



MARQUE: RIVIERA ET BAR

REFERENCE: PEJ730

CODIC: 4347188



NOTICE



notice d'utilisation

Extracteur de jus
pej 730



riviera&bar
objets d'art culinaire

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la préparation alimentaire. Il répond aux critères de qualité Riviera & 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.

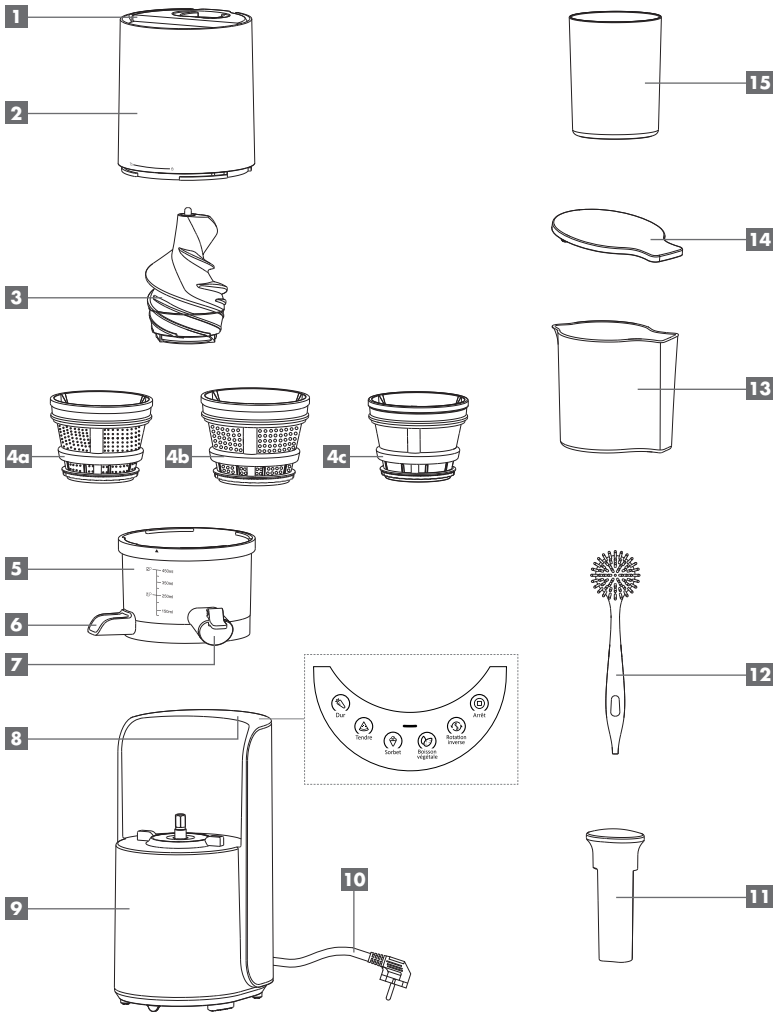
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	8
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	10
MONTAGE	10
PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES	11
MISE EN SERVICE	12
MODE VEILLE	14
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	14
DÉMONTAGE	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
Nettoyage avant la première mise en service	
Nettoyage après utilisation	
RANGEMENT	18
GUIDE DE DÉPANNAGE	18
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	19
ENVIRONNEMENT	19
ACCESSOIRES	19
GARANTIE	19

description du produit



- 1** Couvercle de protection
- 2** Tube d'alimentation
- 3** Vis sans fin
- 4a** Tamis à petits trous
- 4b** Tamis à grands trous
- 4c** Tamis sans trou
- 5** Cuve
- 6** Bec à pulpe
- 7** Bec à jus avec clapet antigoutte

- 8** Panneau de commande
- 9** Bloc-moteur
- 10** Cordon d'alimentation
- 11** Poussoir
- 12** Brosse de nettoyage
- 13** Verreuse à jus
- 14** Couvercle de la verseuse
- 15** Bac de récupération

Gardez cette notice, elle comporte des instructions importantes et vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

recommandations de sécurité générales



- 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 pour réaliser des jus de fruits et de légumes, des boissons végétales à froid et des sorbets. 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.





- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice (pages 14-17).
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Service 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
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement.
 - Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre en utilisant le cordon d'origine. 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.
 - Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
 - 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. Eloigner l'appareil du bord 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

- Avant de démonter l'appareil et de changer les accessoires, mettre l'appareil à l'arrêt, le déconnecter de l'alimentation, et attendre que les pièces en rotation soient totalement à l'arrêt. Toute mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner des blessures graves.
- Ne pas utiliser l'appareil si les tamis, ou la cuve, ou le couvercle de protection, est endommagé ou présente des fissures visibles, ou si l'appareil fonctionne anormalement.
- Pour optimiser la durée de vie de votre appareil, ne l'utiliser que pendant maximum 20 minutes en continu.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide plus de 1 minute.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- Ne pas introduire les doigts, les mains ou tout ustensile non prévu dans le tube d'alimentation lorsque l'appareil fonctionne et tenir éloignés les cheveux et les vêtements, pour ne pas risquer des blessures graves ou de l'endommager. Utiliser exclusivement le poussoir fourni.
- Vérifier que tous les éléments soient correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre l'appareil en marche (voir rubrique "Montage" page 10).
- N'introduire que des fruits et légumes dans le tube d'alimentation. Ne pas introduire d'ingrédients dont la température se situe au-dessus de 40°C.
- Systématiquement ôter les noyaux des aliments avant de les introduire dans l'appareil.
- Ne jamais utiliser des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage ou films alimentaires susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne pas laisser la cuve déborder (maximum 450 ml). Si du liquide coule sous le bloc-moteur, il pourrait être aspiré dans le moteur et l'endommager.
- S'assurer que l'appareil est à l'arrêt avant de débrancher le cordon d'alimentation.

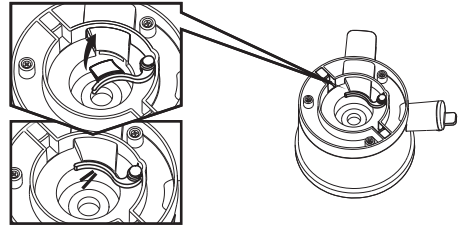
avant la première mise en service

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée "Nettoyage et entretien" en page 15.
- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que le cordon d'alimentation soit débranché.

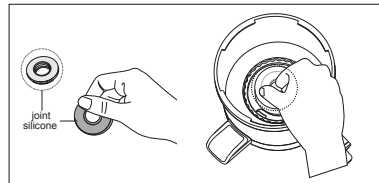
montage

1. Vérifications préliminaires :

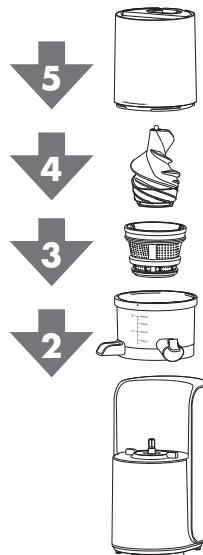
- Saisissez la cuve (5) et assurez-vous que le clapet silicone situé sous la cuve soit fermement et complètement inséré dans la fente du bec à pulpe (6). Si le clapet est mal positionné, l'appareil risque de fuir.



- Assurez-vous que le joint central de la cuve (5) soit correctement inséré, le grand diamètre orienté vers le haut à l'intérieur de la cuve et non sous la cuve.



- 2. Placez la cuve (5) sur le bloc-moteur (9) en faisant correspondre les encoches situées sur le bloc-moteur (9) avec les fentes situées sous la cuve (5).



préparation des Fruits et légumes

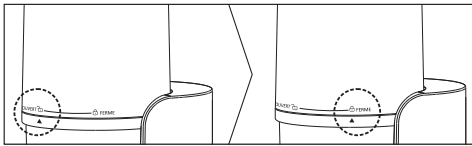
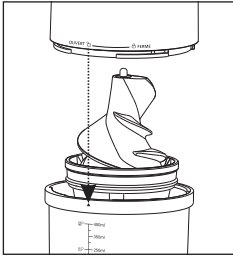
3. Emboîtez l'un des tamis (4) dans la cuve (5) en fonction du type de jus désiré :

- Tamis à petits trous (4a) pour les ingrédients durs et les boissons végétales à froid,
- Tamis à grands trous (4b) pour les ingrédients tendres,
- Tamis sans trou (4c) pour les sorbets.

Si vous souhaitez mélanger des ingrédients durs et tendres (tels que la pomme et la banane), utilisez le tamis à petits trous (4a) pour un jus sans pulpe, et le tamis à grands trous (4b) si vous préférez un jus avec pulpe ou un smoothie.

4. Insérez le vis sans fin (3) dans le tamis (4) en appuyant et en la tournant légèrement si nécessaire.

5. Posez le tube d'alimentation (2) sur la cuve (5) en alignant la flèche ▲ avec le symbole "OUVERT" ☞. Tournez dans le sens horaire jusqu'à ce que la flèche ▲ soit alignée avec le symbole "FERMÉ" ☒ du tube d'alimentation. Le retentissement d'un "Clic" vous assure la bonne mise en place de l'ensemble.



Remarques importantes

- Le tube d'alimentation (2) doit se positionner sans forcer. Dans le cas contraire, vérifiez que la vis sans fin (3) soit correctement insérée.
- Si le tube d'alimentation (2) n'est pas correctement verrouillé, votre appareil ne démarrera pas.

6. Placez correctement le bac de récupération (15) sous le bec à pulpe (6), et la verseuse à jus (13) sous le bec à jus (7).



Remarques importantes

- N'introduisez aucun aliment extrêmement dur dans votre appareil, tel que des noyaux de fruits ou des glaçons. Ils endommageraient votre extracteur de jus.
- N'introduisez pas de fruits trempés dans du vin, du miel ou du sucre.
- Ne mettez pas d'aliments contenant de grandes quantités de graisse ; n'utilisez pas votre appareil pour extraire de l'huile d'aliments tels que le lin, les olives, etc.
- Ne réutilisez pas la pulpe provenant d'un premier passage dans la mesure où tout le jus a déjà été extrait des fruits et légumes.
- Introduisez les fruits et légumes un par un dans le tube d'alimentation (2) en veillant à ne pas surcharger votre appareil.
- Afin de maximiser la quantité de jus, il est conseillé d'alterner les fruits et légumes pauvres en jus (tels que les bananes) avec des fruits et légumes riches en jus (tels que les pommes, les poires, etc.).
- Après avoir utilisé des fruits et légumes contenant de nombreux grains (tels que le raisin) ou très fibreux (tels que le céleri branche), démontez et nettoyez votre appareil pour éliminer les résidus pouvant facilement le bloquer.

Fruits et légumes durs (programme Dur)

Tels que les carottes, les pommes, le gingembre, etc.

- Lavez soigneusement les fruits et légumes, épluchez ceux dont la peau est dure ou non comestible.
- Il est recommandé de tremper les fruits et légumes durs dans l'eau froide quelques minutes avant extraction.
- Si besoin, coupez les fruits et légumes en tronçons de 6-7 cm de long et 5-6 cm de large.
- Pour maximiser la quantité de jus, choisissez des fruits et des légumes à forte teneur en jus.

Fruits et légumes tendres (programme Tendre)

Tels que les tomates, les fruits rouges, les agrumes, etc.

- Lavez soigneusement les fruits et légumes et épluchez ceux dont la peau est dure ou non comestible.
- Si besoin, coupez les fruits et légumes afin de les introduire dans le tube d'alimentation (2).

Fruits et légumes à grains (programme)

Tels que le raisin, la grenade, le fruit de la passion, etc.

- Ne conservez que les grains pour les fruits et légumes dont seuls les grains se consomment (grenade, fruit de la passion).
- Lavez soigneusement les fruits et légumes et épluchez ceux dont la peau est dure ou non comestible.



Astuces

Pour le raisin, il est conseillé de retirer les pépins. En effet, ces derniers peuvent modifier la saveur de votre jus. Insérez 4 à 5 grains dans votre appareil au moment de l'extraction.

Fruits et légumes fibreux ou à feuilles (programme)

Tels que le céleri branche, l'ananas, etc.

- Lavez soigneusement les fruits et légumes et épluchez ceux dont la peau est dure ou non comestible.
- Pour les fruits et légumes en branche (céleri, rhubarbe, etc.), coupez-les en tronçons de 6-7 cm et introduisez-les un par un.
- Insérez les feuilles (tels que feuilles de chou, salade) dans le tube d'alimentation en les roulant en spirale. Alternez l'insertion des feuilles avec les tronçons de tiges.




Astuces

Pour les fruits tels que l'ananas, retirez l'écorce et le cœur.
Pour un jus contenant du céleri branche, alternez avec d'autres fruits et légumes non fibreux.

Herbes

Telles que le persil, ciboulette, etc.

- Lavez soigneusement les feuilles.
- Pour un jus d'herbes pures, utilisez le programme  avec le tamis à petits trous (4a).
- Vous pouvez également ajouter des herbes aromatiques pour parfumer vos préparations diverses en les insérant alternativement avec vos fruits ou légumes sans changer le programme initialement sélectionné.

Fruits et légumes pour sorbet (programme)

- Utilisez uniquement des fruits et légumes congelés, soit du commerce, soit que vous aurez vous-même préparés en petits morceaux et congelés.
- Veillez à ce que vos fruits et légumes congelés soient dénoyautés et pelés si la peau n'est pas comestible.
- Sortez vos fruits et légumes du congélateur environ 20 minutes avant de préparer votre sorbet.

Fruits à coque écosés (programme)

Tels que les amandes, les noisettes, etc.

- Les fruits à coque, ainsi que les graines mentionnées dans le livre de recettes fourni, peuvent être utilisés pour la préparation de boissons végétales à froid.
- Laissez tremper au préalable les fruits à coque écosés et les graines dans de l'eau froide au minimum 4 heures ou toute une nuit. Selon vos goûts, retirez ou gardez la fine peau des fruits à coque écosés pour l'extraction.



Astuces

Pour les boissons végétales à froid, les résidus (tels que poudres d'amandes, noisettes, etc.) peuvent être utilisés pour vos pâtisseries.

mise en service

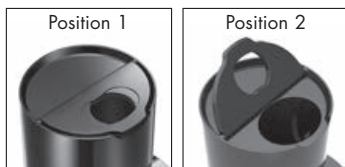


Remarques importantes

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide plus de 1 minute.
 - Ne laissez pas le moteur fonctionner en continu plus de 20 minutes (voir page 14 "Sécurité surchauffe").
 - Ne vous servez jamais de vos doigts ou de tout autre ustensile pour enfoncer les aliments dans le tube d'alimentation (2) ou pour les dégager. Utilisez exclusivement le poussoir (11) fourni avec l'appareil.
 - Pour éviter tout débordement, assurez-vous que le jus ne dépasse pas la limite de 450 ml dans la cuve (5).
1. Assurez-vous que tous les éléments de l'extracteur de jus soient correctement montés et les 2 bacs (13 et 15) bien en place.
 2. Branchez le cordon d'alimentation (10).
 3. Si votre appareil est correctement monté, un voyant vert ou rouge apparaît sur le panneau de commande (8) et clignote lentement.
 4. Pour activer le fonctionnement de l'appareil, appuyez sur une touche du panneau de commande. Le voyant vert ou rouge bascule en clignotement normal et le voyant de la touche "Arrêt" s'éclaire.



5. L'appareil dispose d'une double sécurité ; il ne démarrera pas :
- Si le tube d'alimentation n'est pas correctement verrouillé,
 - Ou si le couvercle de protection est en position 2.



A NOTER

Dès le programme lancé, vous pouvez à tout moment soulever le couvercle pour introduire les ingrédients par la grande ouverture (position 2). Par sécurité, l'appareil se met automatiquement en pause et émet un signal sonore. Il suffit de remettre de suite le couvercle en position 1 pour continuer le programme.

6. Appuyez sur le programme adéquat :

: introduisez les ingrédients un par un dans le tube d'alimentation (2).

: introduisez doucement vos fruits et légumes congelés par petites quantités pour faciliter le travail de votre appareil. Le sorbet sort par le bec à pulpe (6).

: fermez le clapet antigoutte (7). A l'aide d'une louche, insérez les fruits à coque/graines simultanément avec de l'eau dans le tube d'alimentation (2).

Si vous souhaitez extraire plus de 450 ml en une seule fois, pensez à ouvrir régulièrement le clapet afin d'éviter tout débordement.

Remarques importantes

Pour la préparation de sorbet :

- N'introduisez jamais de glaçons.

- N'utilisez que le programme : l'utilisation d'un autre programme pourrait endommager le moteur de l'appareil.
- N'utilisez que le tamis sans trou (4c) : l'utilisation d'un autre tamis l'endommagerait.
- Les fruits et légumes congelés suffisent pour la préparation de votre sorbet. N'ajoutez aucun autre ingrédient.

7. Si besoin, guidez délicatement les aliments vers le bas à l'aide du poussoir (11) fourni.

8. Au fur et à mesure de l'extraction, le jus coule automatiquement dans la cuve (5) et le résidu s'accumule dans le bac de récupération (15). Pour la préparation de sorbet, celui-ci sort au niveau du bec à pulpe (6).

A NOTER

- Les fruits et légumes très mous ou mûrs et sans pépin produisent très peu de pulpe.
- Vous avez plusieurs options pour récupérer le jus :
 - Laissez le clapet antigoutte (7) ouvert et le jus s'écoule dans la verseuse (13) en continue.
 - Fermez le clapet antigoutte et laissez le jus se mélanger dans la cuve (5) jusqu'au niveau maximum de 450 ml. Ouvrez ensuite le clapet et récupérez le jus dans la verseuse.
 - Si vos fruits et légumes créent beaucoup d'écume, laissez le clapet ouvert.

9. Il est recommandé de consommer immédiatement votre jus après extraction pour bénéficier de tous les éléments nutritifs.

Fonction "Rotation inverse"

Votre extracteur de jus est doté de la fonction "Rotation inverse".

Cette fonction peut être utilisée lorsque les ingrédients bloquent la vis sans fin (3) et que l'extracteur de jus cesse de fonctionner en cours d'utilisation.

- Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur pour stopper le programme en cours.
- Appuyez en continu sur : au bout de 3 secondes, la vis sans fin (3) commence à tourner en sens inverse.
- Restez appuyé sur pendant quelques secondes afin de permettre à l'appareil de déloger les ingrédients.
- Appuyez à nouveau sur le programme désiré.
- Si l'extracteur de jus est toujours bloqué, répétez l'opération ci-dessus.

Remarque importante

Si la préparation de votre jus se termine par l'extraction d'un fruit ou légume fibreux (tel que le céleri), activez la fonction "Rotation inverse" pendant environ 5 secondes afin de faciliter le démontage et le nettoyage de l'appareil.

mode veille

Dans un souci d'économie d'énergie, votre extracteur de jus est équipé d'un mode veille. Au bout de 30 minutes de non-utilisation, l'appareil bascule en mode veille. Toutes les touches du panneau de commande s'éteignent et le voyant vert ou rouge clignote lentement. Pour sortir de ce mode, appuyez sur l'une des touches du panneau de commande et le voyant vert ou rouge bascule en clignotement normal.


Lorsque l'extracteur de jus n'est pas utilisé, il doit être débranché.

sécurité surchauffe

L'appareil est équipé d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche si, par mégarde, vous faites fonctionner le moteur en continu plus de 20 minutes. Dans ce cas, il s'arrête automatiquement de fonctionner.

Débranchez et attendez 20 minutes avant de le rebrancher.

démontage

1. Assurez-vous que le moteur de l'appareil soit complètement à l'arrêt et débranchez le cordon d'alimentation (10).
2. Enlevez le bac de récupération (15) et la verseuse à jus (13).
3. Tournez le tube d'alimentation (2) dans le sens antihoraire, et alignez le symbole "OUVERT"  avec la flèche ▲ de la cuve (5). Soulevez le tube avec précaution : il risque d'y avoir quelques résidus.
4. Saisissez la cuve (5) en y laissant la vis sans fin (3) et le tamis (4) à l'intérieur. Soulevez et posez l'ensemble à un emplacement adéquat pour le nettoyage.
5. Desserrez la vis sans fin (3) en faisant en même temps un mouvement de va et vient et en la soulevant.



A NOTER

Après extraction de fruits ou légumes très fibreux, la vis sans fin peut être difficile à démonter. Ceci est tout à fait normal. N'hésitez pas à forcer quelque peu pour la desserrer.

6. Séparez la vis (3), le tamis (4) et la cuve (5) pour le nettoyage (voir rubrique "Nettoyage et entretien" ci-après).

⚠ Remarques importantes

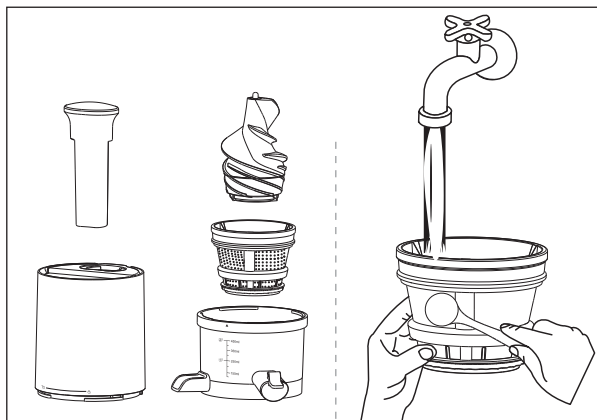
- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas le bloc-moteur (9) et le cordon d'alimentation (10) dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne lavez jamais le bloc-moteur (9) à l'eau courante.
- Seuls les tamis (4) et la vis sans fin (3) sont compatibles lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.
- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que son cordon d'alimentation soit débranché.

Nettoyage avant la première mise en service

1. Lavez l'ensemble des pièces, sauf le bloc-moteur (9), avec de l'eau savonneuse et rincez-les.
2. Nettoyez le bloc-moteur (9) avec un chiffon doux et humide.

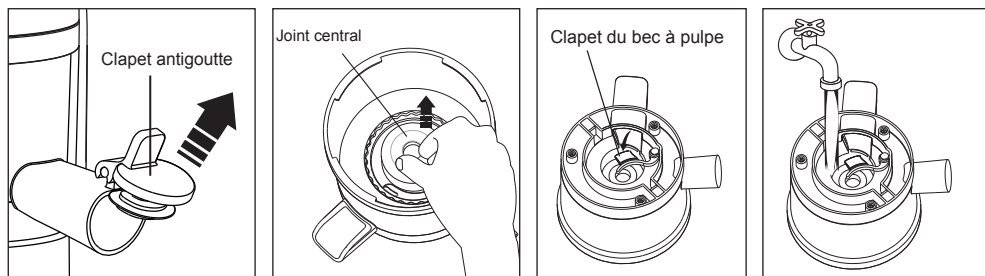
Nettoyage après utilisation

1. Après le démontage de l'extracteur de jus, rincez immédiatement toutes les pièces démontées et les accessoires utilisés, sauf le bloc-moteur (9).



2. Pour nettoyer la cuve (5) :

- ouvrez le clapet du bec à jus (7) et enlevez-le en le tirant délicatement,
- enlevez le joint central,
- ouvrez le clapet silicone situé en-dessous de la cuve au niveau du bec à pulpe (6),
- videz et nettoyez le bec à pulpe à l'aide de l'extrémité de la brosse fourni (11)



3. Nettoyez soigneusement toutes les parties séparées à l'eau chaude savonneuse, sauf le bloc moteur (9).

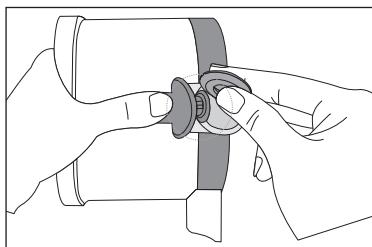
Pour les tamis (4) et les joints, référez-vous à la page 17.

4. Essuyez le bloc-moteur avec un chiffon doux et humide.

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

Nettoyage du clapet antigoutte (7)

- Retirez le joint silicone du clapet.

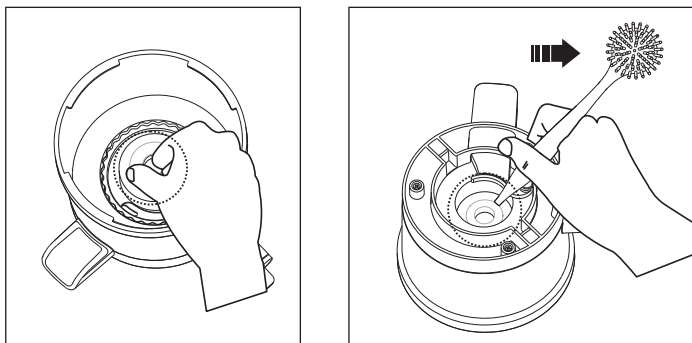


- Nettoyez ces pièces à l'eau chaude savonneuse.
- Veillez à bien sécher toutes les pièces avant de réassembler le tout.

