

riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

health
Nourrir sa vitalité au quotidien

Machine à pâte

PMP 500



Notice d'utilisation



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

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

SOMMAIRE

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	6
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	9
AVANT LE PREMIÈRE MISE EN SERVICE	10
MONTAGE	10
DÉMONTAGE	12
PROGRAMMES	12
INGRÉDIENTS	13
MISE EN SERVICE	14
SÉCURITÉ SURCHARGE	16
CONSEILS	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	17
GUIDE DE DÉPANNAGE	19
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	21
ENVIRONNEMENT	21
ACCESSOIRES	21
GARANTIE	21
IDÉES RECETTES	22

DESCRIPTION DU PRODUIT



1 Panneau de commande

2 Pale de pétrissage

3 Joint

4 Vis d'extrusion

5 Bloc-moteur

6 Enrouleur de cordon

7 Tiroir de rangement

8 Grille de séchage

9 Moule

9a Moule à capellini

9b Moule à spaghetti classiques

9c Moule à spaghetti épais

9d Moule à linguine

9e Moule à tagliatelle

9f Moule à rigatoni

9g Moule à lasagne

9h Moule à ravioli

10 Support moule

11 Ecrou

12 Joint central

13 Cuve

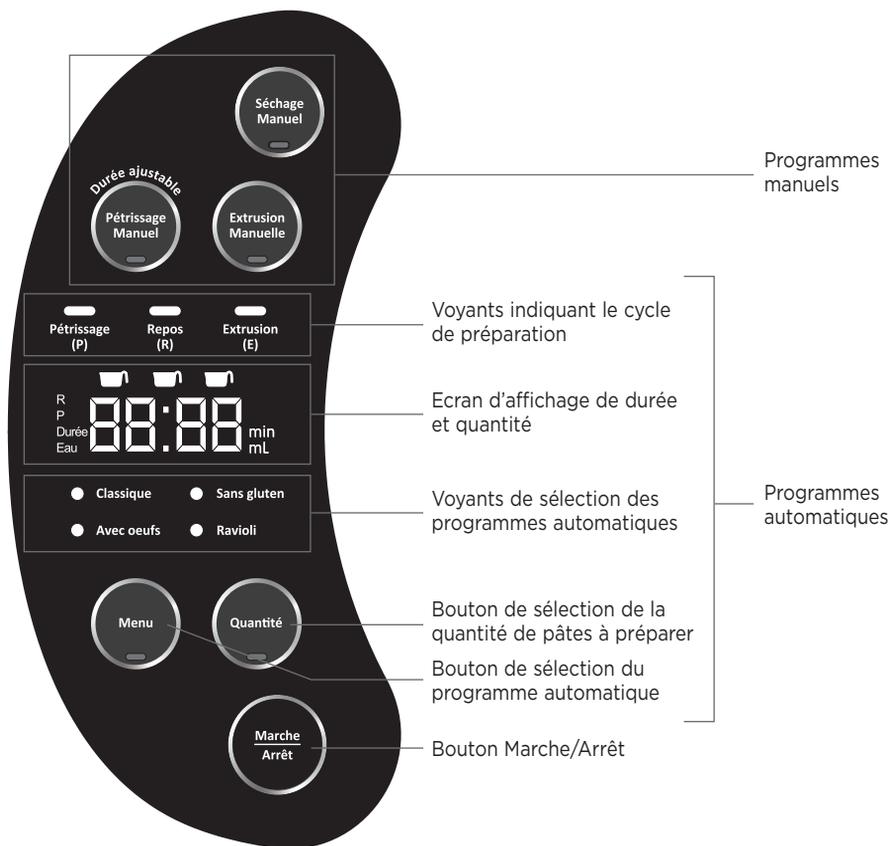
14 Couvercle

15 Réservoir eau

16 Récipient doseur

17 Brosse de nettoyage

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.



- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient

d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.

- L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.



- Le bloc moteur ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour nettoyer en toute sécurité les surfaces en contact avec les aliments et l'ensemble de l'appareil sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé, il doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar. Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera-et-Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr



- Débrancher impérativement l'appareil de la prise secteur dans les cas suivants :
 - Après utilisation

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



- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



- Les pièces métalliques de l'appareil (vis d'extrusion et support moule) deviennent très chauds pendant le fonctionnement et le restent un certain temps après utilisation. Utiliser impérativement des maniques pour retirer ces pièces et éviter de toucher les surfaces chaudes, ou attendre leur complet refroidissement avant de les manipuler.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation électrique avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement. Toute mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner des blessures graves.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au moins de 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Afin d'éviter le débordement de la pâte durant le cycle de préparation, respecter les quantités d'ingrédients annoncées. Notamment, ne jamais dépasser la quantité maximale de 600 g de farine et la quantité d'eau affichée sur le panneau de commande.
- Respecter la quantité minimale de 200 g de farine.
- Prendre garde à ne pas se blesser avec le bout pointu de la brosse de nettoyage.
- Ne pas mettre d'ingrédients solides ou tout autre produit non alimentaire dans la cuve.

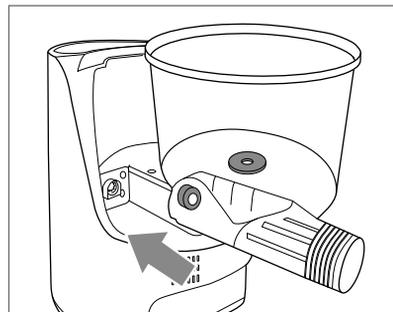
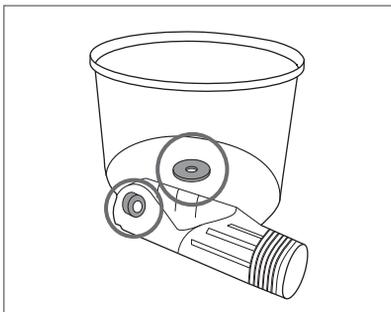
- Ne pas introduire les doigts, les mains ou tout ustensile par l'orifice du couvercle lorsque l'appareil fonctionne et tenir éloignés les cheveux et les vêtements, pour ne pas risquer des blessures graves ou de l'endommager.
- Vérifier que tous les éléments soient correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre l'appareil en marche (voir rubrique "Montage" page 10).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- S'assurer que l'appareil est à l'arrêt avant de débrancher le cordon d'alimentation.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

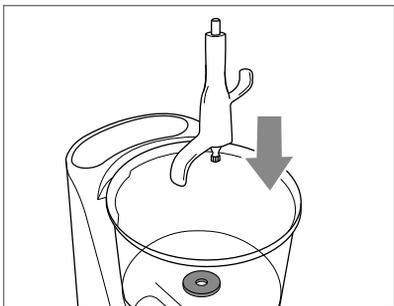
- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- **Enlevez le film plastique se trouvant sur la partie inox du bloc-moteur et celui sur le panneau de commande.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée "Nettoyage et entretien" à la page 17.

MONTAGE

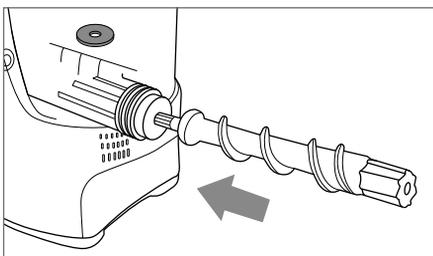
1. Assurez-vous que les 2 joints de la cuve soient correctement en place.
2. Installez la cuve en la glissant horizontalement dans le corps de l'appareil.



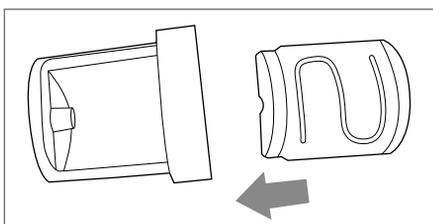
3. Positionnez la pale de pétrissage dans l'orifice centrale de la cuve et enfoncez-la jusqu'en butée.



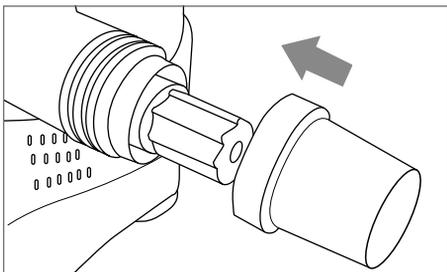
4. Introduisez la vis d'extrusion (extrémité la plus fine) dans le tube de sortie de la cuve. Si besoin, tournez-la légèrement pendant l'insertion de manière à l'emboîter jusqu'en butée.



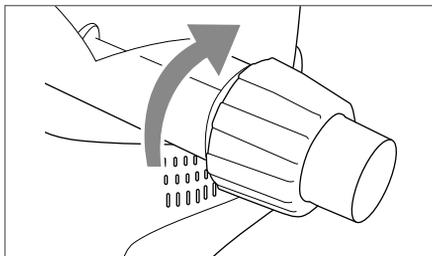
5. Sélectionnez un moule. Vérifiez qu'aucun trou ne soit obstrué et installez-le dans le support dédié.



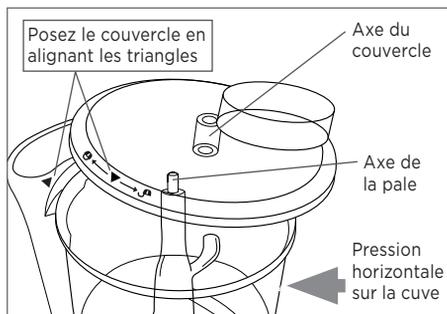
6. Tout en maintenant la vis jusqu'en butée dans le tube, placez le support sur la vis en dirigeant le moule vers le bas. Le support doit complètement s'emboîter au niveau de la sortie du tube.



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



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



9. Une fois le programme démarré, positionnez le réservoir d'eau sur le couvercle dans son logement dédié.

Remarques importantes

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

DÉMONTAGE

1. Enlevez le réservoir d'eau du couvercle.
2. Ouvrez le couvercle en le tournant dans le sens antihoraire.
3. Retirez l'écrou en le tournant dans le sens antihoraire.
4. Enlevez le support moule de la vis puis ôtez la vis de la cuve en la tirant.
5. Séparez le moule de son support.
6. Enlevez la pale.
7. Retirez la cuve en la glissant horizontalement vers l'extérieur.

Remarque importante

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

Remarque importante

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

PROGRAMMES

Programmes automatiques

4 programmes automatiques sont disponibles : chaque étape (pétrissage, repos et extrusion) se poursuit sans intervention de votre part.

A chaque programme correspond une durée de pétrissage et de repos.

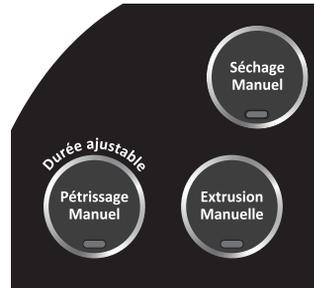


Programmes	Description	Durée de pétrissage (P)	Durée de repos (R)
Classique	Confection de pâtes à base de farine ou semoule de blé et d'eau (ou jus de légumes pour la confection de pâtes colorées)	3 min 50	6 min
Sans gluten	Confection de pâtes à base de farine sans gluten et tout autre ingrédient (y compris œuf)	4 min 50	3 min
Avec œufs	Confection de pâtes à base de farine de blé, d'œuf et d'eau (ou jus de légumes pour la confection de pâtes colorées)	4 min 20	2 min
Ravioli	Confection de pâtes à base de farine ou semoule de blé et à utiliser avec le moule ravioli.	5 min	4 min

Programmes manuels

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

- Le pétrissage : sa durée est ajustable manuellement
- L'extrusion : la durée varie selon la quantité et la densité de la préparation
- Le séchage : se lance automatiquement au moment de l'extrusion et peut être supprimé si besoin.



INGRÉDIENTS

Farine

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

Farines sans gluten

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

Œufs

Utilisez des gros oeufs (calibre L) à température ambiante.

Les oeufs sont utilisés dans les pâtes afin de les rendre plus goûteuses, et leur donnent également une belle couleur.

Eau

Il est important de respecter les quantités d'eau affichées sur le panneau de commande ou indiquées dans cette notice.

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

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

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



A NOTER

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

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

Huile

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

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

Jus de légumes

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

Autres

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

MISE EN SERVICE

Programmes automatiques

- Dans la cuve, ajoutez dans l'ordre :
 - la farine ou le mélange de farines : le rapport volume/poids variant d'une farine à l'autre, nous vous recommandons donc de peser la farine utilisée.
 - le sel, les herbes ciselées ou les épices si besoin
 - les œufs en dernier en évitant de les incorporer dans le tube d'extrusion. En effet, ils risquent de couler dans le tube et de ne pas se mélanger correctement pendant le pétrissage.
- Ajoutez l'eau ou le jus de légumes filtré dans le réservoir d'eau et conservez-le de côté.

Tableau indicatif des quantités pour les pâtes à base de farine de blé

Nombre de personnes	Quantité farine	Programme "Classique"	Programme "Avec œufs"
		Quantité eau (sans œuf)	Quantité eau (avec 1 œuf)
1-2	200 g (1 dose)	70 ml	30 ml
2-3	400 g (2 doses)	140 ml	100 ml
4-5	600 g (3 doses)	200 ml	170 ml

Nombre de personnes	Quantité farine	Programme "Ravioli"	
		Quantité eau (sans œuf)	Quantité eau (avec 1 œuf)
1-2	200 g (1 dose)	80 ml	50 ml
2-3	400 g (2 doses)	150 ml	110 ml
4-5	600 g (3 doses)	220 ml	180 ml

Important : pour les pâtes sans gluten, reportez-vous impérativement aux recettes page 23 pour les proportions d'ingrédients appropriées.

- Fermez et verrouillez le couvercle.
- Branchez le cordon d'alimentation. L'écran s'éclaire.
- Sélectionnez le programme en appuyant à plusieurs reprises sur "Menu" jusqu'à ce que le voyant se positionne sur le programme désiré.
- En fonction de la quantité de farine mis dans la cuve, sélectionnez le dosage en appuyant sur "Quantité".
- La quantité d'eau correspondante s'affiche à l'écran, sauf pour le programme "Sans gluten" où "rEC" (=recette) s'affiche. Référez-vous aux recettes à la page 23 pour connaître la quantité d'eau nécessaire à la préparation.
- Appuyez sur "Marche" pour démarrer le programme. Installez de suite le réservoir d'eau sur le couvercle et assurez-vous que l'eau coule bien à l'intérieur de la cuve.

S'il reste de l'eau dans le réservoir, vous pouvez le vider manuellement dans la cuve par l'orifice du couvercle.

Quantité de farine mis dans la cuve	Dose à sélectionner
200 g	1 dose 
400 g	2 doses  
600 g	3 doses   



A NOTER

Le réservoir d'eau ne doit pas être placé sur le couvercle :

- si vous remplacez l'eau par du jus de légumes. En effet, la texture du jus de légumes peut être trop épaisse et le jus ne parviendra pas à s'écouler du réservoir.
- pour les recettes à base de farine sans gluten qui incorporent en général peu d'eau (environ 10 à 20 ml). Dans ce cas, versez directement l'eau ou le jus de légume en filet dans la cuve par l'orifice du couvercle.

- Une fois le programme automatique lancé, les étapes de fabrication de pâtes se font automatiquement : le pétrissage, puis le repos et enfin l'extrusion. Les voyants sur le panneau de commande vous signalent le cycle en cours. Pour le pétrissage et le repos, l'écran indique la durée restante pour chacune de ces étapes.
- Lorsque l'extrusion commence, coupez les pâtes à la longueur désirée à l'aide du dos d'un couteau en le passant à fleur du moule.



A NOTER

- La vis peut effectuer des rotations inverses au début de l'extrusion pour pétrir à nouveau la préparation.
 - La ventilation pour le séchage démarre automatiquement à l'extrusion. Elle peut être arrêtée en appuyant sur le bouton "Séchage Manuel". Son voyant s'éteint.
- Pendant l'extrusion, et tout particulièrement vers la fin de cette étape, la vis peut effectuer des rotations inverses pendant quelques secondes afin de récupérer un maximum de préparation. Un signal sonore vous avertit de la fin de l'extrusion.
 - Si à la fin de l'extrusion, il reste encore de la préparation dans la cuve, vous pouvez continuer l'extrusion en appuyant sur le bouton "Extrusion Manuelle".
 - Une fois l'extrusion terminée, débranchez le cordon d'alimentation.
 - Nous vous recommandons de cuire et de consommer vos pâtes fraîches de suite.



Remarque importante

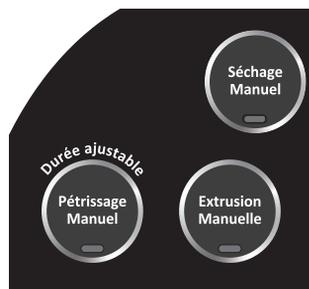
Si "E4" apparaît pendant l'extrusion, il est possible de relancer la machine une seule fois avec le programme "Extrusion Manuelle". Si l'extrusion ne se fait toujours pas, il est alors nécessaire d'ajuster les proportions des ingrédients et de recommencer la recette.



A NOTER

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

Programmes manuels



- Suivez les étapes 1 à 4 de la rubrique "Programmes automatiques".
- Appuyez sur "Pétrissage Manuel". Son voyant s'éclaire, la minuterie indique 5 minutes et la phase de pétrissage démarre de suite. Vous disposez de 30 secondes pour modifier la durée de pétrissage de 3 minutes à 8 minutes par palier de 1 minute.
- A la fin de la minuterie, le pétrissage s'arrête. Un signal sonore retentit, le voyant du bouton "Pétrissage Manuel" et l'écran s'éteignent. Si vous souhaitez pétrir à nouveau la pâte, recommencez l'opération de pétrissage.
- A la fin du pétrissage, laissez reposer la pâte 2 à 3 minutes dans la cuve.

- Appuyez sur "Extrusion Manuelle" ; son voyant s'éclaire. Coupez les pâtes à la longueur désirée à l'aide du dos d'un couteau en le passant à fleur du moule.



A NOTER

La ventilation pour le séchage démarre automatiquement à l'extrusion. Elle peut être arrêtée en appuyant sur le bouton "Séchage Manuel". Son voyant s'éteint.

- Pendant l'extrusion, et tout particulièrement vers la fin de cette étape, la vis peut effectuer des rotations inverses pendant quelques secondes afin de récupérer un maximum de préparation dans la cuve.
- A la fin de l'extrusion, un signal sonore retentit.
- Débranchez le cordon d'alimentation.
- Nous vous recommandons de cuire et de consommer vos pâtes fraîches de suite.

Mise en forme de ravioli

Pour la fabrication de ravioli, installez le moule à lasagne dans l'appareil et suivez les étapes du programme automatique "Ravioli".

La pâte à ravioli se prépare généralement avec un œuf. Lorsque l'extrusion de la pâte commence, coupez-la de façon à former de longues bandes. Etalez-les sur votre plan de travail.

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

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



A NOTER

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

SÉCURITÉ SURCHARGE

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

1^{er} cas :

Pendant l'extrusion, la rotation inverse peut s'enclencher automatiquement pendant 25 secondes si la pâte n'est pas correctement pétrie.

Au bout de 5 rotations inverses, l'appareil s'arrête de fonctionner avec affichage E3. Votre préparation est trop compacte (manque d'eau). Il faut en recommencer une nouvelle en ajustant les proportions d'ingrédients suivant les instructions dans la notice.

2^{ème} cas :

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

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

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

CONSEILS

Nous vous recommandons de consommer de suite vos pâtes fraîches.

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

Vous pouvez cependant conserver vos pâtes fraîches aux œufs :

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Remarques importantes

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

NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

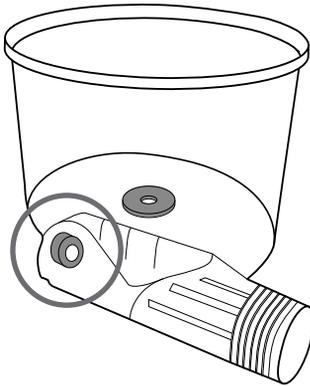
1. Lavez l'ensemble des pièces amovibles, sauf le bloc-moteur, à l'eau chaude savonneuse avec une éponge. Rincez et séchez-les correctement.
2. Le bloc-moteur de l'appareil se nettoie à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide. Séchez correctement.

NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

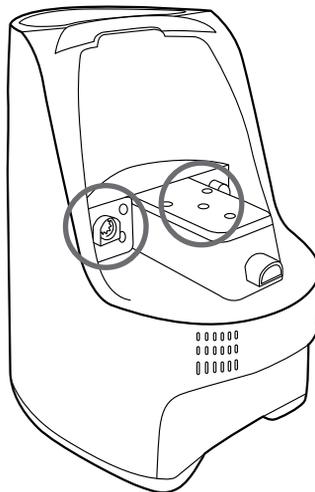
Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation ou entre 2 préparations.

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

2. Servez-vous de la brosse de nettoyage et de son bout pointu métallique pour enlever les résidus de pâtes au niveau des moules, du support moule, des 2 joints de la cuve (qui auront été préalablement démontés) et autour du joint métallique situé au fond du tube de la cuve (voir ci-dessous).



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



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

RANGEMENT

Après nettoyage de l'appareil :

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

Signaux indiquant une anomalie de fonctionnement

88E2	L'appareil s'arrête pendant le pétrissage.	Débranchez l'appareil et vérifiez qu'il n'y ait pas d'objet ou d'ingrédient solide dans la cuve.
88E3	L'appareil s'arrête pendant l'extrusion.	<ul style="list-style-type: none">- Débranchez l'appareil et vérifiez qu'il n'y ait pas d'objet ou d'ingrédient solide dans la cuve.- Réessayez l'extrusion en appuyant sur "Extrusion Manuelle".- Si cela ne fonctionne pas, votre préparation est trop compacte (manque d'eau). Il faut recommencer une nouvelle en ajustant les proportions d'ingrédients suivant les instructions dans la notice.
88E4	Il y a trop d'eau dans la préparation.	Réessayez l'extrusion en appuyant sur "Extrusion Manuelle". Si cela ne fonctionne pas, jetez votre préparation et recommencez-en une nouvelle en respectant les proportions d'ingrédients indiquées dans la notice et les recettes.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Autres anomalies

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil ne s'allume pas.	Le cordon d'alimentation est mal branché.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil. Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché dans la prise secteur. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
L'appareil ne démarre pas.	Le couvercle n'est pas correctement fermé.	Fermez le couvercle.
Certaines fonctions ne sont pas accessibles.	Le programme est en cours.	Ceci est tout à fait normal. Seul reste actif le bouton Marche/Arrêt.
Les pâtes se cassent facilement.	Le dosage farine/eau n'est pas correct (pas assez d'eau).	Respectez les proportions d'ingrédients indiquées dans la notice et les recettes.
	Vous confectionnez des pâtes à base de farine sans gluten.	Les pâtes à base de farine sans gluten sont plus sèches et donc plus fragiles que les pâtes à base de farine ou de semoule de blé.
Les pâtes sont trop collantes.	Le dosage farine/eau n'est pas correct (trop d'eau).	Respectez les proportions d'ingrédients indiquées dans la notice et les recettes.
L'appareil s'arrête.	Le système de sécurité contre la surcharge s'enclenche.	Reportez-vous à la rubrique dédiée "Sécurité surcharge" à la page 16.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance :	220 W
Tension d'utilisation :	220-240 V ~ 50-60 Hz
Poids* :	5,5 kg
Dimensions* :	L 390 x H 355 x P 230 mm

*Sans réservoir d'eau et accessoires

ENVIRONNEMENT

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

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



ACCESSOIRES

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site www.accessoires-electromenager.fr
Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera-et-Bar entraîne l'annulation de la garantie.

GARANTIE

La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :

- les pièces d'usure telles que les joints,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que le réservoir eau, le couvercle, la cuve, la pale de pétrissage, la vis d'extrusion, l'écrou, les moules, le support moule, le tiroir de rangement, le récipient doseur, la brosse de nettoyage,
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque. Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles de Riviera-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou visitez le site internet www.riviera-et-bar.fr
Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.

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

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.

Lieu de juridiction : Strasbourg.

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.



Les recettes données ci-dessous sont pour 2 à 3 personnes, soit à base de 400 g de farine.

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

Recettes à base de farine de blé

Pâtes classiques

Programme "Classique"
- 400 g de farine de blé
- 140 ml d'eau

Pâtes avec huile d'olive

Programme "Classique"
- 400 g de farine de blé
- 110 ml d'eau
- 30 ml d'huile d'olive

Pâtes aux œufs

Programme "Avec œufs"
- 400 g de farine de blé
- 1 œuf
- 100 ml d'eau

Pâtes colorées

Nous vous conseillons de réaliser vos pâtes avec 1 œuf.
La couleur en sera d'autant plus intense.

Pâtes aux carottes

Programme "Avec œufs"
- 400 g de farine de blé
- 1 œuf
- 100 ml de jus de carotte

Pâtes à la tomate

Programme "Avec œufs"
- 400 g de farine de blé
- 1 œuf
- 50 g de purée de tomate
- 50 ml d'eau

Rappel :

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



Recettes à base de farine sans gluten

Caractéristiques de certaines farines

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

Remarques

- Les recettes données ci-dessous sont pour 2 à 3 personnes, soit à base de 400 g de farine.
Si vous souhaitez fabriquer une quantité inférieure ou supérieure à celle indiquée dans une recette, vous devez adapter minutieusement les proportions de chaque ingrédient (farine, eau, œuf) sinon le résultat ne sera pas satisfaisant. En effet, pour les farines sans gluten, l'ajout de quelques millilitres d'eau peut changer la consistance.
- La préparation de pâtes sans gluten est plus délicate car elles sont souvent plus friables voire cassantes. La texture des premiers 50 g de pâtes extrudées est en particulier assez sèche et la pâte présente plus ou moins de dentelures en fonction de la farine utilisée.
Ces dentelures s'estompent par la suite et la pâte extrudée devient lisse et homogène.

Pâtes sans gluten

Programme "Sans Gluten"

Quantité farine	Quantité eau	Quantité œuf
200 g de farine de riz 120 g de farine de maïs 80 g de fécule de pomme de terre	-	4
400 g de farine de sarrasin	10 ml	3
350 g de farine de riz 50 g de farine de sarrasin	10 ml	4
115 g de farine de pois chiche 160 g de farine de riz 125 g de fécule de maïs	10 ml	3

Quantité farine	Quantité eau	Quantité œuf
250 g de farine de quinoa 150 g de farine de sarrasin	10 ml	3
120 g de farine de châtaigne 160 g de farine de riz 120 g de fécule de maïs	20 ml	3
160 g de farine de millet 160 g de farine de riz 80 g de fécule de maïs	20 ml	3
160 g de farine de sarrasin 120 g de farine de riz 120 g de fécule de maïs	20 ml	4



riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

health
Nourrir sa vitalité au quotidien

ARB S.A.S.

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



www.riviera-et-bar.fr