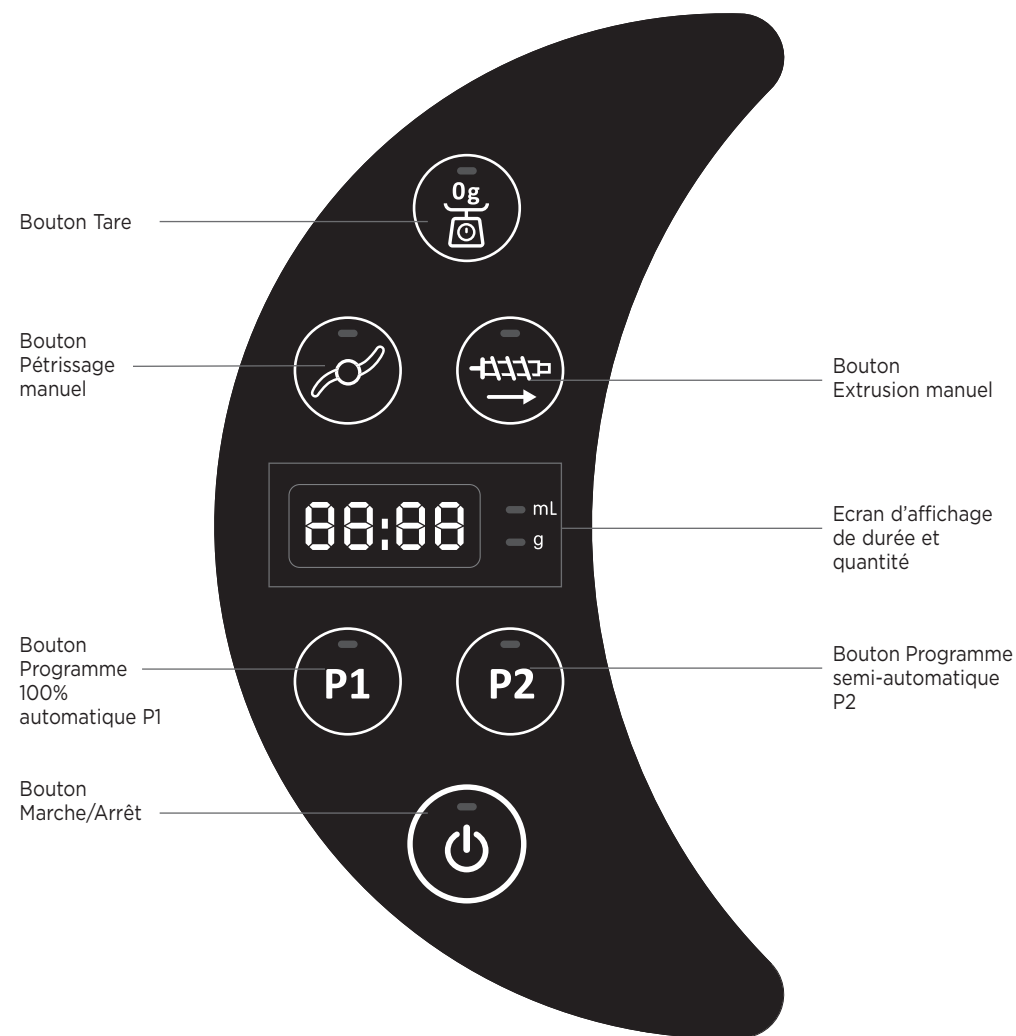


- 1** Réservoir d'eau
- 2** Panneau de commande
- 3** Pale de pétrissage
- 4** Joint
- 5** Vis d'extrusion
- 6** Bloc-moteur
- 7** Tiroir de rangement
- 8** Moule

- 8a** Moule à capellini
- 8b** Moule à spaghetti
- 8c** Moule à spaghettini
- 8d** Moule à linguine
- 8e** Moule à tagliatelle
- 8f** Moule à rigatoni
- 8g** Moule à lasagne
- 8h** Moule à ravioli

- 9** Support moule
- 10** Eroux
- 11** Joint central
- 12** Cuve
- 13** Buse
- 14** Couvercle
- 15** Gobelet gradué
- 16** Récipient doseur
- 17** Brosse de nettoyage
- 18** Couteau

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



Bouton Tare

Bouton Pétrissage manuel

Bouton Programme 100% automatique P1

Bouton Marche/Arrêt

Bouton Extrusion manuel

Ecran d'affichage de durée et quantité

Bouton Programme semi-automatique P2

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.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par 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 mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Le bloc moteur ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour nettoyer en toute sécurité les surfaces en contact avec les aliments et l'ensemble de l'appareil sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé, ne pas l'utiliser. Il 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

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



- Les pièces métalliques de l'appareil (vis d'extrusion et support moule) deviennent très chauds pendant le fonctionnement et le restent un certain temps après utilisation. Utiliser impérativement des maniques pour retirer ces pièces et éviter de toucher les surfaces chaudes, ou attendre leur complet refroidissement avant de les manipuler.

- 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.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au moins de 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Afin d'éviter le débordement de la pâte durant le cycle de préparation, respecter les quantités d'ingrédients annoncées. Notamment, ne jamais dépasser la quantité maximale de 400 g de farine et la quantité d'eau affichée sur le panneau de commande ou dans les recettes.
- Respecter la quantité minimale de 200 g de farine.
- Pour optimiser la durée de vie de votre appareil, ne pas l'utiliser en continu. Attendre minimum 20 minutes entre chaque préparation.

- 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 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.



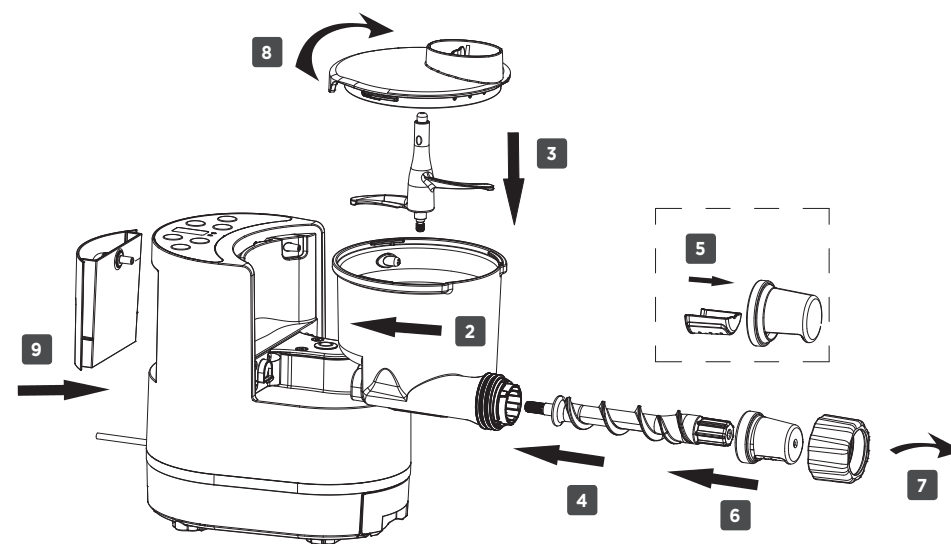
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle 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.

- Ne mettre que de l'eau dans le réservoir. Tout autre ingrédient ou liquide (jus de légumes, huile, oeuf...) est interdit.
- Prendre garde à ne pas se blesser avec le bout pointu de la brosse de nettoyage.
- Ne pas mettre d'ingrédients solides ou tout autre produit non alimentaire dans la cuve.
- Ne pas introduire les doigts, les mains ou tout ustensile par l'orifice du couvercle lorsque l'appareil fonctionne et tenir éloignés les cheveux et les vêtements, pour ne pas risquer des blessures graves ou de l'endommager.
- Vérifier que tous les éléments soient correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre l'appareil en marche (voir rubrique "Montage" page 11).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- S'assurer que l'appareil est à l'arrêt avant de débrancher le cordon d'alimentation.

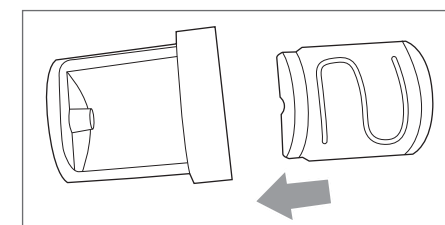
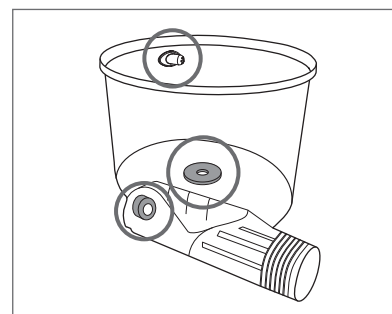
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- 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" à la page 20.

MONTAGE



1. Assurez-vous que les 2 joints et la buse de la cuve soient correctement en place.
5. Sélectionnez un moule. Vérifiez qu'aucun trou ne soit obstrué et installez-le dans le support dédié.

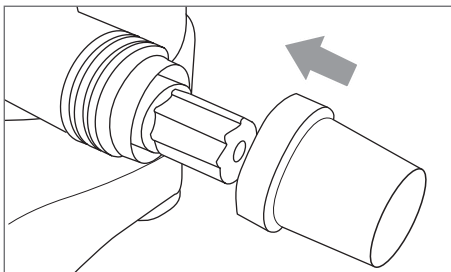


2. Installez la cuve en la glissant horizontalement dans le corps de l'appareil.
3. Positionnez la pale de pétrissage dans l'orifice centrale de la cuve et enfoncez-la jusqu'en butée.
4. Introduisez la vis d'extrusion (extrémité la plus fine) dans le tube de sortie de la cuve. Si besoin, tournez-la légèrement pendant l'insertion de manière à l'emboîter jusqu'en butée.

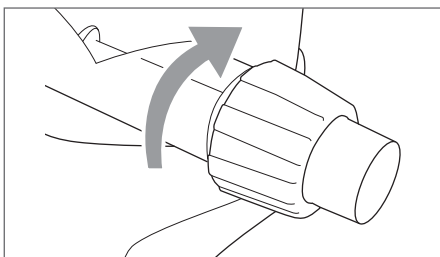
A NOTER

Les pâtes sans gluten étant friables, il n'est pas possible d'utiliser le moule à lasagne.

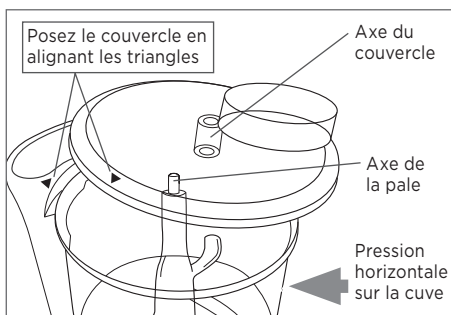
6. Tout en maintenant la vis jusqu'en butée dans le tube, placez le support sur la vis en dirigeant le moule vers le bas. Le support doit complètement s'emboîter au niveau de la sortie du tube.



7. Installez l'écrou autour du support et serrez-le en le tournant dans le sens horaire.

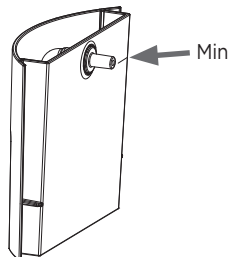


8. Fermez la cuve avec son couvercle :
- Posez le couvercle sur la cuve en alignant le triangle du couvercle avec le triangle situé sur la partie avant du panneau de commande.
 - Si le couvercle ne s'emboîte pas correctement dans la cuve (l'axe de la pale de pétrissage n'est pas parfaitement aligné avec l'axe du couvercle), exercez une pression horizontale sur la cuve. L'axe de la pale s'emboîte alors dans l'axe du couvercle.
 - Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'en butée pour le verrouiller.



9. Pour le dosage de l'eau :

- Si vous utilisez le programme 100% automatique P1, remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche (inférieure à 40°C) au minimum jusqu'au trait "Min".



- Si vous utilisez le programme semi-automatique P2, laissez le réservoir vide et préparez le gobelet avec la quantité de liquide nécessaire.

Remarques importantes

- Il est important de respecter l'ordre de montage des accessoires comme indiqué ci-dessus. Veillez à installer la pale (étape 3) avant la vis d'extrusion (étape 4).
- L'appareil est doté d'un système de protection qui empêche la vis de tourner si l'écrou et le support moule ne sont pas montés.
- Le moteur ne démarrera pas si le couvercle n'est pas verrouillé.

A NOTER

Le tiroir de rangement ne peut contenir que 4 moules.
En plus de celui qui est installé directement sur l'appareil, nous vous conseillons de ranger dans le tiroir ceux que vous utilisez le plus fréquemment.

DÉMONTAGE

1. Ouvrez le couvercle en le tournant dans le sens antihoraire.
2. Retirez l'écrou en le tournant dans le sens antihoraire.
3. Enlevez le support moule de la vis puis ôtez la vis de la cuve en la tirant.

Remarque importante

Le support métallique du moule et la vis peuvent être chauds. Assurez-vous qu'ils soient complètement refroidis avant de les manipuler.

4. Séparez le moule de son support.

5. Enlevez la pale.
6. Retirez la cuve en la glissant horizontalement vers l'extérieur.

Remarque importante

Si vous devez démonter l'appareil alors que la cuve contient encore l'ensemble ou une partie de la préparation, la vis peut être difficile à retirer. Prenez garde à ne pas vous blesser. De plus, des ingrédients (farine et œufs) risquent de se répandre sur votre plan de travail et sur le bloc-moteur de l'appareil. Nettoyez soigneusement l'appareil (voir rubrique "Nettoyage et entretien").

INGRÉDIENTS

Farine

Il s'agit en général de farine de blé tendre ou de semoule de blé dur, riche en protéines végétales et qui permet d'obtenir des pâtes plus fermes. Il est également possible de mélanger ces farines.

Farines sans gluten

De nombreuses farines sans gluten peuvent être utilisées pour la fabrication de pâtes : farine de riz, sarrasin, maïs, châtaigne, millet, quinoa, pois chiche... Vous trouverez à la fin de cette notice quelques idées recettes à base de farines sans gluten pour vous guider dans le choix des ingrédients et leur proportion. En effet, la préparation de pâtes sans gluten est plus délicate car elles sont souvent plus friables voire cassantes.

Œufs

Utilisez des œufs à température ambiante. Les œufs sont utilisés dans les pâtes afin de les rendre plus goûteuses, et leur donnent également une belle couleur.

Eau

Il est important de respecter les quantités d'eau affichées sur le panneau de commande ou indiquées dans les recettes (pour le programme semi-automatique P2 et les programmes manuels).

A la fin du pétrissage, la préparation à base de farine de blé se compose de petites boules ; celle à base de farine sans gluten est légèrement plus sablée. Dans ces 2 cas, la proportion d'eau est correcte.

Si votre préparation forme une seule boule de pâte (comme pour un pétrissage à la main), la quantité d'eau est trop importante et l'extrusion risque de ne pas fonctionner. Il n'est plus possible d'ajuster la quantité d'ingrédients et de recommencer le pétrissage. Le résultat ne sera pas satisfaisant.

Au contraire, s'il n'y a pas assez d'eau, la pâte à l'extrusion sera trop friable et n'aura pas une bonne tenue.

A NOTER

La fabrication de pâte étant sensible à la température ambiante, il sera peut-être nécessaire d'ajuster la quantité d'eau :

- si la température ambiante est inférieure à 15°C, ajoutez entre 10 et 20 ml d'eau (par palier de 10 ml)
- si la température ambiante est supérieure à 30°C, réduisez la quantité d'eau d'environ 10 ml.

Huile

Si vous souhaitez donner du goût à votre pâte, vous pouvez ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans votre préparation à base de farine de blé.

Nous vous recommandons cependant de ne pas ajouter d'huile dans votre préparation à base de farine sans gluten. En effet, l'huile a tendance à compacter la préparation et l'extrusion risque de ne pas fonctionner.

Jus de légumes

Vous pouvez remplacer l'eau par du jus de légumes afin d'obtenir des pâtes de couleur. Entre-autres : du jus de carotte, de tomate, d'épinard, de chou rouge, de betterave...

Autres

D'autres ingrédients peuvent être ajoutés à votre préparation afin de lui donner du goût ou de la couleur : du sel, des herbes aromatiques ciselées (sauge, thym, basilic...), du curry, du curcuma, de l'encre de seiche...

PROGRAMMES

P1 : programme 100% automatique

Ce programme s'utilise pour des recettes basiques se composant uniquement de farine de blé ou de semoule de blé dur et d'eau (et éventuellement d'épices et d'herbes aromatiques).

Le dosage de l'eau est automatique : en fonction de la quantité de farine incorporée dans la cuve, l'appareil calcule la quantité d'eau et l'ajoute dans la cuve via le réservoir lors du lancement du programme.

Chaque étape (pétrissage et extrusion) se poursuit sans intervention de votre part.

La durée de pétrissage est de 6 minutes puis l'extrusion commence dès la fin du pétrissage.

Remarque importante

Ce programme ne peut pas être utilisé avec des farines sans gluten, des œufs, de l'huile ou des jus de légumes.

P2 : programme semi-automatique

Ce programme s'utilise pour des recettes personnalisées se composant d'œufs, de farine sans gluten, d'huile, de jus de légumes...


Le dosage de l'eau est manuel (elle n'est pas prélevée dans le réservoir). Une fois la farine déposée dans la cuve et le programme lancé, versez doucement, par l'orifice du couvercle, les liquides (eau, oeuf, jus de légumes...) que vous aurez préalablement préparés dans le gobelet gradué.

Chaque étape (pétrissage et extrusion) se poursuit sans intervention de votre part.

La durée de pétrissage est de 6 minutes puis l'extrusion commence dès la fin du pétrissage.

Programmes manuels

Ces programmes vous permettent de lancer indépendamment les unes des autres les étapes ci-dessous de la confection de pâtes :

- Le pétrissage : la durée prédéterminée par l'appareil est de 10 minutes mais vous pouvez le stopper à tout moment en appuyant 2 secondes sur .
- L'extrusion : la durée varie selon la quantité et la densité de la préparation.


MISE EN SERVICE

P1: programme automatique

1. Branchez le cordon d'alimentation. Une animation apparaît à l'écran avant d'afficher "0".
2. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche (inférieure à 40°C) jusqu'au trait "Min" et replacez-le dans l'appareil.


Remarque importante

Ne remplissez le réservoir qu'avec de l'eau. En aucun cas, vous ne devez mettre du jus de légumes, de l'huile, de l'oeuf, de l'encre de seiche (ou autres ingrédients liquides) dans le réservoir au risque de le boucher.

3. Enlevez le couvercle de la cuve et faites la tare en appuyant sur . "0" s'affiche à l'écran.
4. Dans la cuve, ajoutez dans l'ordre :
 - la farine de blé : au minimum 200 g (environ 1-2 personnes) et au maximum 400 g (environ 3-4 personnes)
Vous pouvez aussi utiliser de la semoule fine de blé dur mais celle-ci doit être mélangée à de la farine de blé (50% farine de blé, 50% semoule de blé dur)
 - le sel, les herbes ciselées ou les épices si besoin.Le poids des ingrédients s'affiche à l'écran.

A NOTER


Veillez à ne pas bouger ou toucher l'appareil pendant la pesée pour vous assurer son exactitude.


5. Fermez et verrouillez le couvercle.
6. Appuyez sur P1 pour sélectionner le programme ; son voyant s'éclaire. Puis appuyez sur  pour lancer le programme. En fonction de la quantité de farine, l'appareil calcule la quantité d'eau nécessaire qui est automatiquement injectée du réservoir dans la cuve via la buse.
7. Une fois le programme P1 lancé, les étapes de fabrication de pâtes se font automatiquement :
 - le pétrissage pour une durée de 6 minutes : l'écran indique la durée restante
 - puis l'extrusion.

8. Lorsque l'extrusion commence, coupez les pâtes à la longueur désirée à l'aide du couteau fourni en le passant à fleur du moule.


A NOTER

Au début de l'extrusion, la vis peut effectuer des rotations inverses pour pétrir à nouveau la préparation. Si la texture de la préparation n'est toujours pas satisfaisante, l'appareil effectue un nouveau pétrissage d'environ 1 min 30.

Si l'appareil s'arrête d'extruder après ce pétrissage, il est possible de relancer l'appareil avec le programme "Extrusion Manuelle" . Si l'extrusion ne se fait toujours pas, il est alors nécessaire d'ajuster les proportions des ingrédients ou de recommencer la recette.

9. Pendant l'extrusion, et tout particulièrement vers la fin de cette étape, la vis peut effectuer des rotations inverses pendant quelques secondes afin de récupérer un maximum de préparation. Un signal sonore vous avertit de la fin de l'extrusion et "0" s'affiche à l'écran.
10. Si à la fin de l'extrusion, il reste encore de la préparation dans la cuve, vous pouvez continuer l'extrusion en appuyant sur .
11. Une fois l'extrusion terminée, débranchez le cordon d'alimentation.
12. Nous vous recommandons de cuire et de consommer vos pâtes fraîches de suite.

A NOTER

Vous pouvez à tout moment stopper le programme en cours en appuyant 2 secondes sur . Cependant, une fois stoppé, il n'est plus possible de reprendre le programme automatique. Vous pouvez en revanche recommencer l'étape qui était en cours avec l'un des programmes manuels.

P2 : programme semi-automatique

1. Branchez le cordon d'alimentation. Une animation apparaît à l'écran avant d'afficher "0".
2. Enlevez le couvercle de la cuve et faites la tare en appuyant sur . "0" s'affiche à l'écran.
3. Dans la cuve, ajoutez dans l'ordre :
 - la farine ou le mélange de farines (farine de blé, semoule fine de blé dur, farines sans gluten) : au minimum 200 g (environ 1-2 personnes) et au maximum 400 g (environ 3-4 personnes)
 - le sel, les herbes ciselées ou les épicesLe poids des ingrédients s'affiche à l'écran.

A NOTER

Veillez à ne pas bouger ou toucher l'appareil pendant la pesée pour vous assurer son exactitude.

4. Fermez et verrouillez le couvercle.
5. Appuyez sur P2 pour sélectionner le programme ; son voyant s'éclaire et l'écran indique la quantité de liquide à ajouter.

6. Pour la préparation de pâtes à base de farine de blé :

Dans le gobelet fourni, cassez-y un oeuf et battez-le à l'aide d'une fourchette. Ajoutez de l'eau fraîche (inférieure à 40°C) :

- jusqu'à la graduation 70 ml pour 200 g de farine de blé,
- jusqu'à la graduation 150 ml pour 400 g de farine de blé.

Cette information sur la quantité de liquide s'affiche également à l'écran.

Mélangez l'oeuf et l'eau. N'incorporez pas de suite les liquides dans la cuve.

A NOTER

- Si vous souhaitez préparer des pâtes sans oeuf, remplacez ce dernier par de l'eau et respectez la quantité de liquides indiqués ci-dessus.
- Vous pouvez remplacer l'eau par du jus de légumes filtré. Pour la dosage, référez-vous aux recettes page 27.

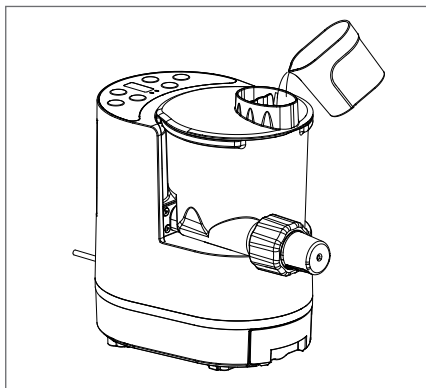
Pour la préparation de pâtes à base de semoule fine de blé dur ou de farines sans gluten :

Dans le gobelet fourni, cassez-y le(s) oeuf(s) et battez-le(s) à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez de l'eau fraîche (inférieure à 40°C) jusqu'à la graduation indiquée dans les recettes fournies en pages 27 à 29. Mélangez à nouveau. Ne mettez pas de suite les liquides dans la cuve.

Remarque : pour les pâtes à base de semoule de blé dur ou de farines sans gluten, ne mettez pas la quantité de liquides indiquée à l'écran qui s'applique uniquement à la farine de blé.

7. Appuyez sur pour lancer le programme.
8. Versez doucement les liquides du gobelet dans la cuve par l'orifice du couvercle.



9. Une fois le programme P2 lancé, les étapes de fabrication de pâtes se font automatiquement :
 - le pétrissage pour une durée de 6 minutes : l'écran indique la durée restante
 - puis l'extrusion.
10. Lorsque l'extrusion commence, coupez les pâtes à la longueur désirée à l'aide du couteau fourni en le passant à fleur du moule.

A NOTER

Au début de l'extrusion, la vis peut effectuer des rotations inverses pour pétrir à nouveau la préparation. Si la texture de la préparation n'est toujours pas satisfaisante, l'appareil effectue un nouveau pétrissage d'environ 1 min 30.

Si l'appareil s'arrête d'extruder après ce pétrissage, il est possible de relancer l'appareil avec le programme "Extrusion Manuelle" .

Si l'extrusion ne se fait toujours pas, il est alors nécessaire d'ajuster les proportions des ingrédients ou de recommencer la recette.

11. Pendant l'extrusion, et tout particulièrement vers la fin de cette étape, la vis peut effectuer des rotations inverses pendant quelques secondes afin de récupérer un maximum de préparation. Un signal sonore vous avertit de la fin de l'extrusion et "0" s'affiche à l'écran.
12. Si à la fin de l'extrusion, il reste encore de la préparation dans la cuve, vous pouvez continuer l'extrusion en appuyant sur .
13. Une fois l'extrusion terminée, débranchez le cordon d'alimentation.
14. Nous vous recommandons de cuire et de consommer vos pâtes fraîches de suite.

A NOTER

Vous pouvez à tout moment stopper le programme en cours en appuyant 2 secondes sur .

Pendant, une fois stoppé, il n'est plus possible de reprendre le programme semi-automatique. Vous pouvez en revanche recommencer l'étape qui était en cours avec l'un des programmes manuels.

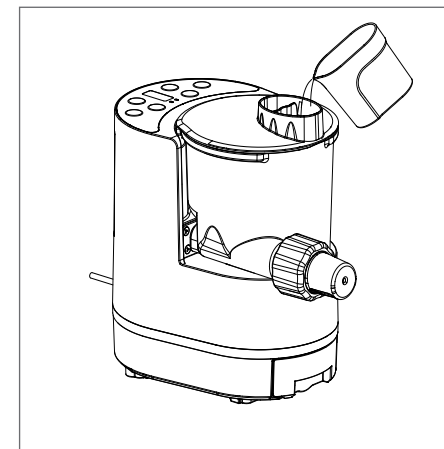
Programmes manuels

1. Suivez les étapes 1 à 4 de la rubrique "P2 : programme semi-automatique".
2. Suivez l'étape 6 de la rubrique "P2 : programme semi-automatique".
3. Appuyez sur "Pétrissage Manuel" . Son voyant s'éclaire et l'écran vous indique le temps de pétrissage restant.

A NOTER

La durée prédéterminée par l'appareil est de 10 minutes mais vous pouvez le stopper à tout moment en appuyant 2 secondes sur .

4. Versez doucement les liquides du gobelet dans la cuve par l'orifice du couvercle.



5. Si la texture de la préparation est satisfaisante pour l'extrusion avant les 10 minutes prédéterminées, appuyez 2 secondes sur pour arrêter l'appareil.
6. A la fin du pétrissage, un signal sonore retentit et une animation apparaît à l'écran avant d'afficher "0".
7. Pour commencer l'extrusion manuelle, appuyez sur ; son voyant s'éclaire et l'écran affiche une animation. Coupez les pâtes à la longueur désirée à l'aide du couteau fourni en le passant à fleur du moule.
8. Pendant l'extrusion, et tout particulièrement vers la fin de cette étape, la vis peut effectuer des rotations inverses pendant quelques secondes afin de récupérer un maximum de préparation. Un signal sonore vous avertit de la fin de l'extrusion et "0" s'affiche à l'écran.
9. Si à la fin de l'extrusion, il reste encore de la préparation dans la cuve, vous pouvez continuer l'extrusion en appuyant sur .
10. Une fois l'extrusion terminée, débranchez le cordon d'alimentation.
11. Nous vous recommandons de cuire et de consommer vos pâtes fraîches de suite.

A NOTER

Vous pouvez à tout moment stopper le programme en cours en appuyant 2 secondes sur .

Mise en forme de ravioli

Pour la fabrication de ravioli, installez le moule à lasagne dans l'appareil.

La pâte à ravioli se prépare généralement avec un œuf et de la farine de blé (il n'est pas possible d'utiliser des farines sans gluten avec le moule à lasagne, la pâte étant trop friable).

Suivez les étapes du programme semi-automatique P2.

Lorsque l'extrusion de la pâte commence, coupez-la de façon à former de longues bandes. Étalez-les sur votre plan de travail.

Une fois l'extrusion terminée, coupez chaque bande de pâte en rectangle de 9 cm de long puis commencez de suite la confection des ravioli :


- ouvrez le moule ravioli
- positionnez le rectangle de pâte dans le moule
- placez une boule de farce (farce de viande, poisson, légumes, fromage...) dans la pâte
- refermez le moule et appuyez sur les bords afin que la pâte colle et que les ravioli restent correctement fermés.

A NOTER

- Evitez que la farce soit trop liquide. Vous pouvez utiliser un œuf pour lier les ingrédients ou de la chapelure.
- Veillez à ne pas mettre une trop grande quantité de farce dans les ravioli. En effet, la pâte pourrait se fissurer lorsque vous refermez le moule.

MODE VEILLE

Dans un souci d'économie d'énergie, votre appareil est équipé d'un mode veille. Au bout de 10 minutes de non-utilisation, l'appareil bascule en mode veille ; "b" s'affiche à l'écran et les boutons du panneau de commande ne sont plus opérationnels.

Pour sortir de ce mode, appuyez pendant environ 3 secondes sur . L'appareil émet un bip sonore et une animation apparaît à l'écran avant d'afficher 0.

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

SÉCURITÉ SURCHARGE

L'appareil est équipé d'un système de protection surcharge pour garantir la durée de vie du moteur.

1^{er} cas :

Pendant l'extrusion, la rotation inverse peut s'enclencher automatiquement si la pâte n'est pas correctement pétrie.

Au bout d'une douzaine de rotations inverses, l'appareil s'arrête de fonctionner et affiche E15. Votre préparation est trop compacte (manque d'eau). Il faut :

- soit ajouter 5-10ml d'eau à la préparation et relancer le "Pétrissage manuel" (en fonction de la texture, ajoutez plus ou moins d'eau)
- soit recommencer une nouvelle préparation en ajustant les proportions d'ingrédients suivant les instructions dans la notice.

2^{ème} cas :

Si, par mégarde, vous faites fonctionner le moteur en continu trop longtemps, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner.

Il est fortement recommandé d'attendre au moins 20 minutes entre chaque préparation.

Dans les 2 cas, débranchez et attendez 30 minutes avant de le rebrancher.

CONSEILS

Nous vous recommandons de consommer de suite vos pâtes fraîches.

Elles se cuisent en environ 2 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Vous pouvez cependant conserver vos pâtes fraîches aux œufs :

- soit au réfrigérateur, farinées, dans une boîte hermétique pendant maximum 24 heures (pour éviter tout risque bactériologique, les œufs n'étant pas cuits).
- soit au congélateur pendant maximum 1 mois. Vous pourrez ensuite les plonger encore congelées dans l'eau bouillante pour la cuisson.

Pour les pâtes sans œufs, vous pouvez les conserver plus longtemps.

Faites-les d'abord sécher sur un séchoir ou sur un linge propre à l'air libre. Une fois bien sèches, placez-les dans une boîte hermétique ou sous-vide pour une conservation jusqu'à 3 mois. Assurez-vous qu'il n'y ait plus aucune trace d'humidité pour éviter toute dégradation des pâtes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et complètement refroidi.
- N'immergez en aucun cas le bloc-moteur et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Le panneau de commande ne doit en aucun cas être exposé à l'humidité.
- Les moules sont compatibles lave-vaisselle (moins de 60°C).
- Il est impératif que toutes les pièces de l'appareil soient complètement sèches avant de le remonter et de le réutiliser.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.
- Prenez garde à ne pas vous blesser avec le bout pointu de la brosse de nettoyage.

NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

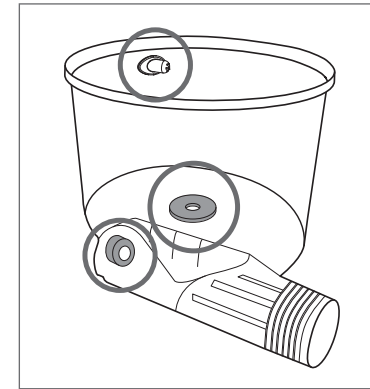
1. Lavez l'ensemble des pièces amovibles, sauf le bloc-moteur, à l'eau chaude savonneuse avec une éponge. Rincez et séchez-les correctement.
2. Le bloc-moteur de l'appareil se nettoie à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide. Séchez correctement.

NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

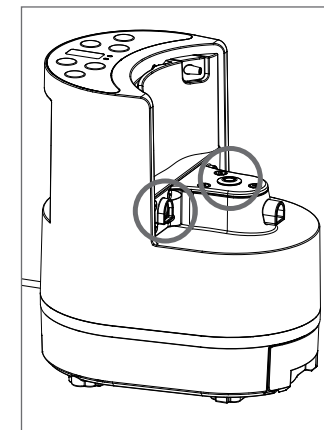
Démontez et nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation ou entre 2 préparations.

1. Videz le réservoir d'eau.
2. Après démontage, lavez toutes les pièces, sauf le bloc-moteur, à l'eau chaude savonneuse avec une éponge.
Si besoin, faites tremper les pièces dans de l'eau chaude savonneuse.

3. Servez-vous de la brosse de nettoyage et de son bout pointu métallique pour enlever les résidus de pâtes au niveau :
 - des moules,
 - du support moule,
 - des 2 joints de la cuve (central et de la vis),
 - du joint de la buse,
 - autour du joint métallique situé au fond du tube de la cuve.



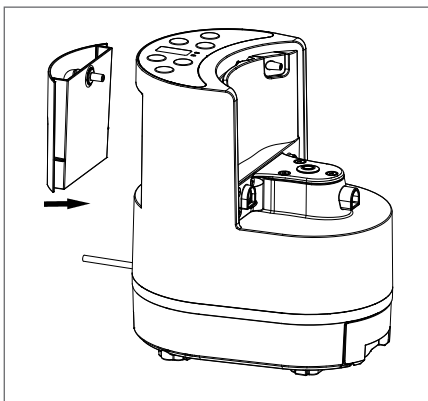
4. Rincez et essuyez soigneusement toutes les pièces.
5. Le bloc-moteur de l'appareil se nettoie à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide.
6. Au niveau du bloc-moteur, si de la préparation s'est logée dans l'entraîneur de la pale ou dans celui de la vis, assurez-vous de tout retirer et nettoyez à l'aide de la pointe de la brosse et d'un chiffon.



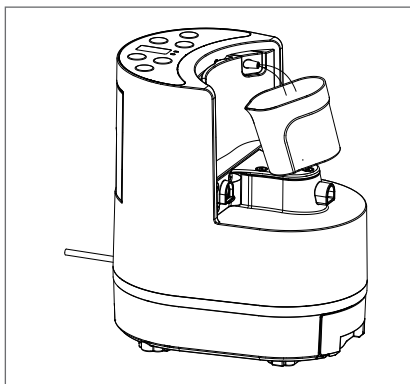
7. Veillez à reclipser la pointe métallique de la brosse vers l'intérieur pour éviter tout risque de blessure.

NETTOYAGE DE LA POMPE DU RESERVOIR ET DE LA BUSE

1. L'appareil doit être démonté pour effectuer ce nettoyage : retirez la cuve du bloc-moteur.
2. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au trait "Min" et replacez-le dans l'appareil.



3. Branchez le cordon d'alimentation. Une animation apparaît à l'écran avant d'afficher "0".
4. Munissez-vous du gobelet vide et tenez-le sous la buse.
5. Appuyez environ 2 secondes sur le bouton P1 : l'eau sort de la buse. Répétez l'opération à plusieurs reprises.



A NOTER

- Veillez à nettoyer la pompe et la buse en cas de non-utilisation prolongée.
- Seul le nettoyage de la pompe et de la buse fonctionne sans verrouillage du couvercle.

RANGEMENT

Après nettoyage de l'appareil :

- assurez-vous que toutes les pièces et accessoires soient complètement secs avant le montage de l'appareil
- disposez les moules dans le tiroir de rangement
- rangez votre appareil dans un endroit sec et propre.





A NOTER

Le tiroir de rangement ne peut contenir que 4 moules.

En plus de celui qui est installé directement sur l'appareil, nous vous conseillons de ranger dans le tiroir ceux que vous utilisez le plus fréquemment.


GUIDE DE DÉPANNAGE

Signaux indiquant une anomalie de fonctionnement

Messages d'erreur	Causes	Solutions
E01	La balance n'est pas calibrée.	Ne branchez pas de suite l'appareil. Appuyez simultanément sur P2 et  . Tout en appuyant sur ces 2 boutons, branchez le cordon d'alimentation. L'écran affiche des chiffres. Relâchez les boutons. Une fois les chiffres figés, ajoutez un poids de 500 g dans la cuve. Au bout de quelques secondes, une animation apparaît à l'écran avant d'afficher "0". Retirez le poids de la cuve : l'écran affiche alors "-500". Appuyez sur  . L'écran affiche "0". La balance est calibrée. Pour vérifier que la balance est bien calibrée, remettez le poids de 500 g dans la cuve : si "500" s'affiche à l'écran, cela signifie que la balance est correctement calibrée.
E02	Le couvercle n'est pas correctement verrouillé.	Posez le couvercle sur la cuve en alignant le triangle du couvercle avec le triangle situé sur la partie avant du panneau de commande et tournez jusqu'en butée. Voir rubrique "Montage".
E05 et E06	Problème au niveau de l'électronique.	Contactez un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.
E09	Un objet solide est dans la cuve.	Débranchez et retirez l'objet.
E15	La préparation ne contient pas assez d'eau.	Ajoutez 5 à 10 ml d'eau dans la préparation et lancez le programme "Pétrissage Manuel"  .
E17	Le capteur de la balance est défectueux.	Contactez un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar pour la réparation de la balance. Il est toujours possible d'utiliser l'appareil en pesant les ingrédients à l'aide d'une autre balance.
E18	La pompe à eau est défectueuse.	Contactez un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar pour la réparation de la pompe. Il est toujours possible d'utiliser l'appareil en utilisant le programme semi-automatique P2 ou les programmes manuels (ajout de l'eau à l'aide du gobelet).
EAU	Le réservoir d'eau n'est pas correctement installé dans son logement.	Retirez-le, remettez-le correctement en place et appuyez sur  .
	Le réservoir ne contient pas assez d'eau.	Remplissez le réservoir jusqu'au trait "Min" et remettez-le en place.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Autres anomalies

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil ne s'allume pas.	Le cordon d'alimentation est mal branché.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil. Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché dans la prise secteur. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
L'appareil ne démarre pas.	Le couvercle n'est pas correctement fermé.	Fermez le couvercle.
Certaines fonctions ne sont pas accessibles.	Le programme est en cours.	Ceci est tout à fait normal. Seul reste actif le bouton Marche/Arrêt  .
Les pâtes se cassent facilement.	Le dosage farine/eau n'est pas correct (pas assez d'eau).	Respectez les proportions d'ingrédients indiquées dans la notice et les recettes.
	Vous confectionnez des pâtes à base de farines sans gluten.	Les pâtes à base de farines sans gluten sont plus sèches et donc plus fragiles que les pâtes à base de farine ou de semoule de blé.
Les pâtes sont trop collantes.	Le dosage farine/eau n'est pas correct (trop d'eau).	Respectez les proportions d'ingrédients indiquées dans la notice et les recettes.
L'appareil s'arrête.	Le système de sécurité contre la surcharge s'enclenche.	Reportez-vous à la rubrique dédiée "Sécurité surcharge" à la page 19.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 220 W
 Tension d'utilisation : 220-240 V - 50-60 Hz
 Poids* : 5 kg
 Dimensions* : L 380 x H 335 x P 205 mm

*Sans réservoir d'eau et accessoires

ENVIRONNEMENT

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.



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 une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que le réservoir eau, le couvercle, la cuve, la pale de pétrissage, la vis d'extrusion, l'écrou, les moules, le support moule, le tiroir de rangement, le récipient doseur, le gobelet gradué, la brosse de nettoyage,
- 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 :

- pour la France : contactez le Service Relations Clientèles de Riviera-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou info@arb-sas.fr Visitez également le site internet de Riviera-et-Bar : www.riviera-et-bar.fr
- pour la Belgique et le Luxembourg : contactez le Service Relations Clientèles par email à support@dalcq.com

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.



Idées Recettes

Les premières pâtes extrudées peuvent présenter des dentelures qui s'estompent rapidement au fur et à mesure de l'extrusion.

Recettes à base de farine/semoule de blé

Programmes P1

Recettes	Farines à incorporer dans la cuve	Eau fraîche à mettre dans le réservoir
Pâtes classiques	- entre 200 g et 400 g de farine de blé (ou un mélange de 50% de farine de blé et 50% de semoule fine de blé dur)	- Mettre de l'eau fraîche dans le réservoir au minimum jusqu'au trait "Min". La quantité d'eau nécessaire est calculée par l'appareil et injectée automatiquement dans la cuve.

Programmes P2

Recettes	Farines à incorporer dans la cuve	Liquides à mettre dans le gobelet gradué
Pâtes classiques (semoule de blé dur)	- 200 g de semoule fine de blé dur	- de l'eau jusqu'à 70 ml
	- 400 g de semoule fine de blé dur	- de l'eau jusqu'à 140 ml
Pâtes avec huile d'olive	- 200 g de farine de blé T45	- de l'eau jusqu'à 60 ml - puis de l'huile d'olive jusqu'à 70 ml
	- 400 g de farine de blé T45	- de l'eau jusqu'à 120 ml - puis de l'huile d'olive jusqu'à 150 ml
Pâtes aux oeufs (farine de blé)	- 200 g de farine de blé T45	- 1 œuf battu - puis de l'eau jusqu'à 70 ml
	- 400 g de farine de blé T45	- 1 œuf battu - puis de l'eau jusqu'à 150 ml
Pâtes aux oeufs (semoule de blé dur)	- 200 g de semoule fine de blé dur	- 1 œuf battu - puis de l'eau jusqu'à 70 ml
	- 400 g de semoule fine de blé dur	- 1 œuf battu - puis de l'eau jusqu'à 130 ml
Pâtes colorées aux carottes	- 200 g de farine de blé T45	- 1 œuf battu - puis du jus de carotte filtré jusqu'à 80 ml
	- 400 g de farine de blé T45	- 1 œuf battu - puis du jus de carotte filtré jusqu'à 150 ml
Pâtes colorées à la tomate	- 200 g de farine de blé T45	- 1 œuf battu - puis de la purée de tomate jusqu'à 70 ml - puis de l'eau jusqu'à 80 ml
	- 400 g de farine de blé T45	- 1 œuf battu - puis de la purée de tomate jusqu'à 100 ml - puis de l'eau jusqu'à 150 ml

Rappel :

- La fabrication de pâte étant sensible à la température ambiante, il sera peut-être nécessaire d'ajuster la quantité d'eau :
 - si la température ambiante est inférieure à 15°C, ajoutez entre 10 et 20 ml d'eau (par palier de 10 ml)
 - si la température ambiante est supérieure à 30°C, réduisez la quantité d'eau d'environ 10 ml.
- La vis peut effectuer des rotations inverses :
 - au début de l'extrusion pour pétrir à nouveau la préparation,
 - à la fin de l'extrusion afin de récupérer un maximum de préparation.
 Un signal sonore vous avertit de la fin de l'extrusion.

Recettes à base de farines sans gluten

Caractéristiques de certaines farines

- **Farine de riz** : elle est fine, légère et son goût est neutre. Il est préférable de l'associer à une autre farine car utiliser seule, les pâtes sont assez cassantes.
- **Farine de sarrasin** : son goût est prononcé mais la texture des pâtes est assez souple.
- **Farine de maïs** : sa couleur jaune se rapproche de la couleur des pâtes "classiques". La farine de maïs étant lourde, le résultat sera très sec si utiliser seule. Il est vivement recommandé de la mélanger à de la farine de riz ou une autre farine.
- **Farine de millet** : les pâtes à base de farine de millet sont très friables voire cassantes. Il est conseillé de la mélanger à de la farine de riz et une féculé. De plus, pour éviter qu'elles ne rancissent, les pâtes sont à stocker immédiatement au réfrigérateur.
- **Farine de châtaigne** : son goût est doux, plus ou moins fumé et sa texture dense.
- **Farine de quinoa** : son goût est fort et un peu amer. A associer à d'autres farines.
- **Farine de pois chiche** : son goût est doux et légèrement sucré. Elle est assez lourde et elle est à associer à une farine légère telle que la farine de riz ou une féculé.
- **Farine de Teff** : le Teff est le plus petit grain du monde. Il est riche en fibres et est source de minéraux. Il a un léger goût de noisette.
- **Farine d'amarante** : elle est riche en protéines, fibres et acides aminés.

Remarques

- Les recettes données ci-dessous sont pour environ 3-4 personnes, soit à base de 400 g de farine.
Si vous souhaitez fabriquer une quantité inférieure à celle indiquée dans une recette, vous devez adapter minutieusement les proportions de chaque ingrédient (farine, eau, œuf) sinon le résultat ne sera pas satisfaisant. En effet, pour les farines sans gluten, l'ajout de quelques millilitres d'eau peut changer la consistance.
- La préparation de pâtes sans gluten est plus délicate car elles sont souvent plus friables voire cassantes. La texture des premiers 50 g de pâtes extrudées est en particulier assez sèche et la pâte présente plus ou moins de dentelures en fonction de la farine utilisée.
Ces dentelures s'estompent par la suite et la pâte extrudée devient lisse et homogène.



Programme P2

Recettes	Farines à incorporer dans la cuve	Liquides à mettre dans le gobelet gradué
1	- 115 g de farine de pois chiche - 160 g de farine de riz - 125 g de féculé de maïs	- 3 œufs battus - puis de l'eau jusqu'à 160 ml
2	- 350 g de farine de riz - 50 g de farine de sarrasin	- 4 œufs battus - puis de l'eau jusqu'à 210 ml
3	- 200 g de farine de riz - 120 g de farine de maïs - 80 g de féculé de pomme de terre	- 4 œufs battus - puis de l'eau jusqu'à 230 ml
4	- 400 g de farine de sarrasin	- 3 œufs battus - puis de l'eau jusqu'à 170 ml
5	- 160 g de farine de sarrasin - 120 g de farine de riz - 120 g de féculé de maïs	- 4 œufs battus - puis de l'eau jusqu'à 190 ml
6	- 160 g de farine d'amarante - 160 g de farine de riz - 80 g de féculé de maïs	- 3 œufs battus - puis de l'eau jusqu'à 180 ml
7	- 250 g de farine de Teff blanche - 150 g de farine de sarrasin	- 3 œufs battus - puis de l'eau jusqu'à 190 ml
8	- 120 g de farine de châtaigne - 160 g de farine de riz - 120 g de féculé de maïs	- 3 œufs battus - puis de l'eau jusqu'à 170 ml

NOTES

NOTES
