



riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

ARB S.A.S.

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
67452 MUNDOLSHEIM
Tél. : 03 88 18 66 18
info@arb-sas.fr



Document en afbeeldingen niet contractueel. Merknamen kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. September 2022 - 1/4

riviera&bar
CULINAIRE KUNSTWERKEN

Pastamachine
PMP 500



www.riviera-et-bar.fr

Gebraiksaanwijzing



Met dit toestel heeft u een kwaliteitstoestel aangeschaft, waarmee u geniet van al de ervaring van Riviera & Bar op gebied van voedselbereiding. Het beantwoordt aan de Riviera & Bar kwaliteitsvereisten: de beste materialen en onderdelen werden gebruikt voor de productie en het toestel werd onderworpen aan diepgaande controles.

Wij hopen dat het gebruik ervan u volledig zal kunnen bekoren.

INHOUDSTABEL

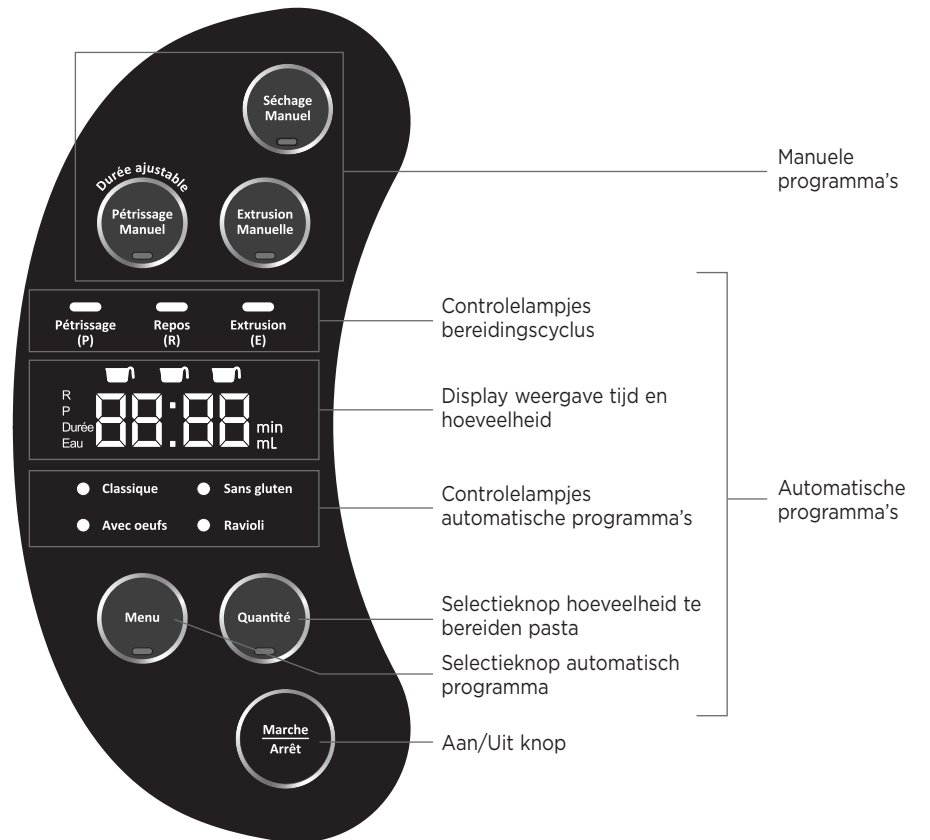
OMSCHRIJVING VAN HET TOESTEL	4
OMSCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	5
ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	6
SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	9
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	10
MONTEREN	10
DEMONTEREN	12
PROGRAMMA'S	12
INGREDIËNTEN	13
INGEBRUIKNAME	14
OVERBELASTINGSBEVEILIGING	16
TIPS	16
REINIGING EN ONDERHOUD	17
TROUBLE SHOOTING	19
TECHNISCHE KENMERKEN	21
MILIEU	21
ACCESSOIRES	21
GARANTIE	21
RECEPTIDEEËN	22

OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT



- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1 Bedieningspaneel | 10 Vormhouder |
| 2 Kneedhaak | 11 Moer |
| 3 Dichtingsring | 12 Middendichting |
| 4 Persschroef | 13 Mengkom |
| 5 Motorblok | 14 Deksel |
| 6 Snoerprolter | 15 Waterreservoir |
| 7 Opberglade | 16 Maatbeker |
| 8 Droogrooster | 17 Reinigingsborstel |
| 9 Vorm | |
| 9a Capellini vorm | |
| 9b Klassieke spaghetti vorm | |
| 9c Dikke spaghetti vorm | |
| 9d Linguine vorm | |
| 9e Tagliatelle vorm | |
| 9f Rigatoni vorm | |
| 9g Lasagne vorm | |
| 9h Ravioli vorm | |

OMSCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



Manuele programma's

Controlelampjes bereidingscyclus

Display weergave tijd en hoeveelheid

Controlelampjes automatische programma's

Automatische programma's

Selectieknop hoeveelheid te bereiden pasta

Selectieknop automatisch programma

Aan/Uit knop

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wij vragen u aandachtig de instructies in deze gebruiksaanwijzing te lezen, aangezien ze, onder andere, belangrijke informatie bevatten aangaande de veiligheid bij de montage, het gebruik en het onderhoud. Bewaar uw gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig.



- De veiligheidsvoorschriften, gebruiksvoorschriften en onderhoudsvoorschriften dienen nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen voor volgende gevallen, die niet door de garantie worden gedekt:
 - Personeelskeukens van winkels, kantoren en werk-omgevingen;
 - Boerderijen;
 - Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed & breakfast omgevingen.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen.
- Houd het toestel en het elektriciteits snoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan

of instructies hebben ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren goed begrijpen.

