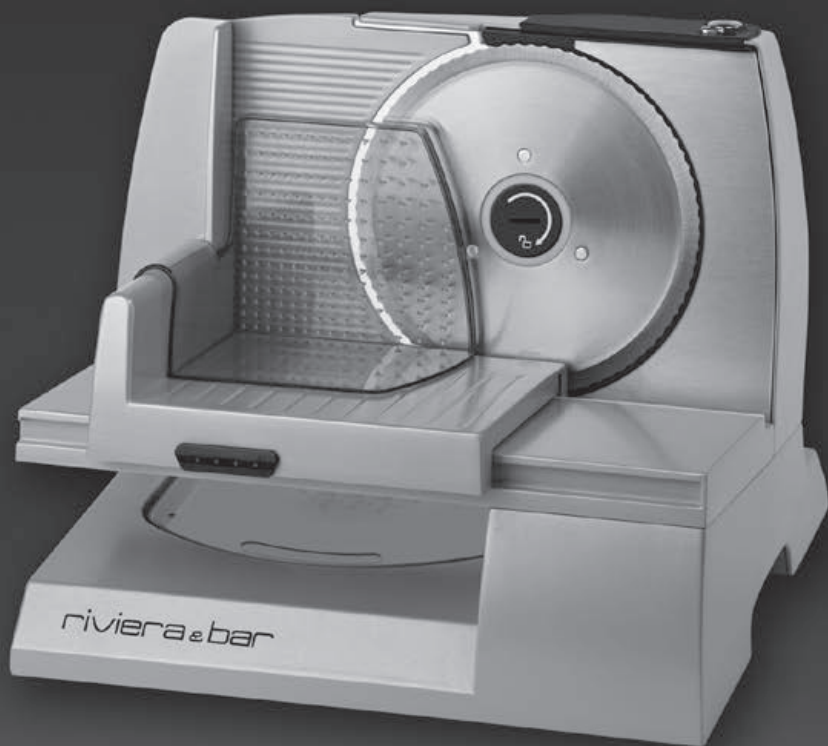


notice d'utilisation

Downloaded from www.vanderborre.be

Trancheuse domestique
pt 194 a



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 culinaire. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

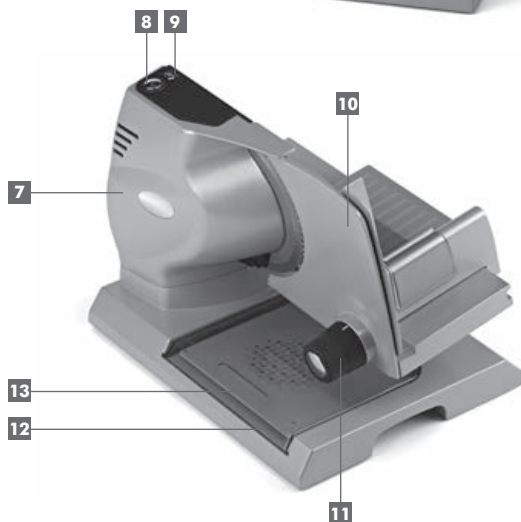
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

sommaire

Description du produit	3
Recommandations de sécurité générales	4
Recommandations de sécurité particulières	6
Avant la première mise en service	7
Double sécurité	8
Mise en service	9
Nettoyage et entretien	10
Rangement	11
Guide de dépannage	12
Caractéristiques techniques	13
Environnement	13
Accessoires	13
Garantie	13

description du produit



- | | |
|--|--|
| 1 Poignées de transport | 9 Interrupteur de Sécurité |
| 2 Loquet de verrouillage du chariot | 10 Paroi réglable |
| 3 Coulisseau | 11 Molette de réglage |
| 4 Chariot coulissant | 12 Plateau récupérateur |
| 5 Presse-aliments | 13 Logement du plateau récupérateur |
| 6 Lame inox | |
| 7 Carter "Bloc-moteur" | |
| 8 Bouton de Mise en service | |



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Riviera & Bar décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.



- 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.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état. S'il est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar.

- 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.
- Afin d'éviter une 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 laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - En cas de non-utilisation
 - Avant tout montage et démontage des accessoires
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement.



- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou 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.



- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.



- 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/ou réparation.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar. Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr.

recommandations de sécurité particulières

- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement. Toute mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner de graves blessures.
- Manipuler la lame avec précaution à l'arrêt, au montage et au démontage pour éviter tout risque de coupure.
- Veiller à ce que la lame soit bien fixée avant de faire fonctionner la trancheuse.
- La lame est extrêmement tranchante. Ne jamais s'en approcher en cours de fonctionnement.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Pour les réglages d'épaisseur de coupe et les vitesses à utiliser, se reporter à la rubrique "Mise en service" et "Double sécurité" de la présente notice.

- Pour des raisons de sécurité, toujours utiliser le chariot coulissant et le presse-aliments pour déplacer la pièce à trancher, à moins que la taille ou la forme de la pièce ne l'empêche.
- Ne pas utiliser l'appareil pour trancher des aliments gorgés d'eau ou mouillés.
- Lors de l'arrêt de la trancheuse, la lame continue de tourner un court instant. Attendre que la rotation de la lame soit totalement terminée avant d'approcher la lame.
- Après chaque utilisation, ramener la molette de réglage de l'épaisseur des tranches au minimum.
- Porter des gants de protection pour toute opération de démontage ou de nettoyage de la lame.
- Pour connaître la façon de nettoyer l'appareil, se reporter à la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.

avant la première mise en service

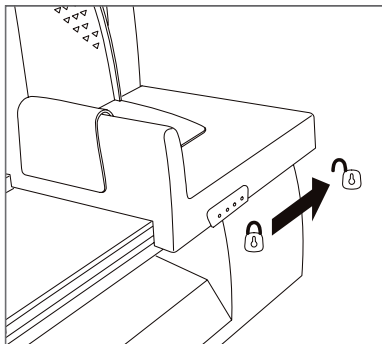
- Déballer l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Nettoyez la lame inox (6) avec un chiffon humide.
- Lavez le chariot coulissant (4), le presse-aliments (5) et le plateau récupérateur (12) avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge. Puis essuyez-les avec un chiffon doux (Cf. Rubrique "Nettoyage et entretien").
- Nettoyez le corps de la trancheuse avec un chiffon doux et humide.
- Assurez-vous que toutes les pièces soient parfaitement sèches avant de vous servir de l'appareil.

double sécurité

Pour plus de sérénité, la trancheuse est équipée d'une double Sécurité.

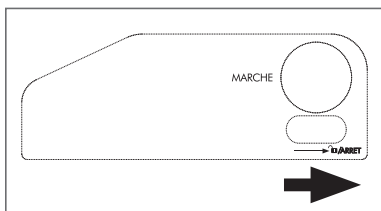
Sécurité chariot :

- Pour libérer le blocage du chariot (4), glissez le loquet de verrouillage (2) sur position ouverte.



Sécurité panneau de commandes :

- Pour que la trancheuse fonctionne, glissez au préalable l'interrupteur de Sécurité (9) vers la position "ON" jusqu'en butée. Cette sécurité empêche toute mise en marche inopinée de l'appareil et vous garantit une utilisation en toute tranquillité.



A NOTER

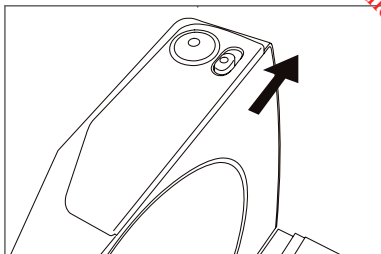
Tant que vous ne déplacez pas l'interrupteur vers "ON" la trancheuse ne peut pas fonctionner.

Deux modes d'utilisation sont possibles : la fonction intermittente "Pulse" ou la fonction "Continue".

