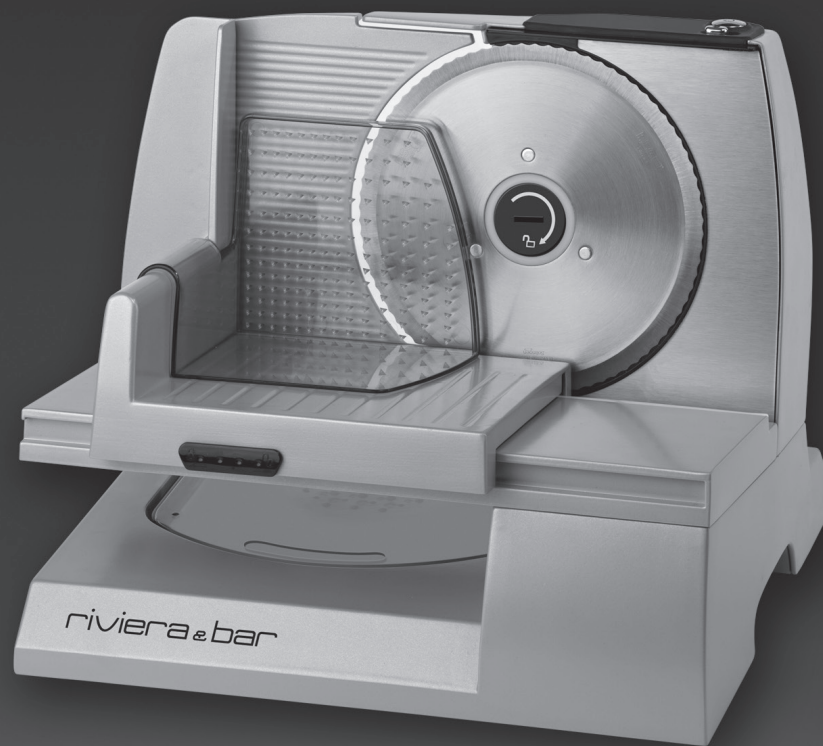


Keukensnijmachine
PT 194 A



Totaal en beeld met banden - Wijzigingen voorbehouden - november 2016 - M

riviera & bar
objets d'art culinaire

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

Met dit apparaat hebt u een kwaliteitsartikel aangekocht en geniet u van de ervaring van Riviera & Bar op het gebied van culinaire bereiding. Het apparaat voldoet aan de kwaliteitscriteria van Riviera & Bar: bij de productie werden de beste materialen en componenten gebruikt en het werd aan strenge controles onderworpen.

Wij hopen dat u volledig tevreden bent over het gebruik.

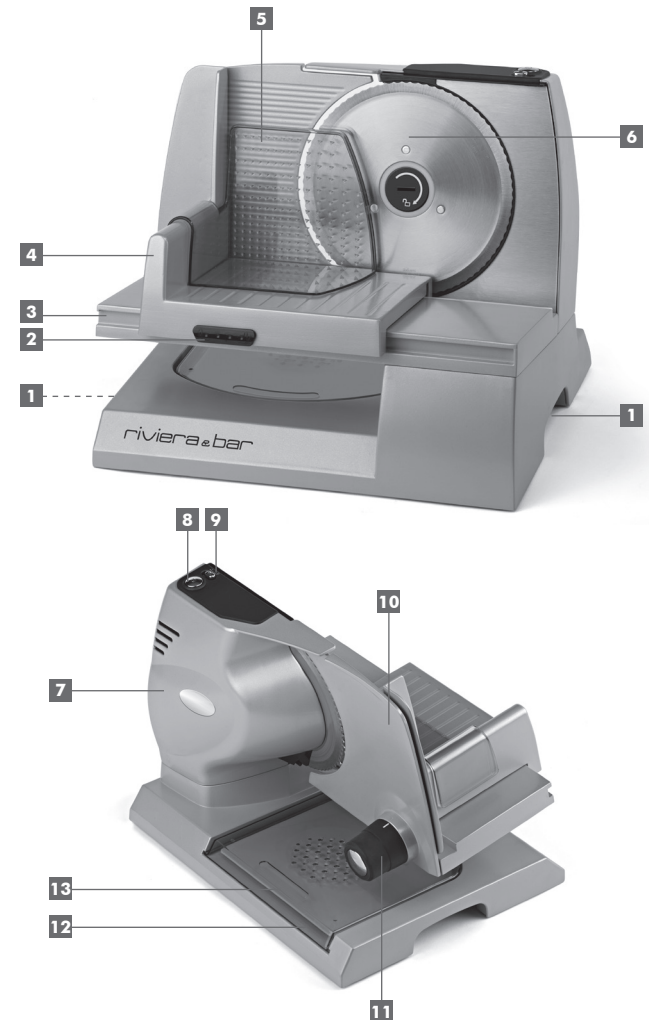
Lees de instructies in deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, omdat ze belangrijke informatie bevatten over onder andere de veiligheid bij installatie, bediening en onderhoud.

Bewaar uw gebruiksaanwijzing. U zult ze later misschien moeten raadplegen.

overzicht

Productbeschrijving	3
Algemene veiligheidsaanbevelingen	4
Bijzondere veiligheidsaanbevelingen	6
Vóór het eerste gebruik	7
Dubbele beveiliging	8
Ingebruikname	9
Reiniging en onderhoud	10
Opbergen	11
Probleemoplossing	12
Technische kenmerken	13
Milieu	13
Toebehoren	13
Garantie	13

productbeschrijving



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 Transporthandgrepen | 9 Veiligheidsschakelaar |
| 2 Vergrendeling van de slede | 10 Regelbare wand |
| 3 Geleidegleuf | 11 Instelknop voor de snijdikte |
| 4 Voedselslede | 12 Opvangblad |
| 5 Drukplaat | 13 Behuizing van het opvangblad |
| 6 Mes van roestvrij staal | |
| 7 Motorkast | |
| 8 Startknop | |



- U dient de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding na te leven.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Als het onjuist, voor professionele of semi-professionele doeleinden of in strijd met de instructies in deze handleiding wordt gebruikt, vervalt de garantie en kan Riviera & Bar niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden bediend.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met onvoldoende ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies krijgen voor een veilig gebruik van het apparaat en dat zij een duidelijk inzicht hebben in de mogelijke gevaren.
- Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.



- Controleer of de netspanning overeenstemt met de spanning aangegeven op het fabrieksetiket op het apparaat.
- Rol het netsnoer volledig uit.
- Controleer voor elk gebruik of het netsnoer in perfecte staat is. Als het beschadigd is, moet het door een vakman van een erkende Riviera & Bar klantendienst worden vervangen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stop-

contact dat aan de geldende voorschriften voor elektrische veiligheid voldoet. Hebt u een verlengsnoer nodig, gebruik dan alleen een verlengsnoer met ingewerkte aardingspen en met een voldoende nominale stroomsterkte om het apparaat van stroom te voorzien.

- Sluit geen andere apparaten op dezelfde stroomketen aan om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen.
- Trek niet aan het netsnoer of aan het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter wanneer het is ingeschakeld.
- Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact in de volgende gevallen:
 - wanneer het apparaat niet in gebruik is
 - voor het monteren en demonteren van de accessoires
 - voor onderhoud of reiniging;
 - indien het apparaat niet correct functioneert.



- Zet het apparaat op een vlakke, horizontale, droge en niet-gladde ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op de rand van de tafel of het werkblad om te voorkomen dat het omvalt.
- Plaats het apparaat niet op de rand van de tafel of het werkblad om te voorkomen dat het omvalt.
- Verplaats het apparaat nooit wanneer het ingeschakeld is.
- Gebruik het apparaat nooit in de openlucht.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een waterkraan.
- Plaats het apparaat niet bij een hittebron en zorg ervoor dat het netsnoer niet op of tegen een warm oppervlak ligt.



- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof.
- Neem het apparaat niet vast met natte handen.



- Maak het apparaat niet schoon met chemische schuurmiddelen.
- Het is raadzaam het apparaat geregeld te controleren. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de stekker of het apparaat beschadigd is, maar breng het voor inspectie en/of reparatie naar een vakman van een erkende Riviera & Bar klantendienst.
- In geval van storing of defect moet het apparaat door een vakman van een erkende Riviera & Bar klantendienst worden gerepareerd. U vindt de dichtstbijzijnde erkende Riviera & Bar klantendienst bij u in de buurt op: www.riviera-et-bar.fr.

Bijzondere veiligheidsaanbevelingen

- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van het stroomnet voordat u accessoires vervangt of dicht bij onderdelen komt, die tijdens het gebruik in beweging zijn. Verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstig letsel veroorzaken.
- Behandel het mes bij het stoppen, monteren en demonteren voorzichtig om gevaar voor snijwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mes stevig bevestigd is voordat u de snijmachine gebruikt.
- Het mes is bijzonder scherp. Hou voldoende afstand tijdens het gebruik.
- Schakel het apparaat nooit onbeladen in.
- De in te stellen snijdikte en snijsnelheid vindt u in de hoofdstukken "Ingebruikname" en "Dubbele veiligheid" van deze gebruiksaanwijzing.

- Verplaats de te snijden voedingswaren om veiligheidsredenen altijd met behulp van de voedselslede en de drukplaat, tenzij dit door de grootte of vorm van de voedingswaren niet mogelijk is.
- Gebruik het apparaat niet om natte of met water doordrenkte voedingswaren te snijden.
- Wanneer de snijmachine wordt uitgeschakeld, blijft het mes nog even doordraaien. Wacht tot het mes niet meer draait voordat u bij het mes komt.
- Stel na elk gebruik de instelknop voor de snijdikte in op het minimum.
- Draag beschermende handschoenen bij het demonteren of reinigen van het mes.
- Zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" in deze gebruiksaanwijzing voor instructies over het reinigen van het apparaat.

voor het eerstegebruik

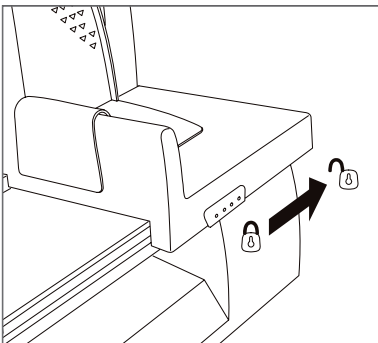
- Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder alle plastic, karton en papier waarin de verschillende onderdelen beschermd zitten.
- Gooi de verpakking niet weg.
- Laat plastic zakken nooit binnen het bereik van kinderen liggen.
- Verwijder ook alle stickers die eventueel op het product zitten, net als eventuele informatiefiches.
- Reinig het mes van roestvrij staal (6) met een vochtige doek.
- Maak de slede (4), de drukplaat (5) en het opvangblad (12) schoon met warm zeepsop en een spons. Veeg ze vervolgens af met een zachte doek (zie "Reiniging en onderhoud").
- Reinig het huis van de snijmachine met een zachte, vochtige doek.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat gebruikt.

dubbele beveiliging

Voor meer veiligheid is de snijmachine uitgerust met een dubbele beveiliging.

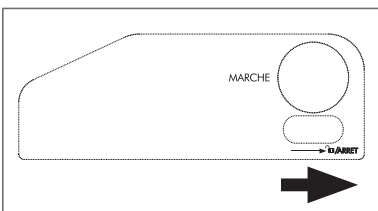
Beveiliging van de slede:

Schuif de vergrendeling (2) in open positie om het slot van de slede (4) vrij te maken.



Beveiliging van het bedieningspaneel:

- Om de snijmachine te gebruiken, schuift u eerst de veiligheidsschakelaar (9) in de stand "I" tot aan de aanslag. Deze beveiliging voorkomt dat het apparaat onverwachts wordt ingeschakeld en garandeert een veilige werking.



BELANGRIJK

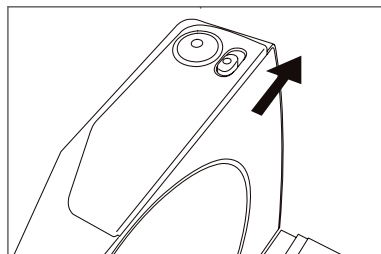
Zolang u de schakelaar niet op "I" zet, kan de snijder niet werken.

Er zijn twee bedrijfsmodi mogelijk: de intermitterende Puls-modus en de Continu-modus.

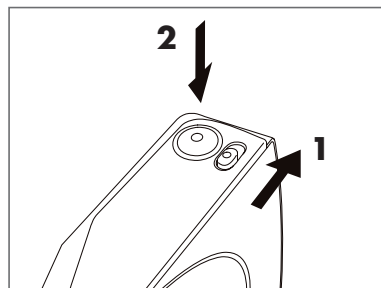
Puls-modus:

In de Puls-modus draait het mes alleen wanneer de startknop (8) en de veiligheidsschakelaar (9) gelijktijdig worden ingedrukt:

- Schuif de veiligheidsschakelaar (9) in de stand "I" tot aan de aanslag.



- Houd de schakelaar (9) ingedrukt op "I" en druk op de startknop (8).



Het mes draait zodra de startknop (8) wordt ingedrukt.

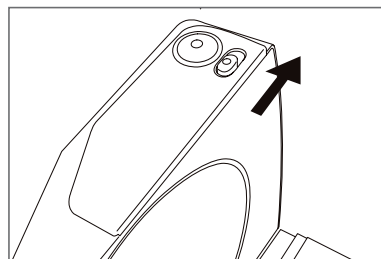
BELANGRIJK

Het mes stopt met draaien zodra de startknop (8) wordt losgelaten.

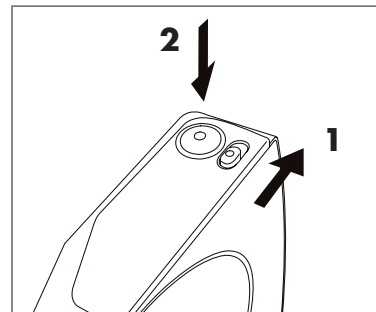
Continu-modus:

In de Continu-modus draait het blad ononderbroken:

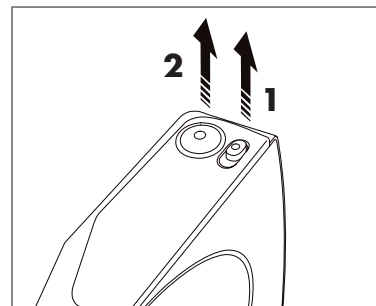
- Schuif de veiligheidsschakelaar (9) in de stand "I" tot aan de aanslag.



- Houd de schakelaar (9) ingedrukt op "I" en druk op de startknop (8).

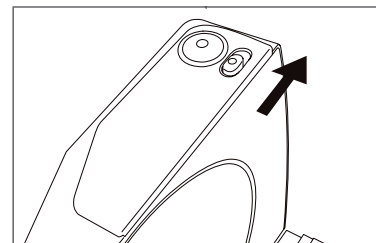


- Laat eerst de schakelaar (9) los en vervolgens de startknop (8).



De startknop (8) is in de onderste stand vergrendeld, de snijmachine werkt ononderbroken.

Om de functie te stoppen, laat u de startknop (8) los door de schakelaar (9) naar de stand "I" te schuiven tot de aanslag.



Belangrijke opmerking

Gebruik de snijmachine niet langer dan 5 minuten zonder onderbreking. Laat ze eerst 1 uur afkoelen alvorens verder te werken.

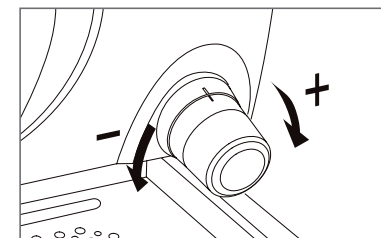
gebruik

Belangrijke opmerking

Gebruik het apparaat niet om diepgevroren voedingswaren of beenderen te snijden.

Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

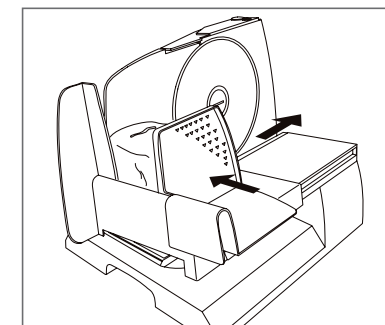
- Zorg ervoor dat het slot (4) van de slede ontgrendeld is en dat de veiligheidsschakelaar (9) zich tegen de linker aanslag bevindt.
- Leg de te snijden voedingswaren op de slede (4) en zet ze vast tegen de regelbare wand (10).
- Stel de snijdikte met de instelknop (11) in.



BELANGRIJK

Als u voedingswaren van verschillende dikten wilt snijden, snij dan eerst de dikkere voedingswaren.

- Zet de te snijden voedingswaren vast met de drukplaat (5).



Belangrijke opmerking

Om veiligheidsredenen moet de snijmachine altijd samen met de slede (4) en de drukplaat (5) worden gebruikt.

- Leg het opvangblad (12) met de "holle" kant naar boven. Plaats het zo dat de sneden worden opgevangen.
- Sluit de snijmachine aan door het netsnoer op een stopcontact aan te sluiten.
- Stel de snijmachine in op Puls of Continu. Zie hiervoor het vorige hoofdstuk "Dubbele beveiliging".
- Schuif terwijl het mes draait, de voedselslede (4) met gelijmatige bewegingen naar voren en naar achteren en terug.

BELANGRIJK

- Druk de voedingswaren niet te hard tegen het mes van roestvrij staal (6).
- Controleer of de eerste snede de gewenste dikte heeft. Stel zo nodig de snijdikte bij voordat u verdergaat.

- Herhaal dit tot u het gewenste aantal sneden krijgt.
- Schakel de motor na gebruik uit met de bedieningsknoppen en trek de stekker uit het stopcontact.
- Stel de snijdikte met de instelknop (11) in op "0".

Belangrijke opmerking

Wacht tot het mes (6) niet meer draait, voordat u de sneden van het opvangblad (12) neemt.

Reiniging en onderhoud

Om de kwaliteit van uw snijmachine te vrijwaren, raden wij u aan ze regelmatig te reinigen.

Een snijmachine met een bot mes levert geen bevredigend resultaat op.

BELANGRIJK

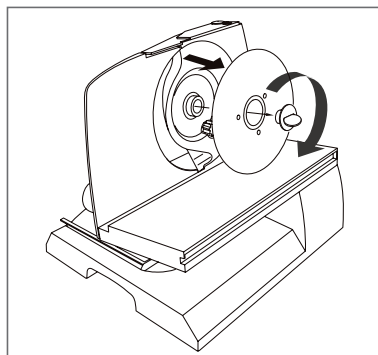
Het mes (6) kan door een professionele slijper worden geslepen.

Belangrijke opmerking

Voordat u begint met reinigen, moet u de stekker van de snijmachine uit het stopcontact trekken en wachten tot het mes (6) niet meer draait.

Reiniging van het mes (6):

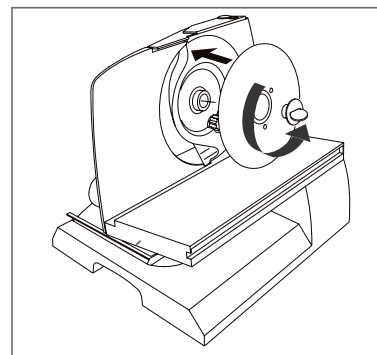
- Stel de snijdikte met de instelknop (11) in op "0".
- Trek de slede (4) naar links.
- Draai de schroef in het midden van het mes (6) met een munt los door ze rechtsom te draaien. Trek vervolgens het mes (6) naar buiten.



Belangrijke opmerking

Het mes (6) is niet geschikt voor de vaatwasmachine.

- Reinig het mes (6) met een vochtige of met zeepsop doordrenkte doek. Laat het mes niet in zeepwater weken om verwonding te voorkomen wanneer u het mes uit het water neemt.
- Monteer het mes (6) zodra het droog is. Draai hiervoor de schroef in het midden van het mes (6) vast tegen de wijzers van de klok in.

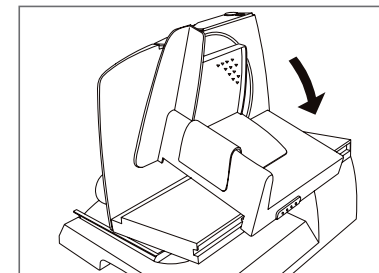


BELANGRIJK

Het is mogelijk dat er wat vetresten van voedingswaren in het aandrijfsysteem van het mes (6) zitten. Dit vet moet niet worden verwijderd, omdat anders de levensduur en de werking van uw snijmachine kunnen worden verminderd. Als dit vet toch weg is, breng dan een dun laagje margarine aan. Gebruik in geen geval industrieel vet dat schadelijk is voor de gezondheid!

Reiniging van de slede (4), de drukplaat (5), de regelbare wand (10) en het opvangblad (12):

- De slede (4) is afneembaar. Schuif ze zo ver mogelijk naar links, til ze aan de achterkant op en verwijder ze van de geleidegleuf (3).



- Ga omgekeerd te werk om de slede weer te monteren.
- Maak de slede (4), de drukplaat (5) en het opvangblad schoon (12) met zeepsop.

Belangrijke opmerking

Alleen de drukplaat (5) en het opvangblad (12) zijn vaatwasmachinebestendig.

- Reinig de regelbare wand (10) met een spons gedrenkt in zeepsop.

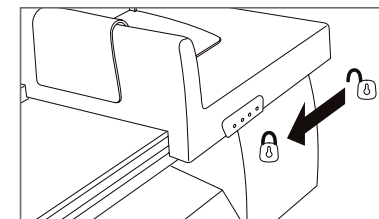
Belangrijke opmerking

Wees voorzichtig met het scherpe mes (6).

- Reinig het huis van het apparaat met een zachte, vochtige doek.

opbergen

- Nadat het apparaat gereinigd en volledig droog is, plaatst u de slede (4) met de achterkant op de geleidegleuf (3) en duwt u ze naar rechts.
- Plaats de drukplaat (5) terug op de slede (4).
- Schuif de vergrendeling (2) van de slede in de gesloten stand.



- Bewaar het opvangblad (12) in het daartoe bestemde vak (13).

probleemoplossing

storingen	oorzaken	oplossingen
Het apparaat werkt niet.	De stroom is uitgeschakeld.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Sluit het apparaat weer aan.
Het mes (6) draait niet.	De knop (8) staat niet in de stand "AAN".	Zie het hoofdstuk "Dubbele beveiliging".
De slede (4) schuift niet.	De slede (4) is niet goed geplaatst.	Plaats eerst het voorste deel van de slede (4) en vervolgens het achterste deel. Raadpleeg indien nodig het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Technische kenmerken

Vermogen: 130 W
Bedrijfsspanning: 230 V ~ 50 Hz
Gewicht: 5,9 kg
Afmetingen: L 370 x H 300 x D 310 mm

milieu

- Gooi het afgedankte apparaat niet bij het huishoudelijk afval, maar breng het voor recyclage binnen bij een daartoe voorzien verzamelpunt. Op die manier draagt u bij tot de bescherming van het milieu.



toebehoren

U vindt alle toebehoren voor onze producten op onze website **www.accessoires-electromenager.fr**. Bij ieder gebruik van producten die niet door Riviera & Bar zijn aanbevolen, vervalt de garantie.

garantie

De algemene garantie van het apparaat wordt in het bijgevoegde garantiebewijs beschreven. Ze is 2 jaar geldig en enkel bij huishoudelijk gebruik van het apparaat.

Het volgende valt niet onder de garantie:

- aan slijtage onderhevige onderdelen.
- verwijderbare of bewegende onderdelen die beschadigd raken door verkeerd gebruik of door vallen of stoten tijdens het gebruik, zoals de voedselslede, het roestvrijstalen mes, het opvangblad, de drukplaat en de bevestigingsschroef van het mes.
- apparaten die anders gebruikt worden dan normaal gebruik in de huishoudelijke omgeving, bijvoorbeeld professioneel gebruik of gebruik in openbare of professionele lokalen.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door verkeerd gebruik van het apparaat of gebruik dat niet conform de gebruiksaanwijzing is, of door reparaties die door niet-gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.

Alle reparaties moeten in een van de erkende klantendiensten van het merk worden uitgevoerd.

Voor meer inlichtingen neemt u contact op met de klantendienst van Riviera & Bar op 03.88.18.66.18 of gaat u naar onze website www.riviera-et-bar.fr.

Aan slijtage onderhevige onderdelen en schade die niet binnen de garantie valt, worden vervangen of gerepareerd tegen betaling van de kosten.

De garantieperiode begint te lopen vanaf de oorspronkelijke aankoopdatum. Om de garantie te kunnen invoeren, moet het defecte apparaat aangeboden worden, samen met de factuur of het aankoopbewijs.

In overeenstemming met artikel L111-2 van de Franse Consumentenwet zijn de voor een repareerbaar product voorziene reserveonderdelen beschikbaar gedurende 5 jaar vanaf de fabricagedatum van het product (informatie vermeld op het product: lot- of serienummer).

Ter herinnering: voor iedere tussenkomst zal u gevraagd worden het product in zijn oorspronkelijke verpakking terug te sturen om bijkomende schade als gevolg van het transport te vermijden. We verzoeken u dan ook de originele verpakking volledig te bewaren.



[illegible][illegible]