- Het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of afstandsbedieningssysteem.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.



- Het motorblok mag niet ondergedompeld worden in water of enig andere vloeistof.
- De volledige aanwijzingen voor de reiniging van het toestel in alle veiligheid worden in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" van de huidige gebruiksaanwijzing beschreven.



- Het is aangeraden het toestel regelmatig te controleren. Indien het elektriciteits snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of een persoon met soortgelijke kwalificatie om alle gevaar te vermijden.
- Bij storing of defect moet het toestel hersteld worden door een erkend professioneel Service Center van Riviera & Bar. U vindt de gegevens van het kortst bij gelegen professioneel Service Center op: www.riviera-et-bar.fr.



- Trek de stekker uit het stopcontact in volgende gevallen:
 - Na gebruik
 - Wanneer het zonder toezicht wordt gelaten
 - Voor elke hantering van een accessoire of van voedsel

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



- De metaal delen van het toestel (persschroef en de vormhouder) worden heel warm tijdens gebruik en blijven nog een tijd warm na gebruik. Gebruik ovenwanten om deze onderdelen te verwijderen en vermijd het aanraken van warme oppervlakken, of wacht tot ze volledig zijn afgekoeld alvorens ze te hanteren.

- Het toestel stoppen en de stekker uit het stopcontact trekken vooraleer u de accessoires wisselt of in de buurt komt van de bewegende delen wanneer het toestel in werking is. Elk verkeerd gebruik van het toestel kan ernstige verwondingen veroorzaken.
- Om alle risico op brand te vermijden, plaats het toestel op een hittebestendig oppervlak en houd het minimum 20 cm van de muren. Houd de ruimte boven het toestel vrij.
- Om alle overlopen van het deeg tijdens de bereidingscyclus te vermijden, houd u aan de aangegeven hoeveelheden van de ingrediënten. Onder andere, overschrijd de maximale hoeveelheid van 600 g bloem en de aangegeven hoeveelheid water op het bedieningspaneel niet.
- Houd u aan de minimale hoeveelheid van 200 g bloem.
- Wees voorzichtig dat u zich niet verwondt aan het scherpe uiteinde van de reinigingsborstel.
- Doe nooit vaste ingrediënten of elk ander niet-voedingsproduct in de mengkom.

- Voor het monteren of demonteren
- Voor elke reiniging of onderhoud
- Bij storing.
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding dat voldoet aan de veiligheidsnormen van toepassing. Indien een verlengdraad nodig is, gebruik een verlengdraad met geïntegreerde aarding en met een nominale sterkte voldoende hoog om het vermogen van het toestel aan te kunnen.
- Controleer of de voltage aangegeven op het typeplaatje van het toestel overeenkomt met de netspanning van uw woning.
- Rol het elektriciteits snoer steeds volledig uit.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden, sluit geen ander toestel aan op dezelfde kring.
- Trek niet aan het elektriciteits snoer, noch aan het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken.



- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel steeds op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van de tafel of het aanrecht om te vermijden dat het zou kantelen.
- Leg het elektriciteits snoer of de eventuele verlengkabel niet in doorgangen om te vermijden dat het toestel zou kantelen.
- Verplaats het toestel nooit wanneer het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buiten.
- Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel nooit in de nabijheid van een warmtebron en vermijd dat het elektriciteits snoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Het toestel mag niet blootgesteld worden aan vorst. Laat het nooit in de auto in de winter, of op enig andere plaats blootgesteld aan vorst, om alle schade te vermijden.

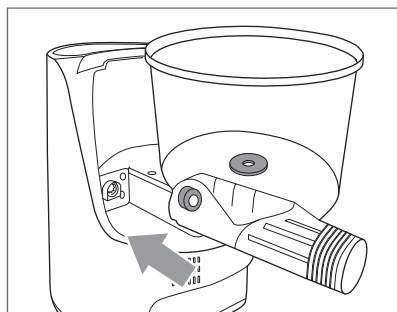
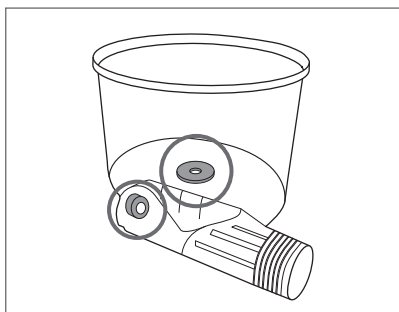
- Steek nooit vingers, handen of eender welk keukengerei in de opening van het deksel wanneer het toestel in werking is en houd haar en kleding verwijderd van het toestel om ernstige verwondingen en beschadiging te vermijden.
- Zorg dat alle elementen correct geplaatst en vergrendeld zijn vooraleer u het toestel inschakelt (zie onderdeel “Monteren” pagina 10).
- Laat het toestel niet leeg werken.
- Zorg dat het toestel stil staat vooraleer u het elektriciteitsnoer uit het stopcontact trekt.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

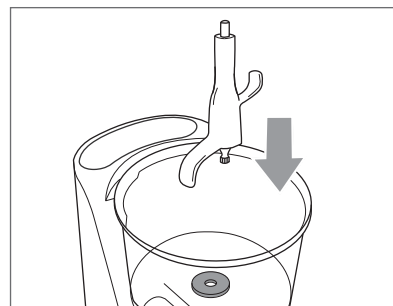
- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen.
- **Bewaar de verschillende verpakkingsmaterialen.**
- **Hou plastic zakken steeds buiten bereik van kinderen.**
- **Verwijder de plastic folie van het motorblok en van het bedieningspaneel**
- Verwijder ook eventuele stickers die zich op het toestel zouden kunnen bevinden en andere eventuele informatie fiches.
- Voor de reiniging van de verschillende delen van het toestel, zie het onderdeel “Reiniging en onderhoud” p. 17.

MONTEREN

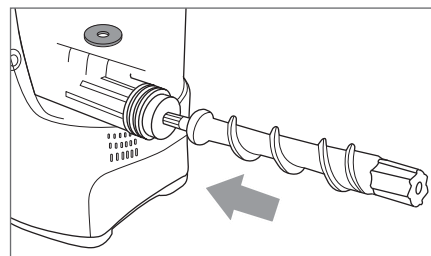
1. Zorg dat de 2 dichtingsringen van de mengkom correct op hun plaats zitten. .
2. Installeer de mengkom door deze horizontaal in de behuizing te schuiven.



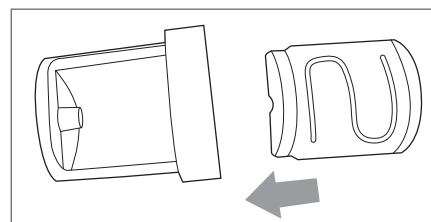
3. Plaats de kneedhaak in de centrale opening van de mengkom en duw deze naar beneden tot aan de aanslag.



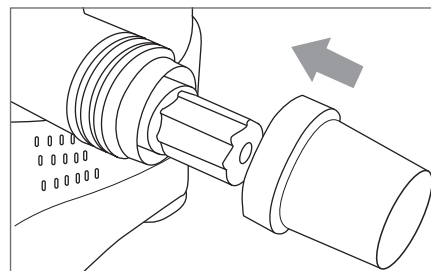
4. Plaats de persschroef (het dunste uiteinde) in de uitvoer van de mengkom. Indien nodig, draai deze een beetje om tot aan de aanslag te kunnen duwen.



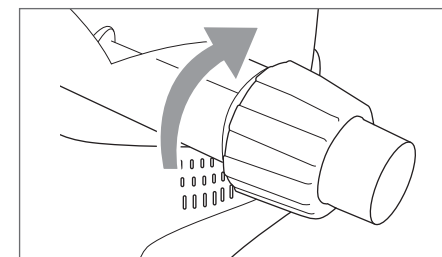
5. Kies een vorm. Zorg dat geen enkel gaatje verstopt is en plaats de vorm in de hiervoor voorziene houder.



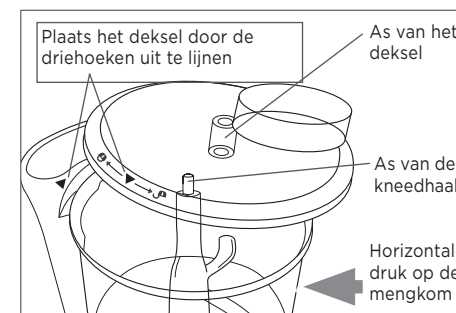
6. Terwijl u de persschroef op haar plaats houdt in de uitvoer, plaats de houder op de schroef en richt hierbij de vorm naar beneden. De houder moet volledig op de uitgang van de uitvoer geplaatst worden.



7. Plaats de moer rond de houder en draai aan door in wijzerzin te draaien.



8. Sluit de mengkom met het deksel:
 - Plaats het deksel op de mengkom, lijn hierbij de driehoek van het deksel uit met de driehoek op de voorzijde van het bedieningspaneel.
 - Indien het deksel niet correct vastklikt op de mengkom (de as van de kneedhaak is niet perfect uitgelijnd met de as van het deksel), druk horizontaal op de mengkom. De as van de kneedhaak zal dan in de as van het deksel klikken.
 - Draai het deksel in wijzerzin tot aan de aanslag om het te vergrendelen.



9. Eens het programma is gestart, plaats het waterreservoir op het deksel in de hiervoor voorziene opening.

⚠️ Belangrijke opmerkingen

- Het is belangrijk de montagevolgorde van de accessoires zoals hierboven aangegeven te respecteren. Plaats eerst de kneedhaak (stap 3) voor de persschroef (stap 4).
- Het toestel is uitgerust met een beveiligingssysteem dat de schroef verhindert te draaien als de moer en de vormhouder niet gemonteerd zijn.
- De motor zal niet starten als het deksel niet vergrendeld is.

DEMONTEN

1. Verwijder het waterreservoir van het deksel.
2. Open het deksel door het in tegenwijzerzin te draaien.
3. Verwijder de moer door deze in tegenwijzerzin te draaien.
4. Verwijder de vormhouder van de schroef en verwijder dan de schroef van de mengkom door eraan te trekken.
5. Verwijder de vorm van de houder.
6. Verwijder de kneedhaak.
7. Verwijder de mengkom door het horizontaal weg te trekken.

Belangrijke opmerking

Indien u het toestel moet demonteren terwijl de mengkom nog alles of een deel van de bereiding bevat, kan de schroef moeilijk te verwijderen zijn. Wees voorzichtig dat u zich niet verwondt. Daarenboven, zouden de ingrediënten (bloem en eieren) zich kunnen verspreiden over uw werkblad en op het motorblok van het toestel. Reinig het toestel zorgvuldig (zie onderdeel "Reiniging en onderhoud").

Belangrijke opmerking

Het metalen deel van de vorm en de schroef kunnen warm zijn. Zorg dat ze volledig zijn afgekoeld alvorens ze te hanteren.

PROGRAMMA'S

Automatische programma's

Er zijn 4 automatische programma's beschikbaar: Elke stap (kneeden, rusten en persen) gebeurt zonder tussenkomst van uwentwege.

Elk programma heeft een eigen kneed- en rusttijd.

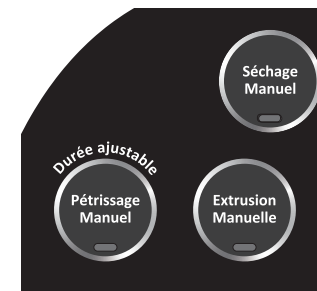


Programma's	Omschrijving	Kneedtijd (P)	Rusttijd (R)
Klassiek	Bereiding van pasta op basis van bloem of griesmeel en water (of groentesap voor het bereiden van gekleurde pasta)	3 min 50	6 min
Glutenvrij	Bereiding van pasta op basis van glutenvrije bloem en elk ander ingrediënt (inclusief ei)	4 min 50	3 min
Met eieren	Bereiding van pasta op basis van tarwebloem, eieren en water (of groentesap voor het bereiden van gekleurde pasta)	4 min 20	2 min
Ravioli	Bereiding van pasta op basis van bloem of griesmeel en te gebruiken met de ravioli vorm	5 min	4 min

Manuele programma's

Met deze programma's kan u de stappen van het bereiden van pasta onafhankelijk van elkaar opstarten:

- Het kneden: de tijd is manueel aanpasbaar
- Het persen: de tijd varieert naargelang de hoeveelheid en de dichtheid van de bereiding
- Het drogen: start automatisch bij het persen en kan geschrapt worden indien nodig.



INGREDIËNTEN

Bloem

Gewoonlijk gaat het om zachte tarwebloem of hard griesmeel, rijk aan plantaardige proteïnes wat zorgt voor vastere pasta. Het is ook mogelijk om deze soorten te mengen.

Glutenvrije bloem

Verschillende soorten glutenvrije bloem kunnen gebruikt worden voor het bereiden van pasta: rijstmeel, boekweitmeel, maïsmeel, kastanjemeel, gierstmeel, quinoameel, kikkererwtenmeel... Op het einde van deze gebruiksaanwijzing zal u een paar receptideeën vinden op basis van deze glutenvrije bloemen om u te helpen een keuze te maken van ingrediënten en de hoeveelheden ervan. Het bereiden van pasta zonder gluten is immers delicatesse aangezien het brozer of zelfs breekbaar is.

Eieren

Gebruik grote eieren (L formaat) op kamertemperatuur. Eieren worden gebruikt in de bereiding van pasta om meer smaak en een mooie kleur te geven.

Water

Het is belangrijk de hoeveelheid water aangegeven op het bedieningspaneel of in deze handleiding te respecteren.

Aan het einde van het kneedproces, bestaat de bereiding op basis van tarwebloem uit kleine balletjes; de bereiding op basis van glutenvrije bloem is wat zanderiger. In beide gevallen is de waterproportie correct.

Indien uw bereiding bestaat uit één enkele bol deeg (zoals bij het kneden met de hand), is de hoeveelheid water te hoog en het zou kunnen dat het persen niet lukt. Het is niet meer mogelijk om de hoeveelheid ingrediënten aan te passen en het kneden opnieuw op te starten. Het resultaat zal niet goed zijn.

Daarentegen, indien er niet voldoende water is, zal het deeg bij het persen te breekbaar zijn en zal het niet goed houden.



NOTA

Het bereiden van de pasta is gevoelig aan de kamertemperatuur, het zal misschien nodig zijn de hoeveelheid water aan te passen:

- Indien de kamertemperatuur onder de 15°C ligt, voeg tussen 10 en 20 ml water toe (per stap van 10 ml)
- Indien de kamertemperatuur boven de 30°C ligt, verminder de waterhoeveelheid met ongeveer 10 ml.

Olie

Indien u smaak wenst te geven aan uw pasta, kan u een eetlepel olijfolie toevoegen aan uw bereiding op basis van tarwebloem.

Wij raden echter aan om geen olie toe te voegen aan uw bereiding op basis van glutenvrije bloem. De olie heeft immers de neiging om de bereiding vaster te maken en het persen zou kunnen mislukken.

Groentesap

U kan het water vervangen door groentesap om gekleurde pasta te bekomen. Onder andere: wortelsap, tomatensap, spinaziesap, rode kool sap, bietensap,...

Andere

Andere ingrediënten kunnen toegevoegd worden aan uw bereiding om smaak of kleur te geven: zout, fijngehakte kruiden (salie, tijm, basilicum,...), curry, kurkuma, inktvisinkt,...

INGEBRUIKNAME

Automatische programma's

- Voeg in volgende volgorde in de mengkom, toe:
 - de bloem of de mengeling van soorten bloem: aangezien het volume/gewicht verschilt tussen de soorten bloem, raden wij aan om de gebruikte bloem te wegen.
 - het zout, de fijngehakte kruiden of de specerijen indien nodig.
 - de eieren als laatste, vermijd hierbij ze in de perstuit te doen. Ze zouden immers in de tuit kunnen lopen en niet goed mengen tijdens het kneden.
- Voeg het water of het gefilterde groentesap in het waterreservoir en houd het opzij.




Indicatieve tabel van de hoeveelheden voor pasta op basis van tarwebloem

Aantal personen	Hoeveelheid bloem	Klassiek programma	Programma "Met eieren"
		Hoeveelheid water (zonder ei)	Hoeveelheid water (met 1 ei)
1-2	200 g (1 maatbeker)	70 ml	30 ml
2-3	400 g (2 maatbekers)	140 ml	100 ml
4-5	600 g (3 maatbekers)	200 ml	170 ml

Aantal personen	Hoeveelheid bloem	"Ravioli" programma	
		Hoeveelheid water (zonder ei)	Hoeveelheid water (met 1 ei)
1-2	200 g (1 maatbeker)	80 ml	50 ml
2-3	400 g (2 maatbekers)	150 ml	110 ml
4-5	600 g (3 maatbekers)	220 ml	180 ml

Belangrijk: voor glutenvrije pasta, zie de recepten op pagina 23 voor de aangepaste hoeveelheden van de ingrediënten.

- Sluit en vergrendel het deksel.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het display licht op.
- Stel het programma in door verschillende malen op "Menu" te drukken tot het controlelampje van het gewenste programma aan gaat.
- In functie van de hoeveelheid bloem in de mengkom, stel de dosering in door op "Quantité" (Hoeveelheid) te drukken.

Hoeveelheid bloem in de mengkom	Te kiezen maatbeker
200 g	1 maatbeker 
400 g	2 maatbekers 
600 g	3 maatbekers 

De overeenkomstige hoeveelheid water verschijnt op het display, behalve voor het programma "Glutenvrij" of "rEC" (=recept). Zie de recepten op pagina 23 om de nodige hoeveelheid water nodig voor de bereiding te kennen.

- Druk op de "Start" knop om het programma te starten. Plaats vervolgens het waterreservoir op het deksel en zorg dat het water goed in de mengkom loopt.

Indien er water in het reservoir overblijft, mag u dit manueel in de mengkom gieten door de opening in het deksel.

NOTA

Het waterreservoir moet niet op het deksel worden geplaatst :

- Indien u het water vervangt door groentesap. De structuur van het groentesap kan immers te dik zijn en het sap zou moeilijk uit het reservoir kunnen lopen.
 - Voor recepten op basis van glutenvrije bloem die in het algemeen weinig water vragen (ongeveer 10 tot 20 ml).
- In dit geval, giet het water of het groentesap zachtjes rechtstreeks in de mengkom door de opening in het deksel.

- Eens het automatisch programma gestart is, gebeuren de bereidingsstappen van de pasta automatisch: het kneden, gevolgd door het rusten en uiteindelijk het persen. De controlelampjes op het bedieningspaneel geven aan welke cyclus aan de gang is. Voor het kneden en het rusten, geeft het display de overblijvende tijd aan voor elke van deze stappen.
- Als het persen start, snij de pasta op de gewenste lengte door met de achterkant van een mes te schrapen langs de vorm.

NOTA

- De schroef kan omgekeerd draaien bij het begin van het persen om de bereiding opnieuw te kneden.
- De ventilatie voor het drogen start automatisch bij het persen. Ze kan gestopt worden door op de "Séchage Manuel" (Handmatig drogen) knop te drukken. Het controlelampje gaat uit.

- Tijdens het persen en voornamelijk aan het einde van deze stap, kan de schroef omgekeerd draaien gedurende een paar seconden om een maximum aan bereiding te vangen. Een geluidssignaal geeft het einde van het persen weer.
- Indien er aan het einde van het persen nog bereiding in de mengkom overblijft, kan u het persen verder zetten door op de "Extrusion manuelle" (Manueel persen) knop te drukken.
- Eens het persen gedaan is, trek de stekker uit het stopcontact.
- Wij raden u aan om de bereide pasta onmiddellijk te koken en te consumeren.

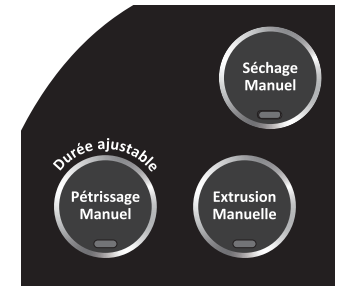
Belangrijke opmerking

Indien "E4" verschijnt tijdens het persen, is het mogelijk om het toestel één maal opnieuw te starten met het programma "Extrusion manuelle" (Manueel persen). Indien er nog steeds niets naar buiten wordt geperst, is het noodzakelijk om de proporties van het recept aan te passen en het recept opnieuw te beginnen.

NOTA

U kan een lopend programma steeds stop zetten door op "Stop" te drukken. Echter, eens gestopt, is het niet meer mogelijk om het automatische programma opnieuw op te starten. U kan echter de bereiding verderzetten met de manuele programma's.

Manuele programma's



- Volg de stappen 1 tot 4 van het onderdeel "Automatische programma's".
- Druk op "Pétrissage manuel" (Manueel kneden). Het controlelampje gaat branden, de timer geeft 5 minuten weer en het kneden start onmiddellijk. U heeft 30 seconden om de kneedtijd aan te passen van 3 naar 8 minuten per stap van 1 minuut.
- Als de timer is afgelopen, stopt het kneden. Er weerklinkt een geluidssignaal, het controlelampje van "Pétrissage manuel" (Manueel kneden) en het display gaan uit. Indien u het deeg opnieuw wilt kneden, lanceer het kneden opnieuw.
- Aan het einde van het kneden, laat het deeg 2 tot 3 minuten in de mengkom rusten.

- Druk op "Extrusion manuelle" (Manueel persen); het controlelampje gaat aan. Snij de pasta op de gewenste lengte door met de achterkant van een mes te schrapen langs de vorm.



NOTA

De ventilatie voor het drogen start automatisch bij het persen. Ze kan gestopt worden door op de "Séchage Manuel" (Handmatig drogen) knop te drukken. Het controlelampje dooft.

- Tijdens het persen, en voornamelijk aan het einde van deze stap, kan de schroef omgekeerd gaan draaien gedurende enkele seconden om een maximum aan bereiding van de mengkom te vangen.
- Aan het einde van het persen weerklinkt een geluidsignaal.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Wij raden u aan om de bereide pasta onmiddellijk te koken en te consumeren.

Ravioli vormen

Voor het maken van ravioli, bevestig de lasagne vorm op het toestel en volg de stappen van het automatisch "Ravioli" programma.

Gewoonlijk wordt ravioli pasta bereid met een ei.

Wanneer het persen van de pasta start, snij het zo af dat het lange repen vormt. Spreid deze op uw werkblad.

Eens het persen gedaan is, snij elke reep in rechthoeken van 9 cm lang en start dan met het maken van de ravioli:

- Open de ravioli vorm
- Leg de deegrechthoek in de vorm
- Plaats wat vulling (vlees, vis, groenten, kaas,...) in het deeg
- Sluit de vorm en druk op de randen zodat het deeg plakt en de ravioli correct gesloten blijven.



NOTA

- Vermijd een te vloeibare vulling. U kan een ei gebruiken om de ingrediënten te binden, of paneermeel.
- Zorg dat u niet te veel vulling in de ravioli doet. Het deeg zou immers kunnen scheuren bij het sluiten van de vorm.

OVERBELASTINGS- BEVEILIGING

Het toestel is uitgerust met een overbelastingsbeveiliging om de levensduur van de motor te garanderen.

1^e geval:

Tijdens het persen, kan de schroef automatisch omgekeerd draaien gedurende 25 seconden indien het deeg niet correct is gekneed.

Na 5 keer omgekeerd draaien, stopt het toestel met werken en geeft het display E3 aan. Uw bereiding is te compact (te weinig water). U moet een nieuwe bereiding maken en de ingrediënten aanpassen volgens de aanwijzingen in de handleiding.

2^e geval:

Indien u, per ongeluk, de motor te lang continu laat draaien, stopt het toestel automatisch met werken.

Het is sterk aangeraden om minstens 20 minuten te wachten tussen elke bereiding.

In beide gevallen, trek de stekker uit het stopcontact en wacht 30 minuten vooraleer u het opnieuw gaat aansluiten.

TIPS

Wij raden u aan om de bereide pasta onmiddellijk te koken en te consumeren.

De pasta is gaar na ongeveer 2 minuten in kokend, gezouten water.

U kan de verse pasta met eieren evenwel bewaren:

- ofwel in de koelkast, bebloemd, in een hermetisch gesloten doos gedurende maximum 24 uur (om alle bacteriologisch risico te vermijden, aangezien de eieren rauw zijn).
- ofwel in de diepvriezer gedurende maximum 1 maand. U kan ze vervolgens nog bevroren in kokend water dompelen om ze te bereiden.

Pasta zonder eieren kan langer bewaard worden. Laat de pasta eerst drogen op een droger of aan de open lucht op een propere doek. Eens goed droog, plaats het in een hermetisch gesloten doos of vacuüm verpakt voor een bewaring tot 3 maanden. Zorg dat er geen vochtigheid meer in zit om het slecht worden van de pasta te vermijden.

REINIGING EN ONDERHOUD

Belangrijke opmerkingen

- Voor elke reiniging of onderhoud moet de stekker van het toestel uit het stopcontact getrokken worden en moet het toestel afgekoeld zijn.
- Dompel in geen geval het motorblok of het elektriciteitsnoer in water of enig andere vloeistof.
- Het bedieningspaneel mag in geen geval in contact komen met vocht.
- Alle accessoires zijn vaatwasser bestendig.
- Het is belangrijk dat alle onderdelen van het toestel volledig droog zijn voor het monteren en gebruiken.
- Gebruik geen chemische producten, schurende reinigingsmiddelen of staalwol om de verschillende onderdelen van het toestel te reinigen.
- Wees voorzichtig dat u zich niet verwondt aan het scherpe uiteinde van de reinigingsborstel.

REINIGING VOOR HET EERSTE GEBRUIK

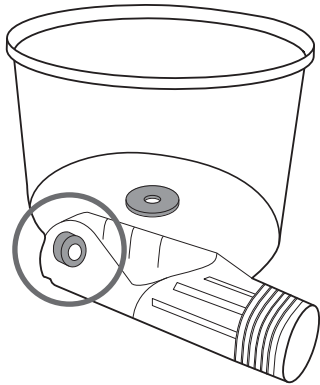
1. Reinig alle beweegbare delen, behalve het motorblok, met een warm zeepsopje en een spons. Spoel en droog zorgvuldig.
2. Het motorblok van het toestel kan met een licht vochtige, zachte doek gereinigd worden. Droog zorgvuldig.

REINIGING NA GEBRUIK

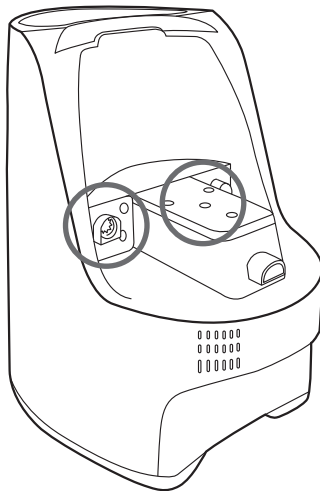
Reinig steeds uw toestel na elk gebruik of tussen 2 bereidingen.

1. Na het demonteren, reinig alle onderdelen, behalve het motorblok, met een warm zeepsopje en een spons. Indien nodig, laat de onderdelen in een warm zeepsopje weken.

2. Gebruik de reinigingsborstel en het scherpe metalen uiteinde om de deegresten in de vormen, de vormhouder, de 2 dichtingsringen van de mengkom (die waarschijnlijk gede-monteerd zijn) en rond de metalen dichting aan het einde van de uitvoer van de mengkom (zie hieronder) te verwijderen.



3. Spoel en droog alle delen zorgvuldig.
4. Het motorblok van het toestel kan met een licht vochtige, zachte doek gereinigd worden.
5. Ter hoogte van het motorblok, indien de bereiding zicht heeft vastgezet in de aandrijving van de kneedhaak, of van de schroef, zorg dat u alles verwijdert met de punt van de borstel en een doek.



6. Zorg dat de metalen punt van de borstel naar binnen wordt geklapt om alle verwondingen te vermijden.

OPBERGEN

Na reiniging van het toestel:

- zorg dat alle delen en accessoires volledig droog zijn vooraleer u ze in het toestel monteert
- plaats de vormen in de opberglade
- berg het elektriciteits snoer op in de snoerproller
- berg uw toestel op op een droge en propere plaats.

TROUBLE SHOOTING

Signalen die duiden op een storing

88E2	Het toestel stopt tijdens het kneden.	Trek de stekker uit het stopcontact en controleer of er geen voorwerp of vast ingrediënt in de mengkom zit.
88E3	Het toestel stopt tijdens het persen.	<ul style="list-style-type: none"> - Trek de stekker uit het stopcontact en controleer of er geen voorwerp of vast ingrediënt in de mengkom zit. - Probeer het persen opnieuw door op "Extrusion manuelle" (Manueel persen) te drukken. - Indien dit niet werkt, is uw bereiding te compact (te weinig water). U moet een nieuwe bereiding maken en de proporties aanpassen volgens de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing.
88E4	Er is te veel water in de bereiding.	Probeer het persen opnieuw door op "Extrusion manuelle" (Manueel persen) te drukken. Indien dit niet werkt, gooi uw bereiding weg en maak een nieuwe volgens de proporties zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing en de recepten.

TROUBLE SHOOTING

Andere storingen

Storing	Oorzaken	Oplossingen
Het toestel gaat niet aan.	De stekker steekt niet of verkeerd in het stopcontact.	Controleer of het stopcontact stroom heeft. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact. Zorg dat de stekker correct in het stopcontact steekt. Zo niet, controleer de stoppenkast.
Het toestel start niet.	Het deksel is niet correct gesloten.	Sluit het deksel.
Een aantal functies zijn niet beschikbaar.	Het programma loopt.	Dit is helemaal normaal. Enkel de Aan/Uit knop blijft actief.
De pasta breekt gemakkelijk.	De dosering bloem/water is niet correct (onvoldoende water).	Houd u aan de proporties aangegeven in de gebruiksaanwijzing en de recepten.
	U bereidt pasta op basis van glutenvrije bloem.	Pasta op basis van glutenvrije bloem zijn droger, en bijgevolg breekbaarder dan pasta op basis van tarwebloem of griesmeel.
De pasta plakt teveel.	De dosering bloem/water is niet correct (te veel water).	Houd u aan de proporties aangegeven in de gebruiksaanwijzing en de recepten.
Het toestel stopt.	Het veiligheidssysteem tegen overbelasting is in werking getreden.	Zie het onderdeel over "Overbelastingsbeveiliging" pagina 16.

TECHNISCHE KENMERKEN

Vermogen: 220 W

Gebruiksspanning: 220-240 V - 50-60 Hz

Gewicht: 5,5 kg

Afmetingen: L 390 x H 355 x D 230 mm

*Zonder waterreservoir en andere accessoires

MILIEU

Gelieve onderstaande aanbevelingen te respecteren:

- Gooi het toestel niet weg met het normale huisvuil.
- Er is een selectieve inzameling per gemeente, contacteer het gemeentehuis om de locaties te kennen. Immers, elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die nefast zijn voor het milieu of de gezondheid van de mens en die moeten gerecycleerd worden.



ACCESSOIRES

U vindt alle accessoires van onze producten op onze site www.accessoires-electromenager.fr Het gebruik van producten niet aangeraden door Riviera & Bar doet de garantie vervallen.

GARANTIE

De algemene garantie van het toestel bedraagt 2 jaar en dekt enkel huishoudelijk gebruik van het toestel.

Worden niet door de garantie gedekt:

- Slijtgevoelige onderdelen zoals de dichtingen,
- Verwijderbare of bewegende onderdelen die beschadigd zijn door verkeerde handelingen, val of schok bij gebruik, zoals het waterreservoir, het deksel, de mengkom, de kneedhaak, de perschroef, de moer, de vormen, de vormhouder, de opberglade, de maatbeker, de reinigingsborstel,
- Toestellen anders gebruikt dan een normaal gebruik in privé omgeving.

De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor mogelijke schade opgelopen door een incorrect gebruik van het toestel, niet conform de gebruiksaanwijzing of door herstellingen uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel.

De herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden in een van de Erkende Service Centra van het merk. Voor alle informatie, contacteer de Klantendienst van Riviera & Bar op 03.88.18.66.18 of surf naar www.riviera-et-bar.fr.

De onderdelen aan slijtage onderhevig en beschadigingen die niet door de garantie gedekt zijn worden vervangen of hersteld tegen betaling van de kosten.

De garantieperiode start bij de originele aankoopdatum. Er kan enkel aanspraak gemaakt worden op de garantie na voorlegging van het defect toestel en de factuur of het aankoopbewijs.

Conform artikel L111-2 van het consumptiewetboek, bedraagt de termijn waarin de onderdelen voor een te herstellen toestel beschikbaar zijn 5 jaar vanaf productiedatum (informatie op het toestel: lot of serienummer).

Herinnering : voor elke tussenkomst, zal gevraagd worden het toestel in zijn originele verpakking terug te sturen om bijkomende schade door transport te vermijden. De garantie vereist deze voorwaarde. Wij raden u dus aan om de originele verpakking in zijn geheel te bewaren.

Rechtsgebied: Straatsburg.

De bepalingen van de garantie zijn niet exclusief en de koper beschikt over de legale garantie voor verborgen fouten en gebreken toepasselijk volgens de voorwaarden van artikels 1641 en volgende van het Burgerlijk Wetboek.



De recepten hieronder zijn voor 2-3 personen, op basis van 400 g bloem.
De eerste geperste pasta kan kartelingen vertonen die snel vervagen naarmate het persen.

Recepten op basis van tarwebloem

Klassieke pasta

“Klassiek” programma
- 400 g tarwebloem
- 140 ml water

Pasta met olijfolie

“Klassiek” programma
- 400 g tarwebloem
- 110 ml water
- 30 ml olijfolie

Pasta met eieren

“Met eieren” programma
- 400 g tarwebloem
- 1 ei
- 100 ml water

Gekleurde pasta

Wij raden aan om uw pasta te bereiden met 1 ei.
De kleur zal intenser zijn.

Wortelpasta

“Met eieren” programma
- 400 g tarwebloem
- 1 ei
- 100 ml wortelsap

Tomatenpasta

“Met eieren” programma
- 400 g tarwebloem
- 1 ei
- 50 g tomatenpuree
- 50 ml water

Herinnering

- Het bereiden van de pasta is gevoelig aan de kamertemperatuur, het zal misschien nodig zijn de hoeveelheid water aan te passen:
 - Indien de kamertemperatuur onder de 15°C ligt, voeg tussen 10 en 20 ml water toe (per stap van 10 ml)
 - Indien de kamertemperatuur boven de 30°C ligt, verminder de waterhoeveelheid met ongeveer 10 ml.
- De schroef kan omgekeerd draaien
 - bij het begin van het persen om de bereiding opnieuw te kneden.
 - aan het einde van het persen, om een maximum aan bereiding te vangen. Een geluidssignaal geeft het einde van het persen weer.



RECEPTEN OP BASIS VAN GLUTENVRIJE BLOEM

Kenmerken van een aantal melen

- Rijstmeel**: dit meel is fijn, licht en heeft een neutrale smaak. Het beste is om dit te mengen met een andere bloem, want als u enkel dit gebruikt is de pasta behoorlijk breekbaar.
- Boekweitmeel**: dit meel heeft een uitgesproken smaak, maar de structuur van de pasta is vrij soepel.
- Maïsmeel**: de gele kleur ligt in de buurt van de kleur van “klassieke” pasta. Aangezien maïsmeel zwaar is, zal het resultaat erg droog zijn indien het ongemengd wordt gebruikt. Het is sterk aangeraden om het te mengen met rijstmeel of een andere bloem.
- Gierstmeel**: pasta op basis van gierstmeel is zeer broos, of zelfs breekbaar. Het is aangeraden om het te mengen met rijstmeel en zetmeel. Daarenboven, om te vermijden dat het zou ranzig worden, moet deze pasta onmiddellijk in de koelkast worden bewaard.
- Kastanje-meel**: dit meel heeft een zachte smaak, min of meer gerookt en een vaste structuur.
- Quinoameel**: dit meel heeft een sterke smaak en is een beetje bitter. Te mengen met andere bloem.

- Kikkererwtenmeel**: dit meel heeft een zachte smaak en is lichtjes gesuikerd. Het is vrij zwaar en moet gemengd worden met een lichte bloem, zoals rijstmeel of zetmeel.

Opmerkingen

- De recepten hieronder vermeld, zijn voor 2 tot 3 personen, op basis van 400 g bloem.
Als u een kleinere of grotere hoeveelheid wil maken dan aangegeven in een recept, moet u de proporties van elk ingrediënt zorgvuldig aanpassen (bloem, water, ei) anders zal het resultaat niet naar behoren zijn. Immers, voor glutenvrije bloem, kan het toevoegen van een paar milliliters water de consistentie veranderen.
- De bereiding van pasta zonder gluten is delicaat aangezien ze brozer of zelfs breekbaar zijn.
De structuur van de eerste 50 g geperste pasta is vrij droog en de pasta is min of meer gekarteld, afhankelijk van de gebruikte bloem.
Deze kartelingen vervagen vervolgens en de geperste pasta wordt glad en homogeen.

Pasta zonder gluten

“Zonder gluten” programma

Hoeveelheid bloem	Hoeveelheid water	Hoeveelheid ei
200 g rijstmeel 120 g maïsmeel 80 g aardappelzetmeel	-	4
400 g boekweitmeel	10 ml	3
350 g rijstmeel 50 g boekweitmeel	10 ml	4
115 g kikkererwtenmeel 160 g rijstmeel 125 g maïsmeel	10 ml	3

Hoeveelheid bloem	Hoeveelheid water	Hoeveelheid ei
250 g quinoameel 150 g boekweitmeel	10 ml	3
120 g kastanje-meel 160 g rijstmeel 120 g maïsmeel	20 ml	3
160 g gierstmeel 160 g rijstmeel 80 g maïsmeel	20 ml	3
160 g boekweitmeel 120 g rijstmeel 120 g maïsmeel	20 ml	4