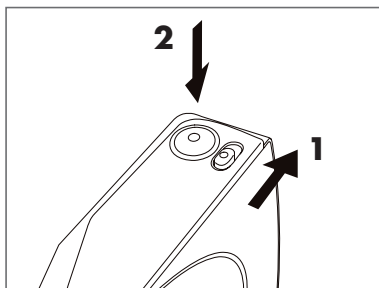
Fonction "Pulse" :

En fonction "Pulse", la lame tourne uniquement lorsque le bouton de Mise en service (8) et l'interrupteur de Sécurité (9) sont simultanément opérés :

- Glissez l'interrupteur de sécurité (9) vers la position "ON" jusqu'en butée.



- Tout en gardant l'interrupteur (9) sur "ON", appuyez sur le bouton de Mise en service (8).



La lame tourne dès que le bouton de Mise en service (8) est appuyé.

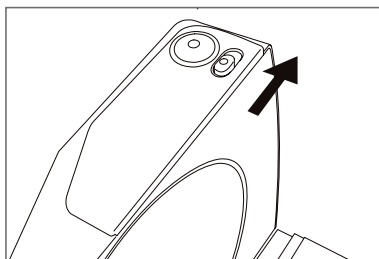
A NOTER

La lame s'arrête de tourner dès que le bouton de Mise en service (8) est relâché.

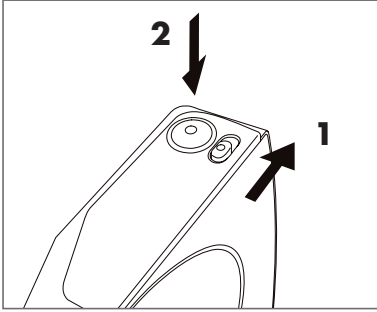
Fonction "Continue" :

En fonction "Continue", la lame tourne en permanence :

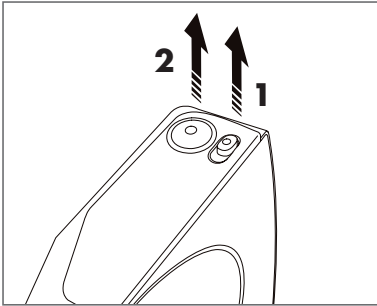
- Glissez l'interrupteur de sécurité (9) vers la position "ON" jusqu'en butée.



- Tout en gardant l'interrupteur (9) sur "I", appuyez sur le bouton de Mise en service (8).

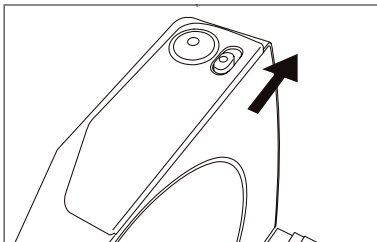


- Relâchez d'abord l'interrupteur (9) puis le bouton de Mise en service (8).



Le bouton de Mise en service (8) est bloqué en position basse, la trancheuse fonctionne en continu.

Pour stopper la fonction, débloquez le bouton de Mise en Service (8) en faisant glisser l'interrupteur (9) vers la position "I" jusqu'en butée.



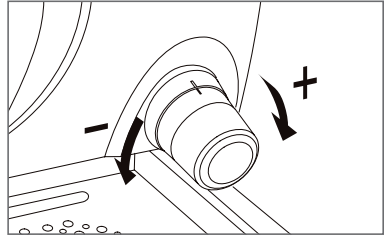
mise en service

Remarque importante

N'utilisez pas l'appareil pour trancher des aliments surgelés ou contenant des os.

Assurez-vous que l'appareil soit débranché.

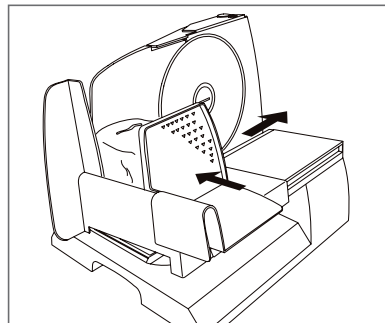
1. Veillez à ce que le blocage du chariot (4) soit déverrouillé et que l'interrupteur de Sécurité (9) soit positionné en butée gauche.
2. Disposez l'aliment à trancher sur le chariot coulissant (4) en le calant bien contre la paroi réglable (10).
3. Réglez l'épaisseur de coupe à l'aide de la molette de réglage (11).



A NOTER

Si vous souhaitez couper des aliments d'épaisseurs différentes, tranchez d'abord les aliments d'épaisseurs plus larges.

4. Bloquez l'aliment à trancher à l'aide du presse-aliments (5).



Remarque importante

N'utilisez pas la trancheuse plus de 5 minutes en continu. Laissez-la d'abord reposer pendant 1 heure avant de poursuivre.



Remarque importante

Pour des raisons de sécurité, la trancheuse doit toujours être utilisée avec le chariot coulissant (4) et le presse-aliments (5).

- Utilisez le plateau récupérateur (12) en veillant à placer sa partie "creuse" vers le haut. Positionnez-le de manière à recueillir les tranches.
- Branchez la trancheuse en raccordant le cordon d'alimentation à une prise électrique.
- Positionnez la trancheuse en fonction "Pulse" ou "Continue". Pour cela, reportez-vous à la Rubrique précédente "Double sécurité".
- Lorsque la lame tourne, faites glisser le chariot coulissant (4) d'avant en arrière, et inversement, en exerçant des mouvements uniformes.



A NOTER

- Veillez à ne pas trop appuyer l'aliment contre la lame inox (6).
 - Assurez-vous que la première tranche soit à l'épaisseur désirée. Si nécessaire, rectifiez l'épaisseur de coupe avant de poursuivre.
- Répétez l'opération jusqu'à obtenir le nombre de tranches souhaitées.
 - En fin d'utilisation, stoppez le moteur à l'aide des boutons de commande et débranchez l'appareil.
 - A l'aide de la molette de réglage (11), positionnez l'épaisseur de coupe sur "0".



Remarque importante

Attendez que la rotation de la lame (6) soit totalement terminée avant de recueillir les tranches sur le plateau récupérateur (12).

nettoyage et entretien

Afin de préserver la qualité de votre trancheuse, nous vous conseillons d'y apporter un nettoyage régulier. Une trancheuse dont la lame est émoussée ne donne pas de résultats satisfaisants.



A NOTER

L'affûtage de la lame (6) peut être réalisé par un aiguiseur professionnel.

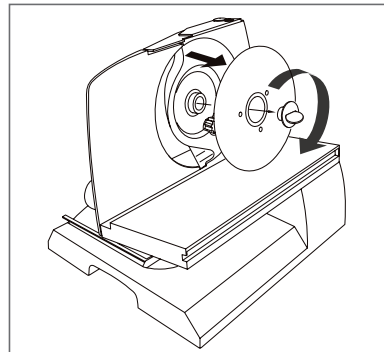


Remarque importante

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débranchez la trancheuse et attendez que la lame (6) ait fini de tourner.

Nettoyage de la lame (6) :

- A l'aide de la molette de réglage (11), positionnez l'épaisseur de coupe sur "0".
- Tirez le chariot coulissant (4) vers la gauche.
- A l'aide d'une pièce de monnaie, desserrez la vis au centre de la lame (6) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Puis, ôtez la lame (6) en la tirant vers l'extérieur.

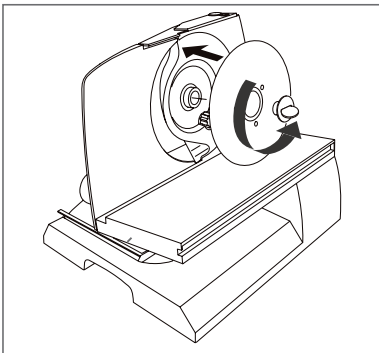




Remarque importante

La lame (6) n'est pas compatible lave-vaisselle.

- Nettoyez la lame (6) avec un chiffon humide ou imbibé d'eau savonneuse. Ne laissez pas tremper la lame dans l'eau savonneuse, vous éviterez ainsi tout risque de blessure au moment de récupérer la lame dans l'eau.
- Remplacez la lame (6) aussitôt que celle-ci est sèche. Pour cela, serrez la vis au centre de la lame (6) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

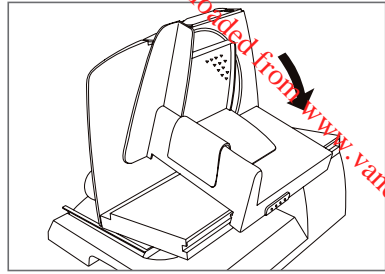


À NOTER

Il se peut que vous trouviez un peu de graisse alimentaire au niveau du système d'entraînement de la lame (6). Cette graisse ne doit pas être enlevée, au risque de diminuer la durée de vie et les performances de votre trancheuse. Si cette graisse venait à être enlevée, appliquez une fine couche de margarine. N'appliquez en aucun cas de la graisse industrielle, nocive pour la santé !

Nettoyage du chariot coulissant (4), du presse-aliments (5), de la paroi réglable (10) et du plateau récupérateur (12) :

- Le chariot coulissant (4) est amovible. Tirez-le au maximum vers la gauche, soulevez-le par sa partie arrière, puis délogez-le du coulisseau (3).



- Pour remonter le chariot, procédez en sens inverse.
- Lavez le chariot coulissant (4), le presse-aliments (5) et le plateau récupérateur (12) avec de l'eau savonneuse.



Remarque importante

Seuls le presse-aliments (5) et le plateau récupérateur (12) sont compatibles lave-vaisselle.

- Nettoyez la paroi réglable (10) avec une éponge imbibée d'eau savonneuse.



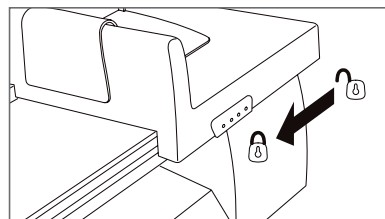
Remarque importante

Prenez garde à la lame (6) coupante.

- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide.

rangement

- Après nettoyage de l'appareil et séchage complet, repositionnez le chariot coulissant (4) par sa partie arrière sur le coulisseau (3) et poussez-le vers la droite.
- Repositionnez le presse-aliments (5) sur le chariot (4).
- Glissez le loquet de verrouillage du chariot (2) sur position fermée.



- Rangez le plateau récupérateur (12) dans le logement (13) prévu à cet effet.

anomalies de Fonctionnement	causes	solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil.
La lame (6) ne tourne pas.	Le bouton (8) n'est pas en position de "Marche".	Reportez-vous à la Rubrique "Double sécurité".
Le chariot (4) ne se déplace pas.	Le chariot (4) est mal mis en place.	Emboîtez d'abord la partie avant du chariot (4) puis la partie arrière. Si nécessaire, reportez-vous à la Rubrique "Nettoyage et entretien".

caractéristiques techniques

Puissance : 130 W

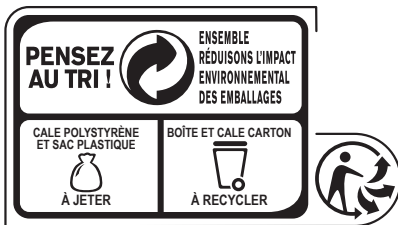
Tension d'utilisation : 230 V ~ 50 Hz

Poids : 5,9 kg

Dimensions : L 370 x H 300 x P 310 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.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRE.FR

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 définie sur le bulletin de garantie ci-joint. Elle est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :

- les pièces d'usure.
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, tels que le chariot coulissant, la lame inox, le plateau récupérateur, le presse-aliments, la vis de fixation de la lame.
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

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 visiter le site internet www.riviera-et-bar.fr.

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.



riviera&bar
objets d'art culinaire

Downloaded from www.vandenborre.be



Document et visuels non contractuels. Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Novembre 2016 - V4

riviera&bar
objets d'art culinaire

ARB S.A.S.
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr