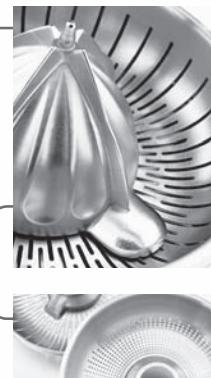


notice d'utilisation

)} presse-agrumes
)} pr 866 a



class
800



riviera & bar
objets d'art culinaire



class
800

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 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.

sommaire

Les "Plus" Riviera & Bar	4
Description du produit	5
Recommandations de sécurité	6
Avant la première mise en service	7
Montage	8
Mise en service	10
Démontage	12
Nettoyage et entretien	14
Conseils et informations utiles	16
Guide de dépannage	18
Caractéristiques techniques	19



les "plus" riviera & bar

- Bras articulé avec système exclusif "Dual Motion", pour une mise en œuvre facile et une efficacité déconcertante.
- Cône unique à configuration spéciale pour garantir une extraction maximale de jus en moins de 4 secondes pour tout type d'agrumes.
- 2 filtres en inox pour choisir votre consistance préférée : jus à pulpe épaisse ou à pulpe fine.
- Moteur professionnel 110 W doté de performances hors du commun : système exclusif à double sécurité, ultra-silencieux et couple moteur élevé.
- Matériaux robustes de qualité professionnelle, complétés par une finition irréprochable.
- Confort d'utilisation et hygiène accrues : mise en marche automatique, bec verseur anti-gouttes.
- Accessoires facilement démontables et compatibles lave-vaisselle.

description du produit



recommandations de sécurité

Recommandations de sécurité particulières

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Eviter tout contact direct avec les parties mobiles lorsque l'appareil est en fonction.
- Ne pas toucher le mécanisme du bras articulé (à l'arrière du bloc-moteur) lors de son utilisation.
- Ne jamais prendre des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - avant toute manipulation d'accessoires,
 - avant tout nettoyage,
 - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
 - en cas de non-utilisation prolongée.

Recommandations de sécurité générales

- Ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Le ranger hors de leur portée. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement au courant de la manière de l'utiliser.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant à l'ensemble des prescriptions de sécurité électriques. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.

recommandations de sécurité

- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas laisser l'appareil branché sans surveillance.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- 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.
- 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.
- Retirez l'ensemble des pièces amovibles et rincez-les à l'eau claire.
- Nettoyez le bras articulé (1), le bloc-moteur (10) et l'axe d'entraînement 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



- Dépliez entièrement le bras articulé (1) en poussant la poignée (2) vers le haut.



- Placez la cuve inox (5) sur le bloc-moteur en positionnant le bec verseur (6) dans l'arrondi situé à l'avant de l'appareil.



- Choisissez un filtre inox (mailles fines ou larges) et insérez-le sur la cuve (5) en alignant l'encoche à l'arrière du filtre avec la protubérance située à l'arrière de la cuve.

Remarque : le filtre à mailles larges vous permet d'obtenir un jus avec beaucoup de pulpe. A l'inverse, le filtre à mailles fines vous fournit un jus très peu pulpeux.

montage



- Positionnez le cône inox (4) sur l'axe de rotation et appuyez légèrement pour vous assurer de sa bonne mise en place.



- Fixez le dôme inox (3) sous le bras articulé (1) en insérant sa partie haute dans le trou situé au milieu du bras. Maintenez le bras articulé d'une main et poussez fortement le dôme avec l'autre main jusqu'à entendre un "clac".

Remarque : le dôme inox ne se fixe que dans un sens et ce afin d'assurer son bon verrouillage. Ainsi il lui est impossible de pivoter lors de l'extraction de jus.



- Assurez-vous que le bec verseur (6) est abaissé afin que le jus puisse s'écouler.



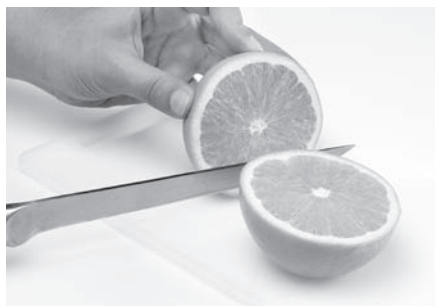
- Posez un verre ou un pichet sous le bec verseur articulé (6).

mise en service

- Assurez-vous que tous les éléments du presse-agrumes sont correctement montés.



- Vérifiez qu'un verre (ou un pichet) est bien en place pour recueillir le jus.
- Branchez le cordon d'alimentation.



- Coupez vos agrumes en deux.

Important : certains agrumes tels que les citrons ont des extrémités bossues. Nous vous conseillons de les couper afin d'optimiser au maximum l'adhérence entre le dôme et le fruit.



- Basculez ensuite le bouton de mise en service (8) vers le bas.

La collerette rouge du bouton vous indique que le presse-agrumes est sous tension et qu'il peut maintenant être mis en œuvre.

mise en service



- Placez le demi-agrume (face coupée vers le bas) sur le cône (4) et enfoncez-le légèrement sur la pointe du cône.



- Abaissez doucement le bras articulé (1) et dès que le dôme (3) entre en contact avec le fruit appuyez fermement.

Le moteur s'actionne automatiquement et l'extraction du jus démarre. Le jus coule par le bec verseur jusque dans le verre et la pulpe est recueillie par le filtre.



- Votre presse-agrumes PR 866 A est d'une rapidité déconcertante. Il ne lui faut que quelques secondes pour achever l'extraction du jus d'un demi-fruit. Pour arrêter le moteur, relevez le bras articulé (1) en le ramenant vers le haut.



- Retirez la pelure d'agrume restante et videz éventuellement le filtre inox (11).

Remarques :

- Le filtre inox (11) peut être vidé à tout moment.

Il vous suffit d'éteindre le presse-agrume en basculant le bouton de mise en service (8) vers le haut et de retirer le cône (4) avec précaution.

Pensez toujours à remettre tous les accessoires correctement en place avant de poursuivre l'extraction.

- Ne laissez pas le filtre déborder car cela empêcherait l'appareil de fonctionner normalement ou risquerait même de l'endommager.

- Pour continuer l'extraction, répétez autant de fois que nécessaire les opérations précédentes.

démontage



- Dès que vous avez terminé, éteignez l'appareil en faisant basculer le bouton de mise en service (8) vers le haut.
- Débranchez sans plus attendre le cordon d'alimentation.



- Maintenez le filtre et la cuve d'une main et bloquez le bec verseur (6) vers le haut afin de stopper l'écoulement.



- Amenez le bras articulé (1) en position basse et libérez le dôme (3) en appuyant sur le bouton "APPUI" situé au milieu du bras. Laissez le dôme tomber sur le cône.

démontage



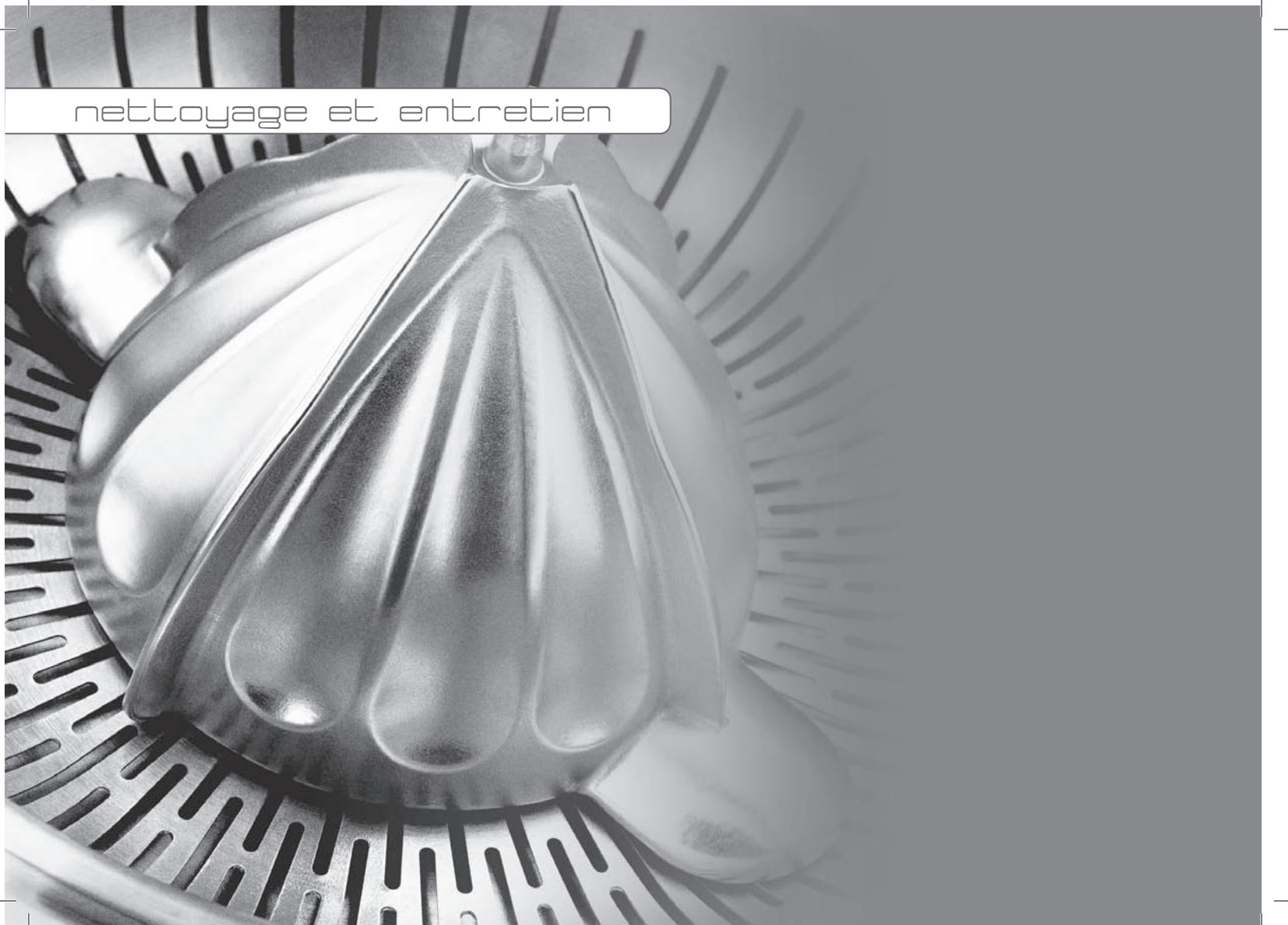
- Remettez le bras articulé en position haute. Soulevez la cuve (5) et enlevez-la simultanément avec le filtre (11), le cône (4) et le dôme (3).

- Placez-vous au-dessus d'un évier et enlevez le dôme (3) ainsi que le cône (4).
- Procédez au nettoyage de votre appareil en suivant les instructions de la prochaine rubrique.



- Remontez votre appareil et positionnez le couvercle transparent (12) sur le cône avant rangement.

nettoyage et entretien



nettoyage et entretien

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

- Après le démontage du presse-agrumes, rincez immédiatement toutes les pièces amovibles sous l'eau pour retirer l'essentiel de la pulpe mouillée.
- Toutes les parties amovibles (dôme, cône, cuve et filtres) peuvent ensuite être nettoyées à fond avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (craie supérieure exclusivement).

Important : n'utilisez jamais d'eau de Javel ou d'abrasif pour le nettoyage des parties amovibles.

- Nettoyez le bras articulé (1), le bloc-moteur (10) et l'axe d'entraînement avec un chiffon doux et humide.

Important : n'immergez en aucun cas le bloc-moteur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

Remarque générale :

La pulpe séchée est difficile à enlever et risque de tacher. Si après le nettoyage des taches venaient à persister, enlevez-les à l'aide de produit vaisselle non dilué, rincez et séchez.

conseils et informations utiles



conseils et informations utiles

Tout ce que vous devez savoir sur les jus :

- Bien que les jus de fruits soient en général réalisés en plaçant la saveur et les arômes en premier plan, les bienfaits apportés à la santé exaltent d'autant le plaisir des sens.
- 95% des éléments nutritifs des fruits et légumes sont contenus dans leur jus. Les liquides extraits des fruits et légumes frais constituent une part prépondérante d'une alimentation saine et équilibrée. Les jus des fruits et légumes frais sont une source de vitamines et de minéraux faciles à élaborer. Ils sont vite absorbés dans le système sanguin et c'est donc la manière la plus rapide pour le corps de bien assimiler les éléments nutritifs.
- Lorsque vous préparez vos propres jus, vous maîtrisez ce que vous y ajoutez. Vous choisissez les ingrédients et décidez ce dont vous avez besoin.
- Les jus fraîchement extraits doivent être bus juste après leur préparation pour éviter toute perte de la teneur en vitamines et autres éléments nutritifs.

- Les jus d'agrumes sont connus pour leur forte teneur en vitamine C (ex. : les oranges contiennent en moyenne 35 mg de vitamine C pour 100 g de fruit).

L'achat et l'entreposage des fruits :

- Utilisez toujours des fruits frais.
- Achetez des fruits fermes, à la peau lisse et sans taches.
- Pour un bon jus d'orange nous vous conseillons la variété "Valencia".
- Pour faciliter l'extraction, sélectionnez des fruits de tailles moyennes.
- Les agrumes tels que les mandarines ou pomelos ne donnent qu'une faible quantité de jus.
- Pour obtenir un maximum de jus, conservez vos agrumes à température ambiante.

Que faire de la pulpe ?

- La pulpe recueillie dans le filtre (11) après l'extraction est essentiellement constituée de fibres et de cellulose qui, comme le jus lui-même, contient des éléments nutritifs vitaux nécessaires à une alimentation saine.

Elle peut être utilisée de diverses façons.

Comme le jus, la pulpe devrait plutôt être utilisée le jour même pour éviter la perte des vitamines.

- Si vous souhaitez déguster une boisson plus consistante, vous pouvez directement déverser la pulpe dans le jus lui-même.
- La pulpe peut aussi servir à épaissir les soupes ou certains plats préparés en autocuiseur.
- En utilisation non alimentaire, la pulpe peut aussi servir à préparer du compost pour le jardin.

Anomalie de fonctionnement	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le presse-agrumes est branché et sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
	Le bouton de mise en service n'est pas actionné.	Abaissez-le afin de voir apparaître sa collerette rouge.
	Le bras articulé n'est pas abaissé.	Exercez une pression suffisante sur le bras articulé.
	Le dôme, le cône ou le filtre n'est pas correctement mis en place.	Vérifiez le bon assemblage de votre appareil. (cf. rubrique "Montage").
Le corps de votre appareil est chaud.	Vous utilisez votre presse-agrumes depuis trop longtemps.	Laissez refroidir l'appareil avant de continuer l'extraction.
Le moteur s'arrête pendant l'extraction.	Le rythme d'extraction est trop élevé.	Afin de garantir une longue durée de vie à votre presse-agrumes, celui-ci est équipé de capteurs de surchauffe liée à des surcharges, qui mettent automatiquement l'appareil hors tension. Votre presse-agrumes sera de nouveau opérationnel après refroidissement complet, soit au bout de 3 à 4 heures.

caractéristiques techniques

Puissance : 110 W
Tension : 230V ~ 50 Hz
Poids : 4,9 kg
Dimensions : L 185 x H 435 x P 250 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.



