

# studio

by riviera&bar

## Centrifugeuse

PR 764 A



## Instructions d'utilisation

Avec sa gamme **STUDIO by Riviera & Bar**, Riviera & Bar a mis tout son savoir-faire dans le développement de produits malins, sans compromis sur la qualité.

Un design soigné, une compacité parfaitement adaptée à l'esprit contemporain :

**STUDIO by Riviera & Bar**, c'est la simplicité alliée à l'efficacité.

**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.**



### Descriptif produit

- |   |                                       |    |                             |
|---|---------------------------------------|----|-----------------------------|
| 1 | Poussoir                              | 7  | Range cordon d'alimentation |
| 2 | Tube d'alimentation                   | 8  | Bouton de commandes         |
| 3 | Barre de verrouillage "sécurité" inox | 9  | Bloc-moteur                 |
| 4 | Panier-filtre avec râpe               | 10 | Bac à pulpe                 |
| 5 | Cuve                                  | 11 | Couvercle                   |
| 6 | Bec verseur antigoutte                |    |                             |

## Recommandations de sécurité générales



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



- 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 Service Agréé Riviera & Bar.

- 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.
- 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
  - 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- 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 Service Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être contrôlé et réparé par un professionnel d'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](http://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.
- 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.
- Ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.
- Les lames centrales et la râpe du panier-filtre sont très tranchantes. Manipuler le panier-filtre avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil si le panier-filtre est endommagé. Remplacer l'accessoire immédiatement.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre la centrifugeuse en marche.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir éloignés mains, doigts, cheveux, vêtements et autres ustensiles. Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments dans le tube d'alimentation.
- N'introduire que des fruits et légumes dans le tube d'alimentation. Tout autre produit alimentaire ou ustensile (à part le poussoir) n'est pas toléré.
- Systématiquement ôter les noyaux des aliments avant de les introduire dans la centrifugeuse.

- Ne jamais utiliser 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.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant de rabattre la barre de "sécurité" pour déverrouiller le couvercle.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 1 mn en continu.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.

## Avant la première utilisation

**1)** Déballez 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.**

**2)** Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.

**3)** Lavez l'ensemble des pièces (sauf le bloc-moteur) avec de l'eau savonneuse et rincez-les.

**4)** Nettoyez le bloc moteur (9) avec un chiffon doux et humide.

**5)** Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches et que son cordon d'alimentation est débranché.

## Mise en service

Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.

### A. MONTAGE

**1)** Placez la cuve (5) sur le bloc-moteur (9).

**2)** Insérez le panier-filtre (4) dans la cuve en poussant vers le bas jusqu'en butée. (Le retentissement d'un petit "Clic" vous assure de la bonne mise en place de l'ensemble).

### Remarque importante

> N'utilisez jamais votre centrifugeuse si le panier-filtre est endommagé. Remplacez-le immédiatement.

**3)** Placez le couvercle (11) sur la cuve (5). Le tube d'alimentation (2) doit être situé droit au-dessus du panier-filtre (4).

### Remarque importante

> Le couvercle doit être convenablement emboîté dans la cornière périphérique de la cuve.

**4)** Relevez la barre de verrouillage (3) et calez-la dans les deux encoches situées de chaque côté du couvercle (11).

Le couvercle est correctement verrouillé lorsque la barre est bloquée en position verticale.

**5)** Faites glisser le poussoir (1) à l'intérieur du tube d'alimentation (2) en alignant la rainure du poussoir avec la petite protubérance située en partie intérieure haute du dispositif d'alimentation.

**6)** Pour minimiser le nettoyage du bac à pulpe (10), placez-y un sachet plastique. Ainsi la pulpe peut directement y être recueillie sans salir le bac.

**7)** Inclinez légèrement le bac à pulpe (10) pour pouvoir le mettre en place correctement sous la partie gauche du couvercle.

8) Placez un récipient (verre...) sous le bec verseur (6).

9) Abaissez le bec verseur (6) en position "écoulement".

## B. MISE EN SERVICE

1) Lavez les fruits et légumes.

**Remarque :** la plupart des fruits et légumes, si leur diamètre est inférieur à 70 mm, peuvent être introduits entièrement dans le tube d'alimentation (2) sans être coupés et pelés (pommes, carottes, tomates, concombres...). Lorsque vous réalisez du jus de carottes, orientez les légumes avec l'extrémité pointue vers le haut.

2) Assurez-vous que tous les éléments de la centrifugeuse soient correctement montés.

### Remarque importante

> Le panier-filtre (4) doit être nettoyé correctement avant chaque usage (cf. rubrique "Nettoyage et entretien" page 10).

3) Assurez-vous que le bouton de commandes (8) soit sur "0" et branchez le cordon d'alimentation.

4) Basculez ensuite le bouton de commandes (8) sur la vitesse adaptée à l'aliment que vous centrifugez :

- vitesse "1" pour les aliments mous
- vitesse "2" pour les aliments durs

**Conseil :** inspirez-vous du tableau ci-après pour sélectionner la vitesse.

### Tableau de sélection de la vitesse

Abricots (dénoyautés), prunes	1
Agrumes (pelés)	2 ou 1
Ananas (pelés)	2
Betteraves	2
Brocolis	1
Carottes	2
Céleris	2
Choux	1
Choux bruxelle	2
Chou fleur	1
Concombres	1
Fenouils	2
Fraises	1
Framboises	1
Kiwis	1
Mangues, nectarines, pêches (pelées, dénoyautées)	1
Melons, pastèques	1
Pommes, poires	2
Raisins	1
Tomates	1

5) Sortez le poussoir (1) du tube d'alimentation (2) et introduisez les fruits ou légumes.

### Remarques importantes

- > Faites fonctionner la centrifugeuse au maximum durant 1 mn puis patientez 1 mn avant de reprendre les opérations.
- > Ne remplissez le tube d'alimentation (2) qu'au 2/3 avec des aliments sous risque de détériorer le moteur.

**6)** A l'aide du poussoir (1), guidez les aliments vers le bas.

**Conseil :** pour extraire un maximum de jus, poussez lentement.

#### Remarque importante

> Ne vous servez jamais de vos doigts pour enfoncer les aliments dans le tube d'alimentation ou pour les dégager. Utilisez exclusivement le poussoir fourni avec votre centrifugeuse.

**7)** Au fur et à mesure de la manipulation, le jus va automatiquement couler dans le récipient et la pulpe résiduelle s'accumuler dans le bac à pulpe (10).

**8)** Une fois votre récipient rempli au 2/3, tournez le bouton (8) sur "O" et relevez le bec verseur (6) pour stopper l'écoulement.

#### Conseils :

- Le bac à pulpe peut être vidé à tout moment. Il vous suffit d'éteindre la centrifugeuse et de retirer le bac avec précaution. Pensez à toujours remettre le bac en place avant de poursuivre l'extraction.
- Ne laissez pas le bac à pulpe déborder car cela empêcherait l'appareil de fonctionner normalement ou risquerait même de l'endommager.

## C. DÉMONTAGE

**1)** Débranchez le cordon d'alimentation.

**2)** Enlevez le bac à pulpe (10) en faisant pivoter sa base vers l'extérieur.

**3)** Placez une main de chaque côté de la barre de verrouillage (3) et libérez-la des deux encoches du couvercle (11).

**4)** Abaissez la barre de verrouillage (3).

**5)** Retirez le couvercle (11) en le soulevant.

**6)** Pour enlever le panier-filtre (4), tenez la cuve (5) par son bec verseur et par l'arrière et soulevez-le fermement.

**7)** Retirez le panier-filtre (4), mettez la cuve à l'envers tout en posant l'une de vos mains sur le haut de la cuve. Le panier-filtre sort instantanément.

**Conseil :** réalisez cette opération au-dessus d'un évier.

#### Remarque importante

> Les lames centrales du panier-filtre (4) sont très tranchantes. Manipulez ce dernier avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

## Nettoyage et entretien

- Après le démontage de la centrifugeuse, rincez immédiatement toutes les pièces amovibles sous l'eau pour retirer l'essentiel de la pulpe mouillée.

- Toutes les parties amovibles peuvent ensuite être nettoyées à fond avec de l'eau chaude savonneuse.

**Conseil :** Pour minimiser le lavage du bac à pulpe (10), placez-y dès le départ un sac plastique. Lorsque l'extraction est terminée, jetez simplement le sachet à la poubelle ou employez la pulpe pour d'autres usages (cf. rubrique suivante "Trucs et astuces" sur les diverses utilisations de la pulpe).

- Nettoyez le bloc-moteur (9) avec un chiffon doux et humide.

#### **Remarque importante**

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

- Le panier-filtre (4) nécessite d'être nettoyé sous l'eau courante en utilisant une brosse nylon pour extirper les éventuelles fibres alimentaires restées coincées. Brossez-le de l'intérieur vers l'extérieur.
- Après brossage, examinez le panier-filtre à la lumière pour vérifier que les micro-perforations soient entièrement débouchées. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération mais en trempant le panier-filtre pendant environ 10 minutes dans de l'eau chaude savonneuse ou dans de l'eau

chaude contenant 10 % de jus de citron.

Dans tous les cas, nettoyez-le tant que la pulpe est encore mouillée car la pulpe séchée pourrait obstruer les micro-perforations du filtre et ainsi réduire l'efficacité de la centrifugeuse.

#### **Remarque importante**

> Les lames centrales et la râpe du panier-filtre sont très tranchantes. Manipulez ce dernier avec précaution pour éviter tout risque de blessure. Prenez toujours grand soin de la surface inox perforée du panier-filtre car elle est susceptible de s'endommager facilement.

- Certains aliments (carottes, betteraves rouges..) risquent de teinter légèrement quelques pièces plastique de votre appareil. Pour vous débarrasser de cette coloration, nous vous conseillons de tremper ces pièces dans un mélange "90 % eau chaude + 10 % jus de citron" et de les frotter ensuite avec un chiffon doux. Vous pouvez aussi les frotter avec un peu d'huile alimentaire avant de les nettoyer.
- Veillez à bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de les remonter.

## Conseils pratiques

### Tout ce que vous devez savoir sur les jus :

- 95 % des éléments nutritifs des fruits et légumes sont contenus dans leur jus. Les liquides extraits des fruits et légumes frais constituent donc une part prépondérante dans 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.

### L'achat et l'entreposage des fruits et légumes :

- Entreposez vos fruits et légumes en les manipulant le moins possible. Lavez-les toujours au dernier moment, juste avant de les centrifuger.
- Utilisez toujours des fruits et des légumes frais. Achetez-les de préférence de saison.

- Les fruits et légumes délicats et rapidement périssables (Ex. : tomates, céleri, concombre, plantes feuillues, baies, herbes...) doivent être conservés au réfrigérateur jusqu'à leur usage. Les aliments plus résistants peuvent être conservés à température ambiante.

### La préparation des fruits et des légumes :

- Si vous utilisez des fruits à peau dure ou non comestible comme les mangues, les goyaves, le melon ou l'ananas, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Les agrumes peuvent être mis dans la centrifugeuse s'ils sont pelés auparavant. Mieux vaut les réfrigérer avant l'extraction.
- Tous les fruits contenant des noyaux comme les nectarines, les pêches, les abricots, les prunes, les cerises... doivent en être débarrassés avant l'extraction.
- Une petite quantité de jus de citron peut être ajoutée au jus de pommes pour éviter qu'il ne brunisse trop rapidement.

### La bonne technique :

- Lors de la préparation de jus provenant de divers ingrédients de différentes textures, mieux vaut commencer par les ingrédients à texture tendre à basse vitesse pour ensuite passer à la vitesse élevée pour les ingrédients à texture dure.

- Si vous extrayez le jus d'herbes, de pousses ou de petits légumes verts feuillus, enveloppez-les ensemble pour former un paquet ou traitez-les en même temps qu'une combinaison d'ingrédients à basse vitesse pour obtenir de meilleurs résultats.

Si vous les traitez individuellement, la production de jus sera faible en raison de la nature de l'extraction centrifuge.

- Tous les fruits et légumes produisent des quantités différentes de jus. Cela demeure également vrai au sein d'un même type d'aliment (Ex. : une variété de tomates peut produire plus de jus qu'une autre).

Pour extraire systématiquement la quantité maximale de jus, enfoncez toujours les aliments lentement dans le tube d'alimentation.

### **Comment obtenir le bon mélange ?**

- Il n'est pas difficile de réaliser des jus au goût agréable. Si vous avez déjà fait vos propres jus avant l'acquisition de votre centrifugeuse, vous savez certainement à quel point il est simple d'inventer de nouvelles combinaisons.
- Le goût, la couleur, la texture et les ingrédients sont très personnels. Pensez à quelques-uns de vos aliments et saveurs préférés. Iraient-ils bien ensemble ou, au contraire, seraient-ils dépareillés ?

Certaines saveurs fortes peuvent en écraser d'autres plus subtiles. La règle la plus simple est de combiner les ingrédients pulpeux et féculents avec ceux qui sont plus juteux.

### **Que faire de la pulpe ?**

- La pulpe recueillie dans le bac à pulpe (10) après l'extraction est essentiellement constituée de fibres et de cellulose qui, comme le jus lui-même, contiennent 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.
- La pulpe peut aussi servir à épaissir les soupes ou certains plats préparés en autocuiseur.
- Dans le cas du traitement des fruits, on peut mettre la pulpe dans un bol recouvert de meringue et faire cuire l'ensemble au four.
- En utilisation non-alimentaire, la pulpe peut aussi servir à préparer du compost pour le jardin.



## Recettes

### Jus de carottes, pommes et céleri

#### Ingrédients :

- 2 petites pommes Granny Smith
- 1 carotte moyenne taillée
- 2 branches de céleri

Passez à la centrifugeuse, mélangez bien et servez de suite.

**Remarque :** vous pouvez modifier les quantités de carottes ou de pommes pour adoucir le jus ou l'aciduler selon vos préférences.

### Jus de pommes, poires et fraises

#### Ingrédients :

- 1 petite pomme Granny Smith
- 3 petites poires mûres
- 1 tasse de fraises équeutées

Passez à la centrifugeuse et servez de suite.

### Jus de melon, menthe et mangues

#### Ingrédients :

- 1/4 petit melon pelé et épépiné
- 2 brins de feuilles de menthe fraîche
- 1/2 mangue dénoyautée et pelée

Passez à la centrifugeuse et servez de suite.

### Jus de tomates, concombre, persil et carottes

#### Ingrédients :

- 2 tomates
- 1/2 concombre
- 1 poignée de persil
- 2 petites carottes

Passez à la centrifugeuse et servez de suite.

### Jus de poires, mûres, pamplemousses

#### Ingrédients :

- 250 g de mûres
- 2 poires mûres
- 1 pamplemousse pelé

Passez à la centrifugeuse et servez de suite.

### Jus de carottes, poivrons rouges et tomates

#### Ingrédients :

- 1 petit poivron rouge
- 2 tomates
- 1 carotte moyenne taillée
- 1 petite poignée de persil

**1)** Epépinez le poivron et ôtez la base.

**2)** Passez à la centrifugeuse et servez de suite.



## Recettes

### Gazpacho

#### Ingrédients :

- 1 tomate moyenne
- 1 brin de persil frais
- 1/2 gousse d'ail pelée
- 1/2 petit oignon pelé et taillé
- 1/2 carotte
- 1/2 branche de céleri
- 1/4 de piment rouge, épépiné et la base retirée
- 1/4 de concombre
- 10 ml de vinaigre de vin rouge
- 1 c. à s. de persil frais grossièrement haché
- 1/4 tasse de glace pilée
- Poivre noir fraîchement moulu

**1)** Centrifugez la tomate, le persil, l'ail, l'oignon, la carotte, le céleri, le piment rouge et le concombre.

**2)** Tout en remuant, ajoutez le vinaigre et le poivre noir.

**3)** Disposez la glace pilée dans une assiette creuse.

**4)** Versez-y la mixture et saupoudrez de persil.

Servez immédiatement.

## Guide de dépannage

<b>Anomalies de fonctionnement</b>	<b>Causes</b>	<b>Solutions</b>
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que la centrifugeuse soit branchée. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
	La barre de verrouillage n'est pas en position verticale.	La barre de verrouillage doit être calée dans les deux encoches situées de chaque côté du couvercle.
Le moteur cale pendant l'extraction.	L'extraction est trop vigoureuse. La pulpe mouillée s'accumule sous le couvercle.	Essayez d'enfoncer le poussoir plus lentement. Nettoyez le panier-filtre, la cuve, le bac à pulpe ainsi que le couvercle. Choisissez la vitesse "2" plutôt que "1".
L'extraction semble moins efficace.	De la pulpe s'est accumulée dans le panier-filtre.	Interrompez l'extraction. Enlevez le couvercle et grattez la pulpe en excès. Remontez l'appareil et reprenez l'extraction. Essayez d'alterner les variétés dures et tendres de fruits et légumes.
Il n'y a pas assez de jus et la pulpe est trop mouillée.	Le rythme d'extraction est trop élevé.	Ralentissez la fréquence et l'intensité d'extraction.
	Les micro-perforations du panier-filtre sont obstruées.	Retirez le panier-filtre et nettoyez-le comme indiqué dans la rubrique "Nettoyage et entretien".

## Guide de dépannage

### Anomalies de fonctionnement

### Causes

### Solutions

La centrifugeuse fait un bruit anormal lorsqu'elle est en marche.

Le panier-filtre n'est pas mis correctement en place.

Placez le bouton de commande sur "O". Démontez la centrifugeuse et procédez ensuite au montage de la centrifugeuse.

Aucun jus ne s'écoule lorsque vous centrifugez.

Le bec verseur est en position haute.

Abaissez le bec verseur.

## Caractéristiques techniques

**Puissance :**

600 W

**Tension d'utilisation :**

220 - 240 V~50/60 Hz

**Poids :** 3,1 kg

**Dimensions :**

L 27 x H 39 x P 18 cm

## Accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site : [www.accessoires-electromenager.fr](http://www.accessoires-electromenager.fr)

Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera & Bar entraîne l'annulation de la garantie.

### 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 aidez ainsi à protéger l'environnement.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

## Garantie

La garantie générale de l'appareil est de 1 an et ne couvre que l'utilisation domestique.

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 poussoir, le couvercle, le bac à pulpe, le panier filtre, la cuve.
- 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, consultez le site internet [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacées 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 3 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.

Lieu de juridiction : Strasbourg

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.



Retrouvez la liste complète des  
Centres Services Agréés Riviera & Bar sur  
**[www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)**



**studio**  
by riviera&bar

**Service Consommateurs : Tél. 03 88 18 66 18**

Société ARB • Parc d'Activités "Les Découvertes"

8 rue Thomas Edison • CS 51 079 • 67452 MUNDOLSHEIM CEDEX

[www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr) • [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr)