

# notice d'utilisation

Extracteur de jus compact  
pej 330



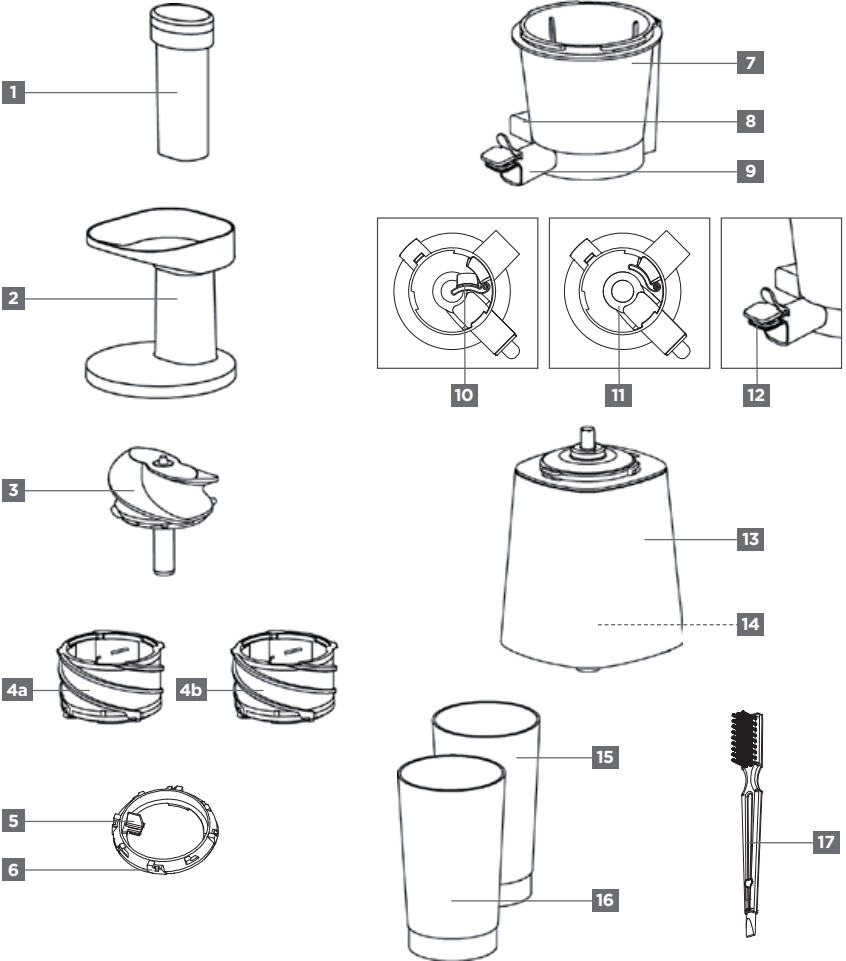
**riviera & bar**  
objets d'art culinaire

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	10
PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES	11
MISE EN SERVICE	11
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	12
DÉMONTAGE	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
Nettoyage avant la première mise en service	
Nettoyage après utilisation	
RANGEMENT	16
GUIDE DE DÉPANNAGE	16
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	17
ENVIRONNEMENT	17
ACCESSOIRES	17
GARANTIE	17
RECETTES	18

description du produit



- 1** Poussoir
- 2** Tube d'alimentation avec son couvercle de protection
- 3** Vis d'extraction
- 4a** Tamis petits trous
- 4b** Tamis grands trous
- 5** Lamelle silicone
- 6** Base du tamis
- 7** Cuve
- 8** Bec à pulpe
- 9** Bec à jus avec clapet antigoutte

- 10** Clapet silicone du bec à pulpe
- 11** Joint central de la cuve
- 12** Joint du clapet antigoutte
- 13** Bloc-moteur
- 14** Bouton de commande
- 15** Bac de récupération
- 16** Verseuse à jus
- 17** Brosse de nettoyage

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.

### 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 et des boissons végétales à froid. 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 instruc-

tions 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 13-15).
- Ne pas utiliser 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](http://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 le bloc vis/tamis ou la cuve ou le tube d'alimentation avec 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 10 minutes en continu.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide plus de 1 minute.



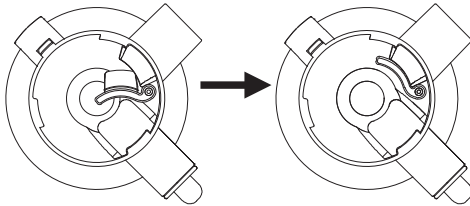
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- Ne pas introduire les doigts, les mains ou tout ustensile non prévu dans le tube d'alimentation lorsque l'appareil fonctionne et tenir éloignés les cheveux et les vêtements, pour ne pas risquer 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 (limite MAX). Si du liquide coule sous le bloc-moteur, il pourrait être aspiré dans le moteur et l'endommager.
- S'assurer que l'appareil soit à l'arrêt avant de débrancher le cordon d'alimentation.

## avant la première mise en service

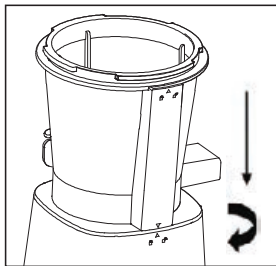
- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles 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 13.
- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que le cordon d'alimentation soit débranché.

## 1. Vérifications préliminaires :

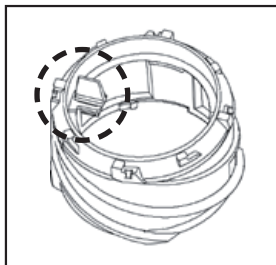
- Saisissez la cuve (7) et assurez-vous que le clapet silicone (10) situé sous la cuve soit fermement et complètement inséré dans la fente du bec à pulpe. Si le clapet est mal positionné, l'appareil risque de fuir.



- Assurez-vous que le joint central de la cuve (11) soit correctement inséré, la partie la plus large orientée vers le haut de la cuve (7).
2. Placez la cuve (7) sur le bloc-moteur (13), tournez-la dans le sens horaire jusqu'à ce que la flèche ▼ de la cuve soit alignée avec la flèche ▲ du bloc-moteur.



3. Insérez la lamelle silicone (5) dans la fente située sur la base du tamis (6) comme indiqué ci-dessous.



Saisissez l'un des tamis en fonction du type de jus désiré :

- Tamis à petits trous (4a) pour les ingrédients durs et les boissons végétales à froid,

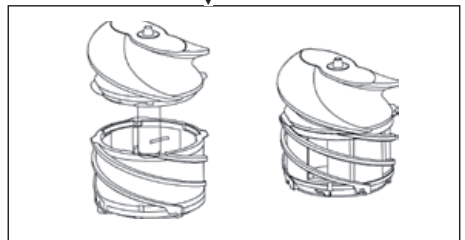
- Tamis à grands trous (4b) pour les ingrédients tendres ou très mous.

Si vous souhaitez mélanger des ingrédients durs et tendres, 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.

Pour une préparation contenant des fruits ou légumes très mous (tels que les bananes), utilisez systématiquement le tamis à grands trous (4b).

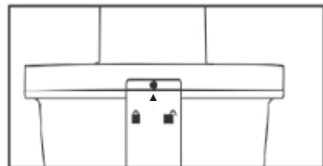
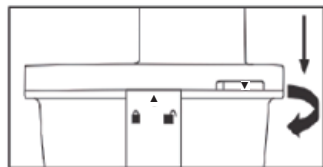
Placez la base sur le tamis en faisant correspondre les encoches situées sur la base avec les fentes situées sur le tamis.

Vissez la vis d'extraction (3) au tamis (4).



4. Installez l'ensemble vis d'extraction/tamis dans la cuve (7) jusqu'en butée.

5. Posez le tube d'alimentation (2) sur la cuve (7), tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que la flèche ▼ du tube d'alimentation soit alignée avec la flèche ▲ de la cuve.



6. Placez correctement le bac de récupération (15) sous le bec à pulpe (8) et la verseuse à jus (16) sous le bec à jus équipé du clapet antigoutte (9).

## préparation des Fruits et légumes



### Remarques importantes

- N'introduisez aucun aliment extrêmement dur dans votre appareil, tel que des noyaux de fruits, canne à sucre 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 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.

### Jus de fruits et légumes

- 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 5-6 cm de long et 2-3 cm de large.
- Pour les fruits et légumes très durs (tels que les carottes), coupez-les en 4 lamelles.
- Pour les fruits et légumes très mous (tels que les bananes), coupez-les en rondelles de 2 cm de large.
- Pour les fruits et légumes en branche (céleri, rhubarbe, etc.), coupez-les en tronçons de 5-6 cm de long 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.
- Ne conservez que les grains pour les fruits et légumes dont seuls les grains se consomment (grenade, fruit de la passion).

- Pour maximiser la quantité de jus, choisissez des fruits et des légumes à forte teneur en jus.



### 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.
- 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.
- Vous pouvez également ajouter des herbes aromatiques pour parfumer vos préparations diverses en les insérant alternativement avec vos fruits ou légumes.

### Boissons végétales

Tels que les amandes, les noisettes, etc.

- Les fruits à coque, ainsi que les graines mentionnées dans les recettes fournies, 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 10 minutes (voir page 12 "Sécurité surchauffe").
- Ne vous servez jamais de vos doigts ou de tout autre ustensile pour enfoncer les aliments dans le tube d'alimentation pour les dégager. Utilisez exclusivement le poussoir (1) fourni avec l'appareil.
- Pour éviter tout débordement, assurez-vous que le jus ne dépasse pas la limite maximale (=MAX) de la cuve (7).

1. Assurez-vous que tous les éléments de l'extracteur de jus soient correctement montés et les 2 bacs bien en place.
2. Vérifiez que le bouton de commande (14) soit positionné sur "Arrêt" (O).
3. Branchez le cordon d'alimentation.
4. Positionnez le bouton de commande (14) sur "Marche" (→). L'appareil se met à fonctionner.
5. Pour la préparation d'un jus de fruits ou légumes, introduisez un par un vos ingrédients dans le tube d'alimentation (2).  
Pour la préparation d'une boisson végétale, fermez le clapet antigoutte (9). A l'aide d'une louche, insérez les fruits à coque/graines simultanément avec de l'eau dans le tube d'alimentation (2). Pensez à ouvrir régulièrement le clapet afin d'éviter tout débordement.
6. Si besoin, guidez délicatement les aliments vers le bas à l'aide du poussoir fourni (1).
7. Au fur et à mesure de l'extraction, le jus coule automatiquement dans la cuve (7) et le résidu s'accumule dans le bac de récupération (15).



## A NOTER

Les fruits et légumes très mous ou mûrs et sans pépin produisent très peu de pulpe.



## A NOTER

- Vous avez plusieurs options pour récupérer le jus :
    - Laissez le clapet antigoutte (9) ouvert et le jus s'écoule dans la verseuse (16) en continu.
    - Fermez le clapet antigoutte et laissez le jus se mélanger dans la cuve (7) jusqu'au niveau maximal. Ouvrez ensuite le clapet et récupérez le jus dans la verseuse.
    - Si vos fruits et légumes créent beaucoup d'écume, laissez le clapet ouvert.
  - Certaines variétés de fruits ou légumes durs avec une peau très lisse peuvent produire un bruit de frottement pendant l'extraction. Ceci est tout à fait normal et n'a pas d'impact sur la performance de l'appareil.
8. 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 d'extraction et que l'extracteur de jus cesse de fonctionner en cours d'utilisation.

1. Placez le bouton de commande (14) sur "Arrêt" (O).
2. Positionnez-le ensuite sur "Rotation inverse" (⇐) et restez appuyé pendant quelques secondes afin de permettre à l'appareil de déloger les ingrédients.  
Lorsque vous relâchez le bouton, celui-ci revient automatiquement sur "Arrêt" (O)
3. Repositionnez le bouton de commande (14) sur "Marche" (→) pour continuer la préparation de votre jus.
4. 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 branche), activez la fonction "Rotation inverse" pendant environ 5 secondes afin de faciliter le démontage et le nettoyage de l'appareil.

## sécurité surchauffe

L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui s'enclenche pendant l'extraction :

- en cas de surchauffe si, par mégarde, vous faites fonctionner le moteur en continu plus de 10 minutes.
- en cas de surcharge si une quantité trop importante d'aliments a été introduite dans l'appareil.

Dans ce cas, il s'arrête automatiquement de fonctionner.

Positionnez le bouton de commande (14) sur "Arrêt" (O), débranchez l'appareil et attendez 30-40 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.
2. Enlevez le bac de récupération (15) et la verseuse à jus (16).
3. Tournez le tube d'alimentation (2) dans le sens antihoraire pour le déverrouiller. Soulevez le tube avec précaution : il risque d'y avoir quelques résidus.

4. Tournez la cuve (7) dans le sens antihoraire et saisissez-la en y laissant l'ensemble vis d'extraction/tamis à l'intérieur. Soulevez et posez le tout à un emplacement adéquat pour le nettoyage.
5. Retirez l'ensemble vis d'extraction/tamis de la cuve et séparez la vis (3), le tamis (4), sa base (6) et la lamelle silicone (5) pour le nettoyage (voir rubrique "Nettoyage et entretien" ci-après).



### Remarque importante

Il n'est pas possible de retirer la cuve sans avoir préalablement déverrouillé le tube d'alimentation. Veillez à ne pas forcer lorsque vous démontez l'appareil

## 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 (13) 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.
- Aucune pièce n'est compatible lave-vaisselle.
- 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 mise en service

1. Lavez l'ensemble des pièces, sauf le bloc-moteur (13), 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 l'extracteur de jus, rincez immédiatement toutes les pièces démontées et les accessoires utilisés, sauf le bloc-moteur.

2. Pour nettoyer la cuve (7):
  - ouvrez le clapet du bec à jus (9) et enlevez-le en le tirant délicatement,
  - enlevez le joint central (11),
  - ouvrez et retirez le clapet silicone (10) situé en-dessous de la cuve au niveau du bec à pulpe,
  - videz et nettoyez le bec à pulpe à l'aide de l'extrémité de la brosse fourni.
3. Pour nettoyer l'ensemble vis d'extraction/tamis, séparez la vis, le tamis, sa base et la lamelle silicone.
4. Nettoyez soigneusement toutes les parties séparées à l'eau chaude savonneuse, sauf le bloc moteur (13).

Pour les tamis et les joints, référez-vous aux pages 14 et 15.
5. Essuyez le bloc-moteur avec un chiffon doux et humide.
6. Veillez à bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de les remonter.

### **Nettoyage du clapet antigoutte du bec à jus (9)**

- Retirez le joint silicone du clapet (12).
- 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 central (11) et de la lamelle silicone (5)**

- Nettoyez le joint et la lamelle silicone à l'eau chaude savonneuse à l'aide de la brosse fournie (17) et séchez-les.
- Remettez-les correctement en place (voir rubrique "Montage" en page 10)

## **Nettoyage des tamis (4)**

- Les tamis nécessitent d'être nettoyés à l'eau courante en utilisant la brosse fournie (17) 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 le 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 du tamis et réduire ainsi l'efficacité de votre appareil.
- 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 ou joints. 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, essuyez les pièces avec un chiffon doux sur lequel vous aurez versé quelques gouttes d'huile alimentaire neutre. Puis lavez-les avec de l'eau chaude savonneuse.
- Veillez à bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de les remonter.

Après nettoyage de l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces et accessoires soient complètement secs et rangez votre extracteur de jus dans un endroit sec et propre.

guide de dépannage

anomalies	causes	solutions
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) ou la cuve (7) n'est pas correctement verrouillé.	Référez-vous à la rubrique dédiée "Montage" en page 10.
Le moteur se bloque pendant l'extraction.	Le tube d'alimentation (2) est trop chargé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisez la fonction "Rotation inverse" pour débloquer les ingrédients.</li> <li>- Réduisez la quantité d'aliments insérés dans le tube d'alimentation (2).</li> </ul>
	Les morceaux d'aliments sont de taille trop importante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisez la fonction "Rotation inverse" pour débloquer les ingrédients.</li> <li>- Insérez des morceaux d'aliments moins importants.</li> </ul>
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 l'ensemble vis d'extraction/tamis et nettoyez celui-ci (cf. rubrique "Nettoyage et entretien" en page 13).
Il y a des petits morceaux dans le jus.	Le clapet silicone du bec à pulpe (10) n'est pas complètement inséré dans la fente du bec à pulpe (8).	Assurez-vous que le clapet silicone soit fermement et complètement inséré (cf. rubrique "Montage" en page 10).
Le jus fuit entre le tube d'alimentation (2) et la cuve (7).	Le jus extrait dépasse la limite maximale de la cuve (7).	Ouvrez régulièrement le clapet antigoutte du bec à jus (9).
Aucun jus ne s'écoule lors de l'extraction.	La pulpe bouche le bec à pulpe (8).	Procédez au nettoyage du bec à pulpe (8) (cf. rubrique "Nettoyage et entretien" en page 13.).
L'appareil s'arrête.	Le système de sécurité contre la surchauffe s'enclenche.	Reportez-vous à la rubrique dédiée "Sécurité surchauffe" en page 12.

