

RIVIERA ET BAR

CENTIRFUGEUSE

PCJ670

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur www.communaute.darty.com



Notice d'utilisation

Centrifugeuse digitale inox
PCJ 670



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.

Sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	8
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	9
MONTAGE	9
PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES	10
MISE EN SERVICE	10
SÉCURITÉ SURCHAUFFE ET SURCHARGE	12
DÉMONTAGE	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
RANGEMENT	15
GUIDE DE DÉPANNAGE	16
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	18
ENVIRONNEMENT	18
ACCESSOIRES	18
GARANTIE	18

Description du produit



- | | |
|--|---|
| 1 Poussoir | 10 Verseuse à jus |
| 2 Tube d'alimentation inox massif | 11 Séparateur d'écume |
| 3 Couvercle | 12 Couvercle de la verseuse |
| 4 Bac à pulpe | 13 Bec verseur anti-goutte |
| 5 Bloc-moteur inox massif | 14 Cuve |
| 6 Ecran LCD | 15 Disque à jus |
| 7 Variateur de vitesse | 16 Barre de verrouillage "Sécurité" métal massif |
| 8 Enrouleur de cordon | 17 Brosse de nettoyage |
| 9 Interrupteur "Marche/Arrêt" (à l'arrière) | |

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.
- 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.



- 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 Services Agréé Riviera & Bar.
Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr

- ⚡ • Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant à l'ensemble des prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. 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 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 le disque à jus, ou la cuve, ou le couvercle 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 10 minutes en continu. Pour des aliments durs en vitesse 5, limiter la durée d'utilisation en continu à 7 minutes.
- 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 9).
- 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. Si du liquide coule sous le bloc-moteur, il pourrait être aspiré dans le moteur et l'endommager.
- Avant de débrancher le cordon d'alimentation, s'assurer que l'appareil soit à l'arrêt et que l'interrupteur "Marche/Arrêt" soit sur Arrêt ("O").

Avant la première mise en service

- Déballiez 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 13.
- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que le cordon d'alimentation soit débranché.

Montage

1. Placez la cuve sur le bloc-moteur.
2. Saisissez le disque à jus, alignez ses flèches avec les 3 trous de l'entraînement "Moteur" et appuyez jusqu'en butée.
3. Saisissez le bac à pulpe et inclinez-le légèrement pour pouvoir le mettre en place sous la partie gauche de la cuve.



A NOTER

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


4. Placez le couvercle sur la cuve de sorte que le tube d'alimentation soit situé droit au-dessus du disque à jus.

Assurez-vous que le couvercle soit convenablement emboîté dans la gouttière périphérique de la cuve, mais à l'intérieur du bac à pulpe.

5. Relevez la barre de verrouillage "Sécurité" jusqu'en butée de sorte que les 2 encoches situées dans la partie intérieure de la barre se calent dans les 2 ergots situés de chaque côté du couvercle. La barre doit être bloquée en position verticale.
6. Faites glisser le poussoir à l'intérieur du tube d'alimentation en alignant les rainures du poussoir avec les petites protubérances situées en partie haute du tube d'alimentation.
7. Placez la verseuse sans le séparateur d'écume sous le bec verseur de la cuve. En mettant le couvercle sur la verseuse, vous limitez les éclaboussures lorsque la centrifugeuse est en fonction.



A NOTER

.....
 Vous pouvez aussi placer un verre sous le bec verseur à la place de la verseuse. Dans ce cas, pensez à tourner le bec verseur sur "Anti-goutte" .

Préparation des fruits et légumes



Remarques importantes

- N'introduisez aucun aliment extrêmement dur dans votre appareil, tel que des noyaux de fruits ou des glaçons. Ils endommageraient votre centrifugeuse.
 - 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.
- Votre appareil peut être utilisés avec tous les fruits et légumes, durs, tendres ou mous (pommes, carottes, ananas, melons, orange, céleri...).
 - Lavez soigneusement les fruits et légumes avant de les centrifuger.
 - La plupart des fruits et légumes peuvent être introduits entièrement dans le tube d'alimentation sans être coupés et pelés (pommes, carottes, tomates, concombres...).
 - Il est recommandé de tremper les fruits et légumes durs dans l'eau froide quelques minutes avant de préparer vos jus.
 - Pour maximiser la quantité de jus, choisissez des fruits et des légumes à forte teneur en jus.
 - Les fruits et légumes à peaux dures (tels que les mangues, les melons, les 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.
 - Pour des raisons gustatives, retirez l'écorce et le cœur pour des fruits tels que l'ananas.
 - Pour le raisin, il est conseillé de retirer les pépins. En effet, ces derniers peuvent modifier la saveur de votre jus.

Mise en service



Remarques importantes

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide plus de 1 minute.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 10 secondes en continu en traitant des charges lourdes.
 - Ne laissez pas le moteur fonctionner en continu plus de 10 minutes (voir page 12 "Sécurité surchauffe et surcharge").
 - 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 (1) fourni avec l'appareil.
1. Assurez-vous que tous les éléments de la centrifugeuse soient correctement montés et la barre de verrouillage "Sécurité" (16) correctement bloquée.
 2. Vérifiez que la verseuse à jus (10), ou le verre, soit bien en place pour recueillir le jus.
 3. Assurez-vous que le bouton "Marche/Arrêt" (9) et le variateur de vitesse (7) soit sur Arrêt ("O").
 4. Branchez le cordon d'alimentation.
 5. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (9) sur position Marche "I". Un signal sonore retentit.
 6. Tournez le variateur de vitesse (7) sur la vitesse adaptée à l'aliment que vous allez centrifuger.



Remarques importantes

- Le disque à jus (15) 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.

Pour une information rapide de la vitesse adéquate, utilisez le guide de sélection présent sur l'écran LCD (6). Ce guide répartit les aliments en 5 familles en fonction de leur dureté :

- "RAISIN" (fruits et légumes mous)
- "ORANGE" (agrumes, ainsi que les fruits et légumes de même consistance)
- "ANANAS" (fruits et légumes de dureté moyenne)
- "POMME" (fruits et légumes assez durs)
- "CAROTTE" (fruits et légumes très durs)

Sur l'écran (6), un indicateur mobile situé à gauche des intitulés, vous indique la ou les familles d'aliment(s) adaptée(s) à chaque vitesse.

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

Sélection de la vitesse

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

7. Retirez le poussoir (1) du tube d'alimentation (2) et introduisez un par un vos fruits et légumes. Si besoin, guidez délicatement les aliments vers le bas à l'aide du poussoir fourni.



A NOTER

.....
La vitesse peut être changée à tout moment durant l'extraction du jus en tournant le variateur de vitesse (7) sur la position souhaitée.

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




A NOTER

- Lorsque vous réalisez du jus de carottes, orientez les légumes avec l'extrémité pointue vers le haut.
 - Les fruits et légumes très mous ou mûrs et sans pépin produisent très peu de pulpe.
 - Le bac à pulpe peut être vidé à tout moment. Il vous suffit d'arrêter la centrifugeuse en positionnant le variateur de vitesse (7) sur "0" puis le bouton "Marche/Arrêt" (9) sur "0". Retirez ensuite le bac et pensez à toujours le remettre 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.
9. Après avoir récupéré la quantité de jus désirée, éteignez la centrifugeuse en positionnant le variateur de vitesse (7) sur "0" puis le bouton "Marche/Arrêt" (9) sur "0". Débranchez le cordon d'alimentation.
10. Il est recommandé de consommer immédiatement votre jus après extraction.



A NOTER

- Après avoir utilisé le bec verseur, tournez-le sur position fermé . Votre plan de travail reste intact !
- Lorsque vous versez le jus, retirez le couvercle de la verseuse.
- Insérez le séparateur d'écume. Celui-ci 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, ne mettez pas en place le séparateur d'écume.

Sécurité surchauffe et surcharge

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" (8) sur la position "0". Débranchez l'appareil.
2. Dégagez les aliments pouvant obstruer le tube d'alimentation (2).
3. Attendez 30 minutes puis rebranchez l'appareil. Basculez le bouton "Marche/Arrêt" (8) sur la position "I".

Votre appareil est à nouveau prêt à l'emploi.



Remarque importante

Nous vous recommandons d'utiliser l'appareil pendant maximum 10 minutes en continu. Pour des aliments durs en vitesse 5, limitez la durée d'utilisation en continu à 7 minutes.

Démontage

1. Assurez-vous que le moteur de l'appareil soit complètement à l'arrêt.
2. Éteignez l'appareil en basculant le bouton "Marche/Arrêt" (9) sur la position "0" et débranchez le cordon d'alimentation.
3. Enlevez la verseuse à jus (10) en la tirant simplement vers l'extérieur.
4. Placez une main de chaque côté de la barre de verrouillage (16) et libérez-la en l'abaissant.
5. Retirez le couvercle (3) en le soulevant.

6. Enlevez le bac à pulpe (4) en faisant pivoter sa base vers l'extérieur.
7. Saisissez la cuve (14) en y laissant le disque à jus (15) à l'intérieur. Soulevez et posez l'ensemble à un emplacement adéquat pour le nettoyage.



Remarque importante

Les lames centrales et la râpe du disque à jus (15) sont très tranchantes. Manipulez ce dernier avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

Nettoyage et entretien



Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas le bloc-moteur (5) et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne lavez jamais le bloc-moteur à l'eau courante.
- Le bac à pulpe (4), la verseuse à jus (10), son couvercle (12), le séparateur d'écume (11), le disque à jus (15) et la brosse de nettoyage (17) sont compatibles lave-vaisselle.
- Les lames centrales et la râpe du disque à jus (15) sont très tranchantes. Manipulez ce dernier avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyants 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 utilisation

1. Lavez l'ensemble des pièces, sauf le bloc-moteur (5), avec de l'eau savonneuse et rincez-les.

2. Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon doux et humide.

Nettoyage après utilisation

1. Après le démontage de la centrifugeuse, rincez immédiatement toutes les pièces démontées et les accessoires utilisés, sauf le bloc- moteur (5).

2. Nettoyage du disque à jus (15)

- Le disque à jus nécessite d'être nettoyé à l'eau courante en utilisant la brosse fournie (17) pour extirper les éventuelles fibres alimentaires restées coincées.
- Brossez l'intérieur et l'extérieur du filtre.
- Après brossage, examinez-le 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 le disque à jus 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 votre appareil.

3. Nettoyage des autres pièces

- Pour retirer le bec verseur, tournez-le et positionnez-le de sorte que la flèche pointe entre l'ergot du bec et une des 2 gouttes. Puis retirez-le délicatement.
- Nettoyez soigneusement toutes les parties séparées à l'eau chaude savonneuse, sauf le bloc moteur (5).
- Essuyez le bloc-moteur avec un chiffon doux et légèrement humide.

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

Coloration des pièces en plastique

- Certains fruits ou légumes (tels que la carotte, la betterave, etc.) peuvent colorer les pièces en plastique. Nettoyez immédiatement l'appareil après utilisation selon les instructions indiquées dans cette rubrique "Nettoyage et entretien".
- Il est recommandé de nettoyer de suite les plastiques ayant été colorés par des fruits ou légumes riches en carotène. Pour cela, nous vous conseillons de tremper ces pièces dans un mélange de 90% d'eau chaude et 10% de jus de citron et de les frotter avec un chiffon doux.

Vous pouvez aussi essuyer les pièces avec un chiffon doux sur lequel vous aurez versé quelques gouttes d'huile alimentaire neutre.

Lavez ensuite les pièces avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-les soigneusement.

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

Rangement

Après nettoyage de votre appareil :

- assurez-vous que toutes les pièces et accessoires soient complètement secs
- rangez le cordon d'alimentation autour de son enrouleur (8)
- rangez votre centrifugeuse dans un endroit sec et propre.

Guide de dépannage

Anomalies de fonctionnement	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne 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.
	La barre de verrouillage "Sécurité" (16) n'est pas en position verticale.	La barre de verrouillage doit être calée dans les deux ergots situés de chaque côté du couvercle (cf. rubrique "Montage").
Le moteur cale pendant l'extraction.	L'extraction est trop vigoureuse. La pulpe mouillée s'accumule sous le couvercle.	Enfoncez le poussoir (1) plus lentement. Nettoyez le filtre et le disque à jus (15), la cuve (14) ainsi que le couvercle (3). Choisissez la vitesse adaptée en vous référant au tableau de vitesses page 11.
	La quantité d'aliments en extraction est trop importante.	Réduisez la quantité d'aliments insérée dans le tube d'alimentation.
	Les morceaux d'aliments sont de taille trop importante.	Insérez des morceaux d'aliments moins importants.
Le moteur cale pendant plus de 10 secondes, puis s'arrête ; l'appareil émet des signaux sonores et l'écran LCD clignote.	La sécurité automatique de surcharge s'enclenche. Trop d'aliments sont insérés à la fois ou les aliments ne sont pas coupés assez petits.	Insérez de plus petites quantités et coupez les aliments en plus petits morceaux. Pour les aliments durs en vitesse 5, limitez la durée d'utilisation en continu à 7 minutes. Pour remettre l'appareil en fonction, reportez-vous à la rubrique "Sécurité surchauffe et surcharge".
Le moteur cale pendant plus de 10 secondes puis s'arrête.	La sécurité automatique de surchauffe s'enclenche. Trop d'aliments sont insérés à la fois ou les aliments ne sont pas coupés assez petits.	Insérez de plus petites quantités et coupez les aliments en plus petits morceaux. Pour les aliments durs en vitesse 5, limitez la durée d'utilisation en continu à 7 minutes. Pour remettre l'appareil en fonction, reportez-vous à la rubrique "Sécurité surchauffe et surcharge".
L'appareil s'arrête de fonctionner.	Au bout de 20 minutes d'utilisation en continu sans changement de vitesse, l'appareil s'arrête automatiquement.	Nous vous conseillons d'utiliser l'appareil pendant maximum 10 minutes en continu. Puis arrêtez-le, débranchez-le et attendez 30 minutes avant de le réutiliser.

Anomalies de fonctionnement	Causes	Solutions
L'extraction semble moins efficace.	De la pulpe s'est accumulée dans le disque à jus.	Interrompez l'extraction. Enlevez le couvercle (3) 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.	Le rythme d'extraction est trop élevé.	Ralentissez la fréquence et l'intensité d'extraction.
	Les micro-perforations du panier-filtre (15) sont obstruées.	Retirez le disque à jus et nettoyez-le (cf. rubrique "Nettoyage et entretien").
Le jus fuit entre le bord du couvercle (3) et le disque à jus (15).	Le rythme d'extraction est trop élevé.	Ralentissez le rythme d'extraction en opérant le poussoir (1) plus lentement. Les fruits et légumes à haute teneur en eau (tomates, pastèque...) doivent être traités en vitesse 1.
Du jus se trouve entre le haut du bloc-moteur (5) et la cuve (14), lorsque vous traitez des fruits ou légumes mous.	Le rythme d'extraction est trop élevé.	Ralentissez le rythme d'extraction en opérant le poussoir (1) plus lentement.
La centrifugeuse fait un bruit anormal lorsqu'elle est en marche.	Le disque à jus (15) n'est pas correctement mis en place.	Placez le bouton "Marche/Arrêt" sur Arrêt ("O"). Démontez la centrifugeuse (cf. rubrique "Démontage") et procédez ensuite au montage de la centrifugeuse (cf. rubrique "Montage").
Aucun jus ne s'écoule lorsque vous centrifugez.	La pulpe bouche le bec verseur (13).	Procédez au nettoyage du bec verseur (cf. rubrique "Nettoyage et entretien").
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.	Utilisez la verseuse à jus (10) ou si vous désirez récupérer le jus dans un verre, positionnez le bec verseur sur position fermé (B).

Caractéristiques techniques

Puissance : 1100-1300 W

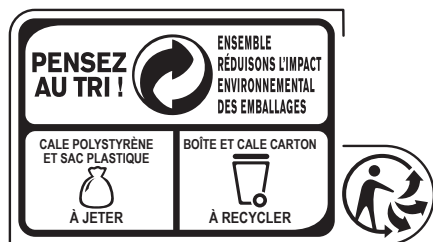
Tension d'utilisation : 220-240 V - 50-60 Hz

Poids : 4,65 kg

Dimensions : L 340 x H 460 x P 210 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 endommagés suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que le poussoir, le couvercle avec le tube d'alimentation, la verseuse à jus et son couvercle, le séparateur d'écume, le bac à pulpe, la cuve, le disque à jus, 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.



Notes

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