

notice d'utilisation

Centrifugeuse

PR 785 A

juice n smooth
créateur de textures et de saveurs



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.

description du produit



- | | |
|--|---|
| 1 Poussoir | 10c Pichet |
| 2 Tube d'alimentation inox massif | 11 Bec d'écoulement |
| 3 Couvercle | 12 Cuve |
| 4 Bac à pulpe | 13 Disque à jus |
| 5 Bloc-moteur inox massif | 14 Barre de verrouillage "Sécurité" métal massif |
| 6 Bouton "Marche/Arrêt" | 15 Couronne |
| 7 Ecran LCD | 16 Smooth'disque |
| 8 Variateur de vitesse | 17 Bec verseur antifigoutte |
| 9 Cordon d'alimentation | 18a Spatule de nettoyage |
| 10 Verseuse à jus | 18b Brosse |
| 10a Couvercle | |
| 10b Séparateur d'écume | |

les "plus" riviera & bar

- 100 % polyvalence : 2 disques extracteurs pour décliner à l'infini les préparations de fruits et légumes (jus, cocktails... mais aussi smoothies, dips, sauces, soupes glacées, compotées, sorbets, mousses...).
- 100 % bien-être : smooth'disque exclusif, spécialement adapté pour fruits et légumes mous. Textures, saveurs et apports nutritionnels sont optimisés. 100% vitamines, 100% fibres et 0% de perte.
- 100 % pratique : disques ouverts, aucune rétention d'aliments, grande facilité de nettoyage. Accessoires facilement démontables et compatibles lave-vaisselle.
- 100 % qualité : système d'alimentation centrée. Parfaite stabilité, pas de vibration.
- Accepte fruits et légumes entiers, au-moins 25% plus gros que la majorité des centrifugeuses du marché.
- Variateur 5 vitesses pour une extraction optimisée selon la texture des aliments.
- Bec verseur amovible 2 en 1 : fonction service direct et fonction antigoutte.
- Bac à pulpe amovible pour une utilisation de la centrifugeuse en continu.

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.

recommandations de sécurité particulières

- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre la centrifugeuse en marche. Pour ce faire, se référer à la sous-rubrique "Montage" de la présente notice.

- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- S'assurer que le couvercle est correctement positionné sur le bloc-moteur avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Les lames du disque à jus et du smooth'disque sont très tranchantes. Manipuler ces pièces avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir éloignés mains, doigts, cheveux, vêtements et autres ustensiles du poussoir. De plus, ne jamais insérer doigts, mains ou ustensiles dans le poussoir sans avoir débranché l'appareil.
- Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments dans le tube d'alimentation. Ne jamais y mettre les mains.
- N'introduire que des fruits et légumes dans le tube d'alimentation. Tout autre produit alimentaire ou ustensile (à part le poussoir) n'est pas toléré.
- Systématiquement ôter les noyaux des aliments avant de les introduire dans la centrifugeuse.
- Ne pas introduire de glaçons ou de charges lourdes lors de l'utilisation du smooth'disque.
- Lors de l'utilisation du smooth'disque, ôter obligatoirement pépins, noyaux et peaux des aliments avant de les introduire dans la centrifugeuse (les pépins des fruits de la passion, fruits rouges et kiwis sont acceptables).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil, plus de 10 secondes en continu, en traitant des charges lourdes. Dans ce cas, laisser le moteur à l'arrêt pendant 1 minute entre chaque utilisation. Aucune recette figurant dans le livre de recettes fourni n'emploie de charge lourde. Attention, fruits et légumes durs opèrent des contraintes excessives sur le moteur si une vitesse lente est sélectionnée. Se référer aux tableaux de sélection des vitesses pages 8 et 10 pour connaître la vitesse adaptée à chaque aliment.

- Uniquement utiliser la vitesse 1 lors de l'utilisation du smooth'disque.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant de rabattre la barre de "Sécurité" pour déverrouiller le couvercle.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Avant toute manipulation d'accessoires
 - Avant toute manipulation d'aliments
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
 - En cas de non-utilisation prolongée

recommandations de sécurité générales

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant à l'ensemble des prescriptions de sécurité électrique. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil branché sans surveillance.
- Ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur

l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.

- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera&Bar.
 - En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un Centre Service Agréé Riviera&Bar.
- Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces de la centrifugeuse.
- Lavez l'ensemble des pièces (sauf le bloc-moteur) avec de l'eau savonneuse et rincez-les.
- Nettoyez le bloc-moteur (5) avec un chiffon doux et humide.
- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches et que son cordon d'alimentation est débranché.

montage

Utilisation du disque à jus

- Placez la cuve (12) sur le bloc-moteur (5).



- Saisissez le disque à jus (13) et alignez ses flèches avec celles figurant sur l'entraînement "Moteur". Poussez vers le bas jusqu'en butée.

Remarque : le retentissement d'un "Clic" vous assure de la bonne mise en place de l'ensemble.

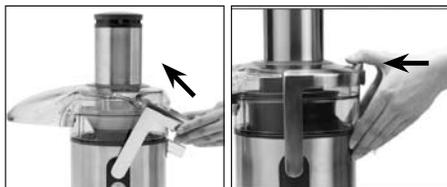


- Placez le couvercle (3) sur la cuve (12) de sorte que le tube d'alimentation (2) soit situé droit au-dessus de la râpe du disque à jus (13).



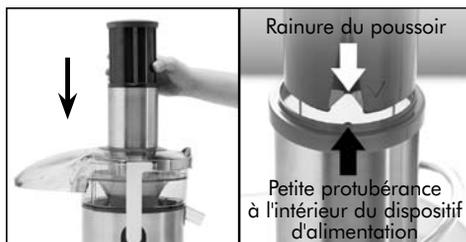
Remarque : le couvercle doit être convenablement emboîté dans la cornière périphérique de la cuve.

- Relevez la barre de verrouillage "Sécurité" (14) et calez-la dans les deux encoches situées de chaque côté du couvercle (3).



Remarque : le couvercle est correctement verrouillé lorsque la barre est bloquée en position verticale.

- Faites glisser le poussoir (1) à l'intérieur du tube d'alimentation (2) en alignant la rainure du poussoir (celle identifiée par le symbole "▼") avec la petite protubérance située en partie intérieure haute du dispositif d'alimentation.



- Inclinez légèrement le bac à pulpe (4) pour pouvoir le mettre en place correctement sous la partie gauche du couvercle.



Conseil : pour minimiser le nettoyage du bac à pulpe (4), placez-y un sachet de congélation (ou autre). Ainsi, la pulpe peut directement y être recueillie sans salir le bac.

- Placez la verseuse à jus (10) sous le bec d'écoulement de la cuve. En mettant le couvercle (10a) sur le pichet (10c), vous limitez les éclaboussures lorsque la centrifugeuse est en fonction.

Remarque : le séparateur d'écume (10b), intégré au couvercle (10a), vous permet de stopper la mousse et de ne recueillir que le jus pur dans le verre. Si toutefois vous désirez aussi y verser l'écume, retirez tout simplement le couvercle (10a) du pichet avant de servir.

Alternative : vous pouvez également mettre un verre sous le bec à la place de la verseuse fournie. Dans ce cas, placez le bec verseur (17) sur l'orifice de la cuve. Pour le transformer en version antigoutte, pensez à le tourner de 180° vers le haut.

Utilisation du smooth'disque

- Placez la cuve (12) sur le bloc-moteur (5).



- Saisissez le smooth'disque (16) et alignez ses flèches avec celles figurant sur l'entraînement "Moteur". Poussez vers le bas jusqu'en butée.

Remarque : le retentissement d'un "Clic" vous assure de la bonne mise en place de l'ensemble.

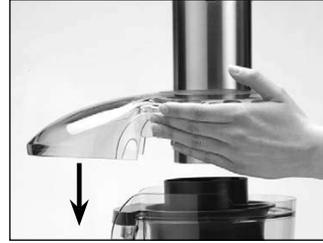


- Placez la couronne (15) sur le smooth'disque (16) à l'emplacement prévu.

Important : la couronne et le smooth'disque doivent obligatoirement être utilisés conjointement.

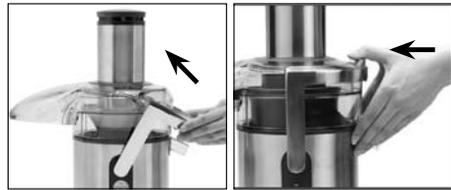


- Placez le couvercle (3) sur la couronne (15).



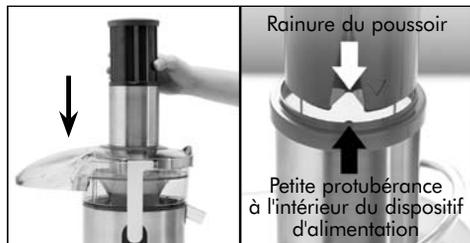
Remarque : le couvercle doit être convenablement emboîté dans la cornière périphérique de la cuve.

- Relevez la barre de verrouillage "Sécurité" (14) et caliez-la dans les deux encoches situées de chaque côté du couvercle (3).



Remarque : le couvercle est correctement verrouillé lorsque la barre est bloquée en position verticale.

- Faites glisser le poussoir (1) à l'intérieur du tube d'alimentation (2) en alignant la rainure du poussoir (celle identifiée par le symbole "▼") avec la petite protubérance située en partie intérieure haute du dispositif d'alimentation.



mise en service

- Lavez les fruits et légumes.
- Assurez-vous que tous les éléments de la centrifugeuse sont correctement montés et la barre de verrouillage "Sécurité" (14) correctement bloquée.

Important : si la barre de verrouillage n'est pas correctement bloquée, l'écran LCD s'illumine et la lettre "L" clignote. En la positionnant convenablement à la verticale, la lettre "L" cesse de flasher.

- Vérifiez que la verseuse à jus (10), ou le verre, soit bien en place pour recueillir le jus.
- Assurez-vous que le bouton "Marche/Arrêt" (6) se trouve sur la position "O".

Utilisation du disque à jus

- Utilisable pour tous les fruits et légumes, durs, tendres ou mous (pommes, carottes, ananas, melons, oranges, céleri...).
- Idéal pour les préparations classiques (jus de fruits, jus de légumes, cocktails...).
- Filtre et récupère l'intégralité du jus. La pulpe est séparée automatiquement. Le résultat est un jus limpide sans pulpe.

Préparation des fruits et des légumes :

- La plupart des fruits et légumes peuvent être introduits entièrement dans le tube d'alimentation (2) sans être coupés et pelés (pommes, carottes, tomates, concombres...).
- Les fruits à peaux dures (tels que mangues, melons, ananas...) ainsi que les agrumes doivent être pelés et épépinés avant d'être centrifugés.
- Les fruits à noyaux (tels que nectarines, pêches, mangues, abricots, cerises...) doivent en être débarrassés avant l'extraction.

Important :

- Le disque à jus doit toujours être nettoyé à fond avant chaque usage (cf. rubrique "Nettoyage et entretien").
- Les fruits et légumes durs causent des dommages au moteur si la vitesse d'extraction sélectionnée n'est pas assez élevée.
- S'il n'a pas été branché au préalable, branchez le cordon d'alimentation (9) . L'écran LCD (7) s'allume instantanément.
- Tournez le variateur de vitesse (8) sur la vitesse adaptée à l'aliment que vous centrifugez.

Pour une information rapide de la vitesse adéquate, utilisez le guide de sélection présent sur l'écran LCD (7). Ce guide répartit les aliments en 5 familles :

- Les fruits et légumes mous représentés par le marquage "TOMATE"
- Les fruits à noyaux représentés par le marquage "PECHE"
- Les agrumes représentés par le marquage "ORANGE"
- Les légumes divers représentés par le marquage "POIVRON"
- Les fruits et légumes durs représentés par le marquage "CAROTTE"

La barre verticale mobile, située à gauche des intitulés, vous indique la ou les familles d'aliment(s) adaptée(s) à chaque vitesse.

Conseil : pour plus de précision, référez-vous au tableau des vitesses ci-dessous pour sélectionner la vitesse la plus appropriée à chaque fruit et légume.

- Inspirez-vous du tableau ci-dessous pour sélectionner la vitesse.

sélection de la vitesse

Abricots (dénoyauté).....	2	Kiwi (pelé).....	2
Ananas (pelé).....	5	Mandarine (pelée et épépinée).....	3
Baies.....	1	Mangue (pelée et dénoyauté).....	2
Betterave.....	5	Melon (pelé).....	1
Brocoli.....	4	Mûres.....	1
Carotte.....	5	Myrtilles.....	1
Céleri.....	5	Nectarine (dénoyauté).....	2
Cerise (dénoyauté).....	2	Noix de coco (décortiquée).....	5
Citron (pelé et épépiné).....	3	Orange (pelée et épépinée).....	3
Citron vert (pelé et épépiné).....	3	Pamplemousse (pelé et épépiné).....	3
Chou.....	4	Pastèque (pelée).....	1
Chou de Bruxelles.....	5	Pêche (dénoyauté).....	2
Chou-fleur.....	4	Piment.....	4
Clémentine (pelée et épépinée).....	3	Poire (dure).....	5
Concombre (pelé).....	2	Poire (molle).....	2
Concombre (partiellement pelé).....	4	Poivron.....	4
Fenouil.....	4	Pomme.....	5
Framboises.....	1	Prune (dénoyauté).....	2
Fraises.....	1	Radis.....	5
Gingembre.....	5	Raisins.....	1
Herbes aromatiques.....	4	Tomate.....	1

Remarque : il est possible de passer directement de la vitesse 1 à la vitesse 5 sans éteindre l'appareil.

Remarque : la puissance et la résistance des éléments de cet appareil sont élevés. Toutefois, pour des raisons gustatives, il est recommandé de peler certains fruits tels que l'ananas.

- Basculez le bouton "Marche/Arrêt" (6) sur la position "I". L'appareil commence à fonctionner à la vitesse préalablement choisie.

Remarques :

- La vitesse peut être changée à tout moment durant le processus d'extraction de jus en tournant le variateur de vitesse (8) sur la position souhaitée.
- Lorsque la centrifugeuse est à l'arrêt (bouton "Marche/Arrêt" (6) sur la position "O"), l'écran LCD (7) se met automatiquement en veille après 3 minutes de non-manipulation du variateur de vitesse (8) et de la barre de verrouillage "Sécurité" (14). Il suffit de manipuler le variateur de vitesse (8) pour réactiver instantanément l'affichage de l'écran LCD (7).

- Sortez le poussoir (1) du tube d'alimentation (2) et introduisez les fruits ou légumes.

Conseil : lorsque vous réalisez du jus de carottes, orientez les légumes avec l'extrémité pointue vers le haut.

Important : ne faites pas fonctionner l'appareil, plus de 10 secondes en continu, en traitant des charges lourdes.

- A l'aide du poussoir (1), guidez les aliments vers le bas.



Conseil : pour extraire un maximum de jus, poussez lentement.

Important : ne vous servez jamais de vos doigts pour enfoncer les aliments dans le tube d'alimentation ou pour les dégager. Utilisez exclusivement le poussoir fourni avec l'appareil.

- Au fur et à mesure de la manipulation, le jus coule automatiquement dans la verseuse à jus (10) et la pulpe résiduelle s'accumule dans le bac à pulpe (4).

Remarques :

- L'appareil s'arrête automatiquement si le moteur bloque au-delà de 10 secondes. Ceci est une mesure de sécurité. Soit la quantité d'aliments en extraction est trop importante, soit les morceaux d'aliments sont de tailles trop importantes. Dans ces cas précis, réduisez la quantité d'aliments placée dans le tube d'alimentation ou insérez des morceaux d'aliments de tailles moins importantes.

- Afin de reprendre le processus d'extraction :

1. Basculez le bouton "Marche/Arrêt" (6) sur la position "O". Débranchez l'appareil.
2. Dégagez les aliments pouvant obstruer le tube d'alimentation (2).
3. Rebranchez l'appareil. Basculez le bouton "Marche/Arrêt" (6) sur la position "I".

Conseils :

- Le bac à pulpe peut être vidé à tout moment. Il vous suffit d'arrêter la centrifugeuse en basculant le bouton "Marche/Arrêt" (6) sur la position "O" et de retirer le bac avec précaution. Pensez à toujours remettre le bac en place avant de poursuivre l'extraction.

- Ne laissez pas le bac à pulpe déborder, cela empêcherait l'appareil de fonctionner normalement ou risquerait même de l'endommager.

- Après avoir récupéré la quantité de jus désirée, éteignez la centrifugeuse en basculant le bouton "Marche/Arrêt" (6) sur la position "O".

Conseil : après avoir utilisé le bec verseur, transformez-le en version antigoutte en le tournant de 180° vers le haut. Votre plan de travail reste intact !

Utilisation du smooth'disque

- Spécialement adapté aux fruits et légumes mous (fraises, mangues, bananes, tomates, melons, kiwis...).
- Idéal pour les préparations élaborées (smoothies, sauces, dips, coulis texturés, compotées, soupes glacées, sorbets, glaces, mousses...).
- Traite la pulpe et la mélange instantanément au jus. Le résultat est un jus consistant et complet. Pour une consistance plus légère, le mélange avec une préparation obtenue avec le disque à jus (12) est possible.

Important :

- Utilisez l'extracteur à pulpe à la vitesse 1 uniquement !

- Démarrez la centrifugeuse à vide et attendez 20 à 30 secondes pour que la vitesse se stabilise avant d'insérer les aliments dans le tube d'alimentation.

Fruits et légumes utilisables avec l'extracteur à pulpe :

- Tous les fruits et légumes à chair tendre ou molle :
 - Mangues, pêches, nectarines... (pelées et dénoyautées)
 - Prunes, cerises, mirabelles... (dénoyautées)
 - Fraises, framboises, groseilles... (équeutées)
 - Bananes, kiwis... (pelés)
 - Fruits de la passion (décortiqués)
 - Tomates (pelées ou non pelées, cœurs conservés ou retirés)
 - Melons, pastèques... (pelés et épinés)
 - Papayes, kakis (pelés et cœurs retirés)
- Certains fruits à chair plutôt dure mais à condition qu'ils soient bien mûrs :
 - Ananas mûrs, poires mures (pelés et cœurs retirés)
- Certains fruits et légumes à chair dure mais à condition qu'ils soient précuits :
 - Betteraves rouges (pelées)
 - Pommes (pelées et cœurs retirés)

Fruits et légumes non utilisables avec l'extracteur à pulpe :

- Tous les fruits et légumes naturellement durs, indépendamment de leur degré de mûrissement :
 - Carottes, gingembre... (cuits ou non cuits)
 - Pommes (sauf si précuites)
- Tous les agrumes :
 - Oranges, pamplemousses, mandarines, citrons...
- S'il n'a pas été branché au préalable, branchez le cordon d'alimentation (9). L'écran LCD (7) s'allume instantanément.

- Sélectionnez obligatoirement la vitesse 1.

sélection de la vitesse

Cerises (dénoyautées).....	1
Bananes (pelés).....	1
Fraises (équeutées).....	1
Framboises (équeutées).....	1
Fruits de la passion (décortiqués).....	1
Groseilles (équeutées).....	1
Kakis (pelés et cœurs retirés).....	1
Kiwis (pelés).....	1
Mangues (pelées et dénoyautées).....	1
Melons (pelés et épépinés).....	1
Mirabelles (dénoyautées).....	1
Nectarines (pelées et dénoyautées).....	1
Pêches (pelées et dénoyautées).....	1
Prunes (dénoyautées).....	1
Papayes (pelées et cœurs retirés).....	1
Pastèques (pelées et épépinées).....	1
Tomates (pelées ou non pelées, cœurs conservés ou retirés).....	1

- A l'aide du poussoir (1), guidez les aliments vers le bas.



Conseil : pour extraire un maximum de jus, poussez lentement.

Important : ne vous servez jamais de vos doigts pour enfoncer les aliments dans le tube d'alimentation ou pour les dégager. Utilisez exclusivement le poussoir fourni avec l'appareil.

- Après avoir récupéré la quantité de jus désirée, éteignez la centrifugeuse en basculant le bouton "Marche/Arrêt" (6) sur la position "0".

Remarque : l'intégralité des fruits et des légumes étant récupérée dans la verseuse (10), le bac à pulpe (4) reste vide.

sécurité "surchauffe et surcharge"

- Basculez le bouton "Marche/Arrêt" (6) sur la position "I".

Remarque : lorsque la centrifugeuse est à l'arrêt (bouton "Marche/Arrêt" (6) sur la position "O"), l'écran LCD (7) se met automatiquement en veille après 3 minutes de non-manipulation du variateur de vitesse (8) et de la barre de verrouillage "Sécurité" (14). Il suffit de manipuler le variateur de vitesse (8) pour réactiver instantanément l'affichage de l'écran LCD (7).

- Sortez le poussoir (1) du tube d'alimentation (2) et introduisez les fruits ou légumes.

- Votre appareil est équipé d'une sécurité automatique, en cas de surchauffe ou de surcharge, suite à l'utilisation prolongée de charges excessives. Elle s'enclenche automatiquement lorsque le moteur cale pendant plus de 10 secondes.

Ceci est une mesure de sécurité. Soit la quantité d'aliments en extraction est trop importante, soit les morceaux d'aliments sont de tailles trop importantes. Dans ces cas précis, réduisez la quantité d'aliments placée dans le tube d'alimentation ou insérez des morceaux d'aliments de tailles moins importantes.

- Afin de reprendre le processus d'extraction :
 1. Basculez le bouton "Marche/Arrêt" (6) sur la position "O". Débranchez l'appareil.
 2. Dégagez les aliments pouvant obstruer le tube d'alimentation (2).
 3. Rebranchez l'appareil. Basculez le bouton "Marche/Arrêt" (6) sur la position "I".
 Votre appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

démontage

Après utilisation du disque à jus

- Eteignez l'appareil en basculant le bouton "Marche/ Arrêt" (6) sur la position "O" et attendez l'arrêt complet du moteur.



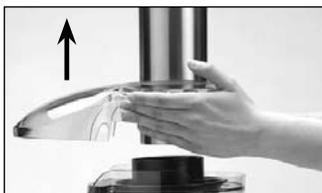
- Débranchez le cordon d'alimentation (9).
- Enlevez le bac à pulpe (4) en faisant pivoter sa base vers l'extérieur.



- Retirez la verseuse à jus (10) en la tirant simplement vers l'extérieur.
- Placez une main de chaque côté de la barre de verrouillage (14) et libérez-la des deux encoches du couvercle (3).
- Abaissez la barre de verrouillage (14).



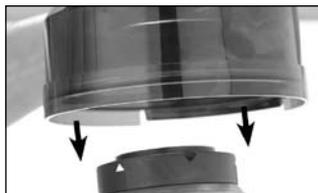
- Retirez le couvercle (3) en le soulevant.



- Soulevez la cuve (12). Le disque à jus (13) sort automatiquement avec la cuve.

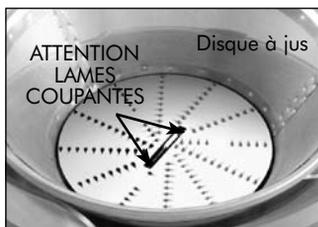


- Pour retirer le disque à jus (13), mettez la cuve à l'envers tout en posant l'une de vos mains sur le haut de la cuve. Le disque à jus sort instantanément.



Conseil : réalisez cette opération au-dessus d'un évier.

Important : les lames centrales et la râpe du disque à jus sont très tranchantes. Manipulez ce dernier avec précaution pour éviter tout risque de blessure.



Après utilisation du smooth'disque

- Eteignez l'appareil en basculant le bouton "Marche/ Arrêt" (6) sur la position "O" et attendez l'arrêt complet du moteur.



- Débranchez le cordon d'alimentation (9).

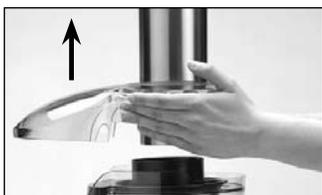
- Enlevez le bac à pulpe (4) en faisant pivoter sa base vers l'extérieur.



- Retirez la verseuse à jus (10) en la tirant simplement vers l'extérieur.
- Placez une main de chaque côté de la barre de verrouillage (14) et libérez-la des deux encoches du couvercle (3).
- Abaissez la barre de verrouillage (14).



- Retirez le couvercle (3) en le soulevant.



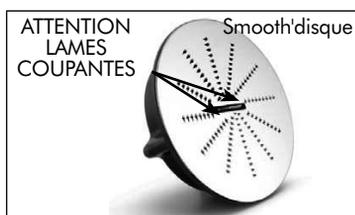
- Retirez la couronne (15).



- Retirez le smooth'disque (16).



Important : les lames centrales et la râpe du smooth'disque sont très tranchantes. Manipulez ce dernier avec précaution pour éviter tout risque de blessure.



nettoyage et entretien

Général

- Après le démontage de la centrifugeuse, rincez immédiatement toutes les pièces.
Remarque : il en est de même pour la verseuse à jus (10). Pour la rincer, retirez au préalable son couvercle (10a). Lavez les pièces séparément.
- Toutes les parties amovibles peuvent ensuite être nettoyées à fond avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (claire supérieure exclusivement).
Remarque : seul le poussoir (1) n'est pas compatible lave-vaisselle.
- Dans le but de minimiser le lavage du bac à pulpe (4), placez-y dès le départ un sac de congélation (ou tout autre sachet d'épicerie en plastique). Lorsque l'extraction est terminée, jetez simplement le sac à la poubelle ou employez la pulpe pour d'autres usages.



- Nettoyez le bloc-moteur (5) avec un chiffon doux et humide.

Important : n'immergez en aucun cas le bloc-moteur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

Nettoyage du disque à jus

- Le disque à jus (13) nécessite d'être nettoyé sous l'eau courante en utilisant la brosse fournie pour extirper les éventuelles fibres alimentaires restées coincées.



- Brossez le de l'intérieur vers l'extérieur.
- Après brossage, examinez le disque à jus (13) à la lumière pour vérifier que les micro-perforations sont entièrement débouchées. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération mais en trempant le disque 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-le tant que la pulpe est encore mouillée car la pulpe séchée pourrait obstruer les micro-perforations du filtre et réduire ainsi l'efficacité de la centrifugeuse.

Remarque : vous pouvez également nettoyer le disque à jus dans le lave-vaisselle. Ne le trempez en aucun cas dans de l'eau de Javel.

Important : les lames centrales et la râpe du disque à jus sont très tranchantes. Manipulez ce dernier avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

- Prenez toujours grand soin de la surface inox perforée du disque car elle est susceptible de s'endommager facilement.
- Certains aliments (carottes, betteraves rouges...) risquent de teinter légèrement quelques pièces plastique de votre appareil. Pour vous débarrasser de cette coloration, nous vous conseillons de tremper ces pièces dans un mélange "90% d'eau chaude - 10% de jus de citron" et de les frotter avec un chiffon doux.

Vous pouvez aussi les frotter avec un peu d'huile alimentaire avant de les nettoyer.

- Vérifiez à bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de les remonter.

Nettoyage du smooth'disque

- Le smooth'disque (16) nécessite d'être nettoyé sous l'eau courante en utilisant la brosse fournie pour extirper les éventuelles fibres alimentaires restées coincées.
- Brossez le de l'intérieur vers l'extérieur.
- Après brossage, examinez le smooth'disque (16) à la lumière pour vérifier que les ergots de la râpe sont entièrement débouchés. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération mais en trempant le disque 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-le tant que la pulpe est encore mouillée.

Remarque : vous pouvez également nettoyer le smooth'disque dans le lave-vaisselle. Ne le trempez en aucun cas dans de l'eau de Javel.

Important : les lames centrales et la râpe du smooth'disque sont très tranchantes. Manipulez ce dernier avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

caractéristiques techniques

Puissance : 1200-1300 W

Tension d'utilisation : 230-240 V~50 Hz

Poids : 5,7 kg

Dimensions : L 430 x H 435 x P 190 mm

NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de 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.



Anomalie de fonctionnement	Cause
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.
	La barre de verrouillage "sécurité" n'est pas en position verticale.
Le moteur cale pendant l'extraction.	L'extraction est trop vigoureuse. La pulpe mouillée s'accumule sous le couvercle.
	La quantité d'aliments en extraction est trop importante.
	Les morceaux d'aliments sont de taille trop importante.
Le moteur cale pendant plus de 10 secondes.	La sécurité automatique de "Surcharge et surchauffe" s'enclenche automatiquement. Trop d'aliments sont insérés à la fois ou les aliments ne sont pas coupés assez petits.
L'extraction semble moins efficace.	De la pulpe s'est accumulée dans le panier-filtre inox.
Il n'y a pas assez de jus et la pulpe est trop mouillée.	Le rythme d'extraction est trop élevé.
	Les micro-perforations du panier-filtre inox sont obstruées.
Le jus fuit entre le bord du couvercle et le disque à jus.	Le rythme d'extraction est trop élevé.
Du jus se trouve entre le haut du bloc-moteur et la cuve, lorsque vous traitez des fruits ou légumes mous.	Le rythme d'extraction est trop élevé.
De la pulpe obstrue le smooth'disque.	Trop d'aliments sont insérés à la fois.
La centrifugeuse fait un bruit anormal lorsqu'elle est en marche.	Le disque à jus (ou smooth'disque) n'est pas correctement mis en place.
Aucun jus ne s'écoule lorsque vous centrifugez.	La pulpe bouche le bec d'écoulement.
Il y a des éclaboussures de jus sur votre plan de travail.	L'écoulement du jus n'a pas été guidé avec l'un des accessoires fournis.

Solution

Vérifiez que la centrifugeuse soit branchée et sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.

La barre de verrouillage doit être calée dans les deux encoches situées de chaque côté du couvercle. (cf. sous-rubrique "Montage").

Enfoncez le poussoir plus lentement. Nettoyez le disque à jus (ou le smooth' disque), la cuve ainsi que le couvercle. Choisissez la vitesse adaptée en vous référant au tableau de vitesses pages 8 et 10.

Réduisez la quantité d'aliments insérée dans le tube d'alimentation.

Insérez des morceaux d'aliments moins importants.

Insérez de plus petites quantités et coupez les aliments en plus petits morceaux. Pour remettre l'appareil en fonction, reportez-vous à la Rubrique "Sécurité surcharge et surchauffe".

Interrompez l'extraction. Enlevez le couvercle 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.

Ralentissez la fréquence et l'intensité d'extraction.

Retirez le disque à jus et nettoyez-le (cf. Rubrique "Nettoyage et entretien").

Ralentissez le rythme d'extraction en opérant le poussoir plus lentement. Les fruits et légumes à haute teneur en eau (tomates, pastèque...) doivent être traités en vitesse 1.

Ralentissez le rythme d'extraction en opérant le poussoir plus lentement.

Insérez un morceau d'aliment à la fois, ou utilisez d'autres aliments à plus forte teneur en eau.

Placez le bouton de commande sur "O". Démontez la centrifugeuse (cf. rubrique "Démontage") et procédez ensuite au montage de la centrifugeuse (cf. rubrique "Montage").

Procédez au nettoyage du bec d'écoulement. (cf. rubrique "Nettoyage et entretien").

Utilisez la verseuse à jus ou si vous désirez récupérer le jus dans un verre, utilisez le bec antigoutte fourni avec l'appareil.

riviera & bar
objets d'art culinaire



riviera & bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51 079 - 67452 Mundolsheim cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
Adresse Internet : www.riviera-et-bar.fr
Email : info@riviera-et-bar.fr

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées.