riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

Extracteur de jus vis inox

PEJ 755

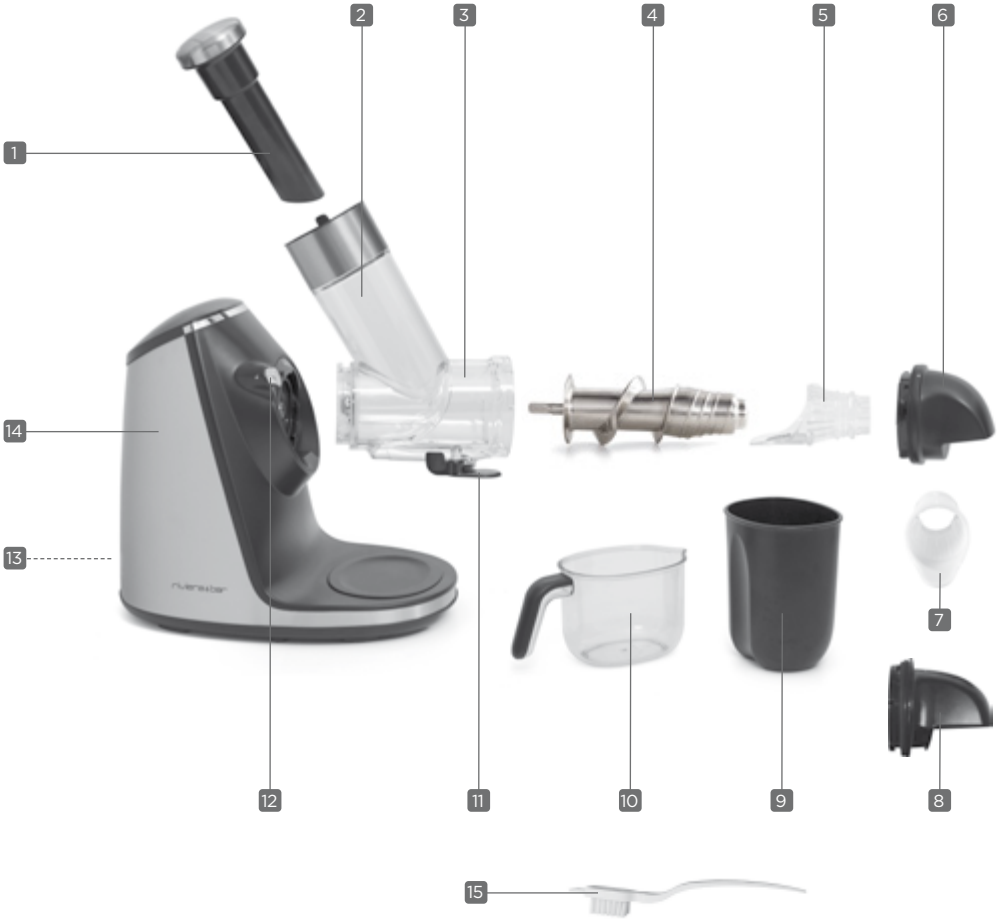


Notice d'utilisation

SOMMAIRE

DESCRIPTION DU PRODUIT	3
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	8
AVANT LE PREMIÈRE MISE EN SERVICE	9
MONTAGE	10
CHOIX DES INGRÉDIENTS	11
PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS	11
MISE EN SERVICE	12
UTILISATION DU CLAPET ANTI-GOUTTE	13
DÉMONTAGE	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
GUIDE DE DÉPANNAGE	17
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	19
ENVIRONNEMENT	19
ACCESSOIRES	19
GARANTIE	19
RECETTES	20

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Poussoir
2. Tube d'alimentation
3. Tube d'extraction
4. Vis d'extraction en inox
5. Filtre jus (avec trous)
6. Sortie pulpe
7. Filtre sorbet (sans trou)
8. Sortie sorbet
9. Bac à pulpe
10. Verseuse à jus
11. Bec à jus avec clapet anti-goutte
12. Bouton de déverrouillage du tube d'extraction
13. Cordon d'alimentation
14. Bloc-moteur
15. Brosse de nettoyage

DESCRIPTION DU PRODUIT



1 Marche/arrêt
2 Rotation inverse*

* voir page 13

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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 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 qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.
- L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au

moyen d'une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.

- L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- 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 nettoyer en toute sécurité les surfaces en contact avec les aliments et l'ensemble de l'appareil sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé, il 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&bar.fr



- Toujours débrancher l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Eteindre et débrancher l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces mobiles en cours d'utilisation.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. 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 utiliser l'appareil si le tamis rotatif ou le couvercle de protection est endommagé ou présente des fissures visibles.
- Si les aliments doivent être dirigés vers le bas, utiliser un outil approprié (par exemple, une spatule).
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.

- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante. Eloigner l'appareil du bord du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Avant de démonter l'appareil et de changer les accessoires, mettre l'appareil à l'arrêt, le déconnecter de l'alimentation, et attendre que les pièces en rotation soient totalement à l'arrêt. Toute mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner des blessures graves.
- Ne pas utiliser l'appareil si les filtres, le tube d'alimentation/d'extraction, la vis inox, la sortie pulpe ou la sortie sorbet sont endommagés ou présentent des fissures visibles, ou si l'appareil fonctionne anormalement.
- Pour optimiser la durée de vie de votre appareil, ne l'utiliser que pendant maximum 20 minutes en continu.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide plus de 1 minute.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si le tamis rotatif ou le couvercle de protection est endommagé ou présente des fissures visibles.
- Si les aliments doivent être dirigés vers le bas, utiliser un outil approprié (par exemple, une spatule).
- 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").
- N'introduire que des fruits et légumes dans le tube d'alimentation. Ne pas introduire d'ingrédients dont la température se situe au-dessus de 40°C.
- Systématiquement ôter les noyaux des aliments avant de les introduire dans l'appareil.
- Ne jamais utiliser des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage ou films alimentaires susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne pas laisser la cuve déborder (maximum 600 ml). 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.
- Ne jamais utiliser le bac à pulpe dans un micro-ondes ou un four traditionnel.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Toujours éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur avant de le débrancher.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir auparavant.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

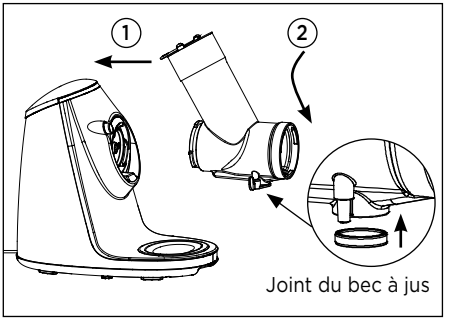
- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cales, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- Conservez les éléments d'emballage.
- Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles 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 "Nettoyage et entretien" page 14.
- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que le cordon d'alimentation soit débranché.

MONTAGE

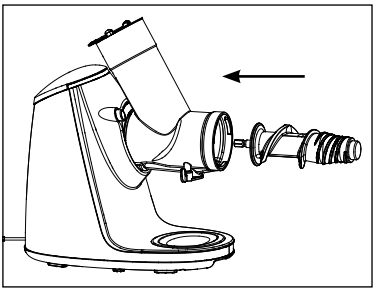
1. Positionnez le tube d'alimentation face au symbole (🔓) du bloc-moteur. Les encoches du tube doivent correspondre avec les fentes du bloc-moteur.

   Tout en appuyant sur le bouton de déverrouillage, tournez le tube dans le sens antihoraire jusqu'en butée.

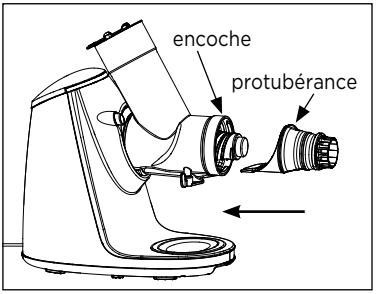
   Assurez-vous que le joint du bec à jus soit correctement positionné.



2. Placez la vis inox dans le tube d'extraction jusqu'en butée.

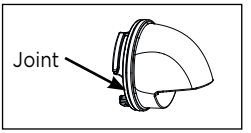


3. Emboîtez le filtre (jus ou sorbet) dans la vis : la protubérance sur la partie supérieure du filtre doit s'imbriquer dans l'encoche située sur la partie supérieure à l'intérieur du tube d'extraction.



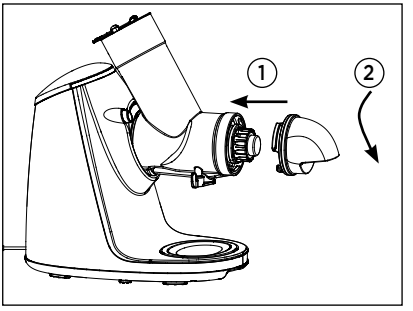
4. En fonction du filtre installé, munissez-vous :
   - soit de la sortie pulpe,
   - soit de la sortie sorbet.

   Assurez-vous que le joint périphérique soit correctement installé sur la sortie pulpe ou la sortie sorbet.



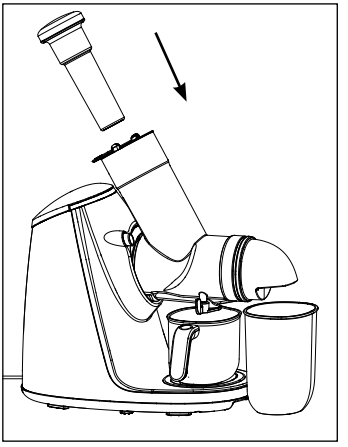
5. Placez la sortie pulpe ou la sortie sorbet contre le tube d'extraction en faisant correspondre la flèche ▲ avec le symbole (🔓).

   Tournez la sortie pulpe ou sorbet dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flèche ▲ se trouve face au symbole (🔒).



6. Insérez le poussoir dans le tube d'alimentation.

   Placez la verseuse à jus sous le bec à jus et le bac à pulpe sous la sortie pulpe.



CHOIX DES INGRÉDIENTS

Votre extracteur de jus est un produit à la technologie innovante qui concasse et presse les aliments pour en extraire un maximum de jus, tout en préservant les vitamines, minéraux, et oligo-éléments naturellement contenus.

Il est de plus doté d'une vis en inox, matière neutre et saine, sans odeur ni goût et donc parfaitement adaptée pour le contact avec les aliments. La saveur de vos fruits et légumes est préservée.

Par ailleurs, le choix des fruits et légumes est primordial pour obtenir des jus savoureux et pleins de bienfaits.

Pour déguster les meilleurs jus possibles, il est indispensable de connaître les propriétés de chaque végétal et de savoir comment préparer ces derniers en vue de leur traitement. Les fruits et légumes contenant le plus d'eau seront ceux avec lesquels vous obtiendrez le plus de jus.

⚠ Remarques importantes

- N'introduisez aucun aliment extrêmement dur dans votre appareil, tel que des noyaux de fruits, des glaçons, de la noix de coco ou de la canne à sucre. Ils endommageraient votre extracteur de jus.
- Pelez les fruits et légumes dont la peau est dure ou non comestible (ananas, melon, pastèque, agrumes...)
- 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 avec des fruits et légumes riches en jus (tels que les pommes, les poires, etc.). Les fruits et légumes très mous ou mûrs et sans pépin produisent très peu de pulpe.
- 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.

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

POUR LES JUS DE FRUITS ET LÉGUMES

- Lavez soigneusement les fruits et légumes ; épluchez ceux dont la peau est dure ou non comestible.
- Ôtez les pédoncules, tiges et feuilles éventuels.
- Il est recommandé de tremper les fruits et légumes durs dans l'eau froide quelques minutes avant l'extraction.
- Si besoin, coupez les fruits et légumes en tronçons de 6-7 cm de long et 5-6 cm de large.
- Ne conservez que les grains pour les fruits et légumes dont seuls les grains se consomment (grenade, fruit de la passion).
- 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 sinon la totalité du jus contenu dans les grains ne sera pas extraite.
- Pour les fruits et légumes en branche (céleri, rhubarbe, etc.), coupez-les en tronçons de 6-7 cm et introduisez-les un par un. Alternez les végétaux fibreux avec d'autres fruits et légumes non fibreux.
- Pour les végétaux feuillus, insérez les feuilles (tels que feuilles de choux, salade) dans le tube d'alimentation en les roulant en spirale. Alternez l'insertion des feuilles avec les tronçons de tiges.
- Pour les fruits tels que l'ananas, retirez l'écorce et le cœur.
- Vous pouvez également ajouter des herbes aromatiques pour parfumer vos préparations diverses en les insérant alternativement avec vos fruits ou légumes de préférence riches en jus.

POUR LES BOISSONS VÉGÉTALES

- Les fruits à coque et les graines peuvent être utilisés pour la préparation de boissons végétales à froid.
- Laissez tremper au préalable les fruits à coque écossés et les graines dans de l'eau froide au minimum 4 heures ou toute une nuit pour hydrater l'aliment et en extraire le maximum. Selon vos goûts, retirez ou gardez la fine peau des fruits à coque pour l'extraction.
- Lorsque le trempage est terminé, égouttez-les et jetez l'eau de trempage. Rincez les fruits à coque et les graines et mettez-les dans un récipient avec de l'eau (pour 200 g de fruits/graines avant trempage, comptez 400 ml d'eau minérale). Vous pouvez à présent passer cette préparation (fruits/

graines + eau) à l'extracteur. N'utilisez pas les graines seules.

- Une fois l'extraction finie, il est conseillé de filtrer la boisson en la passant au tamis/chinois ou dans un sac à boisson végétale.
- Les résidus (tels que poudres d'amandes, noisettes, etc.) peuvent être utilisés pour vos pâtisseries.
- Dès que la verseuse est pleine, démontez et nettoyez votre appareil pour éliminer les résidus pouvant facilement le bloquer.
- Certaines céréales, ayant une enveloppe très dure telles que l'épeautre, ne peuvent pas être traitées par votre appareil et risqueraient de l'endommager.

POUR LES SORBETS

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

MISE EN SERVICE

⚠ Remarques importantes

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide plus de 1 minute.
- Ne laissez pas le moteur fonctionner en continu plus de 20 minutes.
- Ne vous servez jamais de vos doigts ou de tout autre ustensile pour enfoncer les aliments dans le tube d'alimentation ou pour les dégager. Utilisez exclusivement le poussoir fourni avec l'appareil.
- Pour éviter tout débordement, assurez-vous que le jus ne dépasse pas la limite de 600 ml dans la verseuse.
- L'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas convenablement monté. Assurez-vous que le joint de la sortie pulpe ou de la sortie sorbet soit bien en place pour éviter tout risque de fuite.
- Placez toujours les aliments un par un dans l'appareil. Disposer trop d'aliments à la fois va créer une surcharge et l'appareil ne pourra pas convenablement extraire tout le jus et se bloquer. De la pulpe pourrait se retrouver dans le jus.
- Ne surchargez pas l'appareil ; la pression des fibres peut nuire à l'étanchéité.

1. Assurez-vous que tous les éléments de l'extracteur de jus soient correctement montés et veillez à positionner le bac à pulpe et la verseuse à jus sous leurs sorties dédiées.
2. Positionnez le clapet du bec à jus sur le réglage adapté (voir paragraphe "UTILISATION DU CLAPET ANTI-GOUTTE").

   Pour la préparation de boissons végétales et de sorbets, fermez le clapet.
3. Lavez et préparez vos fruits et légumes comme indiqué au paragraphe "PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS".
4. Branchez le cordon d'alimentation et appuyez environ 2 secondes sur ⏻ pour mettre l'appareil en marche.
5. **Pour les jus de fruits et légumes** : introduisez les ingrédients un à un dans le tube d'alimentation. Pour les aliments de taille plus importante, vous pouvez basculer l'ouverture pour les faire tomber dans le tube. Si nécessaire, utilisez le poussoir pour faciliter la prise des végétaux par la vis, en veillant à ne pas pousser trop fortement ce qui nuirait à la qualité de l'extraction.

   Pour les boissons végétales : à l'aide d'une louche, insérez les fruits à coque/graines simultanément avec de l'eau dans le tube d'alimentation. Lorsque le tube d'extraction est à moitié rempli, ouvrez le clapet anti-goutte afin d'éviter tout débordement et refermez-le une fois le tube vide. Vous pouvez continuer l'extraction.
   Pensez à ne pas extraire plus de 600 ml auquel cas, videz le contenu de la verseuse dans un autre récipient.

   Pour les sorbets : introduisez dans le tube d'alimentation vos fruits et légumes congelés (que vous aurez préalablement sortis du congélateur 20 minutes avant). Si nécessaire, utilisez le poussoir.
   Note : les fruits et légumes congelés suffisent pour la préparation de votre sorbet. N'ajoutez aucun autre ingrédient.

6. Au fur et à mesure de l'extraction, le jus coule automatiquement dans le tube et le résidu s'accumule dans le bac de récupération.

   Pour les sorbets, la préparation va s'écouler par la sortie sorbet dans le bac à pulpe.

⚠ Remarques importantes

- Votre extracteur est doté de la fonction Rotation inverse ↺. Cette fonction peut être utilisée lorsque les ingrédients bloquent la vis et que l'appareil cesse de fonctionner en cours d'utilisation. Dans ce cas, appuyez environ 2 secondes sur ↺ : la vis tourne dans le sens inverse pendant environ 3 secondes afin de permettre à l'appareil de déloger les ingrédients puis s'arrête automatiquement. Appuyez ensuite sur ⏻ pour relancer l'extraction. Répétez l'opération 2 à 3 fois si nécessaire.
  Attendez l'arrêt complet de la vis avant d'appuyer sur ↺ ou ⏻.
- 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.

7. Une fois le jus prêt, laissez fonctionner l'appareil quelques secondes sans ajouter d'ingrédients pour finir d'extraire complètement le jus des aliments contenus dans le tube.

   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 ↺ afin de faciliter le démontage et le nettoyage de l'appareil.
8. Arrêtez l'appareil en appuyant environ 2 secondes sur ⏻.
9. Débranchez l'appareil et procédez au nettoyage sans attendre (voir paragraphe "NETTOYAGE et ENTRETIEN").
10. Il est recommandé de consommer immédiatement votre jus après extraction pour bénéficier de tous les éléments nutritifs.

UTILISATION DU CLAPET ANTI-GOUTTE

- Le bec à jus est équipé d'un clapet anti-goutte qui vous permet de stopper l'écoulement du jus en le fermant. Dans le cadre d'une utilisation avec service au verre, vous pouvez changer le verre sans salir votre plan de travail.
- Fermez le clapet pour la préparation de boissons végétales et de sorbets.
- Lors du démontage de l'appareil en vue de son nettoyage, fermez toujours le clapet pour éviter les salissures.
- Grâce au clapet, vous pouvez aussi mélanger les différents jus à l'intérieur du tube pour mieux combiner les saveurs :
  - Fermez le clapet avant de commencer l'extraction.
  - Insérez vos aliments un à un dans l'appareil.
  - Une fois tous les aliments traités, laissez l'appareil fonctionner environ 30 secondes supplémentaires, puis stoppez-le.
  - Placez la verseuse sous le bec verseur et ouvrez le clapet. Attention, selon la quantité de jus réalisée, le flot peut être conséquent.

DÉMONTAGE

1. Assurez-vous que l'appareil soit complètement à l'arrêt et le cordon d'alimentation débranché.
2. Vérifiez que l'intérieur du tube ne contienne plus de liquide et fermez le clapet anti-goutte.
3. Enlevez le bac à pulpe, la verseuse à jus et retirez le poussoir du tube d'alimentation.
4. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et tournez le tube d'extraction dans le sens horaire. Retirez délicatement l'ensemble et posez à un endroit adéquat pour le nettoyage.
5. Tournez la sortie pulpe ou sorbet dans le sens horaire jusqu'à ce que la flèche ▲ se trouve face au symbole (🔓) et ôtez-la.
6. Retirez le filtre puis la vis du tube et procédez au nettoyage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Remarques importantes

- **Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché.**
- **N'immergez en aucun cas le bloc-moteur 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 filtre jus, le filtre sorbet et la vis inox sont compatibles 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, avec de l'eau savonneuse ; rincez et séchez-les.
2. Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon doux et légèrement 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. En effet, la pulpe et les résidus sèchent très vite, rendant le nettoyage plus difficile.
2. Lavez le tube d'alimentation/d'extraction, la vis, la sortie pulpe/sorbet et son joint, le filtre sorbet, le poussoir, la verseuse et le bac à pulpe avec de l'eau chaude et une éponge douce. Rincez et séchez correctement.
3. Nettoyez le filtre jus sous l'eau courante en utilisant une brosse pour extirper les éventuelles fibres alimentaires restées coincées. Brossez l'intérieur et l'extérieur du filtre.

   Après brossage, examinez le filtre 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 filtre 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.
4. Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon doux et légèrement humide.
5. 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.

RANGEMENT

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'extraction n'est pas correctement verrouillé.	Référez-vous à la rubrique dédiée "Montage" en page 10.
Le moteur se bloque pendant l'extraction.	Le tube est trop chargé.	- Utilisez la fonction Rotation inverse ↺ pour débloquer les ingrédients. - Si le moteur bloque à nouveau, débranchez l'appareil, videz-le et nettoyez-le avant de recommencer une nouvelle extraction. - Réduisez la quantité d'aliments insérés dans le tube d'alimentation.
	Les morceaux d'aliments sont de taille trop importante.	- Utilisez la fonction Rotation inverse ↺ pour débloquer les ingrédients. - Insérez des morceaux d'aliments moins importants.
L'extraction semble moins efficace.	De la pulpe s'est accumulée dans le filtre.	Interrompez l'extraction. Enlevez la sortie pulpe et le filtre 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 filtre sont obstruées.	Retirez le filtre et nettoyez-le (cf. rubrique "Nettoyage et entretien" en page 14).
Il y a des petits morceaux dans le jus.	Les micro-perforations du filtre sont obstruées.	Retirez le filtre et nettoyez-le (cf. rubrique "Nettoyage et entretien" en page 14).
Le jus fuit entre le tube d'extraction et la sortie pulpe.	Le joint de la sortie pulpe est absent ou n'est pas correctement mis en place.	Installez correctement le joint sur la sortie pulpe (cf. rubrique "Montage" en page 10).
Le jus fuit du bec à jus alors que le clapet anti-goutte est fermé.	Le joint circulaire du bec à jus est absent ou n'est pas correctement mis en place.	Installez correctement le joint au niveau du bec à jus (cf. rubrique "Montage" en page 10).
Aucun jus ne s'écoule lors de l'extraction.	La pulpe bouche le filtre jus.	Procédez au nettoyage du filtre et retirez la pulpe en excès (cf. rubrique "Nettoyage et entretien" en page 14.).

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil fait un bruit anormal pendant l'extraction.	Certains aliments tels que glaçons, canne à sucre, ou certaines céréales telles que l'épeautre sont trop durs et risqueraient d'endommager l'appareil.	Arrêtez immédiatement l'appareil et ne les traitez pas dans l'extracteur de jus.
	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.
L'appareil s'arrête pendant l'extraction et s'éteint.	La protection contre la surcharge s'est enclenchée.	Débranchez votre appareil. Démontez, videz et nettoyez-le. Attendez 5 minutes avant de le rebrancher. Veillez à ne pas surcharger l'appareil pendant l'extraction.
L'appareil vibre pendant l'extraction.	Certaines variétés de fruits ou légumes durs (tels que les carottes, les betteraves crues...) font vibrer l'appareil pendant l'extraction.	Ceci est tout à fait normal et n'a pas d'impact sur la performance de l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 200 W
Tension d'utilisation : 220–240 V~ 50-60 Hz
Poids : 5,4 kg
Dimensions : L 225 x H 410 x P 410 mm

Cet appareil est conforme à la norme ERP 2023/826/EU (Ecoconception des Produits liés à l'Énergie), garantissant ainsi une faible consommation énergétique et un impact environnemental réduit.

Pour plus d'information sur la consommation de votre appareil, consultez ce lien : https://www.riviera-et-bar.fr/erp

ENVIRONNEMENT



Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères dans toute l'UE.
En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.
Recyclez l'appareil de manière responsable afin de favoriser la valorisation ou le recyclage des matériaux.
Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques.





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 tels que les joints,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, telles que le poussoir, le tube d'alimentation/d'extraction, la verseuse à jus, le bac de récupération, la vis inox, le filtre jus, le filtre sorbet, la sortie pulpe, la sortie sorbet et la brosse de nettoyage.
- l'appareil suite à une chute ou un choc lors de sa manipulation,
- 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 :

Pour la France :
• Contactez le Service Relations Clientèles de Riviera&Bar par email à info-fr@lavafields.com ou au +33 (0)3 88 18 66 18.

Pour la Belgique et le Luxembourg :
• Contactez le Service Relations Clientèles par email à info-be@lavafields.com ou au +32 71 12 14 88.

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.

CE

Les jus de fruits et légumes

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

Recettes pour 2-3 personnes (environ 500 ml)

Les résultats peuvent différer selon la qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés.

Jus de betterave, pomme et céleri

- 2 betteraves cuites
- 3 pommes vertes
- 2 branches de céleri

Vous pouvez remplacer les betteraves cuites par des betteraves crues.

Jus de carotte, betterave cuite et orange

- 2 carottes
- 2 betteraves cuites
- 3 oranges

Vous pouvez remplacer les betteraves cuites par des betteraves crues.

Jus de carotte, concombre et poivron rouge

- 2 carottes
- 1/2 concombre
- 1/2 poivron rouge
- Du persil

Jus de carotte, pomme et céleri

- 2 carottes
- 2 pommes vertes
- 2 branches de céleri

Jus de concombre, céleri et fenouil

- 1/2 concombre
- 1 branche de céleri
- 1 fenouil

Jus de kumara, céleri et orange

- 1/2 kumara (patate douce)
- 2 branches de céleri
- 3 oranges
- 1 petit morceau gingembre

Jus de melon, menthe et mangue

- 1/2 mangue
- 1/2 melon jaune
- Menthe

Jus de poire, radis et céleri

- 2 poires
- 4 radis
- 2 branches de céleri

Jus de pomme et raisin

- 2 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
- 2 poires
- 5 fraises

Jus de tomate, concombre, persil et carotte

- 1 tomate
- 1/2 concombre
- 2 carottes
- Du persil

Jus fruité d'herbes

- 1 carotte
- 1 citron vert
- 1 pomme verte
- 3 feuilles de menthe

Jus ananas-cantaloup

- 1/2 ananas
- 1/2 cantaloup (melon)

Jus ananas-nashi et orange

- 1/2 ananas
- 2 nashi (poires)
- 1 orange

Jus kiwi-melon

- 2 kiwis
- 1/2 melon d'hiver
- 2 oranges

Jus papaye-fruits de la passion et orange

- 1/2 papaye
- 2 fruits de passion
- 2 oranges

Jus pomme-framboise

- 3 pommes
- 200 g de framboises

Jus pomme-fraise et menthe

- 2 pommes
- 250 g de fraises
- Quelques feuilles de menthe

Les boissons végétales

Recettes pour 2 personnes (environ 400 ml)

Les ingrédients ont trempé une nuit.

Lait d'amande

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

Boisson de graines de courge

- 200 g de graines de courges vertes (natures) à germer
- Eau pour le trempage
- 400 ml d'eau (minérale, de source ou filtrée)

Boisson de noisette

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

Boisson de pistache

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

Boisson de sésame

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

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Novembre 2025 - V1

riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

ARB S.A.S.

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
67450 MUNDOLSHEIM
Tél. : +33 (0)3 88 18 66 18
info-fr@lavafields.com