

Retrouvez la liste complète des
Centres Services Agréés Riviera & Bar sur
www.riviera-et-bar.fr



riviera&bar
objets d'art culinaire

Service Consommateurs : Tél. 03 88 18 66 18 • Fax : 03 88 33 08 51
Société ARB • Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison CS 51 079 • 67 452 Mundolsheim CEDEX
Adresse Internet : www.riviera-et-bar.fr • E-mail : info@riviera-et-bar.fr

riviera&bar
objets d'art culinaire

Presse-agrumes
PR 722 A

i-kitchen



Instructions d'utilisation

Document et Visuels non contractuels. Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis.

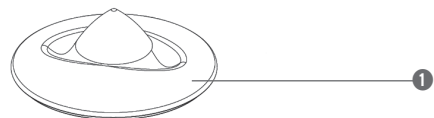
Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans la préparation alimentaire. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

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.

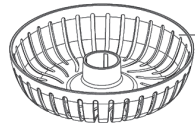
descriptif du produit



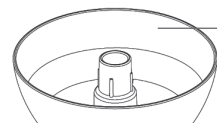
1



2



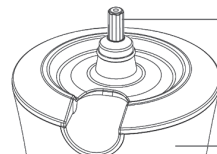
3



4



5



6



7



8

- 1 Couvercle
- 2 Cône
- 3 Filtre
- 4 Cuve
- 5 Bec verseur antigoutte
- 6 Axe d'entraînement
- 7 Bloc-moteur
- 8 Enrouleur de cordon

sommaire

Les plus Riviera & Bar	4
Environnement	4
Recommandations de sécurité particulières	4
Recommandations de sécurité générales	4
Avant la première mise en service	5
Montage	5
Mise en service	5
Nettoyage et entretien	5
Conseils	6
Caractéristiques techniques	6
Nota	6
Guide de dépannage	7

les "plus" riviera & bar

- Un seul cône pour toutes les dimensions d'agrumes.
- Mise en marche automatique par simple pression sur le cône.
- Démarrage progressif du moteur pour une manipulation aisée du fruit.
- Bec verseur avec position antigoutte.
- Rangement et nettoyage faciles.

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.

recommandations de sécurité particulières

- Utiliser l'appareil exclusivement avec des agrumes.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil si le filtre ou le cône présentent des fissures.
- Ne pas utiliser l'appareil sans avoir inséré la cuve, le filtre et le cône.
- Eviter tout contact direct avec les parties mobiles lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne jamais appuyer fortement ou avec insistance sur l'axe d'entraînement.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 10 minutes en continu.
- Attendre que les pièces en rotation soient totalement arrêtées avant de les toucher.
- Débrancher l'appareil pour dégager tout élément pouvant obstruer le bec verseur.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne jamais immerger le bloc-moteur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :

- Avant toute manipulation d'accessoires
- Avant toute manipulation d'aliments
- Avant tout nettoyage
- En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
- En cas de non-utilisation prolongée

recommandations de sécurité générales

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant à l'ensemble des prescriptions de sécurité électrique. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation. L'appareil pourrait tomber si un objet s'accroche.
- Ne pas laisser l'appareil branché sans surveillance.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un Centre Service Agréé Riviera & Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces du presse-agrumes.
- Lavez le couvercle (1), le cône (2), le filtre (3), la cuve (4) et le bec verseur (5) avec de l'eau savonneuse. Rincez-les correctement afin de vous assurer qu'il ne reste plus de trace de détergent.

REMARQUE IMPORTANTE

Le bec verseur (5) n'est pas détachable de la cuve (4). Prenez soin de ne pas détériorer sa fixation en le manipulant.

- Nettoyez l'axe d'entraînement (6) et le corps du bloc-moteur (7) avec un chiffon doux et humide.
- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches et que le cordon d'alimentation est débranché.

montage

- Positionnez la cuve (4) vers le haut du bloc-moteur (7).
- Insérez le filtre (3) dans la cuve (4).
- Placez le cône (2) sur l'axe d'entraînement (6) au fond du filtre (3).
- L'appareil est prêt à être utilisé.

mise en service

1. Posez un verre sous le bec verseur antigoutte (5) et assurez-vous que le bec soit rabattu vers le bas pour que le jus puisse s'y écouler.
2. Coupez le fruit sélectionné en 2 moitiés.
3. Branchez le cordon d'alimentation.
4. Appuyez légèrement avec une moitié de fruit sur le cône (2). Le moteur s'actionne et l'extraction du jus démarre.

A NOTER...

> Appuyez continuellement mais sans forcer jusqu'à ce que l'intégralité de la pulpe du fruit soit pressée.

> Nous vous conseillons de bouger le fruit par des mouvements latéraux pour en extraire le maximum de jus. Si nécessaire, pressez légèrement sur le fruit pour en améliorer le contact avec le cône.

5. L'appareil s'arrête dès lors que vous retirez le fruit du cône (2).

A NOTER...

Si vous souhaitez suspendre temporairement l'écoulement du jus (pour remplacer le verre, par exemple), remontez le bec verseur antigoutte (5) vers le haut. Le jus est alors stocké dans la cuve (4) jusqu'à ce que le bec verseur soit à nouveau abaissé.

REMARQUE IMPORTANTE

Si vous pressez des quantités de fruits importantes, veillez à vider le filtre (3) régulièrement afin d'éviter l'accumulation de pulpe et de pépins.

- Une fois la quantité de jus obtenue, remontez le bec verseur (5), débranchez le cordon d'alimentation et dégustez votre jus fraîchement pressé.

nettoyage et entretien

- Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent impérativement être réalisées appareil débranché.

- Rincez immédiatement toutes les pièces amovibles après leur démontage : cône (2), filtre (3), cuve (4) et bec verseur antigoutte (5).

REMARQUES IMPORTANTES

> Le bec verseur (5) n'est pas détachable de la cuve (4). Prenez soin de la fixation du bec verseur en le manipulant.

> N'immergez en aucun cas le bloc-moteur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Les parties amovibles mentionnées précédemment, ainsi que le couvercle (1), doivent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse en évitant les produits abrasifs. Un nettoyage approfondi du cône (2) peut être effectué à l'aide d'une brosse douce pour extirper les éventuelles fibres alimentaires.

A NOTER...

Vérifiez que le cône (2), le filtre (3) et la cuve (4) soient dépourvus de tout résidu. Dans le cas contraire, faites les tremper 10 minutes dans de l'eau chaude citronnée et recommencez l'opération de nettoyage.

- Nettoyez l'axe d'entraînement (6) et le bloc-moteur (7) avec un chiffon doux et humide.

REMARQUE IMPORTANTE

En aucun cas de l'eau doit couler dans l'orifice de l'axe d'entraînement (6).

conseils

- Préférez les agrumes frais qui sont plus savoureux et contiennent plus de jus et de vitamines.
- Pour extraire une quantité maximale de jus, roulez les agrumes sur une table ou un plan de travail en appuyant fermement avec la paume de la main avant de les couper en deux.
- Achetez des fruits fermes, à la peau lisse et exempte de tâches.
- Pour obtenir une quantité optimale de jus, conservez vos agrumes à température ambiante.
- Dégustez le jus après l'avoir extrait, s'il est exposé à l'air durant trop longtemps, il s'oxyde et perd ses qualités gustatives et nutritionnelles.
- Ne conservez pas le jus dans un récipient en métal.
- Les agrumes produisent selon leur type, leur variété et la période de l'année, des quantités variables de jus.

caractéristiques techniques

Puissance : 100 W

Tension d'utilisation : 230V ~ 50 Hz

Poids : 2,1 kg

Dimensions : L 170 x H 285 x P 180 mm

nota

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de 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.

guide de dépannage

Anomalie de fonctionnement	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez la présence de courant à la prise et que le cordon d'alimentation est bien branché. Si le produit ne fonctionne toujours pas, contactez un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
Le moteur cale pendant l'extraction.	La pression exercée sur le fruit est trop forte.	Exercez une pression moins forte.
Le jus ne s'écoule pas.	Le bec verseur antigoutte est en position haute.	Abaissez le bec verseur antigoutte.
	De la pulpe obstrue le bec verseur antigoutte.	Dégagez la pulpe à l'aide d'un ustensile en prenant soin de ne pas endommager le bec verseur et l'orifice d'écoulement de la cuve. Si nécessaire, faites tremper la cuve amovible pour éliminer tous les résidus de pulpe.