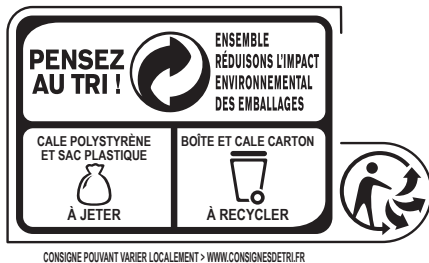


## caractéristiques techniques

Puissance :	200 W
Tension d'utilisation :	220-240 V - 50/60 Hz
Poids :	3,5 kg
Dimensions :	L 170 x H 405 x P 170 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](http://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, le bac de récupération, la cuve, le clapet du bec à jus, la vis d'extraction, le tamis, sa base, la lamelle silicone 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](http://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.



En jus, smoothies ou boissons végétales ..., il existe une grande variété de recettes pour consommer les fruits et légumes frais en toutes saisons.

Riches en vitamine C, acide folique, potassium, magnésium, fibres et bêta-carotène, ils offrent un éventail de substances essentielles à notre organisme.

Avec l'extracteur de jus Riviera & Bar, décidez ce dont vous avez besoin et réalisez vos propres créations.

## Jus ou smoothies

Selon la qualité et la maturité des fruits et légumes utilisés, vous obtiendrez soit un jus, soit un smoothie.

### Jus de carotte, pomme et céleri

- 4 carottes
- 4 pommes vertes
- 3 branches de céleri

### Jus de carotte, betterave et orange

- 4 carottes
- 5 betteraves cuites
- 6 oranges

Vous pouvez remplacer les betteraves cuites par des betteraves crues.

### Jus de concombre, céleri et fenouil

- 1 concombre
- 2 branches de céleri
- 1 fenouil

### Jus de melon, menthe et mangue

- 1 mangue
- 1/2 melon jaune
- Menthe

### Jus de pomme et raisin

- 3 pommes vertes
- 1 grappe de raisin

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.

### Jus de pomme, poire et fraise

- 1 pomme verte
- 3 poires
- 10 fraises

### Jus de tomate, concombre, persil et carotte

- 2 tomates
- 1 concombre
- 4 carottes
- Du persil

## Jus d'ananas-nashi et orange

- 1/2 ananas
- 3 nashi (poires)
- 2 oranges

## Jus de pomme, fraise, banane et menthe

- 4 pommes
- 500 g de fraises
- 1 banane
- Quelques feuilles de menthe

Si vous souhaitez réaliser des jus avec des fruits ou légumes mous tels que la banane, utilisez le tamis à grands trous. Nous vous conseillons par ailleurs de les alterner avec des fruits ou légumes durs tels que la pomme.

## Boissons végétales

Tels que les amandes, les noisettes, etc.

- Laissez tremper au préalable les fruits à coque écosés et les graines dans de l'eau froide (eau de trempage) au minimum 4 heures ou toute une nuit.
- Egouttez et jetez l'eau de trempage. Selon votre goût, retirez ou gardez la fine peau des fruits à coque écosés pour l'extraction et rajoutez l'eau nécessaire à votre recette.
- Fermez le clapet antigoutte. A l'aide d'une louche, insérez les fruits à coque/graines simultanément avec de l'eau dans le tube d'alimentation.
- Pensez à ouvrir régulièrement le clapet antigoutte afin d'éviter tout débordement.
- Pour les boissons végétales à froid, les résidus (tels que poudres d'amandes, noisettes, etc.) peuvent être utilisés pour vos pâtisseries.

## Lait d'amande

- 300 g d'amandes (natures)
- Eau pour le trempage
- 800 ml d'eau (minérale, de source ou filtrée)

## Boisson de noisette

- 200 g de noisettes décortiquées (natures)
- Eau pour le trempage
- 600 ml d'eau (minérale, de source ou filtrée)

## Boisson de sésame

- 150 g de graines de sésame à germer et entières
- Eau pour le trempage
- 800 ml d'eau (minérale, de source ou filtrée)

## Boisson de graines de courge

- 300 g de graines de courges verte (natures) à germer
- Eau pour le trempage
- 600 ml d'eau (minérale, de source ou filtrée)



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](http://www.riviera-et-bar.fr) - [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr)