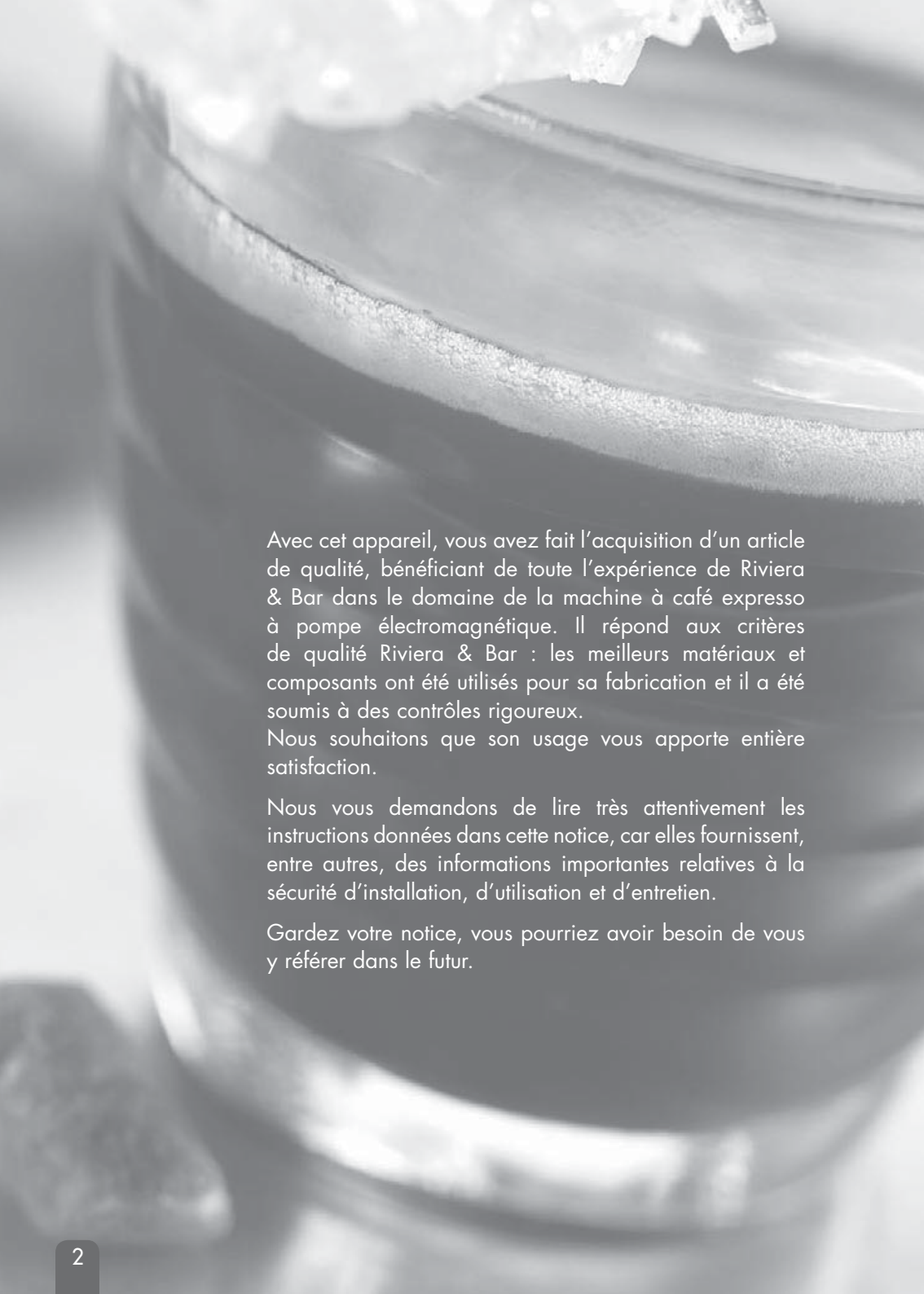


notice d'utilisation

Machine expresso inox
ce 305 a



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 machine à café expresso à pompe électromagnétique. 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.

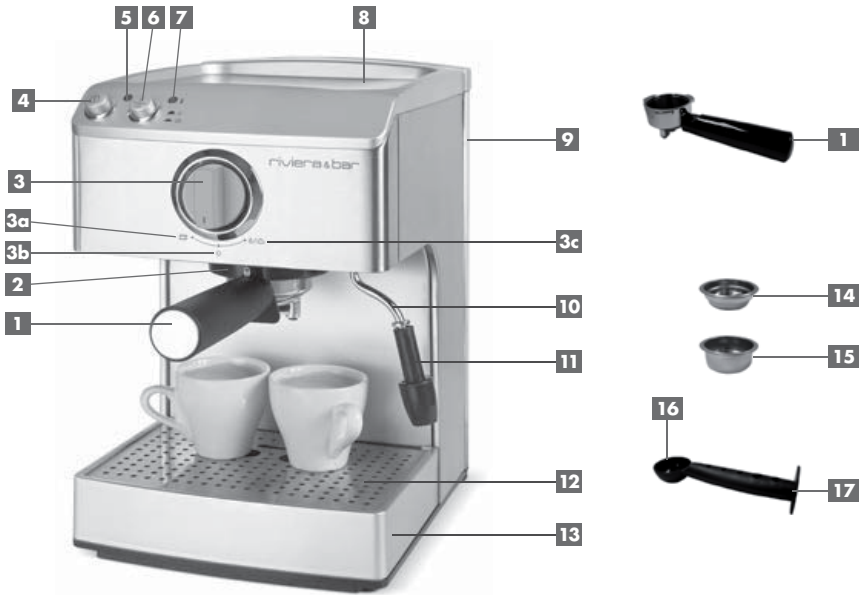
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions données dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

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

sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SECURITE GENERALES	5
RECOMMANDATIONS DE SECURITE PARTICULIERES	6
CARACTERISTIQUES	7
AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE	8
Déballage et nettoyage	8
Remplissage du réservoir d'eau	8
Purge du circuit d'eau	8
PREPARATION D'UN EXPRESSO	9
Expresso à partir de café moulu	9
Expresso à partir de café en dosette papier	9
Production de café	9
- Préparation de la machine	9
- Réalisation du café	10
- Nettoyage du filtre et du porte-filtre	10
OBTENTION D'EAU CHAUDE	10
OBTENTION DE VAPEUR	11
DETARTRAGE	12
Détartrage du circuit "Expresso"	12
Détartrage du circuit "Buse"	12
Rinçage des circuits	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
Nettoyage courant des filtres et du porte-filtre	13
Nettoyage du groupe distributeur	13
Nettoyage de la buse articulée et de l'embout "Spécial Cappuccino"	13
Nettoyage du réservoir d'eau	14
Nettoyage de la grille repose-tasses et du bac de récupération d'eau	14
Nettoyage du corps de l'appareil et du plateau chauffe-tasses	14
QUELQUES CONSEILS	14
GUIDE DE DEPANNAGE	16
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	17
ENVIRONNEMENT	17
ACCESSOIRES	17
GARANTIE	17

description du produit



- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Porte-filtre</p> <p>2 Groupe distributeur</p> <p>3 Bouton rotatif de commandes</p> <p>3a Fonction "Expresso" ☞</p> <p>3b Position "Attente" ○</p> <p>3c Fonction "Eau chaude/Vapeur" ☁/☹</p> <p>4 Bouton "Marche/Arrêt" Ⓞ</p> <p>5 Voyant de mise en service</p> <p>6 Bouton "Vapeur/Eau chaude"</p> <p>7 Voyant de température ⬇</p> <p>8 Plateau chauffe-tasses</p> <p>9 Réservoir d'eau amovible</p> <p>10 Buse articulée</p> | <p>11 Embout "Spécial cappuccino"</p> <p>12 Grille-égouttoir</p> <p>13 Bac de récupération d'eau</p> <p>14 Filtre 1 tasse "Café moulu", "Dosette souple" et "Dosette compacte"</p> <p>15 Filtre 2 tasses "Café moulu" et "Dosette souple"</p> <p>16 Cuillère doseuse</p> <p>17 Tasse-mouture</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.

- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'usage de cet appareil est interdit aux enfants de moins de 8 ans.
- 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 ou 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 les mains mouillées.



- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et 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.

- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de mauvais fonctionnement
 - En cas de non-utilisation prolongée



- 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 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 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 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

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.
- L'appareil et ses éléments doivent être correctement montés et fixés avant toute mise sous tension.



- Ne pas toucher aux surfaces chaudes (buse vapeur articulée, filtres, parties métalliques du porte-filtre et du groupe distributeur) après utilisation.
- Ne jamais orienter le jet de vapeur ou d'eau chaude vers une partie du corps, sous risque de brûlures sévères.

- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas remplir le réservoir avec de l'eau tiède ou chaude.
- Ne jamais mettre l'appareil en fonction si le réservoir d'eau est vide.
- Mettre l'appareil hors tension avant de le débrancher.
- Ne placer ni les pièces amovibles ni les accessoires au lave-vaisselle.

caractéristiques

Les numéros renvoient au descriptif produit de la page 4.

1. Porte-filtre

Le porte-filtre est pourvu d'une poignée ergonomique. Pour réaliser votre expresso, placez un des filtres dans le porte-filtre et ajoutez ensuite le café.

Fixez le porte-filtre sur le groupe distributeur par pivotement de gauche à droite et verrouillez fermement.

2. Groupe distributeur

Le groupe distributeur permet le verrouillage du porte-filtre.

3. Bouton rotatif de commandes

Le bouton rotatif permet d'actionner la fonction expresso, eau chaude ou vapeur.

4. Bouton "Marche/Arrêt"

Ce bouton permet de mettre l'appareil sous et hors tension.

5. Voyant de mise en service

Le voyant rouge de mise en service s'éclaire lorsque vous mettez la machine sous tension. Il s'éteint dès que vous la mettez hors tension.

6. Bouton de sélection "Eau chaude/Vapeur"

Pour que l'eau soit à température idéale pour la réalisation de vos préparations, le bouton de sélection doit être en position haute pour la réalisation d'expresso et d'eau chaude et basse pour la réalisation de vapeur.

7. Voyant "Température" :

Ce voyant vert vous indique quand votre machine est prête pour produire du café, de l'eau chaude ou de la vapeur :

- Le voyant est allumé = le mode café, eau chaude ou vapeur est en préparation (température non atteinte).
- Le voyant est éteint = le café, l'eau chaude ou la vapeur est prêt à être produit (température idéale atteinte).

8. Plateau chauffe-tasses inox

Il permet de chauffer rapidement et efficacement les tasses. Votre café conserve ainsi sa température idéale plus longtemps.

9. Réservoir d'eau amovible

Le couvercle du réservoir d'eau se transforme en poignée articulée. Le réservoir peut ainsi être retiré facilement de son logement pour être rempli.

Veillez à ce que le réservoir soit toujours rempli d'eau fraîche (contenance 1,7 l).

10. Buse "Eau chaude/Vapeur" articulée

La buse articulée permet de distribuer de l'eau chaude ou de la vapeur. Pour un plus grand confort d'utilisation, elle pivote.

11. Embout "Spécial Cappuccino"

L'embout "Spécial Cappuccino" permet de générer une mousse de lait onctueuse.

12. Grille-égouttoir

La grille-égouttoir perforée est munie de repères de positionnement de tasses.

13. Bac de récupération d'eau amovible

Le bac de récupération d'eau permet de recueillir le trop plein d'eau. Il est amovible. Pensez à le vérifier et à le vider régulièrement.

14. Filtre 1 tasse

Ce filtre permet de préparer 1 tasse d'expresso à partir de café moulu, d'une dosette papier compacte ou d'une dosette papier souple.

15. Filtre 2 tasses

Ce filtre permet de préparer 2 tasses d'expresso à partir de café moulu ou de deux dosettes papier souple. Il ne peut pas être utilisé avec 2 dosettes papier compacte.

16. Cuillère doseuse

Bien arasée, elle permet de mesurer la quantité de café moulu nécessaire pour un bon expresso.

17. Tasse-mouture

Le tasse-mouture vous permet de répartir soigneusement le café moulu dans le filtre et de le tasser légèrement si nécessaire.

avant la première
mise en service

Déballage et nettoyage

- Déballer la machine et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces. **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.** Conservez les éléments d'emballage.
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tous autres éventuels feuillets d'information.
- Retirez les pièces amovibles de l'appareil et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. Faites de même avec les différents accessoires.
- Nettoyez le corps de l'appareil et l'habillage inox du bac (13) avec un chiffon doux et légèrement humide.



Remarques importantes

- Toute action sur la machine doit se faire cordon d'alimentation débranché.
- Ne placez ni les pièces ni les accessoires au lave-vaisselle.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans quelque liquide que se soit.

- Assurez-vous que toutes les pièces soient parfaitement sèches avant le remontage :
- Placez la grille-égouttoir (12) sur le bac de récupération (13) et glissez l'ensemble dans le logement dédié.
- Remettez le réservoir d'eau (13) en place en le poussant vers l'arrière jusqu'en butée.

Remplissage du réservoir d'eau

Pour remplir le réservoir (9) :

- Retirez le réservoir d'eau (13) en le tirant vers le haut.
- Remplissez-le avec de l'eau fraîche sans dépasser la graduation maximale.
- Remettez le réservoir dans son logement.
- Poussez jusqu'en butée.




A NOTER

Le réservoir peut être rempli sans être retiré.

Purge du circuit d'eau

Avant la première utilisation il est préférable de faire circuler de l'eau dans l'ensemble du circuit de l'appareil pour chasser une éventuelle présence d'air. Le réservoir d'eau étant rempli :

1. Branchez le cordon d'alimentation.
2. Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (4).
3. Placez un récipient suffisamment large sous le groupe distributeur (2) et n'utilisez pas le porte-filtre.
4. Tournez le bouton de commandes (3) vers la position  pour activer la fonction "Expresso" et laissez couler 20 secondes environ dans le récipient.



Remarque importante

En cas de difficulté d'amorçage (c. à d. lorsque le café ne coule pas) due à une présence importante d'air dans le circuit, ne laissez pas la pompe tourner et passez directement à l'étape 5.

5. Arrêtez la circulation d'eau en mettant la machine en position "Attente" (o).
6. Videz le récipient et placez-le ensuite sous la buse articulée (10).
7. Le bouton (6) en position haute, tournez le bouton de commandes (3) vers la position "Eau chaude/Vapeur" et laissez couler 50 cl d'eau.
8. Arrêtez la circulation d'eau en mettant la machine en position "Attente" (o).

Votre machine est maintenant prête à l'emploi.

préparation d'un expresso



Remarques importantes

- En cas de bruit anormal de la pompe, arrêtez immédiatement la machine. Le non respect de cette remarque peut entraîner un grave dysfonctionnement ultérieur. Complétez alors le niveau d'eau dans le réservoir et réalisez un réamorçage du circuit via la buse d'eau chaude.
- Une purge du circuit d'eau est réalisée automatiquement à chaque préparation vers le bac de récupération. Pensez à contrôler régulièrement le niveau d'eau de celui-ci.



A NOTER

Dans l'idéal, préchauffez vos tasses en y faisant couler au préalable de l'eau très chaude. Votre café conserve ainsi sa température plus longtemps une fois dans la tasse.

Expresso à partir de café moulu

- Choisissez le filtre 1 tasse (14) ou le filtre 2 tasses (15) selon la quantité de café désirée, et placez-le dans le porte-filtre (1).
- Remplissez la cuillère doseuse (16) en prenant soin de bien l'araser :
 - Filtre 1 tasse = 1 cuillère de café
 - Filtre 2 tasses = 2 cuillères de café
- Videz le contenu de la cuillère dans le filtre puis secouez délicatement le porte-filtre pour répartir uniformément la mouture.
- Tassez la mouture à l'aide du tasse-mouture. Si le café paraît léger, tassez davantage la mouture.
- Si nécessaire, essuyez le rebord du filtre afin d'ôter la mouture résiduelle et de faciliter ainsi le verrouillage du porte-filtre (1) dans le groupe distributeur (2).

Expresso à partir de café en dosette papier



A NOTER

Il existe 2 types de dosettes papier :

- La dosette dite "compacte" = dosette emballée rigide spéciale expresso (env. 45 mm de diamètre) composée de 7g de café moulu et compacté.
- La dosette dite "souple" = dosette généralement de 55 à 60 mm de diamètre.

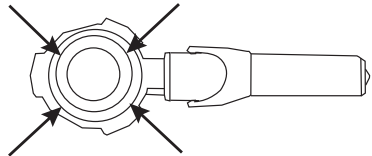
- Placez un filtre dans le porte-filtre (1) et mettez-y :
 - 1 dosette souple ou compacte si vous utilisez le filtre 1 tasse.
 - 2 dosettes souples si vous utilisez le filtre 2 tasses.



Remarque importante

N'utilisez pas le filtre 2 tasses (17) avec des dosettes papier compactes.

- La forme du papier pouvant être différente d'une marque de dosette à l'autre, prenez soin de bien la centrer dans le filtre et enfoncez-la légèrement pour que ses bords se préforment.



A NOTER

Si nécessaire, pliez les rebords du papier vers l'intérieur afin d'éviter tout dépassement hors du filtre. Vous éviterez ainsi un écoulement de café autour du porte-filtre et un mauvais résultat.

Production de café

Préparation de la machine :

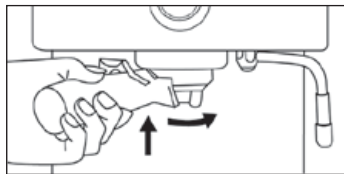
- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (9) et remplissez-le si nécessaire.
- Vérifiez que le bouton de commandes rotatif (3) est sur position "Attente" (o) et que le bouton (6) est en position haute.
- Vérifiez que le bouton (6) est en position haute.
- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (⊕).
- Le voyant de mise en service (5) et le voyant "Température" (⚡) s'allument.



A NOTER

Tant que le voyant "Température" (⚡) est allumé, la température idéale pour la réalisation de votre café n'est pas atteinte. Attendez l'extinction du voyant.

- Engagez le porte-filtre (1) dans le groupe distributeur (2) et verrouillez-le fermement en le tournant de gauche à droite jusqu'en butée.



- Placez 1 ou 2 tasses (selon le cas) sur la grille-égouttoir (12) en la (les) positionnant correctement sous les orifices d'écoulement du porte-filtre (1).

Réalisation du café :

- Attendez impérativement que le voyant "Température" (🔥) soit éteint, vous indiquant ainsi que l'appareil a atteint la température optimale pour réaliser le café.
- Basculez le bouton de commandes rotatif (3) sur la fonction "Expresso" (☕).

La pompe s'actionne brièvement afin de préhumidifier la mouture, s'arrête ensuite pendant quelques secondes et se remet en marche pour faire couler le café.



À NOTER

.....
 Cette opération de préhumidification assure une libération des arômes encore plus importante.

- Dès que le volume de café désiré est atteint, arrêtez l'écoulement de café en basculant le bouton de commandes rotatif (3) en position "Attente" (o).
- Attendez quelques secondes la fin du goutte à goutte.
- Retirez la (les) tasses puis déverrouillez le porte-filtre (1) en le tournant de droite à gauche jusqu'à pouvoir le désengager du groupe distributeur (2).



Remarque importante

Prenez garde à l'éventuelle vapeur qui pourrait s'échapper du groupe distributeur.

- Consommez votre café expresso sans plus attendre, afin de pouvoir pleinement profiter de ses arômes et de son épaisse crème.

Nettoyage du filtre et du porte-filtre :

- Videz le filtre à l'aide d'une petite cuillère ou en tapant avec précaution le bord du porte-filtre (1) contre une surface pouvant recueillir le rebut de mouture.
- Enlevez le filtre.



Remarque importante

Les parties métalliques du porte-filtre et le filtre sont très chauds.

- Rincez le filtre et le porte-filtre sous l'eau chaude et essuyez-les.

obtention d'eau
chaude

La production d'eau chaude est idéale pour la préparation de thé, d'infusion (...) ou pour préchauffer un récipient.

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (9).
- Assurez-vous que l'embout "Spécial Cappuccino" (11) est bien enfiché autour de la buse articulée (10).
- Vérifiez que le bouton de commandes rotatif (3) est sur position "Attente" (o) et que le bouton de sélection (6) est en position haute.
- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (⓪).
- Le voyant de mise en service (5) et le voyant "Température" (🔥) s'allument.
- Attendez impérativement que le voyant "Température" (🔥) soit éteint.
- Placez une tasse ou un bol sous la buse articulée (10).
- Tenez le récipient correctement sous la buse et tournez le bouton de commandes (3) sur la position "Eau chaude" (δ).
 - L'eau chaude s'écoule par la buse.
- Dès que la quantité d'eau souhaitée est atteinte :
 - Tournez le bouton de commandes rotatif (3) en mode "Attente" (o) pour stopper l'écoulement d'eau chaude
- Vous pouvez à présent utiliser l'eau recueillie pour la préparation de votre boisson chaude.

obtention de vapeur

La production de vapeur est idéale pour l'élaboration de mousse de lait utilisée dans la préparation de boissons lactées (cappuccino, latte machiatto, chocolat chaud...).

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (9).
- Assurez-vous que l'embout "Spécial Cappuccino" (11) est bien enfoncé autour de la buse articulée (10).
- Vérifiez que le bouton de commandes rotatif (3) est sur position "Attente" (o).
- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (Ⓞ).
- Le voyant de mise en service (5) et le voyant "Température" (🔥) s'allument.
- Enfoncez le bouton " Eau chaude /Vapeur" (6).
- Attendez impérativement que le voyant "Température" (🔥) soit éteint.
- Placez un récipient ou une tasse vide en-dessous de la buse.
- Ouvrez le circuit de la buse en tournant le bouton de commandes (3) sur position "Vapeur" (☁️) pour faire couler l'eau résiduelle qu'il pourrait y avoir dans le circuit.
- Rebasculez le bouton de commandes vers la gauche sur position "Attente" (o).
- Versez le lait à émulsionner dans un récipient et plongez-y l'embout "Spécial Cappuccino", mais sans en toucher le fond pour éviter de boucher le passage de vapeur.



Conseil

Pour un meilleur résultat, utilisez du lait réfrigéré, un récipient en inox froid et dosez environ 20 à 30 ml de lait par cappuccino.

- Attendez que le voyant "Température" (🔥) soit éteint.
- Tournez à nouveau le bouton de commandes (3) sur la position vapeur (☁️).



A NOTER

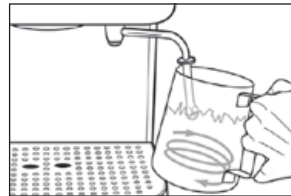
Vous entendez alors un bruit par intermittence qui correspond à la mise en marche saccadée de la pompe. Ceci est tout à fait normal et nécessaire pour que la vapeur soit convenablement produite.



A NOTER

Pour éviter de boucher le passage de la vapeur, l'embout ne doit pas toucher le fond du récipient.

- Dès que le lait commence à s'agiter, ramenez l'embout "Spécial Cappuccino" (11) lentement vers la surface en appliquant un mouvement circulaire descendant au récipient. Plongez à nouveau l'embout dans le récipient en appliquant cette fois-ci un mouvement circulaire montant.



- Effectuez ces mouvements à plusieurs reprises jusqu'à ce que le lait se transforme en une mousse onctueuse et crémeuse.
- Dès que la quantité de mousse de lait souhaitée est atteinte, refermez le circuit de la buse en basculant simplement le bouton de commandes (3) en mode "Attente" (o).
- Vous pouvez maintenant dégager le récipient de la buse.



Remarques importantes

- Après production de vapeur, la buse et son embout "Spécial Cappuccino" sont extrêmement chauds. Prenez garde à tout risque de brûlures accidentelles.
- Nous vous recommandons vivement de nettoyer la buse elle-même et son embout "Spécial Cappuccino" après toute production de mousse de lait. Cette opération empêche tout risque de proliférations microbiennes.

Rappel : la garantie ne couvre pas les appareils en panne dont le détartrage n'a pas été effectué périodiquement.



Remarque importante

Un détartrage régulier de la machine, en moyenne tous les 2 mois, est recommandé (eau calcaire avec 3 à 4 cafés/jour). Pour une utilisation moindre (1 à 2 cafés/jour), le détartrage devra être effectué tous les 3 mois.

Détartrage du circuit "Espresso"

L'opération se fait porte-filtre (1) retiré.

- Videz entièrement le réservoir d'eau (9).
- Versez dans le réservoir 500 ml de détartrant "Spécial espresso" disponible dans le commerce ou 250 ml de vinaigre blanc mélangé à 250 ml d'eau.
- Placez un grand récipient sous le groupe distributeur (2).
- Mettez l'appareil sous tension, vérifiez que le bouton de commandes (3) est en position "Attente" (o) et attendez que le voyant de température (⚡) soit éteint.
 - a) Actionnez la pompe en tournant le bouton de commandes rotatif (3) sur fonction "Espresso" (☞) afin de faire couler environ 50 ml dans le récipient puis arrêtez la pompe en rebasculant le bouton de commandes rotatif (3) sur mode "Attente" (o).
 - b) Eteignez immédiatement l'appareil en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (⊖).
 - c) Faites reposer la solution pendant environ 10 minutes pour le détartrant (et 20 minutes pour le mélange vinaigré) afin de laisser agir le liquide dans l'unité de chauffe et à l'entrée du groupe distributeur.
- Renouvelez 2 fois les opérations (a) à (c).

Détartrage du circuit "Buse"

La procédure de détartrage du circuit "Buse" est sensiblement similaire à celle du circuit "Espresso".

- Placez le récipient sous la buse articulée (10) en le positionnant correctement.
- Mettez l'appareil sous tension, vérifiez que le bouton de commandes (3) est en position "Attente" (o) et que le bouton de sélection température (6) est en position haute. Attendez que le voyant "Température" (⚡) soit éteint.
- Tournez le bouton de commandes rotatif (3) vers la droite afin de sélectionner la fonction "Eau chaude" (Δ).
- Laissez couler le détartrant par la buse pendant 20 secondes maximum.
- Arrêtez l'écoulement en tournant le bouton de commandes rotatif (3) sur position "Attente" (o).
- Eteignez immédiatement l'appareil en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (⊖).
- Laissez reposer la solution pendant la même durée que pour le circuit "Espresso".
- Sortez pendant ce temps le reste de détartrant contenu dans le réservoir et rincez ce dernier abondamment avec de l'eau fraîche.

Rinçage des circuits

- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'à la graduation maximale.
- Mettez la machine sous tension et attendez l'extinction du voyant "Température" (⚡).
- Munissez-vous d'un grand récipient servant à recueillir l'eau.
- Procédez au rinçage en faisant circuler un réservoir d'eau fraîche rempli de la façon suivante :
 - 3/4 de réservoir à travers le circuit "Espresso"
 - 1/4 de réservoir à travers le circuit "Buse"



A NOTER

Lorsque vous avez fait circuler l'équivalent d'un réservoir d'eau fraîche à travers les 2 circuits, vous êtes assuré qu'il n'y reste plus de trace de liquide de détartrage ni de goût résiduel lié à son emploi.

nettoyage et entretien

Pour que votre machine expresso fonctionne pendant de nombreuses années, nous vous conseillons d'y apporter des soins réguliers.

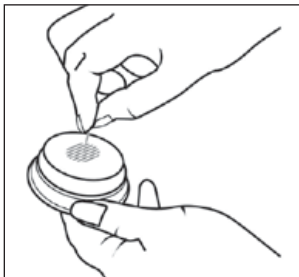


Remarques importantes

- Avant de procéder à tout nettoyage, débranchez le cordon d'alimentation de la machine et assurez-vous que la machine soit froide.
- Aucun élément de la machine ne doit être mis au lave-vaisselle.

Nettoyage courant des filtres (14 et 15) et du porte-filtre (1)

- Après chaque utilisation, il est impératif de laver le filtre et la cavité du porte-filtre (1) à l'eau chaude.
- Ne laissez jamais le café moulu utilisé dans le filtre, ceci entraînerait par la suite des dysfonctionnements.
- Vérifiez régulièrement que les tamis au fond des filtres ne sont pas bouchés. S'ils devaient être obstrués, utilisez une fine aiguille (non fournie) pour nettoyer les orifices. Vous pouvez également froter la surface supérieure des tamis avec un écouvillon à poils synthétiques et passer les filtres sous l'eau chaude afin d'enlever toute impureté.



Nettoyage du groupe distributeur (2)

- Le siège du groupe distributeur doit être régulièrement nettoyé à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau.

Ceci pour enlever tout dépôt de mouture sur le tamis et dans le système d'accroche du porte-filtre. De plus, de la mouture résiduelle peut se coincer autour du cylindre périphérique du groupe distributeur. Dans ce cas, ce dépôt peut être éliminé à l'aide d'un petit objet fin mais non pointu ou d'un simple cure-dents.



A NOTER

.....
Nous vous conseillons de faire fonctionner régulièrement votre machine, avec le porte-filtre en place, mais sans café, ceci afin d'éliminer d'éventuels résidus de café.

Nettoyage de la buse articulée (10) et de l'embout "Spécial Cappuccino" (11)

Nous vous recommandons vivement de nettoyer la buse et son embout "Spécial Cappuccino" après toute production de mousse de lait.



Remarque importante

Assurez-vous que la buse et son embout ne sont plus chauds avant d'en effectuer l'entretien.

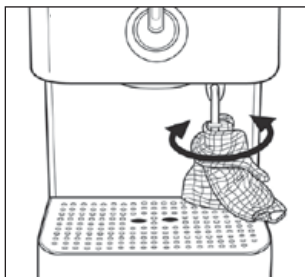
- Retirez l'embout "Spécial Cappuccino" (11) de la buse en le tournant jusqu'en butée puis tirez sur la pièce pour la dégager.
- Trempez l'embout "Spécial Cappuccino" dans de l'eau très chaude et assurez-vous que les éventuels résidus de lait soient entièrement retirés.



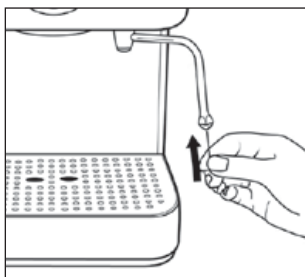
A NOTER

.....
Si toutefois de la mousse de lait venait à sécher sur l'embout "Spécial Cappuccino", faites le tremper dans un récipient d'eau durant toute une nuit afin de ramollir les résidus.

- Nettoyez le tube métallique de la buse articulée avec un chiffon humide non abrasif.



- Débouchez, si nécessaire, le conduit interne de passage de vapeur. Pour cela, faites passer une fine aiguille (non fournie) dans l'orifice de la buse et faites circuler de l'eau chaude ou de la vapeur par le tube.



- Assurez vous que toutes les pièces soient entièrement sèches.
- Remontez soigneusement l'embout "Spécial Cappuccino" sur la buse, jusqu'à dépasser le premier point dur.



A NOTER

Ces opérations sont essentielles pour éviter tout risque de proliférations microbiennes.

Nettoyage du réservoir d'eau (9)

- Chaque jour, retirez et videz le réservoir d'eau. Rincez-le à l'eau claire et remettez-le en place en vous assurant qu'il soit correctement calé dans son logement.

Nettoyage de la grille-égouttoir (12) et du bac de récupération d'eau (13)

- Retirez le bac de récupération d'eau (13) en le glissant vers l'avant.
- Retirez la grille-égouttoir (12) en la soulevant.
- Nettoyez la grille et le bac de récupération à l'eau chaude savonneuse.
- Rincez et séchez-les soigneusement.
- Nettoyez l'habillage du bac (13) avec un chiffon non abrasif et légèrement humide. Séchez-le.
- Repositionnez la grille-égouttoir (12).

Nettoyage du corps de l'appareil et du plateau chauffe-tasses (8)

Le corps de l'appareil et le plateau chauffe-tasses se nettoient avec un chiffon non abrasif et légèrement humide.

quelques conseils

Pour obtenir un café expresso riche en arômes et crémeux à souhait, la qualité de l'eau, sa température, la variété du café, sa torréfaction, la finesse de la mouture, le dosage et la pression d'extraction sont autant d'éléments déterminants.

L'eau

Utilisez toujours une eau pure et fraîche qui est renouvelée chaque jour. L'idéal étant une eau faiblement minéralisée comme celle employée dans l'alimentation des nourrissons.

La température

Pour le premier café ou si peu d'expressos sont réalisés dans la journée ou si la machine est éteinte entre chaque moment "Expresso", il est conseillé de laisser couler l'équivalent d'une tasse d'eau chaude comme si vous effectuiez un café mais sans utiliser de mouture. Ainsi, le groupe distributeur, le porte-filtre, le filtre et la tasse montent en température, permettant au café une fois dans la tasse de conserver sa température idéale plus longtemps.



A NOTER

.....

Evitez de faire couler un café dans une tasse à température ambiante. Celle-ci abaisserait la température de l'expresso beaucoup trop rapidement.

L'idéal est d'allumer votre machine quelques minutes avant de faire du café et de disposer les tasses sur le plateau chauffe-tasses. Il chauffe en un temps record et atteint une température suffisamment élevée pour chauffer les tasses rapidement et efficacement.

Vous pouvez aussi chauffer vos tasses en y faisant couler au préalable de l'eau très chaude.

Le café et sa torréfaction

Il est possible de choisir tout type de variété de café, l'essentiel est qu'il soit frais.

Utilisez toujours du café spécial "Expresso". Dans la tasse, ce café se distingue par sa couleur foncée, sa saveur riche et à la mousse brune présente en surface.

La mouture du café

Si le café est moulu trop finement, il oppose une telle résistance au passage de l'eau chaude que cette dernière va s'échauffer et "brûler" le café en lui conférant une amertume prononcée. Le café coule au goutte à goutte et la mousse ne tient pas dans la tasse.

Si le café est moulu de façon trop grossière, il n'oppose pratiquement pas de résistance au passage de l'eau. Le temps d'infusion est alors trop court. Le café est faiblement crémeux et dégage peu d'arômes.

anomalie de Fonctionnement	cause	solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil.
	La machine n'est pas allumée.	Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" et assurez-vous que les voyants s'éclairent.
Le café, l'eau chaude ou la vapeur ne s'écoule pas.	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas emboîté correctement.	Retirez le réservoir et remettez-le en place en l'emboîtant correctement.
	La mouture du café est trop fine.	Assurez-vous de n'utiliser que du café spécial "Expresso". Si nécessaire, changez de café.
	La quantité de café dans le filtre est trop importante.	Respectez la quantité prescrite dans la notice d'utilisation.
	Le filtre est obstrué.	Trempez le filtre dans un produit pour le nettoyer, brossez-le délicatement pour enlever les impuretés superficielles. Utilisez une aiguille fine pour ôter les éventuelles impuretés, le calcaire et passez-le à l'eau claire.
	L'appareil est entartré.	Détartrez complètement l'appareil.
Le café coule sur les flans du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas assez serré autour du groupe distributeur.	Serrez plus fortement le porte-filtre autour du groupe distributeur.
	Les bords de la dosette papier dépassent du filtre.	Centrez la dosette et repliez les bords à l'intérieur du filtre.
	Le joint du groupe distributeur est usé.	Faites remplacer le joint par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
La pompe fait un bruit anormal.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
Le café ou l'eau chaude a mauvais goût.	L'unité de chauffe ou le circuit buse est entartré.	Détartrez l'appareil.
	Le rinçage est insuffisant après démarrage.	Rincez à nouveau et abondamment.
	L'eau utilisée est de qualité insuffisante.	Changez d'eau. Employez idéalement une eau faiblement minéralisée (pH 7 - calcium < 150 mg/l).
Le café n'a pas bel aspect.	Le café manque de fraîcheur.	Remplacez-le par du café frais.
	La mouture est trop grossière.	Remplacez-la par une mouture plus fine, spéciale "Expresso".
	La tasse est trop froide.	Préchauffez la tasse.

caractéristiques techniques

Puissance :	1250 W
Tension :	220-240 V ~ 50 Hz
Pression de pompe :	1 500 kPa (15 bars)
Dimensions :	L 205 x H 325 x P 285 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.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

accessoires

Les accessoires sont disponibles à la vente sur notre site internet : www.accessoires-electromenager.fr
Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera & Bar entraîne l'annulation de la garantie.

garantie

Les appareils sont garantis 2 ans uniquement dans le cadre d'une utilisation normale et domestique.

Sont exclus de la garantie :

Les pièces d'usure telles que les joints.

Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, telles que le réservoir, le porte-filtre, les filtres, la grille-égouttoir, le bac de récupération, l'embout spécial cappuccino, la cuillère doseuse, le tasse-mouture.

Les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

Les appareils qui ne sont pas régulièrement détartrés (tous les 2 mois environ).

Les appareils qui ne sont pas mis en service ou utilisés d'une manière conforme à leur destination comme décrit dans le mode d'emploi.

Les appareils réparés par un personnel non qualifié.

Les filtres qui ne sont pas systématiquement lavés après usage.

Ces pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés par le SAV de Riviera & Bar suivant la procédure établie et 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.

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. La prise sous garantie impose cette condition. Nous vous recommandons donc de conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.

Conformément à l'article L111-2 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).



riviera&bar
objets d'art culinaire



riviera&bar
objets d'art culinaire

Société ARB
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