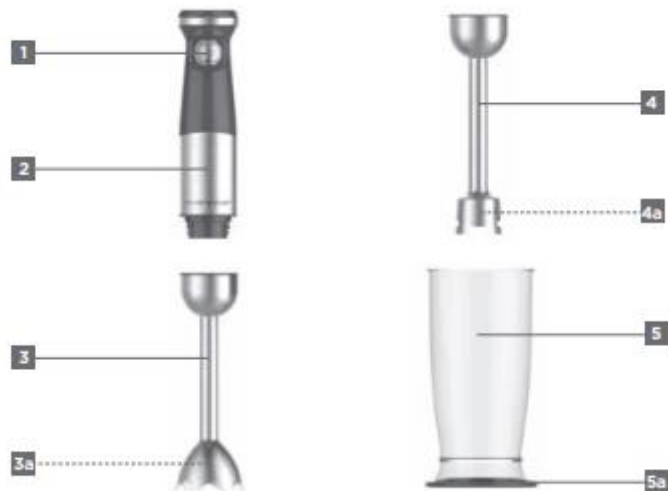


Gebbruiksaanwijzing

Mixer set Xellence
PPM 530



Omschrijving van het product



1. Bedieningsknop met geïntegreerde snelheidsregeling
2. Motorblok
3. Inox mixervoet
- 3a Mes met 4 bladen in stervorm Xellence met Titan versterkt
4. Speciale inox mayonaisevoet
- 4a Mes met 4 bladen speciaal voor mayonaise
5. Mengbeker 800 ml met maatverdeling
6. Antislip basis / Deksel mengbeker

Algemene veiligheidsvoorschriften

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

Bewaar uw gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig.

- De veiligheidsvoorschriften, gebruiksvoorschriften en onderhoudsvorschriften dienen nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen voor volgende gevallen die niet door de garantie worden gedekt:
 - Personeelskeukens van winkels, kantoren en werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed & breakfast omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen.
- Houd het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren goed begrijpen.
- Het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een afstandbedieningsysteem.
- Kinderen mogen dit toestel niet als speelgoed gebruiken.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.

- Onderhoud en reiniging mogen niet uitgevoerd worden door kinderen.
- Dompel het motorblok niet onder in water of enig andere vloeistof.
- De volledige aanwijzingen voor de reiniging van het toestel in alle veiligheid worden in het hoofdstuk "Reiniging en Onderhoud" van de huidige gebruiksaanwijzing beschreven.

- Om alle gevaar te vermijden, gebruik het toestel niet indien het elektriciteits snoer, de stekker of het toestel beschadigd zijn. In dit geval moet het toestel onmiddellijk naar een Erkend Service Center Riviera & Bar worden gebracht ter controle en herstelling of vervanging van de defecte onderdelen.
- Bij storing of defect moet het toestel hersteld worden door een erkend professioneel Service Center van Riviera & Bar. U vindt de gegevens van het kortst bij gelegen professioneel Service Center op: www.riviera-et-bar.fr.

- Trek de stekker uit het stopcontact in volgende gevallen:
 - Na gebruik
 - Als het niet onder toezicht staat
 - Voor het hanteren van een accessoire of van ingrediënten
 - Voor het monteren of demonteren
 - Voor elke reiniging of onderhoud.
 - Bij storing

- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact dat voldoet aan de veiligheidsnormen van toepassing. Indien een verlengdraad nodig is, gebruik een verlengdraad met een nominale sterkte voldoende hoog om het vermogen van het toestel aan te kunnen.
- Vooraleer u het toestel aansluit, controleer of de voltage aangegeven op het toestel overeenkomt met de netspanning van uw woning.
- Rol het elektriciteits snoer steeds volledig uit.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden, sluit geen ander toestel aan op dezelfde kring.
- Trek niet aan het elektriciteits snoer, noch aan het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- 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 elektriciteits snoer of de eventuele verlengkabel niet in doorgangen om te vermijden dat het toestel zou kantelen.
- Verplaats het toestel nooit als het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buiten.
- Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel nooit in de nabijheid van een warmtebron en vermijd dat het elektriciteits snoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Het toestel mag niet blootgesteld worden aan vorst. Laat het nooit in de auto in de winter, of op enig andere plaats blootgesteld aan vorst, om alle schade te vermijden.

Specifieke veiligheidsvoorschriften

- Wees voorzichtig met opspattingen bij het mixen van warme ingrediënten.
- Neem de nodige maatregelen bij het hanteren van de scherpe messen tijdens het leegmaken van de accessoires en tijdens het reinigen. Draag handschoenen bij het hanteren en het reinigen van de messen.
- Stop het toestel en trek de stekker uit het stopcontact vooraleer u de accessoires wisselt of vooraleer u in de nabijheid komt van onderdelen die bewegen tijdens de werking. Elke verkeerde handeling met het toestel kan ernstige verwondingen veroorzaken.
- Laat de mixervoet en de mayonaisevoet niet langer dan 1 minuut continu werken.
- Laat de mixervoet niet langer dan 15 seconden continu werken voor harde of vaste ingrediënten.
- Voor de snelheidsregeling en de werkingstijden, zie 'Indicatieve tabel voor bereidingen' van huidige gebruiksaanwijzing.
- Het toestel en de onderdelen moeten correct gemonteerd en vastgezet worden vooraleer u het toestel aan zet (zie onderdeel 'Ingebruikname' van deze gebruiksaanwijzing).
- Laat het toestel niet leeg werken.
- Laat het toestel afkoelen na elk gebruik.
- Mix of plaats geen ingrediënten in de beker die buiten proportie of verpakt zijn. Verwijder op voorhand alle verpakkingsmaterialen, zoals papier, aluminium of folie, die zich rond de ingrediënten zouden kunnen bevinden.

- Tijdens het gebruik van het toestel, doe nooit voorwerpen (bijvoorbeeld vork, lepel, mes, spatel,...) in de bereiding of in de beker.
- Gebruik geen andere accessoires dan die met het toestel meegeleverd.

Voor het eerste gebruik





- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen.
- **Bewaar de verschillende verpakkingsmaterialen.**
- **Hou zakken en plastic buiten bereik van kinderen.**
- Verwijder ook eventuele stickers die zich op het toestel zouden kunnen bevinden en andere eventuele informatie fiches.
- Voor de reiniging van de verschillende delen van het toestel, zie het onderdeel "Reiniging en onderhoud".

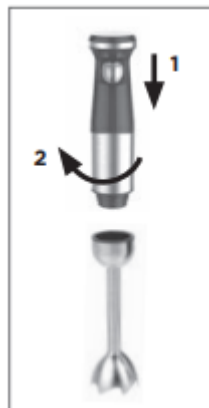
Ingebruikname

Belangrijke opmerkingen

- Houd u aan de aanbevolen hoeveelheid ingrediënten en aan de maximum gebruikstijd voor elk accessoire. Zie de indicatieve tabel voor bereidingen voor details.
- Om de levensduur van het toestel te garanderen, stopt het toestel na 2 minuten continu gebruik. Zet het toestel uit en wacht 2 minuten voor u verder doet.

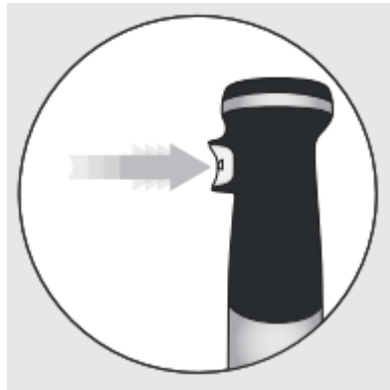
Opmerking: de mixervoet (3) en de mayonaisevoet (4) moeten steeds gebruikt worden met gedeeltelijk vloeibare ingrediënten.

- A. Ingebruikname procedure, gemeenschappelijk voor de mixervoet (3) en de mayonaisevoet (4)
- Doe uw bereiding in een niet breekbare kom, of in de mengbeker (5) (gebruik de mengbeker niet om warme of hete bereidingen te mixen). Vul uw kom of beker nooit meer dan 2/3.
 - Klik het motoblok (2) en het gekozen accessoire (mixervoet (3), mayonaisevoet (4)) goed vast door het  symbool uit te lijnen met het . Draai dan het motorblok in wijzerzin om het  symbool uit te lijnen met het  tot u een klik hoort.
 - Rol het elektriciteitsnoer volledig uit en steek de stekker in het stopcontact.
 - Plaats de accessoire goed verticaal in de kom of beker en druk op de bedieningsknop (1) om het toestel te laten werken.



Opmerking

De bedieningsknop (1) is uitgerust met een intuïtieve snelheidsregelaar voor een groot gebruiksgemak. Hoe meer u op de knop drukt, hoe sneller het toestel gaat mixen en omgekeerd. Begin met een lage snelheid en pas aan in functie van uw bereiding.



- Eens de bereiding homogeen is, laat de bedieningsknop (1) los en wacht tot het toestel helemaal stil staat vooraleer u het accessoire uit de kom of beker haalt. Trek dan de stekker uit het stopcontact en verwijder uw bereiding.

Accessoire	Specifieke kenmerken	Belangrijke aanbevelingen
Mixervoet (3)	Ideaal voor het bereiden van warme en koude soepen (gazpacho), bouillons, warme sauzen (tomaten...), groentepurees, fruitcompotes, babyvoeding, hummus, guacamole, cocktails, milkshakes... Aangezien de mixervoet volledig van inox is, kan u de warme ingrediënten rechtstreeks in de pan bewerken, om zo het bereiden van soepen te vergemakkelijken! Verwijder eerst de pan van het vuur en vermijd de randen en de bodem te schrapen met de voet.	Laat de mixervoet niet langer dan 1 minuut continu werken en bereid geen harde of vaste ingrediënten langer dan 15 seconden continu. Zet het toestel uit en wacht 1 minuut vooraleer u opnieuw begint te mixen.
Mayonaisevoet (4)	Ideaal voor geëmulgeerde sauzen, koude sauzen (tartaar, rouille, aioli, cocktail, andalouse...), sauzen op basis van yoghurt, vinaigrettes... Vermijd de wanden en de bodem te schrapen met de voet.	Laat de mayonaisevoet niet langer dan 1 minuut continu werken. Zet het toestel uit en wacht 1 minuut vooraleer u opnieuw begint te mixen.

Opmerking

Indien er ingrediënten vast komen te zitten rond de bladen van het mes (3a of 4a) tijdens het mixen, stop het toestel, trek de stekker uit het stopcontact en haal de voet (3 of 4) uit de bereiding. Gebruik een spatel om de ingrediënten los te maken. Aangezien de bladen van het mes heel scherp zijn, gebruik nooit uw vingers om het mes vrij te krijgen.

B. Ingebruikname procedure van de mengbeker (5):

- Bevestig de antislip basis (5a) rond de basis van de mengbeker (5).
- Doe uw ingrediënten in de beker (5) zonder de maximum hoeveelheid te overschrijden.
- Bevestig de mixervoet (3) of de mayonaisevoet (4) op het motorblok.
- Plaats steeds het accessoire verticaal in de beker (5) vooraleer u op de bedieningsknop (1) drukt om de bereiding te starten. Hou de beker (5) met een hand vast en het motorblok (2) met de andere hand tijdens het gebruik van het toestel.
- Als de bereiding klaar is, laat de bedieningsknop (1) los om het toestel te stoppen. Wacht tot de motor volledig gestopt is vooraleer u het accessoire uit de beker (5) haalt, en trek dan de stekker uit het stopcontact. Verwijder uw bereiding.
- Plaats het deksel (5a) op de beker (5) om uw bereiding in dezelfde beker te bewaren.

Accessoire	Specifieke kenmerken	Belangrijke aanbevelingen
Mengbeker (5)	Ideale beker om te mixen, op te kloppen, emulsies te maken en uw bereidingen te bewaren.	-Gebruik de mengbeker niet om warme of hete vloeistoffen te bereiden. -Voeg geen ingrediënten toe aan de beker als het toestel in werking is. -Hou de mengbeker stevig vast wanneer het toestel in werking is.




Indicatieve tabel voor bereidingen

De werkingstijden worden indicatief meegegeven en hangen af van uw ingrediënten en het type bereiding. Niet exhaustieve lijst; voor ingrediënten die niet worden vernoemd, baseer u op het type voeding en de vastheid om te vergelijken.

	Type voeding	Maximale hoeveelheid	Tijd / Snelheid	Maximale grootte
Mixervoet	Soepen van gekookte groenten (aardappelen, uien, wortelen...)	Vrije hoeveelheid, 2/3 ^e van de gekozen kom of beker niet overschrijden om te mixen.	1 minuut / Gemiddelde tot hoge snelheid in pulsen	3 cm
	Water – Bouillons		1 minuut	
	Cocktails, milkshake		1 minuut	
	Sauzen (gekookte tomaten)		1 minuut / Gemiddelde tot hoge snelheid	In 2 gesneden
Mayo voet	Geëmulgeerde sauzen	Vrije hoeveelheid, 2/3 ^e van de gekozen kom of beker niet overschrijden om te mixen.	1 minuut / Hoge snelheid	
	Sauzen op basis van yoghurt		1 minuut / Hoge snelheid	
	Vinaigrettes		1 minuut / Hoge snelheid	

Monteren en demonteren

Monteren en demonteren moet gebeuren zonder dat de stekker in het stopcontact zit, en het toestel moet helemaal afgekoeld zijn.

Accessoire	Demonteren	Monteren
Mixervoet (3) en mayonaisevoet (4)	Draai het motorblok (2) in tegenwijzerzin tot het ● symbool uitgelijnd is met het  , terwijl u met een hand het motorblok vasthoudt en met de andere de voet (3 of 4).	Zet het motorblok (2) en de voet goed vast tot het ● symbool uitgelijnd is met het  . Draai dan het motorblok in wijzerzin tot het ● symbool uitgelijnd is met het  , tot u een klik hoort

Tips & Tricks

- Voor een optimaal resultaat, snij de ingrediënten in gelijke grootte voordat u ze gaat bereiden.
- Voor soepen en purees, verwarm op voorhand de vloeibare ingrediënten : de bereiding zal des te homogener zijn!
- Voor een homogeen mixresultaat met de mixervoet (3) en de mayonaisevoet (4), beweeg van boven naar beneden in de bereiding, zonder de voet uit de bereiding te halen.

Reiniging en onderhoud

Belangrijke opmerkingen

- Voor elk onderhoud of elke reiniging, moet de stekker van het toestel uitgetrokken en het toestel koud zijn.
- Dompel nooit het motorblok (2) en het elektriciteitssnoer in water of enig andere vloeistof. Houd het nooit onder stromend water.
- De mengbeker (5) is vaatwasser bestendig (bovenste lade, maximum 60°C). Opgelet, het gebruik van de vaatwasser kan het plastic verkleuren.
- Na het gebruik van zeer zoute ingrediënten, spoel de onderdelen van de accessoires in contact met de ingrediënten onder stromend water.
- Gebruik geen chemische producten, agressieve reinigingsmiddelen of staalwol om de verschillende onderdelen van het toestel te reinigen.

Reiniging voor het eerste gebruik

1. Reinig de buitenkant van de mixervoet (3) en van de mayonaisevoet (4) met een zachte spons en een zeepsopje. Spoel en droog grondig af met een zachte doek.
2. Reinig de mengbeker (5) en zijn basis (5a) met een zachte spons en een zeepsopje. Spoel en droog grondig af met een zachte doek.
3. Reinig het motorblok (2) met een zachte, licht vochtige doek. Droog zorgvuldig.
4. Vooraleer u het toestel monteert, zorg dat alle onderdelen goed droog zijn.

Reiniging na gebruik

Reinig uw toestel na elk gebruik om ophoping van ingrediënten te vermijden.

1. Reiniging van de mixervoet (3) en mayonaisevoet (4):
Na elke bereiding, of tussen twee bereidingen, dompel het uiteinde van het accessoire verticaal in een kom met water en laat het toestel gedurende 10 seconden werken. Deze snelle handeling zorgt voor een toestel dat steeds klaar is voor gebruik!
Zo niet, haal het accessoire van het motorblok (2) voordat u de actieve delen met warm zeepsopje en een zachte spons reinigt. Spoel en droog grondig af.
2. Reiniging van de mengbeker (5) en zijn antislip basis (5a): reinig ze met warm zeepsopje en een zachte spons. Spoel en droog grondig af met een zachte doek.
3. Reiniging van het motorblok (2): reinig het met een zachte, licht vochtige doek. Droog zorgvuldig af.

Belangrijke opmerking

Sommige ingrediënten, zoals wortelen, kunnen de accessoires lichtjes kleuren. Om ze te reinigen, wrijf met een beetje voedingsolie vooraleer u het met een warm zeepsopje spoelt.

Opberging

Na het reinigen van het toestel en zijn accessoires, monteer de onderdelen en berg ze samen op op een droge en propere plaats.

Technische kenmerken

Vermogen: 1200 W

Gebruiksspanning: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Totaal Gewicht: 1,35 kg

Afmetingen (motorblok + mixervoet): L 65 x H 410 x D 95 mm

Milieu



- Gooi het apparaat op het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze manier helpt u om het milieu te beschermen.

Accessoires

U kan al de accessoires van onze producten terugvinden op onze website www.accessoires-electromenager.fr.

Het gebruik van producten niet aangeraden door Riviera & Bar zal de garantie doen vervallen.

Garantie

De algemene garantie van het toestel bedraagt 2 jaar en dekt enkel huishoudelijk gebruik van het toestel.

Worden niet door de garantie gedekt:

- Slijtgevoelige onderdelen zoals de ringen,
- Verwijderbare of bewegende onderdelen die beschadigd zijn door verkeerde handelingen, val of schok bij gebruik, zoals de mixervoet en mayonaisevoet, de beker, het deksel, het motorblok,
- Toestellen ander gebruikt dan een normaal gebruik in privé omgeving.

De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor mogelijke schade opgelopen door een incorrect gebruik van het toestel, niet conform de gebruiksaanwijzing of door herstellingen uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel.

De herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden in een van de Erkende Service Centra van het merk.

Voor alle informatie, contacteer de Klantendienst van Riviera & bar op 03.88.18.66.18 of surf naar www.riviera-et-bar.fr.

Deze onderdelen aan slijtage onderhevig en beschadigingen die niet door de garantie gedekt zijn worden vervangen of hersteld tegen betaling van de kosten.

De garantieperiode start bij de originele aankoopdatum. Er kan enkel aanspraak gemaakt worden op de garantie na voorlegging van het defect toestel en de factuur of het aankoopbewijs.

Conform artikel L111-2 van het consumptiewetboek, bedraagt de termijn waarin de onderdelen voor een te herstellen toestel beschikbaar zijn 5 jaar vanaf productiedatum (informatie op het toestel: lot of serienummer).

Herinnering : voor elke tussenkomst, zal gevraagd worden het toestel in zijn originele verpakking terug te sturen om bijkomende schade door transport te vermijden. De garantie vereist deze voorwaarde. Wij raden u dus aan om de originele verpakking in zijn geheel te bewaren.

Rechtsgebied: Straatsburg.

De bepalingen van de garantie zijn niet exclusief en de koper beschikt over de legale garantie voor verborgen fouten en gebreken toepasselijk volgens de voorwaarden van artikels 1641 en volgende van het burgerlijk wetboek.