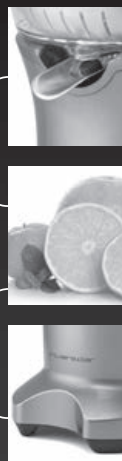


notice d'utilisation

Presse-agrumes
ppa 620 à ppa 629*



* Notice valable pour toutes les références du type PPA620 à PPA629 (produits identiques sauf coloris extérieurs).

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 des boissons. 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.

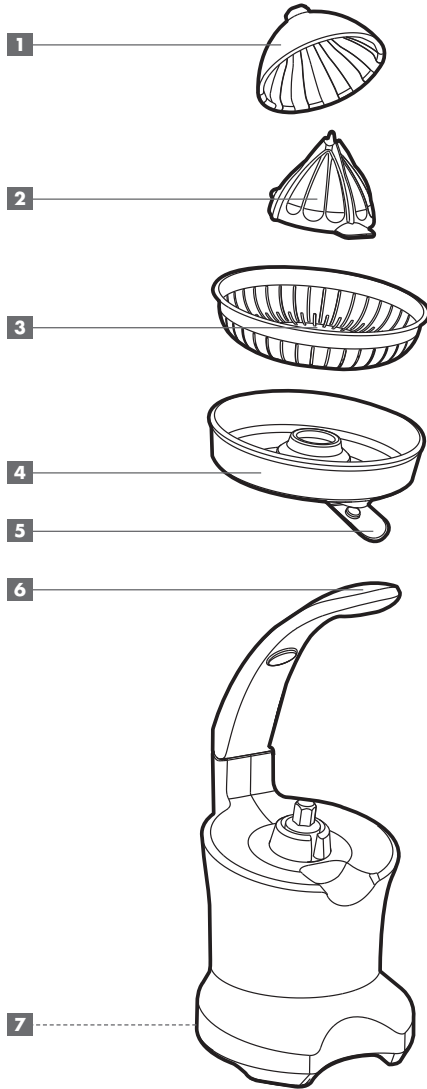
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions données dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

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

sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	5
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	7
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	8
MONTAGE	8
MISE EN SERVICE	8
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	9
CONSEILS ET INFORMATIONS UTILES	9
GUIDE DE DÉPANNAGE	10
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	11
ENVIRONNEMENT	11
ACCESSOIRES	11
GARANTIE	11
IDÉES RECETTES	12

description du produit



1 Dôme amovible

2 Cône en Tritan™

3 Filtre inox

4 Cuve

5 Bec verseur antigoutte

6 Bras articulé

7 Interrupteur "Marche/Arrêt"



- 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.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.



- 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 répondant à l'ensemble des prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge 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 laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage et 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 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

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- 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.
- Débrancher l'appareil pour dégager tout élément pouvant obstruer le bec verseur.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit sous risque d'endommager l'appareil.
- Éviter tout contact direct avec les parties mobiles lorsque l'appareil est en fonction.
- Ne pas mettre les doigts près du mécanisme du bras articulé (à l'arrière du bloc-moteur) lorsque celui-ci est en train d'être remonté en position haute (position d'attente).
- Utiliser l'appareil uniquement avec des agrumes. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage ou films alimentaires susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne pas faire fonctionner à vide.

- Ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

avant la première mise en service

- 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.
- Lavez l'ensemble des pièces amovibles (sauf le bloc-moteur) avec de l'eau savonneuse, rincez-les et séchez-les correctement.
- Nettoyez le bras articulé (6) et le bloc-moteur avec un chiffon doux et humide.
- Séchez convenablement toutes les pièces avant de remonter l'appareil.

montage

1. Placez la cuve (4) sur le bloc-moteur en positionnant le bec verseur (5) dans l'arrondi situé à l'avant de l'appareil.
2. Positionnez le filtre (3) dans la cuve (4) en alignant l'encoche à l'arrière du filtre avec la protubérance située à l'arrière de la cuve.
3. Mettez le cône (2) sur l'axe de rotation et appuyez légèrement pour vous assurer de sa bonne mise en place.
4. Maintenez le bras articulé (6) d'une main et fixez le dôme (1) en insérant sa partie haute dans le trou situé au milieu du bras (6).

mise en service

1. Assurez-vous que tous les éléments du presse-agrumes soient correctement montés.
2. Vérifiez qu'un verre (ou un pichet) soit bien en place pour recueillir le jus et que le bec verseur (5) soit abaissé.
3. Branchez le cordon d'alimentation.
4. Coupez vos agrumes en deux.



A NOTER

.....
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 (1) et le fruit.

5. Basculez ensuite l'interrupteur "Marche/Arrêt" (7) sur Marche ("I").
6. Placez le demi-agrume (face coupée vers le bas) sur le cône (2) et enfoncez-le légèrement sur la pointe du cône.
7. Abaissez doucement le bras articulé (6) et dès que le dôme (1) 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 (5) jusque dans le verre et l'essentiel de la pulpe est recueilli par le filtre (3).
8. Pour arrêter le moteur, relevez le bras articulé (6) en le ramenant vers le haut.
9. Retirez la pelure d'agrumes restante et videz éventuellement le filtre (3).



A NOTER

- Le filtre (3) peut être vidé à tout moment. Il vous suffit d'éteindre le presse-agrumes en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (7) sur Arrêt ("O") et de retirer le cône (2) avec précaution. Pensez toujours à remettre tous les accessoires correctement en place avant de poursuivre l'extraction.
- Ne laissez pas le filtre (3) déborder car cela empêcherait l'appareil de fonctionner normalement ou risquerait même de l'endommager.

10. Pour continuer l'extraction, répétez autant de fois que nécessaire les opérations précédentes.
11. Une fois la quantité de jus désirée obtenue, éteignez l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (7) sur Arrêt ("O") et bloquez le bec verseur (5) en position haute pour stopper l'écoulement des gouttes résiduelles.
12. Débranchez le cordon d'alimentation.

nettoyage et entretien

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

- Après leur démontage, rincez immédiatement toutes les pièces amovibles sous l'eau pour retirer l'essentiel de la pulpe mouillée.
- Toutes ces parties amovibles (cône, cuve et filtre, excepté le dôme) peuvent ensuite être nettoyées à fond avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (claire supérieure exclusivement).
- Nettoyez le dôme (1) sous l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez le bras articulé (6), le bloc-moteur et l'axe d'entraînement avec un chiffon doux et humide.



Remarques importantes

- N'immergez en aucun cas le bloc-moteur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- N'utilisez jamais d'eau de Javel ou de produits abrasifs.

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 sont contenus dans leur jus. Les liquides extraits des fruits frais constituent une part prépondérante d'une alimentation saine et équilibrée. Les jus des fruits 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 (3) 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.
- En utilisation non alimentaire, la pulpe peut aussi servir à préparer du compost pour le jardin.

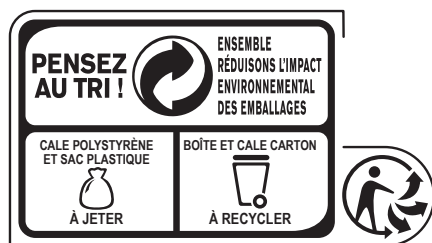
anomalie	causes	solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le presse-agrumes est branché et sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
	L'interrupteur "Marche/Arrêt" n'est pas enclenché.	Positionnez l'interrupteur "Marche/Arrêt" sur Marche ("I").
	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 l'appareil est chaud.	Vous utilisez le 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. Eteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur "Marche/Arrêt". Débranchez le cordon d'alimentation. Laissez refroidir le moteur pendant 30 minutes.

caractéristiques techniques

Puissance :	110 W
Tension :	220-240 V ~ 50 Hz
Poids :	3,2 kg
Dimensions :	L 200 x H 465 x P 255 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.



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, telles que le dôme, le cône, la cuve, le filtre, le bec verseur,
- 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 Consommateur de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visitez 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 L 111-2 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.



IDÉES RECETTES

Marinade au citron et à la citronnelle

Ingrédients :

- 5 citrons
- 1 citronnelle (partie claire uniquement), finement émincée
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 c. à soupe de sucre de canne
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de coriandre hachée
- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 1 c. à café de poivre blanc moulu

1. Prélevez le zeste d'un citron et mettez-le dans un récipient.
2. Coupez les citrons en 2 et extrayez-en le jus.
3. Mélangez tous les ingrédients.

Astuce : s'utilise comme marinade pour de la viande de porc, volaille ou fruits de mer.

Marinade "Mojo"

Ingrédients :

- 2 oranges
- 3 citrons jaunes
- 2 citrons verts
- 60 ml d'huile de son de riz
- 5 gousses d'ail hachées
- 1 petit piment épépiné et finement émincé
- 1,5 c. à café de cumin moulu
- 1,5 c. à café d'origan séché
- 3/4 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de poivre noir moulu

1. Coupez les agrumes en 2 et extrayez-en le jus. Versez dans une grande carafe.
2. Dans une poêle, chauffez l'huile puis ajoutez l'ail et faites cuire 2 à 3 minutes.
3. Otez du feu et ajoutez le piment, le cumin, l'origan, le sel et le poivre.
4. Laissez refroidir puis mélangez au jus de fruit.

Astuce : s'utilise comme marinade pour de la viande de porc, volaille ou fruits de mer.

Quinoa orange, cranberries, pistache

Ingrédients :

- 4 oranges
- 200 g de quinoa
- 1 c. à café de sel
- 65 g de cranberries séchées
- 75 g de pistaches, grossièrement hachées
- 1 oignon blanc, finement émincé

1. Extrayez le jus des oranges afin d'obtenir 500 ml de jus.
2. Mettez le jus dans une casserole, ajoutez le quinoa et le sel. Faites bouillir.
3. Réduisez le feu, couvrez et laissez mijoter 10 minutes.
4. Ajoutez les cranberries et laissez mijoter 10 minutes de plus.
5. Enlevez du feu, réservez 5 minutes puis ajoutez les pistaches et l'oignon.

Astuce : se sert chaud en accompagnement d'une viande grillée.

Vinaigrette citronnée à la moutarde

Ingrédients :

- 1 citron
- 1 orange
- 60 ml d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à café de sucre semoule
- Sel et poivre du moulin

1. Extrayez le jus de l'orange et du citron.
2. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une vinaigrette homogène.

Astuce : se conserve 2 jours, dans un récipient hermétique, au réfrigérateur.

Ailes de poulet à l'orange et au gingembre

Ingrédients :

- 2 oranges
- 90 g de miel
- 2 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 2 cm de gingembre, pelé et finement haché
- 1,2 kg d'ailes de poulet

1. Prélevez le zeste d'une orange.
2. Préparez un jus d'orange, ajoutez le miel, le sucre, la sauce soja et le gingembre puis versez sur les ailes de poulet.
3. Préchauffez le four à 210°C (190°C chaleur tournante).
4. Tapissez une plaque de cuisson avec une feuille d'aluminium puis recouvrez de papier cuisson.
5. Disposez les ailes de poulet sur la plaque et arrosez de marinade.
6. Faites cuire environ 15 minutes jusqu'à ce que la viande soit bien croustillante.

Granité d'oranges sanguines

Ingrédients :

- 13 oranges sanguines
- 110 g de sucre semoule

1. Préparez 750 ml de jus d'orange puis filtrez-le pour enlever toute la pulpe.
2. Versez 60 ml de jus dans une casserole, ajoutez le sucre et chauffez jusqu'à dissolution totale du sucre puis portez à ébullition durant 1 minute.
3. Ajoutez le reste de jus d'orange et mélangez.
4. Transférez la préparation dans un récipient, couvrez et mettez 1 à 2 heures au freezer.
5. Utilisez une fourchette pour mélanger la préparation, remettez au freezer et renouvelez l'opération à 2 ou 3 reprises.

Bâtonnets glacés orange-passion

Ingrédients :

- 4 oranges
- 80 ml de pulpe de fruits de la passion (environ 4 fruits)
- 2 c. à soupe de sirop d'agave

1. Préparez 580 ml de jus d'orange puis ajoutez le sirop d'agave.
2. Répartissez le jus dans 6 moules à bâtonnets, ajoutez de la pulpe de fruits de la passion.
3. Mettez 5 heures au congélateur.

Tarte à la crème de citron

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 200 g de biscuits "Petits beurres" émiettés
- 120 g de beurre fondu
- 45 g de noix de coco râpée

Pour la crème :

- 2 gros citrons jaunes
- 2 citrons verts
- 3 jaunes d'œufs
- 220 g de sucre semoule
- 125 g de beurre coupé en dés

1. Mélangez les biscuits et le beurre fondu jusqu'à obtention d'une pâte homogène puis tapissez-en le fond d'un moule à charnière (diam. 22 cm). Réservez 1 heure au réfrigérateur.
2. Râpez le zeste d'un citron jaune et d'un citron vert et mettez-le dans un récipient (de 2 litres) allant au micro-ondes. Ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre. Mélangez.
3. Préparez 250 ml de jus de citron. Tout en remuant, versez le jus sur la préparation œufs/sucre puis ajoutez le beurre.
4. Faites épaissir au micro-ondes (chauffe moyenne) 15 à 20 minutes tout en remuant régulièrement.
5. Versez sur la pâte et mettez 4 heures au réfrigérateur.
6. Avant de servir, saupoudrez de noix de coco.



Smoothie au citron vert

Ingrédients :

- 2 citrons verts
- 50 g de pousses d'épinard
- 1 banane congelée, grossièrement hachée
- 250 ml de lait
- 250 ml d'eau de noix de coco bien fraîche
- 1 c. à soupe de sirop d'agave
- 5 glaçons

1. Râpez le zeste d'un citron et réservez dans le bol d'un blender.
2. Préparez le jus de citron et ajoutez-le dans le bol avec le reste des ingrédients.
3. Mixez sur vitesse maximum (environ 1 minute).
4. Servez de suite.

Cocktail Vodka - pomelos rouge*

Ingrédients :

- 3 pomelos rouges (environ 900 g)
- 1 citron
- 105 ml de Vodka
- 75 ml de Cointreau
- 45 ml de sirop d'agave
- 300 ml d'eau gazeuse bien fraîche

1. Préparez environ 500 ml de jus de fruits.
2. Ajoutez la Vodka, le Cointreau et le sirop d'agave puis mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
3. Mettez des glaçons dans 4 verres, répartissez le cocktail et ajoutez l'eau gazeuse.
4. Agrémentez de tranches de citron et de pomelos.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

riviera&bar
objets d'art culinaire

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
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr