NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING
GEBRAUCHSANWEISUNG

Préparateur de boissons végétales
Plantaardige drankenbereider
Gerät zur Herstellung von Pflanzendrinks

PPS470



riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

SOMMAIRE

DESCRIPTION DU PRODUIT	1
CHOIX DU PROGRAMMES	2
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	3
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	7
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	9
MISE EN SERVICE RAPIDE	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
IDÉES RECETTES	19-21
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	22
ENVIRONNEMENT	22
GARANTIE	22

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Cuve
2. Panneau de commande
3. Couteau 3 lame inox
4. Sortie vapeur
5. Poignée du couvercle
6. Couvercle
7. Poignée
8. Cordon d'alimentation
9. Sac de filtration
10. Verre doseur
11. Brosse de nettoyage

PANNEAU DE COMMANDE



1. Affichage du temps
2. Programme boisson chaude - Durée 25 minutes
3. Programme rapide boisson chaude - Durée 20 minutes
4. Programme boisson froide - Durée 5 minutes
5. Programme boisson froide long - Durée 6 minutes. Idéal pour une plus grande préservation des nutriments
6. Programme mixage 30 secondes
7. Programme eau bouillante (100°C) Conseillé avant la 1ère utilisation ou lors d'un nettoyage intensif
8. Programme maintien au chaud - Durée 15 minutes
9. Programme nettoyage automatique - Durée 6 minutes Conseillé pour un nettoyage complet, spécialement après un programme chaud
10. Départ différé - par plage de 30 minutes, de 3 à 12 heures de délai.
11. Démarrage (pression longue) / Annulation (pression courte) du programme
12. Sélecteur programmes

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 :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - dans des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne jamais utiliser d'autres accessoires que ceux livrés avec l'appareil.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, ne pas porter de bracelet magnétique. L'appareil pourrait dysfonctionner.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Eteindre et débrancher l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces mobiles en cours d'utilisation.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.



- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants même sous surveillance.
- Toujours débrancher l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas plonger l'appareil dans un liquide et ne pas le

rincer directement à l'eau. Ne pas laisser d'eau pénétrer dans les ouvertures de ventilation, la prise d'alimentation ou le fond du récipient. Si de l'eau pénètre à l'intérieur, cesser d'utiliser le produit et ne recommencer à l'utiliser qu'après l'avoir complètement essuyé et séché à l'air libre.

- Nettoyer l'intérieur de la cuve, le couteau 6 lames, le couvercle, le gobelet doseur et la brosse de nettoyage à l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyer l'extérieur de la cuve à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- 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. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- 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 le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - Après utilisation
  - S'il est laissé sans surveillance
  - Avant montage et démontage
  - Avant tout nettoyage ou entretien
  - En cas de mauvais fonctionnement

- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.

- 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.



ATTENTION SURFACE CHAUDE

- Veiller à ne pas toucher la cuve, le fond de la cuve et le couvercle qui deviennent chauds lors de l'utilisation et le restent un certain temps après emploi.
- Prendre garde aux dégagements de vapeur chaude pendant la cuisson ou lors de l'ouverture du couvercle.

- Eviter impérativement toute projection et toute entrée d'eau ou de quelque liquide que ce soit, ainsi que tout débordement au niveau du connecteur électrique et du panneau de commande.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation du couteau affûté, lorsqu'on retire le couvercle, lorsqu'on vide la cuve et lors du nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation électrique avant d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement. Ne pas ouvrir le couvercle avant l'arrêt complet du couteau. Toute mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner des blessures graves.
- Pendant le mixage, ne pas ouvrir le couvercle et ne pas déplacer le produit afin d'éviter toute brûlure par la vapeur, tout débordement d'ingrédients ou toute autre blessure.
- Pour une durée de vie plus longue du moteur, attendre au moins 10 minutes entre chaque programme, sinon le moteur peut activer la protection automatique et s'arrêter temporairement de fonctionner. Ne reprendre l'utili-

sation qu'après refroidissement complet du moteur.

- Afin d'éviter tout danger, laisser un espace libre d'au moins 20 cm autour et au-dessus de l'appareil.
- Utiliser cet appareil pour un usage exclusivement alimentaire.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimensions ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne jamais mettre d'aliments durs dans la cuve (type glaçons, aliments congelés).
- Ne jamais couvrir l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
- Toujours remplir la cuve entre le niveau minimal "400 ml" et le niveau maximal "600 ml". Ne jamais dépasser sa capacité maximale.
- Toujours utiliser le programme approprié à la préparation. Pour cela, se reporter à la rubrique "Panneau de commande" page 02.
- Ne jamais utiliser de liquides dont la température se situe au-dessus de 60°C car cela pourrait altérer le goût ou entraîner un mauvais mixage, un débordement, des alarmes ou un dysfonctionnement.
- Retirez les noyaux des fruits à noyau avant de les mixer.
- Ne procédez pas à un second mixage ou réchauffage, car cela pourrait provoquer un débordement important.
- Ne consommez pas la boisson avant la fin du processus de mixage/chauffage. La consommation de lait de soja non cuit peut être nocive pour la santé.
- En cas de coupure de courant ou de condition anormale pendant le fonctionnement, remplacez les ingrédients et redémarrez le processus. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures, des débordements, des alarmes ou des dysfonctionnements.
- La boisson peut être très chaude immédiatement après sa préparation. Utilisez des récipients résistants à la chaleur et manipulez-les avec précaution pour éviter les brûlures.
- Les variations intermittentes de la vitesse de mixage ou du bruit pendant le fonctionnement sont normales et contribuent à garantir un broyage complet et la libération des nutriments.
- Ce produit est adapté à une utilisation à une altitude inférieure à 2 000 mètres uniquement.

- Plage de température de fonctionnement : 0 °C à 40 °C.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments.
- N'utiliser en aucun cas la cuve pour stocker des aliments.
- Ne pas soulever l'appareil par la poignée du couvercle.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir auparavant.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

DÉBALLAGE

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- Conservez les éléments d'emballage.
- Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.

Remarques avant utilisation :

Pour une boisson végétale parfaitement onctueuse et digestible, le trempage des ingrédients est recommandé. Il améliore la texture, le goût et la teneur en minéraux.

CONSEILS D'USAGE

- Rincer les ingrédients après trempage (excepté la coco).
- Pour un trempage supérieur à 6 h, conserver au réfrigérateur.
- Faire bouillir les graines de soja 2min au préalable avant le trempage, la cuisson du soja doit durer au moins 1 minute pour détruire les toxines naturelles.

- Les programmes peuvent être utilisés sans trempage pour un gain de temps, mais le résultat peut être légèrement moins onctueux.
- Lors du programme « Delay » avec le niveau minimum de liquide, le trempage est recommandé afin d'éviter que les ingrédients secs absorbent trop d'eau.

Ingrédient	Quantité utilisée (Sec)	Quantité d'eau	Durée de trempage conseillé	Volume de boisson obtenu après filtration
Avoine	50 g	Niveau minimum de l'appareil	4h	350 ml
Soja*	50 g	Niveau minimum de l'appareil	12h	250 ml
Noisettes	50 g	Niveau minimum de l'appareil	12h	300 ml
Noix de coco	50 g	Niveau minimum de l'appareil	12h	200 ml
Amandes	50 g	Niveau minimum de l'appareil	12h	300 ml

*Faire bouillir les graines de soja 2min au préalable avant le trempage

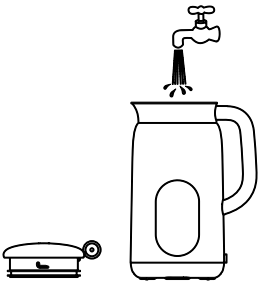
Remarques :

Le volume de boisson végétale obtenu peut varier selon la quantité d'eau ajoutée et la texture désirée.

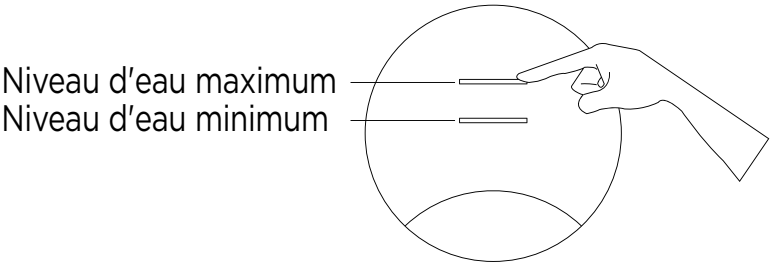
- Pour une boisson plus onctueuse, utilisez moins d'eau.
- Pour une boisson plus liquide, ajoutez davantage d'eau.
- Ajustez selon votre goût et vos préférences personnelles.

MISE EN SERVICE RAPIDE

1. Nettoyez la paroi interne et le couvercle du produit.



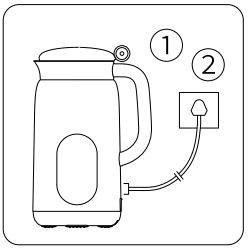
2. Ajoutez les ingrédients et l'eau jusqu'au niveau indiqué.

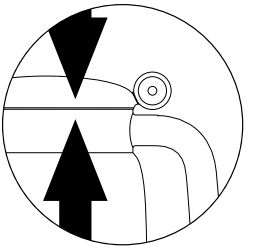


Remarques :

- Lorsque vous utilisez la fonction d'ébullition de l'eau, ne dépassez pas le niveau d'eau indiqué. L'eau bouillante peut gicler si vous ajoutez trop d'eau.

3. Fermez et tournez le couvercle pour le fermer, alignez la queue avec la poignée. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique. Vous entendrez un bip lorsque l'appareil sera sous tension et tous les voyants s'allumeront.





4. Sélectionnez la fonction souhaitée en appuyant sur Menu, puis cliquez longuement sur le bouton Start/Stop pour démarrer la fonction.

Annuler le programme sélectionné
Appuyez brièvement sur le bouton Start/Stop [Démarrer/Annuler]. Le programme sélectionné sera annulé et un signal sonore et lumineux retentira, tandis que les autres voyants s'allumeront.

Programme terminé
Une alerte sonore (s'arrêtant après 15 sons) retentit et le voyant lumineux de la fonction correspondante s'allume.

Fonction « Delay » (Départ Différé)
Après avoir sélectionné le programme via Menu, cliquez sur le bouton Delay pour accéder à la fonction.
Le temps par défaut est de 8h. L'incrémentation se fait par plage de 30 minutes jusqu'à 12h puis repart à partir de 3h. Il vous est donc possible de programmer l'appareil entre 3 et 12h.
Pour rappel : si vous utilisez le niveau minimum de liquide il faut avoir fait tremper les ingrédients au préalable. Dans le cas contraire les ingrédients secs vont absorber une quantité d'eau et le niveau minimum requis ne sera pas atteint.

Conseils d'utilisation des résidus après le filtrage de votre boisson végétale : Okara

Qu'est-ce que l'okara ?

Remarques :

- Cet appareil prend en charge la fonction d'isolation automatique (la durée d'isolation est d'environ 2 heures). Pendant l'isolation, le tube numérique correspondant affiche • • b • • et le voyant de la fonction correspondante est allumé.

⚠ Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi. Son cordon d'alimentation amovible doit être retiré.
- Les lames du couteau sont tranchantes, manipulez-les avec précaution.
- N'immergez en aucun cas la cuve et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Le panneau de commande ainsi que le connecteur de cordon ne doivent en aucun cas être exposés à l'humidité.
- Nettoyez l'intérieur de la cuve, le couteau 6 lames, le couvercle, le gobelet doseur et la brosse de nettoyage à l'eau chaude savonneuse.

  Nettoyez l'extérieur de la cuve à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- N'utilisez pas de produits chimiques, de nettoyants abrasifs à base de soude caustique, de tampons abrasifs (métalliques ou grattoirs), de laine d'acier ou de produit vitre en vaporisateur pour nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. Versez de l'eau dans la cuve jusqu'au repère "MAX", fermez le couvercle et sélectionnez via Menu le programme "Boiling water".
2. Déversez l'eau et séchez convenablement la cuve et le couteau.

3. Lavez l'épuisette à l'eau savonneuse puis rincez et séchez-les.
4. Nettoyez l'extérieur de la cuve, le couvercle, la poignée avec un chiffon doux et légèrement humide.
5. Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches.

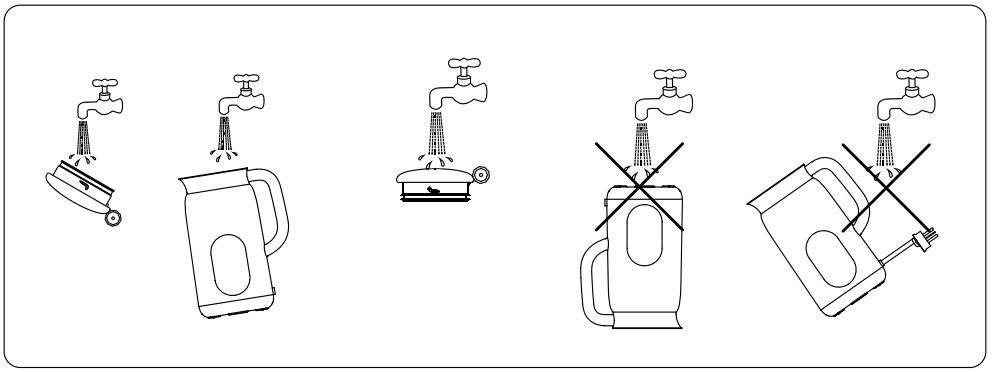
NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

1. Immédiatement après utilisation, lavez l'intérieur de la cuve, le capteur de température, le couteau et à l'eau chaude.
   Utilisez une brosse en nylon pour enlever les éventuels résidus incrustés. Si des salissures persistent dans la cuve, laissez tremper plusieurs heures avec de l'eau savonneuse puis enlevez les résidus avec une éponge et rincez.
2. Lavez l'épuisette à l'eau savonneuse puis rincez et séchez-la.
3. Nettoyez l'extérieur de la cuve, le couvercle, la poignée avec un chiffon doux et légèrement humide.
4. Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches.

Remarque

Le changement de couleur des surfaces inox est normal au contact des aliments en phase de cuisson.

Cette pellicule naturelle se nettoie facilement et sans risque pour l'appareil avec un produit de nettoyage adapté.



Programmes “Auto-clean” et “Boiling water”

- Nettoyez l’appareil à l’aide de la brosse de nettoyage après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage complet, spécialement après les programmes chauds, utilisez le programme « Auto-clean » avant le nettoyage à la brosse.
- Pour un nettoyage intensif nous vous conseillons d’utiliser le programme « Auto-clean » suivi du nettoyage avec l’accessoire brosse et du programme « Boiling water » pour terminer.
- Après le nettoyage, il est recommandé d'essuyer ou de sécher votre appareil avant de le remonter et de le ranger.

Rangement

- Rangez votre appareil dans un endroit sec et aéré.

Codes d'erreur et dépannage

Affichage	Indicateur et buzzer	Cause	Action recommandée
E1	Voyant de la fonction sélectionnée allumé, 1 bip toutes les 3 secondes	Chauffage à sec / Aucune eau détectée	Ouvrez le couvercle et ajoutez de l'eau. Fermez le couvercle et attendez 10 à 20 secondes pour que l'appareil se rétablisse, ou contactez le service après-vente
E2	Voyant de la fonction sélectionnée allumé, 2 bips toutes les 3 secondes	Eau à haute température détectée	Utilisez de l'eau à température ambiante
Up	Voyant de la fonction sélectionnée allumé, 3 bips toutes les 3 secondes	Couvercle mal fermé	Assurez-vous que le couvercle est correctement et solidement verrouillé
E4	Voyant de la fonction sélectionnée allumé, 4 bips toutes les 3 secondes	Protection contre les circuits ouverts du moteur	Rebranchez l'alimentation et vérifiez si tout revient à la normale, ou contactez le service après-vente.
E5	Voyant de la fonction sélectionnée allumé, 5 bips toutes les 3 secondes	Surcharge du moteur due à une quantité excessive d'ingrédients	Ajoutez des ingrédients et de l'eau conformément au manuel d'instructions, ou contactez le service après-vente.
E6	Voyant de la fonction sélectionnée allumé, 6 bips toutes les 3 secondes	Délai d'attente du chauffage	
E7	Le voyant de la fonction sélectionnée est allumé, 7 bips toutes les 3 secondes	Protection contre la surchauffe du circuit imprimé due à un fonctionnement continu	Laissez l'appareil refroidir complètement, puis rebranchez-le ou contactez le service après-vente
E8	Voyant de la fonction sélectionnée allumé, 8 bips toutes les 3 secondes	Courant de chauffage anormal	Rebranchez l'alimentation et vérifiez si tout revient à la normale, ou contactez le service après-vente.
E9	Voyant de la fonction sélectionnée allumé, 9 bips toutes les 3 secondes	Courant de veille excessif ou trop d'ingrédients	
Ea	Le voyant de la fonction sélectionnée est allumé, 10 bips toutes les 3 secondes	Moteur bloqué / coincé	
Eb	Voyant de la fonction sélectionnée allumé, 11 bips toutes les 3 secondes	Tension d'entrée anormale	
Ec	Voyant de la fonction sélectionnée allumé, 12 bips toutes les 3 secondes	Perte du signal de passage à zéro	
Ed	Voyant de la fonction sélectionnée allumé, 13 bips toutes les 3 secondes	Détection de température anormale	

Codes d'erreur et dépannage

Défaut	Cause	Solution
Le voyant lumineux ne s'allume pas	Cordon d'alimentation mal branché	Branchez complètement le cordon d'alimentation dans la prise
Le voyant lumineux est allumé, mais l'appareil ne fonctionne pas	Aucune fonction sélectionnée	Sélectionnez la fonction appropriée
	Pas d'eau ou quantité d'eau insuffisante	Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau indiqué
	Le couvercle n'est pas correctement fermé	Assurez-vous que le couvercle est correctement et solidement verrouillé
Le moteur ne fonctionne pas	Dysfonctionnement du produit	Envoyez le produit au centre de service après-vente local pour réparation
	Le fonctionnement continu a déclenché la protection contre la surchauffe du moteur	Laissez l'appareil refroidir avant de le réutiliser
Le chauffage ne s'arrête pas	Ingrédients en quantité excessive	Ajoutez les ingrédients conformément au mode d'emploi
	De l'eau s'est infiltrée dans les composants internes	Envoyez l'appareil au centre de service après-vente local pour réparation
	Processus de chauffage normal	Attendez plusieurs minutes
	Dysfonctionnement du produit	Envoyez-le au centre de service après-vente local pour réparation
Les boutons ne répondent pas	Le système ne se réinitialise pas après une coupure de courant	Débranchez l'alimentation pendant 3 minutes, puis rebranchez-la
	Dysfonctionnement du produit	Utilisez l'appareil conformément au manuel ou envoyez-le en réparation
Ingrédients pas complètement mélangés / débordement	Fonction incorrecte sélectionnée	Sélectionnez la fonction correcte
	Trop ou trop peu d'ingrédients	Ajoutez les ingrédients conformément aux exigences de la recette
	Mauvais fonctionnement du produit	Envoyez l'appareil au centre de service après-vente local pour réparation
Brûlure au fond du pot	Bocal mal nettoyé	Nettoyez soigneusement l'intérieur du récipient
	Trop d'ingrédients	Ajoutez les ingrédients conformément aux exigences de la recette
Le temps de fonctionnement est plus long que prévu, aucune autre anomalie	Température de l'eau trop basse	Utilisez de l'eau chaude
	Fonction incorrecte sélectionnée	Sélectionnez la fonction correcte
	Zone en altitude	Phénomène normal

L'okara est la pulpe végétale obtenue après la préparation de votre boisson végétale (soja, amande, avoine, noisette...). Lorsque les graines ou céréales sont mixées puis filtrées pour extraire le lait végétal, la partie solide restante s'appelle okara.

Riche en fibres, en protéines et en nutriments, l'okara est un ingrédient précieux qui mérite d'être réutilisé plutôt que jeté. Il apporte du moelleux, de la texture et une valeur nutritionnelle intéressante à de nombreuses préparations sucrées ou salées.

Facile à intégrer dans vos recettes, il peut être utilisé frais ou séché, et s'incorpore parfaitement dans des biscuits, pancakes, pains, galettes végétales, smoothies ou encore cakes.

Grâce à l'okara, votre préparateur de boissons végétales s'inscrit dans une démarche anti-gaspillage, gourmande et responsable.



IDÉES DE RECETTES

Pâte à tartiner chocolat & okara (100 % végétale)

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 125 g d'okara (amande ou noisette), bien égoutté
- 100 à 120 ml de lait végétal maison (amande, noisette ou soja)
- 50 g de sucre glace ou 3 c. à soupe de sirop d'érable
- 75 g d'huile végétale neutre ou beurre végétal demi-sel

1. Faites fondre le chocolat à feu très doux en remuant constamment.
2. Ajoutez l'huile et le sucre, puis incorporez le lait végétal maison progressivement. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène.
3. Hors du feu, ajoutez l'okara et mixez au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une pâte crémeuse et homogène.
4. Replacez sur feu très doux 1 à 2 minutes en mélangeant, puis mixez une dernière fois pour parfaire l'onctuosité.
5. Versez dans un pot propre et laissez refroidir. La pâte épaissit légèrement en refroidissant.

Conservation : jusqu'à 10 jours au réfrigérateur. Sortir quelques minutes avant dégustation pour une texture souple.

Conseils :

- Si le lait maison est très liquide, réduire légèrement la quantité ou ajouter un peu plus d'okara.
- Mixer l'okara très finement pour une texture lisse.

Granola croustillant à l'okara

Ingrédients :

- 1 volume d'okara bien égoutté
- 1 volume de flocons d'avoine
- Graines et oléagineux au choix (amandes, noisettes, graines de courge, tournesol…)
- 1 à 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 à 2 c. à soupe d'huile végétale
- 1 c. à soupe de purée d'oléagineux (facultatif)

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mélangez l'okara et les flocons d'avoine. Ajoutez les graines et oléagineux.
3. Incorporez le sirop d'érable, l'huile et la purée d'oléagineux. Mélangez soigneusement pour bien enrober l'ensemble.
4. Étalez le mélange en couche fine sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Enfournez 20 minutes ou plus, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le granola soit bien sec et doré.

Laissez refroidir complètement avant de déguster : le granola deviendra encore plus croustillant en refroidissant.

Conservation : dans un bocal hermétique, jusqu'à 2 semaines.

Cookies à l'okara

Ingrédients :

- 1 œuf
- 80 g de farine (riz, blé, avoine, sarrasin…)
- 70 g de sucre (datte, coco, complet, blond…)
- 150 g d'okara (amande, avoine ou noisette), bien égoutté
- 100 g d'huile végétale
- ½ c. à café de levure chimique
- 1 poignée de pépites de chocolat

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un saladier, battez l'œuf avec le sucre et l'huile jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Ajoutez l'okara, la farine et la levure. Mélangez jusqu'à formation d'une pâte souple.
4. Incorporez les pépites de chocolat et mélangez brièvement.
5. Formez des boules de pâte, déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et aplatissez-les légèrement.
6. Enfournez 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.

Laissez refroidir quelques minutes avant de déguster.

Conservation : dans une boîte hermétique, jusqu'à 3 à 4 jours.

Crème végétale au soja

Ingrédients :

- 100 g de lait de soja non sucré
- 2 à 3 c. à soupe d'huile végétale neutre
- 1 c. à café de fécule de maïs ou ½ c. à café de psyllium (optionnel pour une crème plus épaisse)

1. Mélangez la fécule ou le psyllium avec un peu de lait de soja pour éviter les grumeaux.
2. Ajoutez le reste du lait de soja et l'huile.
3. Mixez au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène.
4. Réfrigérez quelques minutes pour épaissir légèrement avant utilisation.

Crème végétale noix de cajou ou amandes

Ingrédients :

- 100 g de noix de cajou ou amandes
- 25 cl de lait végétal (avoine, amande…)
- Sel et poivre
- Optionnel : herbes fraîches pour aromatiser

1. Placez tous les ingrédients dans un blender et mixez jusqu'à obtenir une crème lisse.
2. Ajoutez éventuellement des herbes ou aromates selon vos envies.

Utilisation : Ces crèmes peuvent être utilisées chaudes ou froides, dans des sauces, soupes, gratins ou plats gourmands.

Galettes salées à l'okara

Ingrédients :

- 150 g d'okara (soja, amande ou avoine)
- 2 œufs
- 50 g de farine (riz, avoine, sarrasin…)
- 1 petite carotte râpée
- 1 poignée de jeunes pousses d'épinards ou de kale finement hachées
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre, herbes au choix (persil, ciboulette…)

1. Dans un saladier, mélangez l'okara, les œufs et la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Ajoutez les légumes râpés et les herbes, salez et poivrez. Mélangez bien.
3. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen.
4. Formez des petites galettes avec une cuillère et aplatissez-les légèrement.
5. Faites cuire 3 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien fermes.

Utilisation : Servir chaud en accompagnement, en burger végétal ou en tapas.

Conservation : 2 à 3 jours au réfrigérateur, ou congeler pour prolonger la durée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance chauffe :	500 W
Puissance moteur :	150 W
Tension d'utilisation :	220-240 V~ 50-60 Hz
Poids :	1,4 kg
Dimensions :	L 134 x l 168 x H 277 cm

Cet appareil est conforme à la norme ERP 2023/826/EU (Ecoconception des Produits liés à l'Énergie), garantissant ainsi une faible consommation énergétique et un impact environnemental réduit.

Pour plus d'information sur la consommation de votre appareil, consultez ce lien : https://www.riviera-et-bar.fr/erp

ENVIRONNEMENT



Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères dans toute l'UE.
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.
Recyclez l'appareil de manière responsable afin de favoriser la valorisation ou le recyclage des matériaux. Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques.





GARANTIE

La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et couvre uniquement l'usage domestique de l'appareil. Sous réserve de l'enregistrement du produit sur le site officiel de riviera&bar, la durée de garantie pourra être prolongée d'une année supplémentaire, portant ainsi la garantie totale à 3 ans.

L'enregistrement doit être effectué conformément aux modalités indiquées sur le site de la marque. Les droits légaux dont bénéficie l'utilisateur final auprès du vendeur pendant une période minimale de deux ans à compter de la livraison de l'article acheté ne sont pas limités par la garantie commerciale ci-après. Sont exclus de la garantie :

- les pièces d'usure,

- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation,

- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionne ment 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, rendez-vous sur le site de riviera&bar. 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 unique ment 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.

CE

INHOUDSTABEL

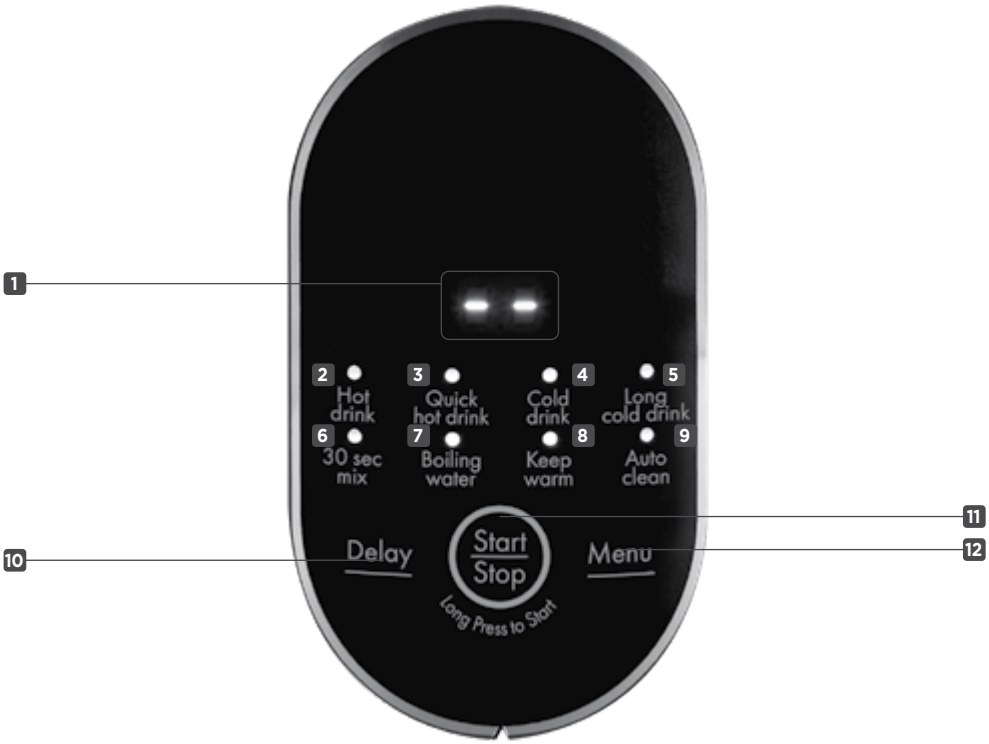
OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL	27
PROGRAMMAKEUZE	28
ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	29
SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	33
VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME	35
SNELLE INGEBRUIKNAME	37
REINIGING EN ONDERHOUD	39
RECEPTIDEEËN	45-46
TECHNISCHE KENMERKEN	48
MILIEU	48
GARANTIE	48

OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL



1. Kan
2. Bedieningspaneel
3. Mes met 3 inox bladen
4. Stoomuitlaat
5. Handgreep deksel
6. Deksel
7. Handgreep
8. Elektriciteitssnoer
9. Filterzak
10. Maatbeker
11. Reinigingsborstel

BEDIENINGSPANEEL



1. Tijdweergave
2. Programma warme dranken – Duur: 25 minuten
3. Snel programma warme dranken – Duur: 20 minuten
4. Programma koude dranken – Duur: 5 minuten
5. Programma koude dranken (lang) – Duur: 6 minuten. Ideaal voor een beter behoud van voedingsstoffen
6. Mengprogramma 30 seconden
7. Programma kokend water (100 °C)
   Aanbevolen vóór het eerste gebruik of bij een intensieve reiniging
8. Warmhoudprogramma – Duur: 15 minuten
9. Automatisch reinigingsprogramma – Duur: 6 minuten
   Aanbevolen voor een volledige reiniging, vooral na een warm programma
10. Uitgestelde start - per interval van 30 minuten, van 3 tot 12 uur uitstel.
11. Programma Starten (lang drukken) / Annuleren (kort drukken)
12. Programmakeuze

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wij vragen u aandachtig de instructies in deze gebruiksaanwijzing te lezen, aangezien ze belangrijke informatie bevatten aangaande, onder andere, de veiligheid bij de montage, het gebruik en het onderhoud. Bewaar uw gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig.



- De veiligheids-, gebruiks- en reinigingsinstructies in deze handleiding moeten strikt worden nageleefd. Bij niet-naleving vervalt de garantie.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, die niet door de garantie worden gedekt:
  - in keukenruimtes voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
  - op boerderijen;
  - gebruik door gasten van hotels, motels en andere omgevingen met een residentieel karakter;
  - in Bed & Breakfast omgevingen.
- Dit toestel kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan, instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en zich bewust zijn van de gevaren.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Het toestel mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het toestel en het elektriciteitssnoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits zij onder toezicht staan of instruc-

ties hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en de risico's begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd. Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar..

- Gebruik nooit andere accessoires dan die welke bij het toestel zijn geleverd.
- Draag geen magnetische armband tijdens het gebruik van het toestel. Het is mogelijk dat het toestel niet goed functioneert.
- Het toestel mag niet worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Hoed u voor de mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.
- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of in de buurt komt van bewegende onderdelen tijdens het gebruik.
- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Zorg dat het elektriciteitssnoer altijd uit het stopcontact is getrokken wanneer het toestel onbeheerd wordt achtergelaten, en voordat u het monteert, demonteert of reinigt, of wanneer u in de buurt komt van onderdelen die tijdens het gebruik in beweging zijn.



- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, zelfs niet onder toezicht.
- Trek steeds de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel zonder toezicht wordt achtergelaten en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- Het toestel en het elektriciteitssnoer mogen niet in water of enige andere vloeistof worden ondergedompeld.

- Dompel het toestel niet onder in een vloeistof en spoel het niet rechtstreeks af met water. Laat geen water binnendringen in de ventilatieopeningen, de stekker of de bodem van de kan. Als er water binnendringt, stop dan met het gebruik van het product en gebruik het pas weer nadat u het volledig hebt afgedroogd en aan de lucht hebt laten drogen.
- Reinig de binnenkant van de kan, het mes met 6 bladen, het deksel, de maatbeker en de reinigingsborstel met een warm zeepsopje.
- Reinig de buitenkant van de kan met een zachte, vochtige doek.
- De volledige instructies voor het veilig reinigen van het toestel staan vermeld in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" van deze gebruiksaanwijzing.



- ij raden aan het toestel regelmatig te controleren. Indien het elektriciteitssnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.
- In geval van een storing of defect moet het toestel worden hersteld door een vakman van een erkend Riviera & Bar Service Center.
- U vindt de contactgegevens van het dichtstbijzijnde erkende Riviera & Bar Service Center op: www.riviera-et-bar.fr



- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact in de volgende gevallen:
  - na gebruik
  - als het toestel onbeheerd wordt achtergelaten
  - voor montage en demontage
  - voor elke reiniging of onderhoud

- in geval van storing

- Sluit het toestel enkel aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de geldende elektriciteitsveiligheidsvoorschriften. Indien een verlengsnoer nodig is, gebruik dan een verlengsnoer met ingebouwde aardingsstekker en een nominale stroomsterkte die voldoende is om het toestel van stroom te voorzien.
- Zorg dat de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het toestel staat vermeld.
- Rol het elektriciteitssnoer volledig uit.
- Sluit geen andere toestellen aan op hetzelfde circuit om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen.
- Trek niet aan het elektriciteitssnoer of aan het toestel zelf om het los te koppelen.

- Plaats het toestel steeds op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van de tafel of het aanrecht om te vermijden dat het zou kantelen.
- Leg het elektriciteitssnoer of het eventuele verlengsnoer niet in doorgangen om te vermijden dat het toestel zou kantelen.
- Verplaats het toestel nooit wanneer het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buitenshuis.
- Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van een warmtebron en voorkom dat het elektriciteitssnoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Het toestel moet tegen vorst worden beschermd. Laat het in de winter nooit in een auto achter, of op een andere plaats waar vorst kan optreden, om schade te voorkomen.



OPGELET: WARM OPPERVLAK

- Zorg dat u de kan, de bodem van de kan en het deksel niet aanraakt, aangezien deze tijdens het gebruik erg warm worden en nog enige tijd na gebruik warm blijven.
- Hoed u voor hete stoom tijdens het koken of bij het openen van het deksel.

- Vermijd ten alle tijde dat er water of welke vloeistof dan ook op of in het toestel terechtkomt, evenals dat er vloeistof overloopt op de elektrische aansluiting en het bedieningspaneel.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het scherpe mes, bij het verwijderen van het deksel, bij het legen van de kan en tijdens het reinigen.
- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u in de buurt komt van onderdelen die tijdens het gebruik bewegen. Open het deksel niet voordat het mes volledig tot stilstand is gekomen. Verkeerd gebruik van het toestel kan ernstig letsel tot gevolg hebben.
- Open tijdens het mixen het deksel niet en verplaats het toestel niet om brandwonden door stoom, het overlopen van ingrediënten of ander letsel te voorkomen.
- Voor een langere levensduur van de motor moet u ten minste 10 minuten wachten tussen elk programma; anders kan de motor de automatische beveiliging activeren en tijdelijk stoppen met werken. Gebruik het toestel pas weer in gebruik nadat de motor volledig is afgekoeld.

- Om gevaar te voorkomen, moet u rondom en boven het toestel een vrije ruimte van ten minste 20 cm vrijhouden.
- Gebruik dit toestel uitsluitend voor voedingsmiddelen.
- Gebruik nooit voedsel dat te groot is of verpakt voedsel. Verwijder eerst alle verpakkingspapier, aluminiumfolie of vershoudfolie die zich rond het voedsel bevindt.
- Plaats nooit harde voedingsmiddelen in de kan (zoals ijsblokjes of bevroren voedsel).
- Bedek het toestel nooit.
- Laat het toestel nooit leeg werken.
- Vul de kan steeds tussen het minimumniveau "400 ml" en het maximumniveau "600 ml". Overschrijd nooit de maximale capaciteit.
- Gebruik steeds het programma dat geschikt is voor de bereiding. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk "Bedieningspaneel" op pagina 02.
- Gebruik nooit vloeistoffen met een temperatuur hoger dan 60 °C, omdat dit de smaak kan beïnvloeden of kan leiden tot slecht mengen, overlopen, alarmsignalen of storingen.
- Verwijder de pitten uit steenvruchten voordat u ze mixt.
- Mix of verwarm het mengsel niet nogmaals, omdat dit kan leiden tot ernstig overlopen.
- Drink de drank niet voordat het mix- en verwarmingsproces is voltooid. Het drinken van ongekookte sojamelk kan schadelijk zijn voor de gezondheid.
- Bij een stroomstoring of een abnormale situatie tijdens het gebruik dient u de ingrediënten te vervangen en het proces opnieuw te starten. Het niet opvolgen van deze instructie kan leiden tot brandwonden, overstromen, alarmsignalen of storingen.
- De drank kan direct na bereiding erg warm zijn. Gebruik hittebestendige containers en ga er voorzichtig mee om om brandwonden te voorkomen.
- Tijdelijke schommelingen in de mengsnelheid of het geluidsniveau tijdens het gebruik zijn normaal en dragen bij aan een volledige vermaling en het vrijkomen van voedingsstoffen.
- Dit product is uitsluitend geschikt voor gebruik op een hoogte van minder dan 2000 meter.
- Bedrijfstemperatuurbereik: 0 °C tot 40 °C.

- Gebruik het toestel nooit om voedsel op te warmen.
- Gebruik de kan nooit om voedsel in te bewaren.
- Til het toestel niet op aan de handgreep van het deksel.
- Gebruik het toestel nooit als verwarmingselement.
- Berg het toestel niet op terwijl het nog warm is. Laat het eerst afkoelen.

VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

UITPAKKEN

- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakjes, kartonnen dozen en papieren die de verschillende onderdelen beschermen.
- Bewaar de verpakkingsmaterialen.
- Laat plastic zakjes nooit binnen het bereik van kinderen liggen.
- Verwijder ook eventuele stickers die op de behuizing van het product zijn aangebracht, evenals eventuele andere informatiefiches.

Opmerkingen voor gebruik:

Voor een perfect romige en licht verteerbare plantaardige drank wordt aangeraden de ingrediënten te weken. Dit verbetert de textuur, de smaak en het gehalte aan mineralen.

GEBRUIKSAANWIJZING

- Spoel de ingrediënten af na het weken (behalve kokos).
- Bewaar de ingrediënten in de koelkast als ze langer dan 6 uur worden geweekt.
- Kook de sojabonen 2 minuten voordat u ze laat weken,

soja moet minstens 1 minuut worden gekookt om de natuurlijke toxines af te breken.

- De programma's kunnen zonder weken worden gebruikt om tijd te besparen, maar het resultaat kan iets minder romig zijn.
- Bij het programma "Delay" met het minimale vloeistofniveau wordt het weken aanbevolen om te voorkomen dat de droge ingrediënten te veel water opnemen.

Ingrediënt	Gebruikte hoeveelheid (droog)	Hoeveelheid water	Aanbevolen weektijd	Verkregen volume na filtratie
Haver	50 g	Minimumniveau van het toestel	4 uur	350 ml
Soja*	50 g	Minimumniveau van het toestel	12 uur	250 ml
Hazelnoten	50 g	Minimumniveau van het toestel	12 uur	300 ml
Kokos	50 g	Minimumniveau van het toestell	12 uur	200 ml
Amandelen	50 g	Minimumniveau van het toestel	12 uur	300 ml

*Kook de sojabonen eerst 2 minuten voordat u ze laat weken

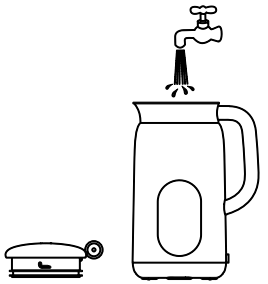
Opmerkingen :

De hoeveelheid plantaardige drank die u krijgt, kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid toegevoegd water en de gewenste textuur.

- Gebruik minder water voor een romiger drankje.
- Gebruik meer water voor een vloeibaardere drank.
- Pas het aan naar uw smaak en persoonlijke voorkeuren.

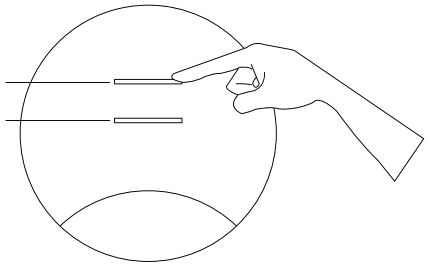
SNELLE INGEBRUIKNAME

1. Reinig de binnenwand en het deksel van het product.



2. Voeg de ingrediënten en het water toe tot het aangegeven niveau.

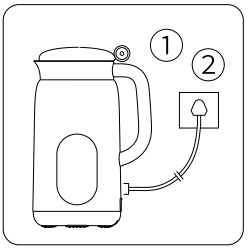
Maximaal waterniveau
Minimaal waterniveau

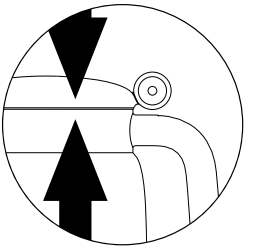


Opmerkingen :

- Wanneer u de functie voor het koken van water gebruikt, mag u het aangegeven waterniveau niet overschrijden. Er kan kokend water uitspatten wanneer u te veel water toevoegt.

3. Sluit het deksel en draai het vast; zorg dat de handgreep in lijn ligt met de steel. Sluit het toestel aan op het stroomnet. U hoort een geluidsignaal wanneer het toestel is ingeschakeld en alle lampjes gaan branden.





4. Selecteer de gewenste functie door op Menu te drukken en houd vervolgens de knop "Start/Stop" ingedrukt om de functie te starten.

Het geselecteerde programma annuleren
Druk kort op de knop "Start/Stop" [Starten/Annuleren]. Het geselecteerde programma wordt geannuleerd, er klinkt een geluidssignaal en er verschijnt een visueel signaal, terwijl de andere indicatielampjes gaan branden.

Programma voltooid
Er klinkt een geluidssignaal (dat na 15 geluidsignalen stopt) en het controlelampje van de betreffende functie gaat branden.

Functie "Delay" (Uitgestelde start)
Nadat u het programma via Menu hebt geselecteerd, klik op de knop Delay om de functie te openen.

De standaardtijd is 8 uur. De tijd kan in stappen van 30 minuten worden ingesteld tot 12 uur en begint dan weer bij 3 uur. U kunt het toestel dus instellen tussen 3 en 12 uur.

Ter herinnering: indien u het minimale vloeistofniveau gebruikt, moeten de ingrediënten vooraf geweekt zijn. Anders zullen de droge ingrediënten een hoeveelheid water opnemen en wordt het vereiste minimumniveau niet bereikt.

Opmerkingen :

- Dit toestel beschikt over een automatische isolatiefunctie (de isolatietijd bedraagt ongeveer 2 uur). Tijdens de isolatie geeft het bijbehorende digitale display • • b • • weer en brandt het bijbehorende functielampje.

⚠ Belangrijke opmerkingen

- Voor elke reiniging of onderhoud moet de stekker van het toestel uit het stopcontact getrokken worden en het toestel afgekoeld zijn. Het afneembare elektriciteitssnoer moet worden verwijderd.
- De bladen van het mes zijn scherp, ga er voorzichtig mee om.
- Dompel de kan en het elektriciteitssnoer in geen geval onder in water of enige andere vloeistof.
- Het bedieningspaneel en de stekker mogen in geen geval worden blootgesteld aan vocht.
- Reinig de binnenkant van de kan, het mes met 6 bladen, het deksel, de maatbeker en de reinigingsborstel met een warm zeepsopje.

  Reinig de buitenkant van de kan met een zachte, vochtige doek.
- Gebruik geen chemicaliën, schurende reinigingsmiddelen op basis van bijtende soda, schuurpads (van metaal of schrapers), staalwol of glasreiniger in spuitbus om het toestel te reinigen.

REINIGING VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

1. Giet water in de kan tot aan de "MAX" markering, sluit het deksel en selecteer via het Menu het programma "Boiling water".
2. Giet het water weg en droog de kan en het mes goed af.
3. Reinig het schepnet met een zeepsopje, spoel het daarna

af en droog het af.

4. Reinig de buitenkant van de kan, het deksel en de handgreep met een zachte, licht vochtige doek.
5. Zorg dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het toestel weer in elkaar zet.

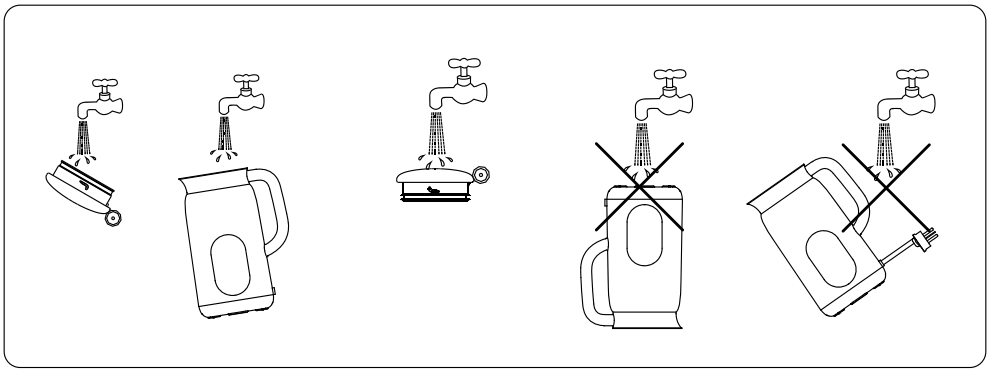
REINIGING NA GEBRUIK

1. Reinig onmiddellijk na gebruik de binnenkant van de kan, de temperatuursensor en het mes met warm water.
2. Gebruik een nylonborstel om eventuele aangekoekte resten te verwijderen. Indien er nog vuil in de kan zit, laat deze dan enkele uren weken met een zeepsopje, verwijder de resten vervolgens met een spons en spoel af.
3. Reinig het schepnet met een zeepsopje, spoel het af en droog het.
4. Reinig de buitenkant van de kan, het deksel en de handgreep met een zachte, licht vochtige doek.
5. Zorg dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het toestel weer in elkaar zet.

Opmerking

Het is normaal dat inox oppervlakken van kleur veranderen bij contact met voedsel tijdens het koken.

Deze natuurlijke aanslag kan eenvoudig en zonder risico voor het toestel worden verwijderd met een geschikt reinigingsmiddel.



Programma's “Auto-clean” en “Boiling water”

- Reinig het toestel na elk gebruik met de reinigingsborstel.
- Voor een grondige reiniging, vooral na programma's met hoge temperaturen, gebruikt u het programma 'Auto-clean' voordat u het met de borstel reinigt.
- Voor een grondige reiniging raden wij u aan het programma “Auto-clean” te gebruiken, gevolgd door een reiniging met het borstelhulpstuk en tot slot het programma “Boiling water”.
- Na het reinigen moet u uw toestel afvegen of drogen voordat u het weer in elkaar zet en opbergt.

Opbergen

- Berg uw toestel op in een droge en goed geventileerde ruimte.

Foutcodes en probleemoplossing

Display	Indicator en zoemer	Oorzaak	Aanbevolen actie
E1	Het lampje van de geselecteerde functie brandt, 1 geluidsignaal om de 3 seconden	Droogverwarming/ Geen water gedetecteerd	Open het deksel en vul water bij. Sluit het deksel en wacht 10 tot 20 seconden tot het toestel zich herstelt, of neem contact op met de klantenservice
E2	Lampje van de geselecteerde functie brandt, 2 geluidsignalen om de 3 seconden	Water met hoge temperatuur gedetecteerd	Gebruik water op kamertemperatuur
Up	Het lampje van de geselecteerde functie brandt, 3 geluidsignalen om de 3 seconden	Deksel niet goed gesloten	Zorg dat het deksel goed en stevig is vergrendeld
E4	Lampje van de geselecteerde functie brandt, 4 geluidsignalen om de 3 seconden	Beveiliging tegen open circuits van de motor	Sluit de stroomtoevoer opnieuw aan en controleer of alles weer normaal functioneert, of neem contact op met de klantenservice.
E5	Lampje van de geselecteerde functie brandt, 5 geluidsignalen om de 3 seconden	Overbelasting van de motor door een te grote hoeveelheid ingrediënten	Voeg ingrediënten en water toe volgens de gebruiksaanwijzing, of neem contact op met de klantenservice.
E6	Lampje van de geselecteerde functie brandt, 6 geluidsignalen om de 3 seconden	Wachttijd voor het opwarmen	
E7	Het lampje van de geselecteerde functie brandt, 7 geluidsignalen om de 3 seconden	Beveiliging tegen oververhitting van de printplaat door continu gebruik	Laat het toestel volledig afkoelen, sluit het vervolgens weer aan of neem contact op met de klantenservice
E8	Het lampje van de geselecteerde functie brandt, 8 geluidsignalen om de 3 seconden	Abnormale verwarmingsstroom	Sluit de stroomtoevoer opnieuw aan en controleer of alles weer normaal functioneert, of neem contact op met de klantenservice.
E9	Lampje van de geselecteerde functie brandt, 9 geluidsignalen om de 3 seconden	Te hoge stand-by stroom of te veel ingrediënten	
Ea	Het lampje van de geselecteerde functie brandt, 10 geluidsignalen om de 3 seconden	Motor geblokkeerd/ vastgelopen	
Eb	Het lampje van de geselecteerde functie brandt, 11 geluidsignalen om de 3 seconden	Ingangsspanning abnormaal	
Ec	Lampje van de geselecteerde functie brandt, 12 geluidsignalen om de 3 seconden	Verlies van het nulpuntsignaal	
Ed	Lampje van de geselecteerde functie brandt, 13 geluidsignalen om de 3 seconden	Detectie van abnormale temperatuur	

Foutcodes en probleemoplossing

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het controlelampje gaat niet branden	Elektriciteitssnoer niet goed aangesloten	Steek de stekker volledig in het stopcontact
Het controlelampje brandt, maar het toestel werkt niet	Er is geen functie geselecteerd	Selecteer de juiste functie
	Geen water of onvoldoende water	Vul water bij tot het aangegeven niveau
	Het deksel is niet goed gesloten	Zorg dat het deksel goed en stevig is vergrendeld
De motor werkt niet	Storing in het toestel	Stuur het toestel naar het plaatselijke servicecentrum ter herstelling
	Door continu gebruik is de oververhittingsbeveiliging van de motor geactiveerd	Laat het toestel afkoelen voordat u het weer gebruikt
De verwarming stopt niet	Te veel ingrediënten	Voeg de ingrediënten toe volgens de gebruiksaanwijzing
	Er is water in de interne onderdelen terechtgekomen	Stuur het toestel ter herstelling naar het plaatselijke servicecentrum
	Normaal verwarmingsproces	Wacht enkele minuten
	Storing in het product	Stuur het naar het plaatselijke servicecentrum ter herstelling
De knoppen reageren niet	Het systeem start niet opnieuw op na een stroomstoring	Koppel de stroomtoevoer gedurende 3 minuten los en sluit deze vervolgens weer aan
	Storing in het product	Gebruik het toestel volgens de handleiding of stuur het op ter herstelling
Ingrediënten niet volledig gemengd/ lopen over	Verkeerde functie geselecteerd	Selecteer de juiste functie
	Te veel of te weinig ingrediënten	Voeg de ingrediënten toe volgens de voorschriften van het recept
	Storing in het product	Stuur het toestel naar het plaatselijke servicecentrum ter herstelling
Aangebrand op de bodem van de kan	De kan is niet goed gereinigd	Reinig de binnenkant van de kan grondig
	Te veel ingrediënten	Voeg de ingrediënten toe volgens de voorschriften van het recept
De bedrijfstijd is langer dan verwacht, verder geen afwijkingen	Watertemperatuur te laag	Gebruik warm water
	Verkeerde functie geselecteerd	Selecteer de juiste functie
	Gebied op grote hoogte	Normaal verschijnsel

Tips voor het gebruik van de resten na het filteren van uw plantaardige drank: Okara

Wat is Okara?

Okara is het plantaardige vruchtvlees dat overblijft na het bereiden van uw plantaardige drank (soja, amandel, haver, hazelnoot...). Wanneer de zaden of granen worden gemengd en vervolgens gefilterd om de plantaardige melk te extraheren, wordt het overblijvende vaste deel okara genoemd.

Okara is rijk aan vezels, eiwitten en voedingsstoffen en is een waardevol ingrediënt dat het verdient om hergebruikt te worden in plaats van weggegooid. Het zorgt voor luchtigheid, textuur en een interessante voedingswaarde in tal van zoete en hartige gerechten.

Het is gemakkelijk in uw recepten te verwerken, kan vers of gedroogd worden gebruikt en past perfect in koekjes, pannenkoeken, brood, plantaardige koekjes, smoothies of zelfs cakes.

Dankzij okara draagt uw plantaardige drankenbereider bij aan een afvalverminderende, smakelijke en verantwoorde aanpak.



Chocolade-okara-pasta (100% plantaardig)

Ingrediënten:

- 200 g pure chocolade
- 125 g okara (amandel of hazelnoot), goed uitgelekt
- 100 tot 120 ml zelfgemaakte plantaardige melk (amandel, hazelnoot of soja)
- 50 g poedersuiker of 3 eetlepels ahornsiroop
- 75 g neutrale plantaardige olie of halfgezouten plantaardige boter

1. Smelt de chocolade op zeer laag vuur onder voortdurend roeren.
2. Voeg de olie en de suiker toe en roer vervolgens geleidelijk de zelfgemaakte plantaardige melk erdoor. Roer tot een glad en homogeen mengsel ontstaat.
3. Haal de pan van het vuur, voeg de okara toe en mix met een staafmixer tot een romig en homogeen mengsel.
4. Zet het mengsel nog 1 à 2 minuten op zeer laag vuur terwijl u blijft roeren, en mix het vervolgens nog een laatste keer om het extra romig te maken.
5. Giet het mengsel in een schone pan en laat afkoelen. De pasta wordt iets dikker tijdens het afkoelen.

Bewaring: maximaal 10 dagen in de koelkast. Haal de pasta enkele minuten voor het serveren uit de koelkast voor een zachte textuur.

Tips:

- Als de zelfgemaakte melk erg vloeibaar is, verminder dan de hoeveelheid iets of voeg wat meer okara toe.
- Mix de okara heel fijn voor een gladde textuur.

Knapperige granola met okara

Ingrediënten:

- 1 deel goed uitgelekte okara
- 1 deel havermout
- Zaden en noten naar keuze (amandelen, hazelnoten, pompoenpitten, zonnebloempitten…)
- 1 tot 2 eetlepels ahornsiroop
- 1 tot 2 eetlepels plantaardige olie
- 1 eetlepel notenpasta (optioneel)

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Meng de okara en de havermout. Voeg de zaden en noten toe.
3. Voeg de ahornsiroop, de olie en de gepureerde noten toe. Meng alles goed door elkaar zodat alles goed bedekt is.
4. Verdeel het mengsel in een dunne laag over een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Bak 20 minuten of langer, roer halverwege de baktijd, tot de granola goed droog en goudbruin is

Laat volledig afkoelen voor het serveren: de granola wordt nog knapperiger als hij afkoelt.

Bewaren: in een luchtdichte doos, tot 2 weken.

Cookies met okara

Ingrediënten:

- 1 ei
- 80 g bloem (rijst, tarwe, haver, boekweit…)
- 70 g suiker (dadel-, kokos-, bruine of witte suiker…)
- 150 g okara (amandel, haver of hazelnoot), goed uitgelekt
- 100 g plantaardige olie
- ½ theelepel bakpoeder
- 1 handvol chocoladestukjes

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Klop in een kom het ei met de suiker en de olie tot een homogeen mengsel.
3. Voeg de okara, de bloem en het bakpoeder toe. Meng tot een soepel deeg ontstaat.
4. Voeg de chocoladestukjes toe en meng kort.
5. Maak balletjes van het deeg, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze lichtjes plat.
6. Bak 15 tot 20 minuten in de oven, tot de randen lichtbruin zijn.

Laat een paar minuten afkoelen voordat u ze opeet.

Bewaren: in een luchtdichte doos, maximaal 3 tot 4 dagen.

Plantaardige sojaroom

Ingrediënten:

- 100 g ongezoete sojamelk
- 2 tot 3 eetlepels neutrale plantaardige olie
- 1 theelepel maiszetmeel of ½ theelepel psyllium (optioneel voor een dikkere crème)

1. Meng het maiszetmeel of het psyllium met een beetje sojamelk om klontjes te voorkomen.
2. Voeg de rest van de sojamelk en de olie toe.
3. Mix met een staafmixer tot een gladde en homogene crème.
4. Zet het mengsel enkele minuten in de koelkast om het iets te laten indikken voor gebruik.

Plantaardige crème van cashewnoten of amandelen

Ingrediënten:

- 100 g cashewnoten of amandelen
- 25 cl plantaardige melk (haver, amandel…)
- Zout en peper
- Optioneel: verse kruiden voor de smaak

1. Doe alle ingrediënten in een blender en mix tot een gladde crème.
2. Voeg eventueel kruiden of specerijen toe naar smaak.

Gebruik: Deze crèmes kunnen zowel warm als koud worden gebruikt, in sauzen, soepen, gratins of hartige gerechten.

Hartige okara koekjes

Ingrediënten:

- 150 g okara (soja, amandel of haver)
- 2 eieren
- 50 g meel (rijst, haver, boekweit…)
- 1 kleine geraspte wortel
- 1 handvol fijngehakte jonge spinazie- of boerenkoolscheuten
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout, peper, kruiden naar keuze (peterselie, bieslook…)

1. Meng in een kom de okara, de eieren en de bloem tot een homogeen deeg.
2. Voeg de geraspte groenten en de kruiden toe, breng op smaak met zout en peper. Meng goed.
3. Verhit de olie in een pan op middelhoog vuur.
4. Vorm met een lepel kleine pasteitjes en druk ze lichtjes plat.
5. Bak ze 3 tot 4 minuten aan elke kant, tot ze goudbruin en stevig zijn.

Gebruik: Serveer warm als bijgerecht, als vegetarische burger of als tapas.

Bewaren: 2 tot 3 dagen in de koelkast, of invriezen om de houdbaarheid te verlengen.

TECHNISCHE KENMERKEN

Verwarmingsvermogen:	500 W
Motorvermogen:	150 W
Bedrijfsspanning:	220-240 V~ 50-60 Hz
Gewicht :	1,4 kg
Afmetingen:	L 134 x l 168 x H 277 cm

Dit toestel voldoet aan de ERP norm 2023/826/EU (Ecologisch ontwerp van energie gerelateerde producten), waardoor een laag energieverbruik en een beperkte impact op het milieu worden gegarandeerd.

Voor meer informatie over het energieverbruik van uw toestel, raadpleeg deze link: https://www.riviera-et-bar.fr/erp

MILIEU



Dit symbool betekent dat dit product in de hele EU niet bij het huishoudelijk afval mag worden weggegooid.
Elektrische en elektronische producten bevatten namelijk gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu of de menselijke gezondheid en die moeten worden gerecycled.
Recycleer het apparaat op een verantwoorde manier om de terugwinning of recycling van materialen te bevorderen.
Respecteer de regels die in uw land gelden voor het weggooien van elektrische en elektronische producten.

GARANTIE

De algemene garantie op het toestel bedraagt 2 jaar en dekt uitsluitend het huishoudelijk gebruik van het toestel. Mits het product op de officiële website van riviera&bar wordt geregistreerd, kan de garantietermijn met een jaar worden verlengd, waardoor de totale garantie op 3 jaar komt.

De registratie moet worden uitgevoerd volgens de instructies op de website van het merk. De wettelijke rechten die de eindgebruiker ten opzichte van de verkoper heeft gedurende een periode van minimaal twee jaar vanaf de levering van het gekochte artikel, worden niet beperkt door de onderstaande commerciële garantie. Van de garantie zijn uitgesloten:

- slijtgevoelige onderdelen,

- verwijderbare of beweegbare onderdelen die beschadigd zijn door verkeerd gebruik, val of schok tijdens het hanteren,

- toestellen die anders dan voor normaal gebruik in de privésfeer worden gebruikt.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die is veroorzaakt door onjuist gebruik van het toestel, in strijd met de gebruiksaanwijzing, of door herstellingen die zijn uitgevoerd door niet-gekwalificeerd personeel.

Herstellingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd in een van de erkende servicecentra van het merk. Ga voor meer informatie naar de website van riviera&bar. De aan slijtage onderhevige onderdelen en schade die niet onder de garantie vallen, worden tegen vergoeding van de kosten vervangen of hersteld.

De garantietermijn gaat in op de oorspronkelijke aankoopdatum. Er kan alleen aanspraak op worden gemaakt door het defecte toestel te tonen, vergezeld van de factuur of het aankoopbewijs.

Overeenkomstig artikel L111-2 van het Franse wetboek van consumentenrecht bedraagt de beschikbaarheid van reserveonderdelen voor een herstelbaar product vijf jaar vanaf de fabricagedatum (deze informatie staat vermeld op het product: lot- of serienummer).

Herinnering: voor elke tussenkomst wordt u gevraagd het product in de originele verpakking terug te sturen om verdere transportschade te voorkomen. Wij verzoeken u daarom de originele verpakking volledig te bewaren.

Bevoegde rechtbank: Straatsburg.

De bepalingen van deze garantie sluiten niet uit dat de koper aanspraak kan maken op de wettelijke garantie voor gebreken en verborgen gebreken, die in elk geval van toepassing is overeenkomstig de bepalingen van artikel 1641 en volgende van het Burgerlijk Wetboek.

CE

INHALTSVERZEICHNIS

PRODUKTBESCHREIBUNG	49
PROGRAMMAUSWAHL	50
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	51
BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE	55
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	57
SCHNELLE INBETRIEBNAHME	59
REINIGUNG UND PFLEGE	61
REZEPTIDEEN	67-69
TECHNISCHE DATEN	70
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	70
GARANTIE	70

PRODUKTBESCHREIBUNG



1 Behälter
2 Bedienfeld
3 Edelstahlmesser mit 3 Klingen
4 Dampfauslass
5 Deckelgriff
6 Deckel
7 Griff
8 Netzkabel
9 Filtertüte
10 Filtertüte
11 Reinigungsbürste

PROGRAMMAUSWAHL



1. Uhrzeitanzeige
2. **Hot drink** = Programm für heiße Getränke
   Dauer: 25 Minuten
3. **Quick hot drink** = Schnellprogramm für heiße Getränke
   Dauer: 20 Minuten
4. **Cold drink** = Programm für kalte Getränke
   Dauer: 5 Minuten
5. **Long cold drink** = Langprogramm für kalte Getränke
   Dauer: 6 Minuten. Für eine optimale Erhaltung der Nährstoffe
6. **30 sec mix** = Mixprogramm 30 Sekunden
7. **30 sec mix** = Mixprogramm 30 Sekunden

   Aanbevolen vóór het eerste gebruik of bij een intensieve reiniging
8. **Keep warm** = Programm zum Warmhalten
   Dauer: 15 Minuten
9. **Auto clean** = Programm für automatische Reinigung
   Dauer: 6 Minuten

   empfohlen für eine umfassende Reinigung, insbesondere nach einem Heißprogramm
10. **Delay** = Startverzögerung
    um jeweils 30 Minuten, Verzögerung zwischen 3 und 12 Stunden
11. **Cancel** = Start (langes Drücken) / Abbrechen des Programms (kurzes Drücken)
12. **Menu** = Programmwahlschalter

Wir bitten Sie, die Anweisungen in dieser Anleitung sehr aufmerksam zu lesen, da sie unter anderem wichtige Informationen zu Sicherheit, Betrieb und Pflege des Geräts enthalten. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf. Vielleicht müssen Sie in Zukunft etwas nachschlagen.



- Die Sicherheits-, Gebrauchs- und Reinigungsvorschriften in dieser Gebrauchsanweisung unbedingt beachten. Jede Nichteinhaltung dieser Bestimmungen führt zum Erlöschen der Garantie.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es wurde nicht für die Verwendung in folgenden Bereichen konzipiert, die auch nicht unter die Garantie fällt:
  - Küchenecken, die den Mitarbeitern von Geschäften, Büros und anderen geschäftlichen Umgebungen vorbehalten sind;
  - auf Bauernhöfen;
  - Nutzung durch die Kunden von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - in Umfeldern wie Gästezimmern.
- Dieses Gerät darf von Personen benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an entsprechender Erfahrung und Wissen fehlt, wenn sie beaufsichtigt werden, Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet

werden, wenn sie beaufsichtigt werden, Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und sich der damit zusammenhängenden Gefahren bewusst sind. Reinigungs- und Pflegearbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden. Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör als das mit dem Gerät gelieferte.
- Tragen Sie bei der Verwendung des Geräts kein magnetisches Armband. Das Gerät könnte eine Fehlfunktion haben.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- Achten Sie bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes auf mögliche Gefahren.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich beweglichen Teilen während des Betriebs nähern.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen anfassen.
- Trennen Sie immer das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, sowie vor dem Auf- oder Abbau, der Reinigung oder dem Berühren von Teilen, die sich während des Betriebs bewegen.



- Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, auch nicht unter Aufsicht.
- Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
- Das Gerät und das Netzkabel dürfen nicht in Wasser oder in irgendeine Flüssigkeit eingetaucht werden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in eine Flüssigkeit und spülen Sie es nicht direkt mit Wasser ab. Lassen Sie kein Wasser in die Lüftungsöffnungen, den Netzstecker

oder den Boden des Behälters eindringen. Wenn Wasser in das Innere eindringt, stellen Sie die Verwendung ein und beginnen Sie erst wieder mit der Verwendung, nachdem Sie das Produkt vollständig ausgewischt und an der Luft getrocknet haben.

- Reinigen Sie das Innere des Behälters, das 6-Klingen-Messer, den Deckel, den Messbecher und die Reinigungsbürste mit warmem Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Außenseite des Behälters mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Die vollständigen Anweisungen für die sichere Reinigung des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ in dieser Gebrauchsanweisung.



- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu untersuchen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel oder eine Baugruppe ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich sind.
- Bei einer Störung oder Fehlfunktion muss das Gerät von einem Fachmann eines autorisierten riviera&bar-Kundendienstzentrums repariert werden.
- Die Kontaktdaten des zugelassenen Servicecenters von riviera& bar in Ihrer Nähe finden Sie unter: www.riviera-et-bar.fr



- Das Netzkabel des Geräts muss in folgenden Fällen unbedingt vom Stromnetz getrennt werden:
  - Nach der Benutzung
  - Wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird
  - Vor dem Auf- und Abbau
  - Vor jeder Reinigung oder Pflege
  - Bei Fehlfunktion
- Das Gerät ausschließlich an eine Steckdose mit Erdung

anschließen, die den aktuell geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften entspricht. Falls eine Verlängerung erforderlich ist, eine Verlängerung mit integriertem Erdungsanschluss mit ausreichender Nennstromstärke verwenden, die die Stromversorgung des Gerätes unterstützt.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen entspricht.
- Das Netzkabel vollständig abrollen.
- Um eine Überlastung des Stromnetzes zu vermeiden, dürfen keine anderen Geräte am selben Stromkreis angeschlossen werden.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um es von der Stromversorgung zu trennen.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale, trockene und rutschfreie Fläche.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht an der Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche platziert wird, um ein Kippen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und eventuelle Verlängerungskabel nicht an Durchgangsstellen verlegt sind, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn es in Betrieb ist.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wasserquelle.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf und vermeiden Sie, dass das Netzkabel mit einer heißen Oberfläche in Berührung kommt.
- Das Gerät muss vor Frost geschützt werden. Lassen Sie es niemals im Winter in einem Auto oder an einem anderen Ort mit Minustemperaturen, um Beschädigungen zu vermeiden.

ACHTUNG HEISSE OBERFLÄCHE

- Achten Sie darauf, dass Sie den Behälter, den Behälterboden und den Deckel nicht berühren, da diese bei der Verwendung heiß werden und auch nach dem Gebrauch noch eine Weile heiß bleiben.
- Seien Sie darauf vorbereitet, dass während der Zubereitung oder beim Öffnen des Deckels heißer Dampf austritt

- Vermeiden Sie unbedingt das Eindringen von Wasser oder anderer Flüssigkeiten sowie das Überlaufen am elektrischen Anschlusses und am Bedienfeld.
- Vorsicht ist geboten beim Umgang mit dem geschärften Messer, beim Abnehmen des Deckels, beim Leeren des Behälters und bei der Reinigung.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie sich den Teilen nähern, die während des Betriebs beweglich sind. Öffnen Sie den Deckel erst, wenn das Messer vollständig zum Stillstand gekommen ist. Unsachgemäße Handhabung des Gerätes kann zu schweren Verletzungen führen.
- Während des Mixens sollten Sie den Deckel nicht öffnen und das Produkt nicht bewegen, um Verbrennungen durch Dampf, überlaufende Zutaten oder andere Verletzungsquellen zu vermeiden.
- Um eine längere Lebensdauer des Motors zu erreichen, sollten Sie zwischen den einzelnen Programmen mindestens 10 Minuten warten, da der Motor sonst den automatischen Schutz aktiviert und vorübergehend nicht mehr läuft. Nehmen Sie den Betrieb erst wieder auf, wenn der Motor vollständig abgekühlt ist.

- Um Gefahren zu vermeiden, muss um und über dem Gerät ein freier Raum von mindestens 20 cm vorhanden sein.
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für den Gebrauch mit Lebensmitteln.
- Verwenden Sie niemals übergroße oder verpackte Lebensmittel. Entfernen Sie zuvor alle Verpackungspapiere, Aluminium- oder Frischhaltefolien, die sich möglicherweise um die Lebensmittel befinden.
- Geben Sie niemals harte Lebensmittel in den Behälter (z. B. Eiswürfel, gefrorene Lebensmittel).
- Decken Sie das Gerät niemals ab.
- Das Gerät nie leer betreiben.
- Füllen Sie den Behälter immer zwischen dem Mindeststand „400 ml“ und dem Höchststand „600 ml“. Überschreiten Sie niemals seine maximale Kapazität.
- Verwenden Sie immer das für die Zubereitung geeignete Programm. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Programmwahl“ auf Seite 02.
- Verwenden Sie niemals Flüssigkeiten, deren Temperatur über 60 °C liegt, da dies den Geschmack beeinträchtigen oder zu schlechtem Mixen, Überlaufen, Alarmen oder Fehlfunktionen führen kann.
- Entfernen Sie vor dem Mixen die Kerne aus dem Steinobst.
- Führen Sie kein weiteres Mixen oder Aufwärmen durch, da dies zu einem starken Überlaufen führen kann.
- Konsumieren Sie das Getränk erst, wenn der Mix-/Erwärmungsprozess abgeschlossen ist. Der Verzehr von ungekochter Sojamilch kann gesundheitsschädlich sein.
- Sollte es während des Betriebs zu einem Stromausfall oder einer anderen abnormalen Bedingung kommen, tauschen Sie die Zutaten aus und starten Sie den Prozess neu. Andernfalls kann es zu Verbrennungen, Überlaufen, Alarmen oder Fehlfunktionen kommen.
- Das Getränk kann direkt nach der Zubereitung sehr heiß sein. Verwenden Sie hitzebeständige Behälter und gehen Sie vorsichtig mit ihnen um, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vorübergehende Schwankungen der Mixgeschwindigkeit oder Geräusche während des Betriebs sind normal und tragen dazu bei, eine vollständige Zerkleinerung und Freisetzung der Nährstoffe zu gewährleisten.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung in Höhenlagen unterhalb von 2 000 m geeignet

- Betriebstemperaturbereich : 0 °C bis 40 °C.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufwärmen von Speisen.
- Verwenden Sie den Behälter unter keinen Umständen zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.
- Heben Sie das Gerät nicht am Griff des Deckels an.
- Das Gerät niemals als Heizelement benutzen.
- Räumen Sie das Gerät nicht weg, solange es heiß ist. Lassen Sie es vorher abkühlen.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

AUSPACKEN

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Plastiktüten, Kartons und Papierelemente, die die verschiedenen Teile schützen.
- Bewahren Sie die Teile der Verpackung auf.
- Lassen Sie Plastikbeutel niemals in Reichweite von Kindern liegen.
- Entfernen Sie auch eventuelle selbstklebende Etiketten, die an der Produktverkleidung angebracht sein können, oder sonstige Informationsblätter.

Hinweis vor der Verwendung :

Für einen perfekt cremigen und leicht verdaulichen Pflanzendrink empfiehlt sich das vorherige Einweichen der Zutaten. Dies verbessert die Textur, den Geschmack und den Mineralstoffgehalt.

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

- Spülen Sie die Zutaten nach dem Einweichen ab.
- Bei einer Einweichzeit von mehr als 6 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
- Das Kochen von Soja muss mindestens 1 Minute dauern, um die natürlichen Giftstoffe zu zerstören.
- Die Programme können ohne Einweichen verwendet werden,

um Zeit zu sparen, das Ergebnis kann dann jedoch etwas weniger cremig sein.

- Bei der Nutzung des Programms „Delay“ bei minimalem Flüssigkeitsstand wird das Einweichen empfohlen, um zu verhindern, dass die trockenen Zutaten zu viel Wasser aufnehmen.

Zuta	Verwendete Menge (trocken)	Wassermenge	Empfohlene Einweichzeit	Erhaltenes Getränkevolumen nach Filtration
Hafer	50 g	Niveau minimum de l'appareil	4h	350 ml
Soja*	50 g	Niveau minimum de l'appareil	12h	250 ml
Haselnüsse	50 g	Niveau minimum de l'appareil	12h	300 ml
Kokosnuss	50 g	Niveau minimum de l'appareil	12h	200 ml
Mandeln	50 g	Niveau minimum de l'appareil	12h	300 ml

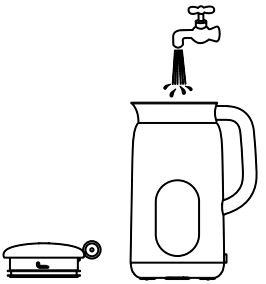
*Faire bouillir les graines de soja 2min au préalable avant le trempage

Hinweis:

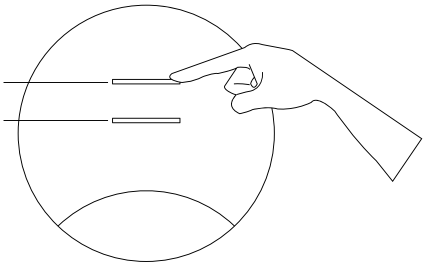
- Das Volumen des resultierenden Pflanzendrinks kann je nach der hinzugefügten Wassermenge und der gewünschten Textur variieren.
- Für ein cremigeres Getränk verwenden Sie weniger Wasser.
- Um ein flüssigeres Getränk zu erhalten, geben Sie mehr Wasser hinzu.
- Passen Sie die Wassermenge an Ihren Geschmack und Ihre persönlichen Vorlieben an.

SCHNELLE INBETRIEBNAHME

1. Reinigen Sie die Innenwand und den Deckel des Produkts.



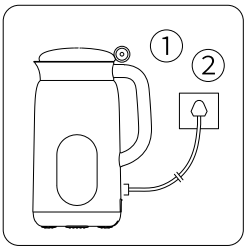
2. Geben Sie die Zutaten und das Wasser bis zum angegebenen Füllstand hinzu.

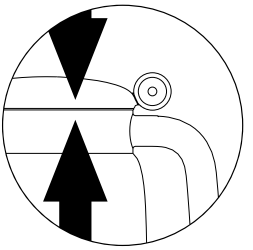


Hinweis:

- Wenn Sie die Funktion zum Kochen von Wasser verwenden, überschreiten Sie nicht den angegebenen Wasserstand. Kochendes Wasser kann spritzen, wenn Sie zu viel Wasser hinzufügen.

3. Schließen und drehen Sie den Deckel, um ihn zu schließen, richten Sie das Ende mit dem Griff aus. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Sie hören einen Signalton, wenn das Gerät eingeschaltet wird. Alle Anzeigen leuchten auf.





4. Wählen Sie die gewünschte Funktion, indem Sie die Taste Menü drücken, und halten Sie anschließend die Taste "Start/Stop" gedrückt, um die Funktion zu starten.

Ausgewähltes Programm abbrechen
Drücken Sie kurz die Taste "Start/Stopp" [Start/Abbrechen]. Das ausgewählte Programm wird abgebrochen und ein akustisches und optisches Signal ertönt, während die anderen Kontrollleuchten aufleuchten.

Programm beendet
Ein Warnton (der nach 15 Wiederholungen verstummt) ertönt und die Kontrollleuchte der entsprechenden Funktion leuchtet auf.

Funktion „Delay“ (Startverzögerung)
Nachdem Sie das Programm über Menü ausgewählt haben, klicken Sie auf die Schaltfläche Delay, um die Funktion aufzurufen.

Die eingestellte Standardzeit beträgt 8 Stunden. Die Erhöhung erfolgt in 30-Minuten-Schritten bis 12 Stunden und beginnt dann wieder bei 3 Stunden. Sie können das Gerät also auf zwischen 3 und 12 Stunden programmieren.

Zur Erinnerung: Wenn Sie die Mindestmenge an Flüssigkeit verwenden, müssen Sie das Getreide vorher einweichen. Andernfalls nimmt das trockene Getreide eine Menge Wasser auf und der erforderliche Mindeststand wird nicht erreicht.

Hinweis:

- Dieses Gerät unterstützt die automatische Warmhaltefunktion (die Warmhaltezeit beträgt etwa 2 Stunden). Während der Warmhaltefunktion zeigt die entsprechende Digitalanzeige „• • b • •“ an, und die zugehörige Funktionsanzeige leuchtet.
- Wenn Sie die Funktion zum Kochen von Wasser verwenden, überschreiten Sie nicht den angegebenen Wasserstand. Kochendes Wasser kann spritzen, wenn Sie zu viel Wasser hinzufügen.

⚠ Wichtige Hinweise

-Vor jeder Reinigung oder Pflege muss das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt sein. Sein abnehmbares Netzkabel muss dazu entfernt werden.

- Die Klingen des Messers sind scharf, gehen Sie vorsichtig damit um.
- Tauchen Sie den Behälter und das Netzkabel auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeit ein.
- Das Bedienfeld sowie der Netzstecker dürfen auf keinen Fall Feuchtigkeit ausgesetzt werden.
- Reinigen Sie das Innere des Behälters, das 6-Klingen-Messer, den Deckel, den Messbecher und die Reinigungsbürste in warmem Seifenwasser. Reinigen Sie die Außenseite des Behälters mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Chemikalien, keine scheuernden Reinigungsmittel auf Natronlaugenbasis, keine Scheuerschwämme (Metall oder Kratzschwämme), keine Stahlwolle und keine Glasreiniger in Sprayform.

REINIGUNG VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Gießen Sie kochendes Wasser bis zur Markierung „MAX“ in den Behälter und schließen Sie dann den Deckel. Lassen Sie es 15 Minuten stehen.
2. Gießen Sie das Wasser ab und trocknen Sie den Behälter und das Messer gut ab.

3. Waschen Sie den Siebkorb mit Seifenwasser, spülen Sie ihn anschließend ab und trocknen Sie ihn.
4. Reinigen Sie die Außenseite des Behälters, den Deckel und den Griff mit einem weichen, leicht feuchten Tuch.
5. Bevor Sie Ihr Gerät wieder zusammenbauen, vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.

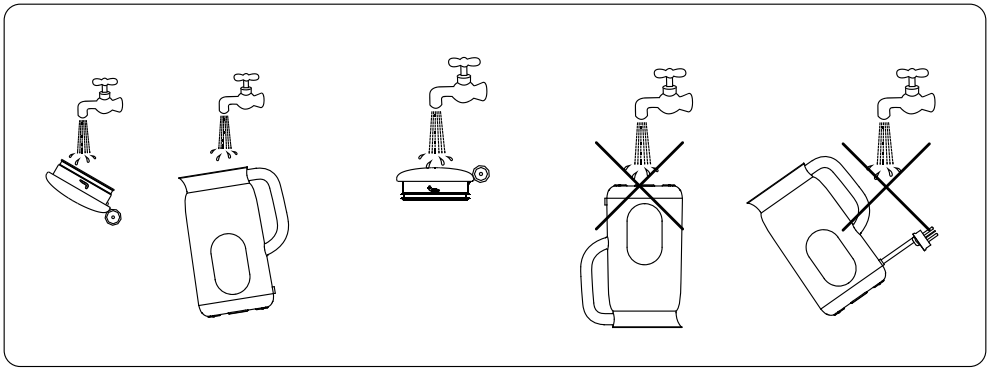
REINIGUNG NACH GEBRAUCH

1. Waschen Sie sofort nach dem Gebrauch das Innere des Behälters, den Temperatursensor und das Messer mit heißem Wasser ab.
2. Verwenden Sie eine Nylonbürste, um eventuell festsitzende Rückstände zu entfernen. Wenn sich noch Schmutz im Behälter befindet, weichen Sie ihn mehrere Stunden in Seifenwasser ein, entfernen Sie dann die Rückstände mit einem Schwamm und spülen Sie ihn aus.
3. Waschen Sie den Siebkorb mit Seifenwasser aus, spülen Sie ihn anschließend aus und trocknen Sie ihn ab.
4. Reinigen Sie die Außenseite des Behälters, den Deckel und den Griff mit einem weichen, leicht feuchten Tuch.
5. Bevor Sie Ihr Gerät wieder zusammenbauen, vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.

Hinweis

Eine Farbänderung der Edelstahloberflächen ist normal, wenn sie während der Zubereitung mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Dieser natürliche Film kann mit einem geeigneten Reinigungsmittel leicht und ohne Gefahr für das Gerät entfernt werden.



Programme „Auto-Clean“ und „Boiling water“

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit der Reinigungsbürste.
- Für eine gründliche Reinigung, besonders nach heißen Programmen, verwenden Sie das Programm „Auto-Clean“ vor der Reinigung mit der Bürste.
- Für eine intensive Reinigung empfehlen wir das Programm „Auto-Clean“, gefolgt von der Reinigung mit dem Bürstenaufsatz und dem Programm „Boiling water“ zum Abschluss.
- Nach der Reinigung sollten Sie Ihr Gerät abwischen oder trocknen, bevor Sie es wieder zusammenbauen und aufbewahren.

Aufbewahrung

- Rangez votre appareil dans un endroit sec et aéré.

Fehlercodes und Fehlerbehebung

Anzeige	Anzeige und Summer	Ursache	Empfohlene Maßnahme
E1	Leuchte für die ausgewählte Funktion leuchtet, 1 Piepton alle 3 Sekunden	Trockenes Aufheizen / Kein Wasser erkannt	Öffnen Sie den Deckel und geben Sie Wasser hinzu. Schließen Sie den Deckel und warten Sie 10 bis 20 Sekunden, bis das Gerät wieder normal funktioniert. Ansonsten wenden Sie sich an den Kundendienst
E2	Leuchte für die ausgewählte Funktion leuchtet, 2 Pieptöne alle 3 Sekunden	Wasser mit hoher Temperatur erkann	Verwenden Sie Wasser mit Raumtemperatur
Up	Leuchte für die ausgewählte Funktion leuchtet, 3 Pieptöne alle 3 Sekunden	Deckel nicht richtig geschlossen	Vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig und sicher verriegelt ist
E4	Leuchte für die ausgewählte Funktion leuchtet, 4 Pieptöne alle 3 Sekunden	Schutz vor offenem Motorstromkreis	Schließen Sie die Stromversorgung erneut an und prüfen Sie, ob alles wieder normal ist. Ansonsten wenden Sie sich an den Kundendienst.
E5	Leuchte für die ausgewählte Funktion leuchtet, 5 Pieptöne alle 3 Sekunden	Überlastung des Motors durch eine zu große Menge an Zutaten	Geben Sie Zutaten und Wasser gemäß der Bedienungsanleitung hinzu oder wenden Sie sich an den Kundendienst.
E6	Leuchte für die ausgewählte Funktion leuchtet, 6 Pieptöne alle 3 Sekunden	Wartezeit für die Heizfunktion	
E7	Die Leuchte für die ausgewählte Funktion leuchtet, 7 Pieptöne alle 3 Sekunden	Schutz vor Überhitzung der Leiterplatte durch Dauerbetrieb	Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und schließen Sie es dann wieder an. Ansonsten wenden Sie sich an den Kundendienst
E8	Leuchte für die ausgewählte Funktion leuchtet, 8 Pieptöne alle 3 Sekunden	Ungewöhnlicher Heizstrom	Schließen Sie die Stromversorgung erneut an und prüfen Sie, ob alles wieder normal ist. Ansonsten wenden Sie sich an den Kundendienst.
E9	Leuchte für die ausgewählte Funktion leuchtet, 9 Pieptöne alle 3 Sekunden	Zu hoher Standby-Strom oder zu viele Zutaten	
Ea	Die Leuchte für die ausgewählte Funktion leuchtet, 10 Pieptöne alle 3 Sekunden	Motor blockiert/ verklemmt	
Eb	Leuchte für die ausgewählte Funktion leuchtet, 11 Pieptöne alle 3 Sekunden	Ungewöhnliche Eingangsspannung	
Ec	Leuchte für die ausgewählte Funktion leuchtet, 12 Pieptöne alle 3 Sekunden	Verlust des Nulldurchgangssignals	
Ed	Leuchte für die ausgewählte Funktion leuchtet, 13 Pieptöne alle 3 Sekunden	Erkennung von ungewöhnlichen Temperaturen	

Fehlercodes und Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Kontrollleuchte geht nicht an	Netzkabel nicht richtig angeschlossen	Stecken Sie den Netzstecker vollständig in die Steckdose
Die Kontrollleuchte leuchtet, aber das Gerät funktioniert nicht	Keine Funktion ausgewählt	Wählen Sie die passende Funktion
	Kein Wasser oder unzureichende Wassermenge	Fügen Sie Wasser bis zum angegebenen Stand hinzu
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen	Vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig und fest verriegelt ist
Der Motor läuft nicht	Fehlfunktion des Produkts	Senden Sie das Produkt zur Reparatur an das örtliche Kundendienstzentrum
	Dauerbetrieb hat den Überhitzungsschutz des Motors ausgelöst	Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden
Die Heizfunktion schaltet sich nicht ab	Zutaten in zu großer Menge	Fügen Sie die Zutaten gemäß der Gebrauchsanweisung hinzu
	Wasser ist in die internen Komponenten eingedrungen	Senden Sie das Gerät zur Reparatur an ein örtliches Kundendienstzentrum
	Normaler Aufheizprozess	Warten Sie mehrere Minuten
	Fehlfunktion des Produkts	Senden Sie es zur Reparatur an das örtliche Kundendienstzentrum
Die Tasten reagieren nicht	Das System setzt sich nach einem Stromausfall nicht zurück	Ziehen Sie den Netzstecker für 3 Minuten und schließen Sie ihn dann wieder an
	Fehlfunktion des Produkts	Verwenden Sie das Gerät gemäß dem Handbuch oder senden Sie es zur Reparatur ein
Zutaten nicht vollständig gemischt / Überlauf	Funktion nicht korrekt ausgewählt	Wählen Sie die richtige Funktion
	Zu viele oder zu wenige Zutaten	Fügen Sie die Zutaten gemäß den Angaben im Rezept hinzu
	Ungenügende Funktion des Produkts	Senden Sie das Gerät zur Reparatur an ein örtliches Kundendienstzentrum
Krustenbildung (Anbrennen) am Behälterboden	Behälter nicht richtig gereinigt	Reinigen Sie das Innere des Behälters gründlich
	Zu viele Zutaten	Fügen Sie die Zutaten gemäß den Angaben im Rezept hinzu
Die Betriebszeit ist länger als erwartet, keine anderen Anomalien	Wassertemperatur zu niedrig	Verwenden Sie heißes Wasser
	Funktion nicht korrekt ausgewählt	Wählen Sie die richtige Funktion
	Hoch gelegenes Gebiet	Normales Phänomen

Tipps zum Umgang mit den Rückständen nach dem Filtern Ihres Pflanzendrinks: Okara

Was ist Okara?

Okara ist das pflanzliche Fruchtfleisch, das nach der Zubereitung Ihres Pflanzendrinks (Soja, Mandel, Hafer, Haselnuss...) zurückbleibt. Wenn die Samen oder das Getreide gemixt und dann gefiltert werden, um die Pflanzenmilch zu extrahieren, wird der verbleibende feste Anteil Okara genannt.

Okara ist reich an Ballaststoffen, Proteinen und Nährstoffen und eine wertvolle Zutat, die man lieber wiederverwenden sollte anstatt sie wegzuwerfen. Es verleiht vielen süßen und herzhaften Gerichten Weichheit, Textur und einen interessanten Nährwert.

Es lässt sich leicht in Ihre Rezepte integrieren, kann frisch oder getrocknet verwendet werden und eignet sich hervorragend für Kekse, Pfannkuchen, Brot, pflanzliche Bratlinge, Smoothies oder auch Kuchen.

Dank des Okara steht Ihr Gerät zur Herstellung von Pflanzendrinks für genussvollen, verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln – ganz im Sinne der Abfallvermeidung.



Schokoladenaufstrich mit Okara (100 % pflanzlich)

Zutaten:

- 200 g dunkle Schokolade
- 125 g Okara (Mandel oder Haselnuss), gut abgetropft
- 100-120 ml selbstgemachte Pflanzenmilch (Mandel-, Haselnuss- oder Sojamilch)
- 50 g Puderzucker oder 3 Esslöffel Ahornsirup
- 75 g neutrales Pflanzenöl oder halbgesalzene Pflanzenbutter

1. Schmelzen Sie die Schokolade bei sehr geringer Hitze unter ständigem Rühren.
2. Fügen Sie das Öl und den Zucker hinzu und rühren Sie nach und nach die selbstgemachte Pflanzenmilch unter. Mischen Sie das Ganze, bis eine glatte, gleichmäßige Mischung entsteht.
3. Vom Herd nehmen, Okara hinzufügen und mit dem Stabmixer mixen, bis eine cremige, homogene Masse entsteht.
4. 1-2 Minuten unter Rühren auf kleiner Flamme weiterköcheln lassen, dann noch einmal mixen, um die Cremigkeit abzurunden.
5. Gießen Sie den Aufstrich in einen sauberen Topf und lassen Sie ihn abkühlen. Die Masse wird beim Abkühlen etwas dicker.

Aufbewahrung: Bis zu 10 Tage im Kühlschrank. Einige Minuten vor dem Verzehr herausnehmen, um eine geschmeidige Textur zu erhalten.

Tipps:

- Wenn die selbstgemachte Milch sehr flüssig ist, reduzieren Sie die Menge etwas oder fügen Sie etwas mehr Okara hinzu.
- Okara sehr fein pürieren, um eine glatte Textur zu erhalten.

Knuspriges Granola mit Okara

Zutaten:

- 1 Teil gut abgetropftes Okara
- 1 Teil Haferflocken
- Samen und Ölfrüchte nach Wahl (Mandeln, Haselnüsse, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne…)
- 1-2 Esslöffel Ahornsirup
- 1 bis 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 Esslöffel Ölfruchtmus (optional)

1. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C vor.
2. Vermischen Sie Okara und Haferflocken miteinander. Fügen Sie die Samen und Ölfrüchte hinzu.
3. Rühren Sie den Ahornsirup, das Öl und das Ölfruchtmus unter. Mischen Sie gründlich durch, damit ein guter Überzug entsteht.
4. Streichen Sie die Mischung dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
5. 20 Minuten oder länger in den Ofen schieben, dabei nach der Hälfte der Zeit umrühren, bis das Granola trocken und goldbraun ist.

Lassen Sie es vor dem Verzehr vollständig abkühlen: Das Granola wird beim Abkühlen noch knuspriger.

Aufbewahrung: In einem luftdicht verschlossenen Glas bis zu 2 Wochen.

Okara-Cookies

Zutaten:

- Ei
- 80 g Mehl (Reis, Weizen, Hafer, Buchweizen…)
- 70 g Zucker (Dattel-, Kokos-, Vollkorn-, heller Zucker…)
- 150 g Okara (Mandel, Hafer oder Haselnuss), gut abgetropft
- 100 g Pflanzenöl
- ½ Teelöffel Backpulver
- 1 Handvoll Schokoladenchips

1. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C vor.
2. Schlagen Sie in einer Schüssel das Ei mit dem Zucker und dem Öl glatt.
3. Geben Sie Okara, Mehl und Backpulver hinzu. Mischen Sie, bis sich ein geschmeidiger Teig bildet.
4. Geben Sie die Schokoladenchips dazu und rühren Sie kurz um.
5. Den Teig zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht flach drücken.
6. Schieben Sie die Cookies 15-20 Minuten in den Ofen, bis die Ränder leicht gebräunt sind.

Lassen Sie sie vor dem Verzehr einige Minuten abkühlen.

Aufbewahrung: In einem luftdichten Behälter bis zu 3-4 Tage.

Pflanzencreme aus Soja

Zutaten:

- 100 g ungesüßte Sojamilch
- 2 bis 3 Esslöffel neutrales Pflanzenöl
- 1 Teelöffel Maisstärke oder ½ Teelöffel Psylliumschalen (optional für eine dickere Creme)

1. Mischen Sie die Speisestärke oder Psylliumschalen mit etwas Sojamilch, um Klumpen zu vermeiden.
2. Geben Sie den Rest der Sojamilch und das Öl hinzu.
3. Mit dem Stabmixer mixen, bis eine glatte, homogene Creme entsteht.
4. Lassen Sie die Masse einige Minuten abkühlen, damit sie etwas eindickt.

Pflanzencreme Cashewnüsse oder Mandeln

Zutaten:

- 100 g Cashewnüsse oder Mandeln
- 250 ml Pflanzenmilch (Hafer, Mandel...)
- Salz und Pfeffer
- Optional: frische Kräuter zum Aromatisieren

1. Geben Sie alle Zutaten in einen Mixer und mixen Sie sie, bis Sie eine glatte Creme erhalten.
2. Fügen Sie eventuell Kräuter oder Aromen nach Belieben hinzu.

Verwendung: Diese Cremes können warm oder kalt, in Soßen, Suppen, Gratins oder Feinschmeckergerichten verwendet werden.

Herzhafte Bratlinge mit Okara

Zutaten:

- 150 g Okara (Soja, Mandel oder Hafer)
- 2 Eier
- 50 g Mehl (Reis, Hafer, Buchweizen...)
- 1 kleine geriebene Karotte
- 1 Handvoll fein gehackter junger Spinat- oder Grünkohlblätter
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Kräuter nach Wahl (Petersilie, Schnittlauch...)

1. Vermischen Sie Okara, Eier und Mehl in einer Schüssel, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
2. Fügen Sie das geriebene Gemüse und die Kräuter hinzu, salzen und pfeffern. Gut durchmischen.
3. Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze.
4. Formen Sie mit einem Löffel kleine Bratlinge und drücke sie leicht platt.
5. Auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten, bis sie goldbraun und fest sind.

Verwendung: Warm als Beilage, als veganen Burger oder als Tapas servieren.

Aufbewahrung: 2-3 Tage im Kühlschrank, oder einfrieren, um die Haltbarkeit zu verlängern.

TECHNISCHE DATEN

Heizleistung:	500 W
Motorleistung:	150 W
Betriebsspannung:	220-240 V~ 50-60 Hz
Gewicht:	1,4 kg
Dimensions :	L 134 x l 168 x H 277 cm

Dieses Gerät entspricht der Norm ERP 2023/826/EU (Ökodesign für energiebezogene Produkte) und garantiert somit einen geringen Energieverbrauch und eine geringe Umweltbelastung.

Weitere Informationen über den Energieverbrauch Ihres Geräts finden Sie unter diesem Link: https://www.riviera-et-bar.fr/erp

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT



Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung bedeutet, dass das Produkt einer getrennten Erfassung für elektrische und elektronische Geräte zugeführt werden muss und nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Bitte entnehmen Sie Batterien und Lampen, die nicht vom Gerät umschlossen sind, vor der Abgabe aus dem Gerät und entsorgen diese über die offiziellen Sammelstellen für Batterien und Lampen. Beim Kauf eines neuen Elektrogerätes können Sie beim Vertreiber ein gleichartiges Altgerät unentgeltlich zurückgeben. Elektrogeräte mit einer Kantenlänge von maximal 25 cm können unentgeltlich bei Vertreibern von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² sowie größeren Supermärkten abgegeben werden, ohne dass ein Neugerät erworben werden muss. Größere Elektrogeräte können kostenlos bei kommunalen Wertstoffhöfen abgegeben werden. Durch die korrekte Entsorgung tragen Sie dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Erfassung und Behandlung von Elektroaltgeräten entstehen können. Bitte löschen Sie sämtliche personenbezogenen Daten auf dem Gerät, bevor Sie es entsorgen. Für weitere Informationeel kontaktieren sie bitte Ihre Kommunalverwaltung, Ihren örtlichen Abfallentsorger oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

GARANTIE

Die allgemeine Gerätegarantie beträgt 2 Jahre und gilt nur für die Verwendung des Geräts im Haushalt. Vorbehaltlich der Registrierung des Produkts auf der offiziellen Website von riviera&bar kann die Garantiedauer um ein weiteres Jahr verlängert werden, wodurch sich die Gesamtgarantiezeit auf 3 Jahre verlängert.

Die Registrierung muss gemäß den auf der Website der Marke angegebenen Modalitäten erfolgen. Die gesetzlichen Rechte, die der Endverbraucher gegenüber dem Verkäufer während eines Zeitraums von mindestens zwei Jahren ab Lieferung des gekauften Artikels hat, werden durch die nachstehende kommerzielle Garantie nicht eingeschränkt. Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Verschleißteile,

- abnehmbare oder bewegliche Teile, die durch unsachgemäße Handhabung, Herabfallen oder Aufprall bei der Handhabung beschädigt wurden,

- Geräte, die nicht im Rahmen des normalen Betriebs im privaten Bereich verwendet werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal entstehen.

Reparaturen dürfen nur in einem der autorisierten Servicezentren der Marke durchgeführt werden. Weitere Informationen finden Sie auf der Website von riviera&bar. Verschleißteile und Schäden, die von der Garantie ausgeschlossen sind, werden gegen Erstattung der Kosten ersetzt oder repariert.

Die Garantiefrist beginnt mit dem ursprünglichen Kaufdatum. Die Garantie kann nur unter Vorlage des defekten Geräts zusammen mit der Rechnung oder dem Kaufbeleg in Anspruch genommen werden.

Gemäß Artikel L111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes beträgt die Verfügbarkeit der für ein reparierbares Produkt vorgesehenen Ersatzteile 5 Jahre ab dem Herstellungsdatum (auf dem Produkt aufgeführte Information: Los- oder Seriennummer).

Hinweis: Sie sind angehalten, das Produkt für jegliche Arbeiten in seiner Originalverpackung zurückzusenden, um zusätzliche Transportschäden zu vermeiden. Wir bitten Sie daher, die gesamte Originalverpackung aufzubewahren.

Gerichtsstand: Strasbourg.

Die Garantiebestimmungen schließen den Anspruch des Käufers auf die gesetzliche Gewährleistung aufgrund von Mängeln und versteckten Mängeln nicht aus, die sich in jedem Fall nach den Bestimmungen der Artikel 1641 ff. des französischen Zivilgesetzbuchs richtet.

CE

NOTES / OPMERKINGEN / ANMERKUNGEN

NOTES / OPMERKINGEN / ANMERKUNGEN

riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

Document et visuels non contractuels-Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Avril 2026-V1
Dit document en de afbeeldingen zijn niet bindend – Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. April 2026 – V1
Dokument und Abbildungen unverbindlich - Änderungen ohne Vorankündigung möglich. April 2026-V1

ARB S.A.S.

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
67450 MUNDOLSHEIM