- Si le joint silicone n'est pas correctement en place, le jus risque de fuir.

Nettoyage du joint silicone situé au centre de la cuve (5)

- Nettoyez le joint à l'eau chaude savonneuse à l'aide de la brosse fournie (11) et séchez-le.





- Remettez-le en place. Assurez-vous qu'il soit correctement inséré, le grand diamètre orienté vers le haut à l'intérieur de la cuve (5) et non sous la cuve. Vous pouvez vous aider de l'extrémité de la brosse fournie.

Nettoyage des tamis (4)

- Les tamis nécessitent d'être nettoyés à l'eau courante en utilisant la brosse fournie pour extirper les éventuelles fibres alimentaires restées coincées.
- Brossez l'intérieur et l'extérieur des tamis.
- Après brossage, examinez les tamis à la lumière pour vérifier que les micro-perforations soient entièrement débouchées. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération mais en trempant les tamis pendant environ 10 minutes dans de l'eau chaude savonneuse ou dans de l'eau chaude contenant 10% de jus de citron.
- Dans tous les cas, nettoyez-les tant que la pulpe est encore mouillée car la pulpe séchée pourrait obstruer les micro-perforations des tamis et réduire ainsi l'efficacité de votre appareil.
- Veillez à bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de les remonter.

Après nettoyage de l'appareil, rangez votre extracteur de jus dans un endroit sec et propre.

guide de dépannage

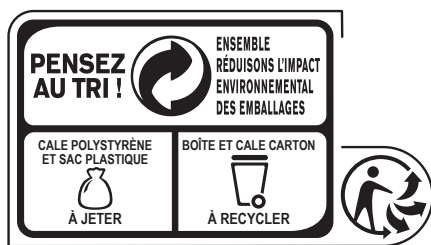
anomalie	cause	solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que votre appareil soit branché. Sinon, vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
	Le tube d'alimentation (2) n'est pas correctement verrouillé.	Référez-vous à la rubrique dédiée "Montage" en page 10.
	Le couvercle de protection (1) n'est pas correctement en place.	Référez-vous à la rubrique dédiée "Mise en service" en page 12.
Le moteur se bloque pendant l'extraction.	Le tube d'alimentation (2) est trop chargé.	- Utilisez la fonction  pour débloquer les ingrédients. - Réduisez la quantité d'aliments insérés dans le tube d'alimentation (2).
	Les morceaux d'aliments sont de taille trop importante.	- Utilisez la fonction  pour débloquer les ingrédients. - Insérez des morceaux d'aliments moins importants.
L'extraction semble moins efficace.	De la pulpe s'est accumulée dans le tamis (4).	Interrompez l'extraction. Enlevez le tube d'alimentation (2) et grattez la pulpe en excès. Remontez l'appareil et reprenez l'extraction. Essayez d'alterner les variétés dures et tendres de fruits et légumes.
Il n'y a pas assez de jus et la pulpe est trop mouillée.	Les micro-perforations du tamis (4) sont obstruées.	Retirez le tamis (4) et nettoyez-le (cf. rubrique "Nettoyage et entretien" en page 14).
Le jus fuit entre le tube d'alimentation (2) et la cuve (5).	Le jus extrait dépasse la limite de 450 ml de la cuve (5).	Ouvrez le clapet antigoutte (7) régulièrement.
Aucun jus ne s'écoule lors de l'extraction.	La pulpe bouche le bec à pulpe (6).	Procédez au nettoyage du bec à pulpe (6) (cf. rubrique "Nettoyage et entretien" en page 14.).
L'appareil s'arrête.	Le système de sécurité contre la surchauffe s'enclenche.	Reportez-vous à la rubrique dédiée "Sécurité surchauffe" en page 14.

caractéristiques techniques

Puissance :	200 W
Tension d'utilisation :	220-240 V ~ 50 Hz
Poids :	8 kg
Dimensions :	L 210 x H 430 x P 180 mm

environnement

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site www.accessoires-electromenager.fr. Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera & 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 telles que les joints ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que le poussoir, le tube d'alimentation, la verseuse à jus et son couvercle, le bac de récupération, la cuve, la vis sans fin, les tamis et 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 & 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.



riviera&bar
objets d'art culinaire



riviera&bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr