

notice d'utilisation

Machine à café expresso
CE 320 a



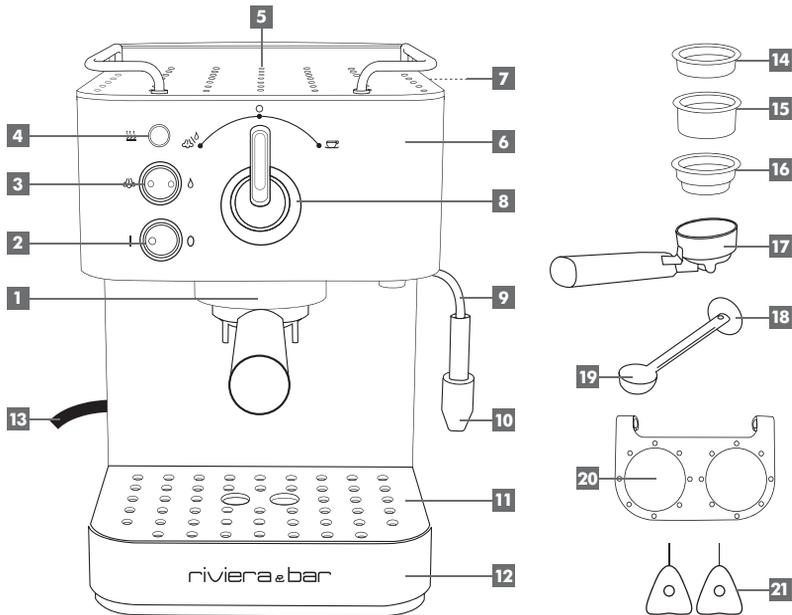
Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la machine à café expresso à pompe électromagnétique. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés 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.

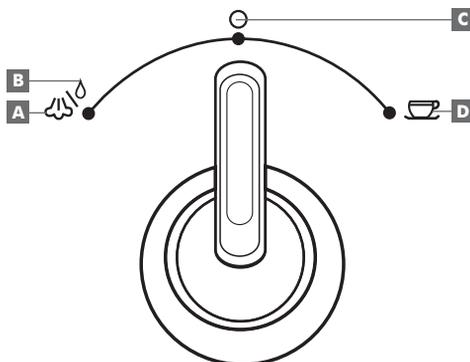
description du produit



- 1** Groupe distributeur
- 2** Bouton "Marche/Arrêt" avec voyant de mise en service
- 3** Bouton "eau chaude/vapeur"
- 4** Voyant "température" : ☹☹☹
- 5** Plateau chauffe-tasses "métal massif"
- 6** Corps "inox"
- 7** Réservoir d'eau amovible
- 8** Bouton rotatif de commande
- 9** Buse articulée
- 10** Embout "Spécial Cappuccino"
- 11** Grille-égouttoir "inox"

- 12** Bac de récupération d'eau
- 13** Cordon d'alimentation
- 14** Filtre 1 tasse "café moulu" et "dosette souple"
- 15** Filtre 2 tasses "café moulu" et "dosettes souples"
- 16** Filtre 1 tasse "dosette compacte"
- 17** Porte-filtre
- 18** Presse-mouture
- 19** Cuillère doseuse
- 20** Système de rangement des filtres
- 21** Outils de nettoyage

description du bouton rotatif de commande



- A** Sélection fonction "vapeur" : ☁
- B** Sélection fonction "eau chaude" : ⏴
- C** Sélection mode "attente" : ○
- D** Sélection fonction "expresso" : ☕

les "plus" riviera & bar

- Pompe haute pression 19 bars assure une qualité irréprochable du café dans tous les cas.
- Habillage 100% inox et métal anti-corrosion confère une ligne raffinée.
- Compatibilité café moulu et toutes les dosettes papier du marché (souples et compactes).
- Préparation simultanée de 2 tasses de café à partir de dosettes souples.
- Technologie "Thermobloc" de l'unité de chauffe garantissant un entartrage réduit et une mise en chauffe rapide.
- Fraîcheur de l'eau assurée par la purge automatique de l'unité de chauffe après chaque production de café.
- Tasses préchauffées rapidement grâce au large plateau chauffe-tasses en métal massif pour un café chaud plus longtemps.
- Facilité de manipulation du réservoir grâce au couvercle se transformant en poignée articulée.

environnement

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.



recommandations de sécurité particulières

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand celui-ci est en fonction.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes de la buse vapeur/eau chaude après utilisation.
- Ne jamais orienter le jet de vapeur ou d'eau chaude vers une partie du corps, sous risque de brûlures sévères.
- La machine doit être protégée du gel. Ne jamais la laisser dans une voiture en hiver ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne remplir le réservoir qu'avec de l'eau fraîche.
- Ne jamais actionner la pompe si le réservoir d'eau est vide.
- Positionner la machine sur "arrêt" avant de la débrancher.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - avant tout entretien,
 - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
 - en cas de non-utilisation prolongée.

recommandations de sécurité générales

- 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 laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. 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 aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. 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.
- 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.

- Ne jamais placer l'appareil près ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- 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 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

- 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.

caractéristiques

1. Groupe distributeur

Le groupe distributeur permet le verrouillage du porte-filtre.

2. Bouton "Marche/Arrêt" avec voyant de mise en service inclus

Appuyez sur le bouton pour mettre la machine en marche ou pour l'éteindre.

Lorsque vous enclenchez le bouton "Marche/Arrêt" :

- le voyant de mise en service s'allume,
- le voyant température  s'allume,
- la pompe se met en route quelques instants et opère un rinçage automatique du Thermobloc. Ce rinçage automatique permet de nettoyer le circuit d'eau avant la production de café.

3. Bouton "Eau chaude/Vapeur"

Ce bouton permet d'obtenir de l'eau chaude (position ) ou de la vapeur (position ) à partir de la buse articulée.

Pour obtenir de l'eau chaude ou de la vapeur :

- Attendez que le voyant température s'éteigne .
- Pré-sélectionnez une fonction ( ou ) en basculant le bouton sur l'une des deux positions.
- Tournez ensuite le bouton de commande vers  ou  pour activer la fonction choisie.

4. Voyant température

Le voyant de température s'éclaire dès que la machine

est mise en service.

Si le voyant est allumé : la machine est en chauffe. Si le voyant est éteint : la machine est prête pour obtenir votre expresso, de la vapeur ou de l'eau chaude.

5. Plateau chauffe-tasses "métal massif"

Réalisé en métal massif, le plateau chauffe-tasses monte en température en un temps record. Il permet de chauffer rapidement et efficacement jusqu'à 8 tasses. Votre café conservera ainsi sa température idéale plus longtemps. Le plateau chauffe-tasses est entouré d'un rail de protection des tasses pour éviter que celles-ci ne tombent.

6. Corps inox

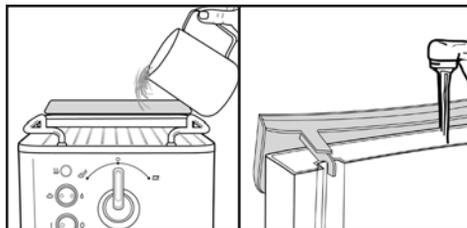
Pour une meilleure qualité et longévité de votre machine expresso, elle est entièrement réalisée en inox et métal massif anti-corrosion.

7. 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 (Contenance : 1,5 L).

Pour un meilleur café, il est important de le remplir d'eau fraîche.



8. Bouton rotatif de commande

Le bouton rotatif de commande permet d'activer la pompe afin de faire des expressos, de la vapeur ou de l'eau chaude.

9. Buse articulée

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

10. Embout "Spécial Cappuccino"

L'embout spécial cappuccino permet de générer une mousse onctueuse. Assurez vous qu'il soit correctement enfoncé dans la buse articulée : c'est le cas lorsque vous dépassez le premier point dur.

11. Grille-égouttoir "inox" et

12. Bac de récupération d'eau

Le bac de récupération d'eau permet de recueillir le trop plein d'eau. La grille-égouttoir perforée est munie de repères de positionnement de tasses. Les deux éléments sont amovibles.

Pensez à vérifier et à vider très régulièrement le bac de récupération d'eau.

14. Filtre 1 tasse "café moulu" et "dosette souple"

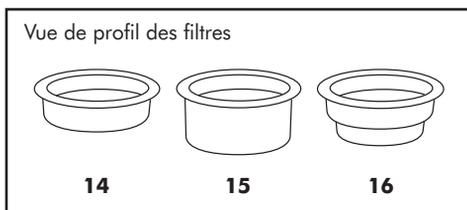
Ce filtre permet de préparer 1 tasse d'expresso à partir de café moulu ou d'une dosette papier souple.

15. Filtre 2 tasses "café moulu" et "dosettes souples"

Ce filtre permet de préparer 2 tasses d'expresso à partir de café moulu ou de deux dosettes papier souples.

16. Filtre 1 tasse "dosette compacte"

Ce filtre permet de préparer une tasse d'expresso à partir d'une dosette papier compacte.



Remarque :

- Ne tenez pas compte des pictogrammes gravés sous les filtres.
- Les dosettes "compactes", sont encore appelées "dosettes dures" ou "pods". Elles ont un diamètre utile de 45 mm environ. Les dosettes souples ont un diamètre utile de 55 mm environ.

17. Porte-filtre

Le porte-filtre est pourvu d'une poignée ergonomique. Pour faire 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.

18. Presse-mouture

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

19. Cuillère doseuse

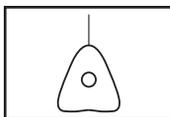
Bien arasée, la cuillère doseuse permet de mesurer la quantité de café nécessaire pour un bon expresso.

20. Système de rangement des filtres

Le système de rangement des filtres se suspend au rail de protection du plateau chauffe-tasses. Il est amovible et vous permet d'y placer les filtres non utilisés.

21. Outils de nettoyage

Deux "aiguilles" sont fournies pour ôter le calcaire qui pourrait obstruer les orifices des filtres (aiguille fine) et de la buse articulée (aiguille plus épaisse).



avant la première mise en service

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.

- Branchez le cordon d'alimentation (13).
- Remplissez le réservoir d'eau (7) avec de l'eau fraîche.
- Mettez l'appareil en marche en basculant le bouton "Marche/Arrêt" (2) sur la position "1".
- Placez un récipient suffisamment large sous le groupe distributeur (1) et n'utilisez pas le porte-filtre (17).
- Tournez le bouton de commande (8) vers la position "☕" pour activer la fonction "expresso" et laissez couler l'eau durant environ 20 secondes dans le récipient.

Remarque : à ce stade, ne tenez pas compte de l'état du voyant "température" (☀).

- Arrêtez la circulation d'eau en mettant la machine en mode "attente" (bouton de commande sur 0).
- Videz le récipient et placez-le ensuite sous la buse articulée (9).
- Pré-sélectionnez la fonction "eau chaude" en basculant le bouton "eau chaude/vapeur" (3) sur la position "Δ".
- Tournez le bouton de commande (8) vers la position "☀\δ" pour activer la fonction "eau chaude" et laissez couler l'eau durant environ 10 secondes dans le récipient.

Remarque : ne tenez pas compte de l'état du voyant "température" (☀).

- Arrêtez la circulation d'eau en remettant l'appareil en mode "attente" (0).

Important : attendez que le voyant "température" (☀) soit éteint avant d'utiliser réellement votre machine.

- Votre machine est maintenant prête à l'emploi.

mise en service

1. PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

Le café expresso est obtenu par le passage d'eau chaude sous pression à travers la mouture. La qualité gustative dépend à la fois du type de café, de la finesse de la mouture et de la quantité de mouture dans le filtre.

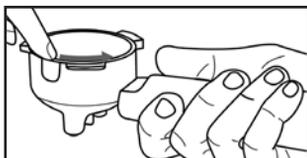
La Machine Expresso Inox CE 320 A vous permet de préparer un délicieux expresso à partir de café moulu ou de café en dosette papier.

Conseil : Dans l'idéal, allumez la machine 1/2 heure

avant de faire votre (vos) expresso(s) et mettez la (les) tasse(s) à chauffer sur le plateau chauffe-tasses.

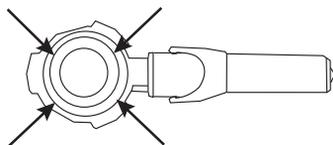
A. Expresso à partir de café moulu

- Choisissez le filtre 1 tasse (14) ou le filtre 2 tasses (15) selon la quantité de café désirée, et placez le filtre dans le porte-filtre (17).
- A l'aide de la cuillère doseuse, versez une dose de café moulu dans le petit filtre, ou deux doses dans le grand filtre. Prenez soin de bien araser chaque cuillère, vous serez ainsi assuré d'avoir la quantité adéquate de café moulu. Secouez délicatement le porte-filtre pour répartir uniformément la mouture.
- Répartissez le café à l'aide du presse-mouture (18) et tassez légèrement (facultatif).
- Si nécessaire, essuyez le rebord du filtre afin d'ôter la mouture qui y adhérerait et de faciliter le verrouillage du porte-filtre dans le groupe distributeur (1).



B. Expresso à partir de café en dosette papier

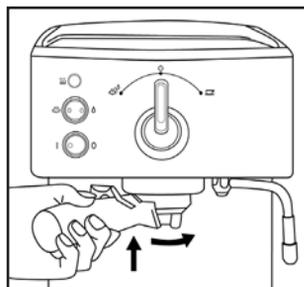
- Placez un filtre dans le porte-filtre (17).
 - Si vous choisissez le filtre 14 : mettez-y une dosette souple.
 - Si vous choisissez le filtre 15 : mettez-y deux dosettes souples.
 - Si vous choisissez le filtre 16 : mettez-y une dosette compacte.
- La forme du papier pouvant être différente d'une marque de dosette à l'autre, prenez soin de bien centrer dans le filtre et enfoncez-la pour que ses bords se préforment.



Remarque : 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.

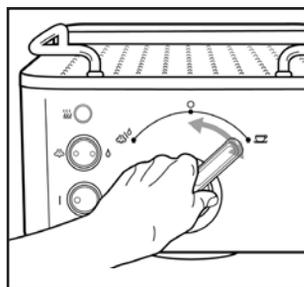
C. Production de café

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (7). Remplissez-le si nécessaire.
- Attendez que le voyant "température" (🔥) (4) s'éteigne.
- Engagez le porte-filtre (17) dans le groupe distributeur (1) et verrouillez-le fermement en le tournant de gauche à droite.



Remarque : verrouillez le porte-filtre jusqu'à serrage complet.

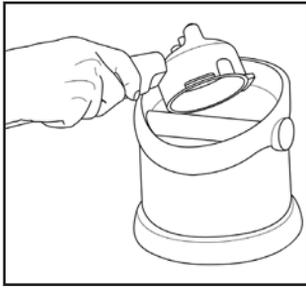
- Placez 1 ou 2 tasses (selon le cas) sur la grille-égouttoir (11) en vous assurant qu'elles soient bien positionnées sous les orifices d'écoulement du porte-filtre.
- Tournez le bouton de commande (8) vers la position "☕" pour activer la fonction "expresso".



Remarque : Dans un premier temps, la pompe s'actionne brièvement afin de pré-humidifier la mouture. Elle s'arrête ensuite pendant quelques secondes puis se remet automatiquement en marche et le café s'écoule.

Cette opération de pré-humidification assure une libération des arômes encore plus importante.

- Dès que le volume de café désiré est atteint, stoppez l'écoulement du café en basculant le bouton de commande en mode "attente" (0).
 - Attendez quelques secondes jusqu'à entendre un bruit d'aspiration correspondant à la purge du surplus d'eau contenu dans le "Thermobloc" vers le bac de récupération.
 - Retirez ensuite la ou les tasses.
 - Déverrouillez le porte-filtre (17) en le tournant de droite à gauche jusqu'à pouvoir le désengager du groupe distributeur (1).
- Important :** prenez garde à l'éventuelle vapeur qui pourrait s'échapper du groupe distributeur.
- Videz le filtre à l'aide d'une petite cuillère ou en tapant avec précaution le bord du porte-filtre contre une surface pouvant recueillir le rebut de mouture.



- Rincez le filtre en le passant sous l'eau chaude. Sortez-le du porte-filtre afin de rincer la cavité intérieure.
- Veillez à vérifier et vider régulièrement le bac de récupération d'eau (12).
- Consommez le café expresso sans plus attendre, afin de pouvoir pleinement profiter de ses arômes et de son épaisse crème.

2. OBTENTION D'EAU CHAUDE

La production d'eau chaude est idéale pour la préparation de thé, d'infusion, etc.

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (7).
- Assurez-vous que l'embout "Spécial Cappuccino" (10) est enfoncé correctement autour de la buse articulée (9), comme cela est expliqué en point 10 page 4.
- Basculez le bouton "eau chaude/vapeur" (3) sur la position "Δ" pour pré-sélectionner la fonction "eau chaude".
- Attendez que le voyant "température" (⚡) (4) soit éteint.
- Faites pivoter la buse articulée (9) horizontalement et placez la tasse ou le bol en-dessous.
- Tenez le récipient correctement sous la buse et tournez le bouton de commande (8) vers la position "Δ\δ" afin d'activer la fonction "eau chaude". La pompe s'actionne aussitôt et l'eau commence à s'écouler par la buse.
Remarque : le fait que le voyant "température" (⚡) se rallume instantanément est normal.
- Dès que la quantité d'eau souhaitée est atteinte, stoppez son écoulement en basculant le bouton de commande (8) en mode "attente" (○). La pompe s'arrête instantanément et le circuit de la buse est fermé.
- Vous pouvez maintenant utiliser l'eau recueillie pour la préparation de votre boisson chaude.

3. OBTENTION DE VAPEUR

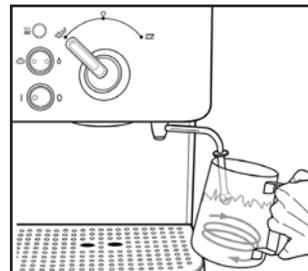
La production de vapeur est idéale pour l'élaboration de mousse de lait utilisée dans la préparation de cappuccino ou de chocolat chaud. Elle peut aussi être employée pour réchauffer une boisson quelconque dans un récipient.

- Assurez-vous que l'embout "Spécial Cappuccino" (10) est enfoncé correctement autour de la buse articulée (9).
- Basculez le bouton "eau chaude/vapeur" (3) sur la position "Δ".
- Versez le lait à émulsionner dans un récipient.
Conseil : pour un meilleur résultat, utilisez du lait réfrigéré, un récipient en inox froid et dosez environ 20 ml de lait par cappuccino.
- Préparez un autre récipient vide.
- Attendez que le voyant "température" (⚡) (4) soit éteint.
- Faites pivoter la buse articulée (9) horizontalement et placez le récipient vide en-dessous.
- Tournez le bouton de commande (8) vers la position "Δ\δ" et recueillez l'eau résiduelle se trouvant dans le circuit vapeur.

Lorsque vous tournez le bouton de commande vous entendez aussitôt 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 fonction vapeur fonctionne convenablement.

Remarque : le fait que le voyant "température" (⚡) se rallume instantanément est normal.

- Dès que vous obtenez de la vapeur, retirez le premier récipient et placez sans plus attendre le récipient de lait sous la buse.
Conseil : 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" (10) 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, remplacez le bouton de commande sur (O) et retirez le récipient de la buse.

A ce stade, l'alimentation en eau fraîche du Thermobloc suivie de la purge se mettent automatiquement en route. Le bruit est tout à fait normal.

- Si vous avez terminé d'utiliser la fonction vapeur, remettez à nouveau un récipient vide sous la buse. Basculez le bouton "eau chaude/vapeur" (3) sur la position "Δ". Placez le bouton de commande sur "☁Δ" afin de remplir le circuit d'eau et d'abaisser plus rapidement la température de l'unité de chauffe.
- Dès que le voyant de température (☁☁☁) s'allume, ramenez le bouton de commande sur (O).
- Attendez que le voyant de température s'éteigne pour à nouveau faire votre expresso.

Important : après la production de vapeur, la buse et son embout "Spécial Cappuccino" sont extrêmement chauds. Prenez garde à tout risque de brûlure accidentelle.

Remarque : nous vous recommandons vivement de nettoyer la buse et son embout "Spécial Cappuccino" après toute production de mousse de lait (cf. rubrique "Nettoyage et entretien" ci-après). Cette opération empêche tout risque de proliférations microbiennes.

détartrage

Important : un détartrage régulier, en moyenne tous les 5 à 6 mois, est essentiel pour préserver la performance de votre machine et obtenir le meilleur café. Cependant, la fréquence de détartrage dépend de la qualité de l'eau utilisée (teneur variable en calcaire) et de la quantité de café réalisée.

A. Détartrage du circuit "expresso" :

- Videz entièrement le réservoir d'eau (7).
- Versez-y 250 ml de détartrant prêt à l'emploi "spécial expresso" ou 1/4 litre de vinaigre blanc mélangé à 1/4 litre d'eau.
- Placez un grand récipient sous le groupe distributeur (1), ce dernier étant dépourvu de porte-filtre.
 - a) Mettez l'appareil sous tension et attendez que le voyant de température (☁☁☁) soit éteint.
 - b) Actionnez la pompe en basculant le bouton de commande (8) sur "☁".
 - c) Lorsque le quart de la solution présente dans le réservoir s'est écoulée, arrêtez la pompe en replaçant le bouton de commande en mode "attente" (O).
 - d) Basculez immédiatement (et impérativement avant le déclenchement du bruit d'aspiration relatif à la

purge) le bouton "marche/arrêt" (2) sur la position "0", afin d'éteindre l'appareil.

e) Faites reposer la solution afin de laisser le liquide agir dans l'unité de chauffe et à l'entrée du groupe distributeur (pendant 10 minutes environ pour le détartrant prêt à l'emploi et 20 minutes pour le mélange vinaigré).

- Renouvelez les opérations (a) à (e) deux fois.

Remarque : il vous reste à présent 1/4 de détartrant dans le réservoir d'eau pour détartrer le circuit "buse".

B. Détartrage du circuit "buse" :

- Placez un grand récipient sous la buse articulée (9).
 - a) Mettez l'appareil sous tension et attendez que le voyant "température" (☁☁☁) soit éteint.
 - b) Basculez le bouton "eau chaude/vapeur" (3) sur la position "Δ".
 - c) Tenez le récipient correctement sous la buse et tournez le bouton de commande (8) vers la position "☁ΔΔ".
 - d) Laissez couler le détartrant par la buse pendant 10 secondes maximum et arrêtez la pompe en replaçant le bouton de commande en mode "attente" (O).
- Basculez immédiatement (et impérativement avant le déclenchement du bruit d'aspiration relatif à la purge) le bouton "marche/arrêt" (2) sur la position "0", afin d'éteindre l'appareil.
- Laissez reposer la solution pendant la même durée que pour le circuit "expresso".
- Déversez pendant ce temps le reste de détartrant contenu dans le réservoir et rincez ce dernier abondamment avec de l'eau fraîche.

C. Rinçage des circuits :

- Remplissez le réservoir entièrement avec de l'eau fraîche.
- Mettez la machine sous tension en appuyant sur le bouton "marche/arrêt" (2) et attendez que le voyant "température" (☁☁☁) soit éteint.
- Munissez-vous d'un grand récipient servant à recueillir l'eau.
- Démarrez le rinçage en faisant circuler au total 3 réservoirs d'eau complets de la façon suivante :
 - 2,5 réservoirs à travers le circuit "expresso",
 - 1/2 réservoir à travers le circuit "buse".

Important : avant que le réservoir ne soit vide, tournez systématiquement le bouton de commande (8) en mode "attente" (O) pour stopper la pompe, remplissez à nouveau le réservoir et relancer la pompe.

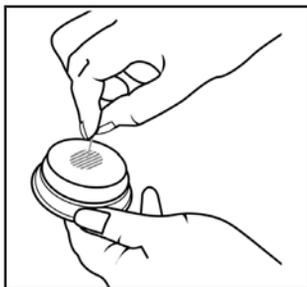
Lorsque vous avez fait circuler l'équivalent de 3 réservoirs d'eau fraîche à travers les 2 circuits, vous êtes assuré qu'il ne reste plus de trace de liquide de détartrage ni de goût résiduel lié à son emploi.

nettoyage et entretien

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

Nettoyage du filtre (14-15-16) et du porte-filtre (17)

- Après chaque utilisation lavez le filtre et la cavité du porte-filtre à l'eau chaude.
- Vérifiez régulièrement que les tamis au fond des filtres ne sont pas bouchés. S'ils devaient être obstrués, utilisez l'aiguille de nettoyage fournie pour nettoyer les orifices et passez les filtres sous l'eau tiède afin d'enlever toute impureté.



Nettoyage du groupe distributeur (1)

- 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, non pointu ou d'un simple cure-dents.

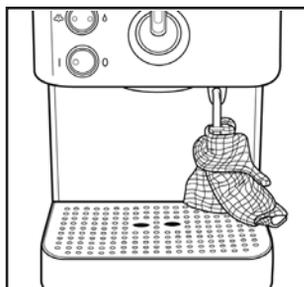
Important : les opérations d'entretien du groupe distributeur doivent impérativement être effectuées appareil hors tension et débranché.

Nettoyage de la buse articulée (9) et de l'embout "Spécial Cappuccino" (10)

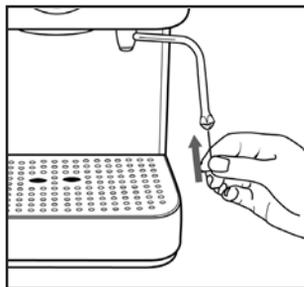
Nous vous recommandons vivement de nettoyer la buse et son embout "Spécial Cappuccino" après toute production de mousse de lait.

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

- Retirez l'embout "Spécial Cappuccino" de la buse et trempez-le dans de l'eau chaude.
- Nettoyez le tube métallique de la buse articulée avec un chiffon humide non abrasif.



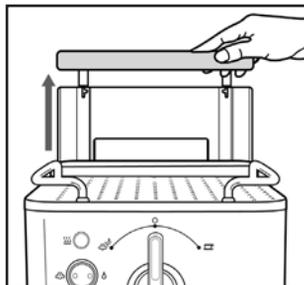
- Débouchez - si nécessaire - le conduit interne de passage de vapeur. Pour cela, faites passer l'aiguille de nettoyage fournie dans l'orifice de la buse.



- Rincez l'embout "spécial cappuccino" sous l'eau chaude.
 - Remontez ensuite soigneusement l'embout sur la buse, jusqu'à dépasser le premier point dur.
- Remarque :** ces opérations sont essentielles pour éviter tout risque de proliférations microbiennes.
- Si toutefois de la mousse de lait venait à sécher sur l'embout "spécial cappuccino", faites tremper celui-ci dans un récipient d'eau durant toute une nuit afin de ramollir les résidus.

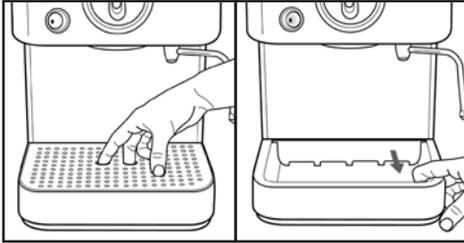
Nettoyage du réservoir d'eau (7)

- Chaque jour, retirez et videz le réservoir d'eau. Rincez-le à l'eau claire et remettez-le ensuite correctement en place dans son logement.

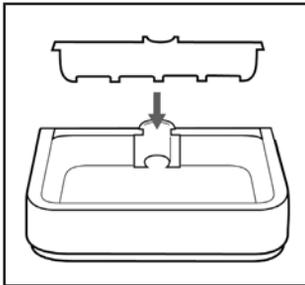


Nettoyage de la grille-égouttoir (11), et du bac de récupération d'eau (12)

- Retirez la grille-égouttoir (11), et le bac de récupération d'eau (12). Nettoyez-les à l'eau claire ou avec un chiffon humide non abrasif.



Assurez-vous bien de remettre la pièce plastique dans son emplacement.



Nettoyage du corps de l'appareil (6) et du plateau chauffe-tasses (5)

- Ils se nettoient avec un chiffon non abrasif et légèrement humide.

quelques conseils

Pour obtenir un café expresso riche en arôme 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 de conserver sa température idéale plus longtemps une fois dans la tasse.

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

L'idéal serait d'allumer votre machine au-moins une demi-heure avant de faire du café et de disposer les tasses sur le plateau chauffe-tasses (5).

Le café et sa torréfaction : Votre machine expresso accepte toutes les variétés de café, l'essentiel étant que le café soit frais.

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

La mouture du café : La qualité de votre expresso dépend fortement de la qualité de la mouture de café utilisée.

Si le café est moulu trop finement, il va opposer 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 goutte à goutte et la mousse ne tient pas dans la tasse.

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

caractéristiques techniques

Puissance :	1 250 W
Tension :	230 V ~ 50 Hz
Pression de pompe :	1 900 kPa (19 bars)
Capacité utile du réservoir :	1,5 litre
Poids :	5,9 kg
Dimensions :	L 205 x H 320 x P 280 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.



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 le voyant de mise en service est éclairé.
Le café, l'eau chaude ou la vapeur ne s'écoule pas.	Le réservoir d'eau 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.	Veillez à utiliser uniquement 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.
	Le filtre est obstrué.	Trempez le filtre dans un produit pour le nettoyer, brossez-le délicatement pour enlever les impuretés superficielles. Utilisez l'aiguille fine pour ôter les éventuelles impuretés, le calcaire et passez-le à l'eau claire.
	L'appareil est entartré.	Détartrez complètement l'appareil (cf. page 8).
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.
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 (cf. page 8).
	Le rinçage est insuffisant après détartrage.	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.	La tasse est trop froide.	Préchauffez la tasse.
	Le café manque de fraîcheur.	Remplacez-le par du café frais.
	La mouture est trop grossière.	Remplacez-la par une mouture plus fine.

LES RECETTES SANS ALCOOL

LE CAPPUCCINO

Pour 2 personnes

C'est un expresso recouvert d'une mousse de lait. Pour préparer la mousse de lait, reportez-vous à la rubrique 3 "obtention de vapeur", en page 7.

Ingrédients :

- 2 cafés expresso
- Lait
- Chocolat, cannelle ou muscade pour le saupoudrage

Préparation :

Préparez les expresso et versez-y un volume équivalent de lait moussé. Décorez d'un soupçon de noix de muscade, de chocolat ou de cannelle.

L'EXPRESSO GLACÉ

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- Une grande quantité d'expresso pour des glaçons
- Une grande quantité d'expresso froid
- Glace café
- Noix de muscade

Préparation :

- Faites des glaçons avec la première quantité d'expresso.
- Placez une boule de glace dans chaque verre.
- Répartissez le café froid dans les verres.
- Ajoutez les glaçons de café.
- Saupoudrez de noix de muscade.

LE CAFÉ ÉPICÉ

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 50 cl de café
- 2 bâtons de cannelle
- 5 clous de girofle
- 4 petits piments
- 125 g de crème fraîche
- 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- Chocolat noir
- 4 glaçons

Préparation :

- Préparez 50 cl de café dans un récipient.
- Ajoutez la cannelle, les clous de girofle, et les petits piments.
- Laissez refroidir et mettez au frais.
- Lorsque le café est froid, filtrez dans un shaker.
- Ajoutez la crème fraîche, le sucre en poudre et les glaçons.
- Secouez énergiquement et versez le mélange dans deux grands verres.

LE CAFÉ LIÉGEOIS

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso allongés, tièdes
- 4 boules de glace vanille
- 2 ou 3 cuillères à café de sucre
- 1 tasse de lait

Préparation :

- Déposez la glace vanille dans deux verres froids.
- Mélangez le reste des ingrédients dans un shaker.
- Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et ajoutez sur la glace.

LE CAFÉ CAMEL

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 50 cl de café
- 30 ml de sirop de caramel (\pm 2 cuillères à thé)
- 120 ml de lait chaud
- Un peu de mousse de lait
- Nougatine

Préparation :

- Versez le sirop de caramel dans un grand bol.
- Ajoutez le café frais tout en mélangeant.
- Ajoutez ensuite le lait chaud et la mousse de lait. Saupoudrez éventuellement de quelques morceaux de nougatine

LE CAFÉ COOL

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 20 cl de café froid
- 10 cl de crème fraîche
- 8 cl de sirop de menthe

Préparation :

- Mettez tous les ingrédients dans un shaker et secouez énergiquement.

LES RECETTES AVEC ALCOOL

LE CAFÉ MANILLE

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 6 cl de café froid
- 15 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de lait concentré
- 2 cuillères à café de chocolat en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- Versez le tout dans un shaker et secouez énergiquement.

LE CAFÉ HAWAÏEN

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 40 cl de café expresso
- 200 gr de noix de coco râpée
- 40 cl de lait
- Sucre

Préparation :

- Mélangez la noix de coco et le lait jusqu'à ce que le tout devienne crémeux.
- Filtrez la préparation et réservez le lait.
- Faites brunir la noix de coco en la plaçant 2 minutes sous la position grill de votre four.
- Préparez 4 expresso allongés.
- Ajoutez dans chaque tasse le lait chaud et le sucre. Mélangez.
- Saupoudrez de noix de coco.

LE CAFÉ MOKA

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 3 tasses de café (environ 700 ml)
- chocolat noir
- 1/2 tasse de crème épaisse
- 1/3 de tasse de miel
- 2 cuillères à café de vanille
- Crème fouettée

Préparation :

- Mettez le chocolat dans un récipient et faites fondre au bain marie ou au micro-ondes.
- Ajoutez la crème épaisse, les 3 tasses de café, le miel et la vanille.
- Faites chauffer le tout 5 min sans faire bouillir.
- Répartissez dans 6 tasses.

Ajoutez la crème fouettée et décorez de quelques copeaux de chocolat.

LE CAFÉ AMARETTO

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- Crème fouettée
- 4 cl d'amaretto
- 4 cl de liqueur de café
- 2 expresso allongés

Préparation :

- Mettez les ingrédients directement dans un verre et remuez.

LE BATIDA DE CAFÉ

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 20 cl de café
- 10 cl de lait concentré sucré
- 10 cl de cachaça
- 4 cuillères à café de sucre

Préparation :

- Mixez les ingrédients pendant 15 secondes.
- Servez dans un verre avec glaçons.

L'IRISH COFFEE

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso allongés
- 8 cl de whisky irlandais
- 4 cuillères à soupe de crème fouettée
- 4 cuillères à café de sucre cristallisé

Préparation :

- Fouettez la crème.
- Préparez les deux longs dans 2 grands verres.
- Ajoutez le sucre.
- Répartissez le whisky à part égale dans les deux verres.
- Ajoutez délicatement la crème, sans la mélanger au café.

LE CAFÉ CARAÏBES

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 10 cl de rhum
- 2 cuillères à café de sucre
- 20 cl de café
- Crème fouettée

Préparation :

- Chauffez légèrement le rhum.
- Répartissez le rhum dans les 2 tasses.
- Ajoutez le sucre et le café.
- Garnissez de crème fouettée et de copeaux de chocolat.
- Servez avec une paille.

LES RECETTES AVEC ALCOOL

LE CAFÉ FRAPPÉ BAILEY'S

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 40 cl de café froid
- 4 cuillères à café de sucre
- 2 doses de crème de whisky Bailey's
- 10 cl de lait

Préparation :

- Mettez les ingrédients au shaker avec des glaçons et agitez jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse.
- Dosez la quantité de sucre selon votre goût.

LE CAFÉ AU KIRSCH

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 6 cl de Kirsch
- 2 cuillères de sucre
- 2 blancs d'œuf

Préparation :

- Mettez les ingrédients dans un shaker avec de la glace pillée et secouez énergiquement.

LE CAFÉ BRÉSILIEN

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 4 cl de brandy
- 4 cl de tia maria
- crème liquide
- 4 cl de liqueur d'orange (triple sec, cointreau, grand marnier)

Préparation :

- Versez le café et les ingrédients dans une casserole et chauffez quelques minutes.
- Versez dans un verre résistant à la chaleur.
- Ajoutez la crème fouettée ou de la crème chantilly et servez dans un verre-tasse.

LE CAFÉ CALYPSO

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 20 cl de café
- Crème fraîche fouettée
- 4 cl de rhum brun
- 4 cl d'amaretto

Préparation :

- Faites chauffer à feu doux tous les ingrédients, en évitant l'ébullition.
- Servez dans une chope ou coupe à glace et sucrez selon votre convenance.
- Nappez de crème fouettée.

LE CAFÉ DE MARSEILLE

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 8 cl de gin
- 2 cuillères à café de spiritueux anisé
- 2 cl de crème fraîche
- 2 cl de lait
- 2 blancs d'œuf

Préparation :

- Mettez les ingrédients dans un shaker et secouez énergiquement.

LE CAFÉ ESPAGNOL

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 cl de rhum
- 2 cl de Tia María
- 2 cl de liqueur d'orange (triple sec, cointreau, grand marnier)
- sucre
- crème fraîche

Préparation :

- Utilisez du jus de citron et du sucre pour givrer le verre.
- Versez les alcools puis chauffer le verre.
- Flambez l'alcool.
- Ajoutez rapidement le café sucré.
- Ajoutez la crème fouettée ou la crème fraîche.
- Saupoudrez la crème de poudre de chocolat.

LE CAFÉ FORT DE FRANCE

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 20 cl de café
- 2 cuillères à café de sucre de canne
- 4 cl de rhum brun
- 2 pincées de cannelle
- 6 cl de crème liquide

Préparation :

- Mélangez une cuillère de sucre avec le café chaud.
- Ajoutez une pincée de cannelle et remuez.
- Mettez au fond du verre le sucre de canne, puis le rhum.
- Versez le café sucré.

LE CAFÉ ROYAL

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 morceaux de sucre
- quelques gouttes de cognac

Préparation :

- Servez le café dans un grand verre "chope".
- Imbibez le sucre de cognac et faites flamber.
- Ajoutez le sucre dans le café.

LE CAFÉ TIA MARIA

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 cuillères à soupes de liqueur fine Tia Maria
- Un peu de lait moussieux chaud

Préparation :

- Répartissez la liqueur fine Tia Maria dans 2 tasses.
- Faites couler les expresso.
- Garnissez de lait moussieux chaud.

LE CAFÉ GRAND MARNIER

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 cuillères à soupes de Grand Marnier
- Crème fouettée
- Zeste d'orange

Préparation :

- Répartissez la liqueur de Grand Marnier dans 2 tasses.
- Faites couler les expresso.
- Garnissez de crème fouettée et saupoudrez de zeste d'orange.

LE CAFÉ BIANCA

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 cuillères à soupes de liqueur de Kalhua
- Crème fouettée

Préparation :

- Répartissez la liqueur de Kalhua dans 2 tasses.
- Faites couler les expresso.
- Garnissez de crème fouettée.

riviera&bar
objets d'art culinaire



riviera&bar
objets d'art culinaire

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8, rue Thomas Edison
CS 51 079 - 67452 Mundolsheim cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
Adresse internet : www.riviera-et-bar.fr
E-mail : info@riviera-et-bar.fr