

notice d'utilisation

Machine expresso inox automatique
CE 420 a



riviera & bar
objets d'art culinaire

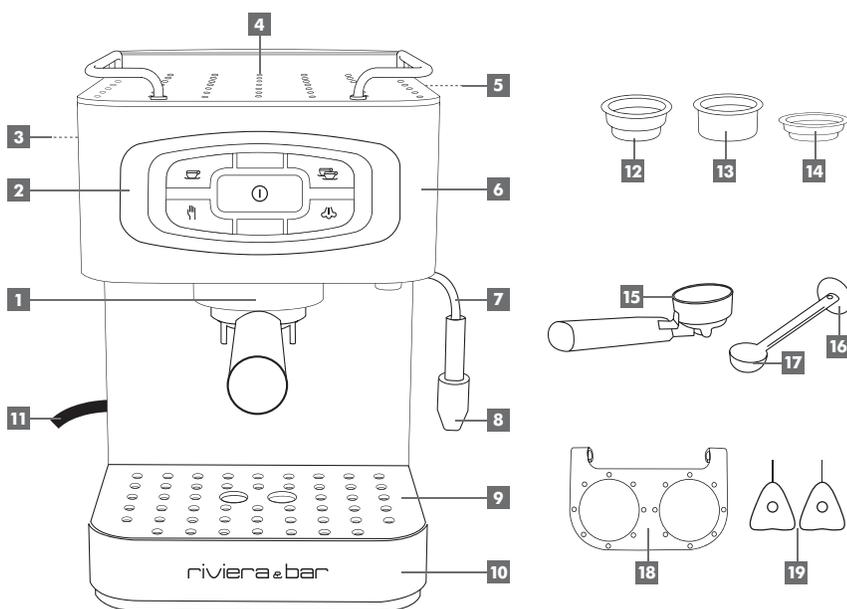
Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la machine à café expresso à pompe électromagnétique.

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.

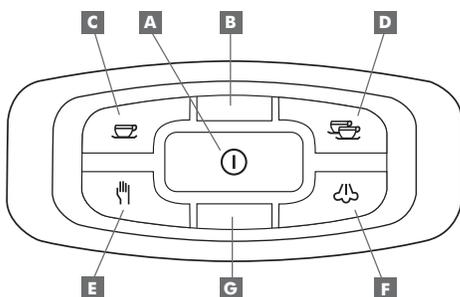
description du produit



- 1** Groupe distributeur
- 2** Panneau de commandes électronique
- 3** Bouton rotatif "eau chaude/vapeur"
- 4** Plateau chauffe-tasses "métal massif"
- 5** Réservoir d'eau amovible
- 6** Corps inox
- 7** Buse articulée
- 8** Embout "Spécial Cappuccino"
- 9** Grille-égouttoir inox
- 10** Bac de récupération d'eau

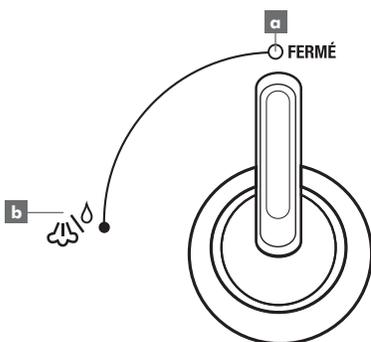
- 11** Cordon d'alimentation
- 12** Filtre 1 tasse "café moulu" et "dosette souple"
- 13** Filtre 2 tasses "café moulu" et "dosettes souples"
- 14** Filtre 1 tasse "dosette compacte"
- 15** Porte-filtre
- 16** Presse-mouture
- 17** Cuillère doseuse
- 18** Système de rangement des filtres
- 19** Outils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

description du panneau de commandes électronique



- A** Bouton "marche/arrêt" : ⓐ
- B** Voyant "température"
- C** Bouton "programme 1" : ☕
- D** Bouton "programme 2" : ☕
- E** Bouton "mode manuel" : ☞
- F** Bouton "vapeur" : ☁
- G** Voyant "vapeur prêt"

description du bouton rotatif



- a** Sélection mode "attente" : ⓐ
- b** Sélection fonction "eau chaude" : ☞ ou "vapeur" : ☁

les "plus" riviéra & bar

- Double mode de fonctionnement "manuel" et "automatique", au choix.
- 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 dosettes papier du marché (souples et compactes).
- Préparation simultanée de deux tasses d'expresso 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.

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 (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.
- 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 pas remplir le réservoir avec de l'eau tiède ou chaude.

- 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 nettoyage,
 - 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 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 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.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- 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

Les numéros renvoient aux numéros du descriptif produit en page 2.

1. Groupe distributeur

Le groupe distributeur permet le verrouillage du porte-filtre.

3. Bouton rotatif "eau chaude/vapeur"

Placé sur le côté gauche de la machine, le bouton rotatif permet de générer de la vapeur ou de l'eau chaude.

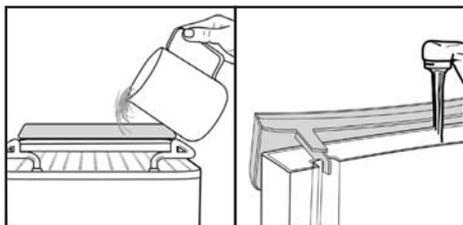
4. Plateau chauffe-tasses "métal massif"

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.

5. Réservoir d'eau amovible

Pour votre confort, 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.



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. 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.

8. Embout "Spécial Cappuccino"

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

Reportez-vous à la page 9 pour de plus amples informations sur l'utilisation de cet embout.

9. Grille-égouttoir inox

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

10. Bac de récupération d'eau

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.

12. Filtre 1 tasse "café moulu" et "dosette souple"- filtre étagé haut

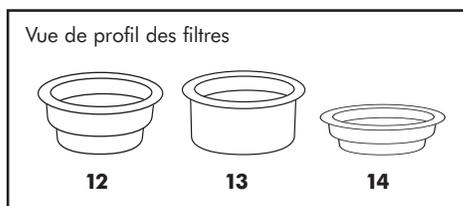
Ce filtre permet de préparer 1 tasse d'expresso à partir de café moulu ou d'une dosette papier souple.

13. 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.

14. Filtre 1 tasse "dosette compacte"- filtre étagé bas

Ce filtre permet de préparer 1 tasse d'expresso à partir d'une dosette papier compacte.



Remarques :

- 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.

15. 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 la mouture ou la (les) dosette(s).

Fixez le porte-filtre sur le groupe distributeur par pivotement de gauche à droite jusqu'en butée (c'est-à-dire poignée du porte-filtre perpendiculaire à la face avant).

16. Le presse-mouture

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

17. La cuillère doseuse

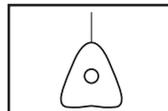
Bien arasée, elle permet de mesurer la quantité de café nécessaire pour un bon expresso.

18. 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.

19. 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).



caractéristiques du panneau de commandes électronique

A. Bouton "marche/arrêt" : ①

Appuyez sur ce bouton pour mettre la machine en marche. Ré-appuyez pour l'éteindre.

B. Voyant "température"

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

- le voyant clignote = le mode café ou eau chaude est en préparation.
- le voyant est allumé en continu = le café ou l'eau chaude est prêt à être produit.

C. Bouton "Programme 1" : ☕ et

D. Bouton "Programme 2" : ☕

En mode automatique, après avoir au préalable programmé la machine, ces boutons permettent de faire couler la quantité de café dédiée à chaque bouton et d'arrêter la production automatiquement.

E. Bouton "mode manuel" : ☞

Ce bouton vous permet de passer en mode manuel. Un premier appui démarre la production de café, un deuxième appui l'arrête instantanément.

F. Bouton "vapeur" : ☁ avec

G. Voyant "vapeur prête"

Ce bouton vous permet de sélectionner la fonction "vapeur" :

- Le voyant "vapeur prête" clignote = le mode vapeur est en préparation.
- Le voyant "vapeur prête" est allumé en continu = la vapeur est prête à être extraite.

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.

Important : assurez-vous que le bouton rotatif "eau chaude/vapeur" (3) est bien positionné en mode "attente" (O).

- Branchez le cordon d'alimentation (11).
- Remplissez le réservoir d'eau (5) avec de l'eau fraîche.
- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton "marche/arrêt" (D). Le voyant "température" (B) clignote.

Remarque : attendez que le voyant (B) soit fixe - comptez environ 2 minutes - pour utiliser la machine. Dès qu'il est fixe, la température de mise en service est atteinte, et la machine expresso est exploitable.

- Placez un récipient suffisamment large sous le groupe distributeur (1) et n'utilisez pas le porte-filtre (15).
- Appuyez sur le bouton "mode manuel" (¶), laissez couler l'eau durant environ 20 secondes dans le récipient.
- Arrêtez la circulation d'eau en pressant à nouveau le bouton "mode manuel" (¶).
- Videz le récipient et placez-le ensuite sous la buse articulée (7) en le tenant en bonne position.
- Dès que le voyant "température" (B) est fixe, tournez le bouton rotatif "eau chaude/vapeur" (3) vers l'arrière jusqu'en butée afin de sélectionner la fonction "eau chaude" (δ).
- La pompe se met en marche de façon cadencée et l'eau chaude s'écoule par la buse. Laissez-la couler durant environ 10 secondes.
- Arrêtez la circulation d'eau en remettant simplement le bouton rotatif "eau chaude/vapeur" (3) en mode "attente" (O).

Important : il se peut qu'après ces différentes manipulations, le voyant "température" (B) clignote. Attendez que le voyant soit allumé en continu pour faire votre prochain expresso, obtenir de l'eau chaude ou de la vapeur.

La 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 CE420A vous permet de préparer un délicieux expresso à partir de café moulu ou café en dosette papier.

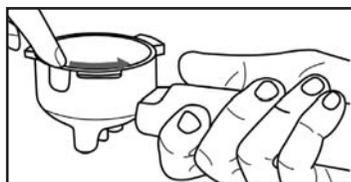
De plus, avec la CE420A, vous avez le choix entre deux modes de distribution de café :

- le mode "manuel" (cf. rubrique C) ou
- le mode "automatique" (cf. rubrique D).

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

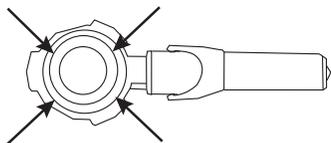
- Choisissez le filtre 1 tasse (12) ou le filtre 2 tasses (13) selon la quantité de café désirée, et placez-le dans le porte-filtre (15).
- Remplissez la cuillère doseuse (17) en prenant soin de bien l'araser :
 - Filtre 1 tasse = 1 cuillère de café
 - Filtre 2 tasses = 2 cuillères de café
- Videz le contenu de la cuillère dans le filtre puis secouez délicatement le porte-filtre pour répartir uniformément la mouture.
- Tassez légèrement le café à l'aide du presse-mouture (16).
- Si nécessaire, essuyez le rebord du filtre afin d'ôter la mouture qui s'y adhérerait et de faciliter le verrouillage du porte-filtre dans le groupe distributeur (1).



B. Expresso à partir de café en dosette papier

- Choisissez un filtre et placez-le dans le porte-filtre (15) :
 - Si vous choisissez le filtre 12, mettez-y une dosette souple.
 - Si vous choisissez le filtre 13, mettez-y deux dosettes souples.
 - Si vous choisissez le filtre 14, mettez-y une dosette compacte.

- 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.

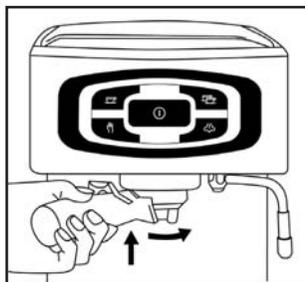


Remarque : si nécessaire, pliez les rebords du papier vers l'intérieur afin d'éviter tout dépassement hors du filtre. Vous éviterez ainsi un écoulement de café autour du porte-filtre et un mauvais résultat.

C. Production de café en mode "manuel"

Le mode manuel vous permet de contrôler le volume de café désiré.

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (5). Si nécessaire, remplissez-le.
- Attendez que le voyant "température" (B) soit allumé en continu.
- Engagez le porte-filtre (15) - préalablement rempli de café - dans le groupe distributeur (1) et verrouillez-le en le tournant de gauche à droite jusqu'en butée (c'est-à-dire poignée du porte-filtre perpendiculaire à la face avant).



- Placez 1 ou 2 tasses (selon le cas) sur les repères de positionnement de la grille-égouttoir (9) en vous assurant qu'elles soient bien positionnées sous les orifices d'écoulement du porte-filtre.
- Appuyez sur le bouton "mode manuel" (Ⓜ) pour activer la fonction "expresso".
 - La pompe s'actionne brièvement afin de pré-humidifier la mouture.

Remarque : cette opération de pré-humidification assure une libération des arômes encore plus importante.

- La pompe s'arrête ensuite pendant quelques secondes et se remet en marche pour faire couler le café.
- Dans le même temps, le voyant "température" (B) clignote.

- Dès que le volume de café désiré est atteint, appuyez à nouveau le bouton "mode manuel" (Ⓜ) pour stopper l'écoulement du café.
- Attendez quelques secondes afin que la purge du surplus d'eau contenu dans le "Thermobloc" vers le bac de récupération soit réalisée (c'est-à-dire jusqu'à la fin du bruit d'aspiration).
- Retirez ensuite la ou les tasses.
- Déverrouillez le porte-filtre (15) 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.
- Rincez le filtre en le passant sous l'eau chaude. Sortez-le du porte-filtre afin de rincer la cavité intérieure.
- Veillez à vider régulièrement le bac de récupération d'eau (10).
- Consommez le café expresso sans plus attendre, afin de pouvoir pleinement profiter de ses arômes et de son épaisse crème.

D. Production de café en mode "automatique"

En mode "automatique", le volume de café est toujours le même et correspond à votre personnalisation.

Important : ce mode nécessite au préalable une pré-programmation de votre part, explicitée dans le paragraphe 2 "Programmation personnalisée".

Une fois la pré-programmation faite, il vous suffit de rappeler la personnalisation que vous avez préalablement affectée soit au bouton "programme 1" (☞) soit au bouton "programme 2" (☞).

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (5). Si nécessaire, remplissez-le.
- Attendez que le voyant "température" (B) soit allumé en continu.
- Engagez le porte-filtre (15) - préalablement rempli de café - dans le groupe distributeur (1) et verrouillez-le en le tournant de gauche à droite jusqu'en butée (c'est-à-dire poignée du porte-filtre perpendiculaire à la face avant).
- Placez 1 ou 2 tasses (selon le cas) sur les repères de positionnement de la grille-égouttoir (9) en vous assurant qu'elles soient bien positionnées sous les orifices d'écoulement du porte-filtre.
- Appuyez sur le bouton correspondant à votre personnalisation :
 - "Programme 1" (☞) ou
 - "Programme 2" (☞).
- La pompe s'actionne aussitôt, s'arrête brièvement et se remet en marche pour faire couler le café.
- Dans le même temps, le voyant "température" (B) clignote.

Remarque : en mode "automatique", vous pouvez à tout moment stopper l'écoulement de café. Pour cela, avant l'arrêt automatique, appuyez sur le bouton que vous avez sélectionné pour faire couler votre café - "programme 1" ou "programme 2".

- Dès que le volume de café pré-programmé est atteint, l'écoulement du café s'arrête automatiquement.
- Attendez quelques secondes afin que la purge du surplus d'eau contenu dans le "Thermobloc" vers le bac de récupération soit réalisée (c'est-à-dire jusqu'à la fin du bruit d'aspiration).
- Retirez la (les) tasses, déverrouillez le porte-filtre, videz et rincez le filtre, rincez la cavité du porte-filtre.

Important : prenez garde à l'éventuelle vapeur qui pourrait s'échapper du groupe distributeur.

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

2. PROGRAMMATION PERSONNALISÉE

L'expresso inox automatique CE420A vous permet de personnaliser et mémoriser 2 volumes de café en toute simplicité.

Remarque préalable : 2 volumes de café sont programmés par défaut sur votre machine :

- "programme 1" (☺) : 5 cl
- "programme 2" (☹) : 10 cl

Pour personnaliser 1 ou 2 quantités de café selon vos envies procédez de la manière suivante :

- Lorsque le voyant "température" (B) est allumé en continu, appuyez 3 secondes sur le bouton auquel vous voulez affecter votre personnalisation :
 - bouton "programme 1" (☺) ou
 - bouton "programme 2" (☹).
- La machine émet un signal sonore,
- Le café commence à s'écouler et
- Le voyant "température" (B) clignote.
- Dès que le volume de café souhaité est atteint, pressez à nouveau sur le même bouton :
 - L'écoulement de café s'arrête aussitôt,
 - La personnalisation est mémorisée.

Remarque : dès que le voyant "température" (B) est allumé en continu vous pouvez à nouveau utiliser votre machine soit en mode "manuel" (cf. rubrique C) soit en mode "automatique" (cf. rubrique D).

Il est possible, à tout moment, de réinitialiser la programmation personnalisée de votre machine et de revenir à la programmation initiale. Pour cela :

- Pressez simultanément les boutons "programme 1" (☺) et "programme 2" (☹) pendant 3 secondes
- le voyant "température" (B) clignote trois fois et la machine émet un signal sonore de trois "bip" consécutifs, vous confirmant la réinitialisation.

Le voyant "température" (B) s'allume en continu et la réinitialisation est effectuée.

3. OBTENTION D'EAU CHAUDE

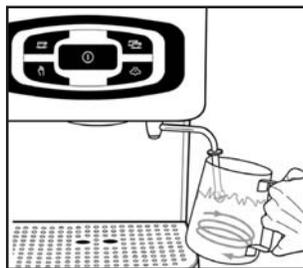
La production d'eau chaude est idéale pour la préparation de thé, d'infusion...

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (5).
- Assurez-vous que l'embout "Spécial Cappuccino" (8) est bien enfiché autour de la buse articulée (7).
- Attendez que le voyant "température" (B) soit allumé en continu.
- Placez une tasse ou un bol sous la buse articulée (7) en la (le) tenant correctement.
- Tournez le bouton rotatif "eau chaude/vapeur" (3) vers l'arrière jusqu'en butée afin d'activer la fonction "eau chaude" (δ).
- La pompe se met en marche,
- L'eau chaude s'écoule par la buse,
- Le voyant "température" (B) clignote.
- Dès que la quantité d'eau souhaitée est atteinte :
 - Basculez le bouton rotatif "eau chaude/vapeur" (3) en mode "attente" (○) pour stopper l'écoulement d'eau chaude,
 - La pompe s'arrête instantanément et le circuit de la buse est fermé.
- Vous pouvez à présent utiliser l'eau recueillie pour la préparation de votre boisson chaude.

4. 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.

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir.
- Assurez-vous que l'embout "Spécial Cappuccino" (8) est bien enfiché autour de la buse articulée (7).
- Versez le lait 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 ml de lait par cappuccino.

- Attendez que le voyant "température" (B) soit allumé en continu.
- Appuyez sur le bouton "vapeur" (☁) :
 - voyant "vapeur prête" (G) clignote = mode vapeur en préparation.
 - voyant "vapeur prête" (G) allumé en continu = vapeur prête à être extraite.
- Lorsque le voyant "vapeur prête" (G) est allumé en continu, tournez le bouton rotatif "eau chaude/vapeur" (3) vers l'arrière jusqu'en butée afin d'activer la fonction "vapeur" (☁).
 - Le voyant "vapeur prête" (G) se met à clignoter,
 - La vapeur sort de la buse.

Remarque : 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.

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" (8) 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 rotatif "eau chaude/vapeur" (3) en mode "attente" (O).
- A ce stade, la purge automatique du Thermobloc se met en route. Le bruit est tout à fait normal.
- Dégagez enfin le récipient de la buse.

Les voyants "température" et "vapeur" sont allumés en continu.

Lorsque vous avez terminé d'utiliser la fonction vapeur :

- Pressez sur le bouton "vapeur" (☁) (à ce stade la pompe fonctionne par cadencement afin de faire baisser la température plus vite).
- Le voyant "vapeur prête" (G) s'éteint et
- Le voyant "température" (B) clignote pendant environ 40 secondes.

Attendez que le voyant "température" (B) soit allumé en continu pour refaire du café ou de l'eau chaude.

Si vous n'attendez pas ce laps de temps, la pompe fonctionnera par phases successives de cadencement de pompe avant de démarrer la distribution de café ou d'eau chaude.

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

Conseil : nous vous recommandons vivement de nettoyer la buse elle-même 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 : il est recommandé de procéder régulièrement au détartrage de la machine, en moyenne tous les 5 à 6 mois. 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 (5).
- Versez-y la totalité d'un flacon de 250 ml de détartrant prêt à l'emploi Riviera & Bar (réf. 101901) ou 1/4 de litre de vinaigre blanc mélangé à 1/4 de 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 "température" (B) soit allumé en continu.
 - b) Actionnez la pompe en appuyant sur le bouton "mode manuel" (¶).
 - c) Lorsque 1/4 de la solution présente dans le réservoir s'est écoulée dans le récipient, arrêtez la pompe en pressant à nouveau sur le même bouton.
 - d) Appuyez sans plus attendre (et impérativement avant le déclenchement du bruit d'aspiration relatif à la purge) sur le bouton "marche/arrêt" (O) afin d'éteindre l'appareil.
 - e) 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 les opérations (a) à (e) 2 fois.

Remarque : à présent il vous reste 1/4 de détartrant dans le réservoir d'eau.

B. Détartrage du circuit "buse" :

La procédure de détartrage du circuit "buse" est sensiblement similaire à celle du circuit "expresso".

- Placez le récipient sous la buse articulée (7) en le positionnant correctement.
- Mettez la machine sous tension et attendez l'éclairage fixe du voyant "température" (B).

- Tournez le bouton rotatif "eau chaude/vapeur" (3) vers l'arrière jusqu'en butée afin de sélectionner la fonction "eau chaude" (δ).
- Laissez couler le détartrant par la buse pendant 10 secondes maximum et éteignez immédiatement l'appareil en appuyant sur le bouton "marche/arrêt" (O).
- 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 et attendez l'éclairage fixe du voyant "température" (B).
- Munissez-vous d'un grand récipient servant à recueillir l'eau.
- Démarrez le rinçage en mode "manuel" (¶), 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 entièrement vide, stoppez systématiquement la pompe en pressant le bouton "mode manuel" (¶), remplissez à nouveau le réservoir et relancez la pompe dès que le voyant "température" (B) est fixe.

Lorsque vous avez fait circuler l'équivalent de 3 réservoirs 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.

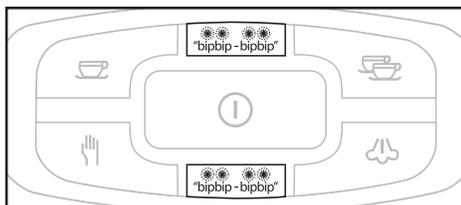
sécurité.
avertisseurs
sonores et visuels

La CE420A est munie d'une sécurité au niveau du panneau de commande empêchant de valider une opération si la température appropriée n'est pas atteinte.

- Tant que le voyant "température" (B) clignote, tous les boutons (sauf "marche/arrêt") sont inopérants.
- En sélection "vapeur", tant que le voyant "vapeur prête" (G) clignote, tous les boutons (sauf "marche/arrêt" et "vapeur") sont inopérants.

La CE420A est aussi munie d'avertisseurs sonores et visuels vous prévenant d'une mauvaise utilisation de votre machine.

Cas 1 :



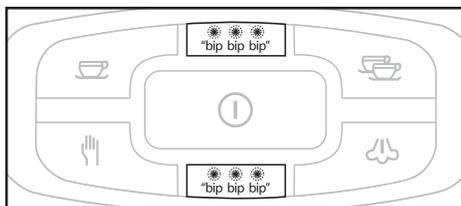
Si vous tournez le bouton rotatif (3) pour actionner la fonction "eau chaude" ou "vapeur" alors que la machine est toujours en chauffe - et que le voyant "température" (B) clignote - la machine vous avertit que la fonction "eau chaude" ou "vapeur" n'est pas disponible.

Les voyants "température" (B) et "vapeur prête" (G) clignotent et la machine émet un signal sonore de 2 "bip" répétitifs.

Dans ce cas,

- Placez le bouton rotatif "eau chaude/vapeur" en mode "attente" (O).
- Attendez que le voyant température (B) s'allume en continu avant de rabattre le bouton rotatif (3) vers l'arrière.

Cas 2 :



Lorsque les voyants (B) et (G) clignotent et que la machine émet un signal sonore de 3 "bip" répétitifs, votre machine vous avertit que le réservoir d'eau est vide. Dans ce cas :

- Remplissez le réservoir d'eau.
- Appuyez sur l'un des boutons "programme 1" (C) ou "programme 2" (D) ou "mode manuel" (E).
- La pompe se met en route 5 secondes puis le voyant "température" (B) se rallume en continu, votre machine est prête à l'emploi.

mise en veille et extinction automatique

Pour des raisons de sécurité et d'économie d'énergie, la machine espresso CE420A est dotée d'une mise en veille et d'une extinction automatiques.

- Après 30 minutes de non-utilisation, votre machine se met en veille. Le voyant "température" (B) clignote doucement.

Une simple pression sur l'un des boutons du panneau de commande remet instantanément la machine en fonction.

- Après 60 minutes de non-utilisation, votre machine s'éteint automatiquement.

Pour remettre la machine en fonction, vous devez appuyer sur le bouton "marche/arrêt" (O).

nettoyage et entretien

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

Nettoyage du filtre et du porte-filtre (12,13,14,15)

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

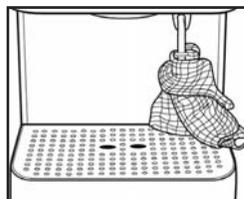
Important : les opérations d'entretien du groupe distributeur doivent impérativement être effectuées appareil hors tension et débranché.

Nettoyage de la buse articulée (7) et de l'embout "Spécial Cappuccino" (8)

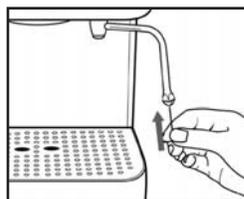
Nous vous recommandons vivement de nettoyer la buse et son embout "Spécial Cappuccino" après toute production de mousse de lait.

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 soigneusement l'embout.

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 (5)

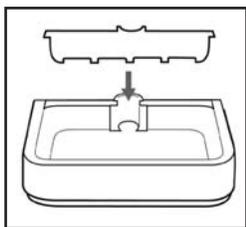
- Chaque jour, retirez et videz le réservoir d'eau. Rincez-le à l'eau claire et remettez-le correctement en place en vous assurant qu'il est correctement calé dans son logement.

Nettoyage de la grille-égouttoir (9), et du bac de récupération d'eau (10)

- Retirez la grille-égouttoir (9), et le bac de récupération d'eau (10). 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 (4)

- 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 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 une fois dans la tasse de conserver sa température idéale plus longtemps.

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 (4). Réalisé en métal massif, il chauffe en un temps record et atteint une température suffisamment élevée pour chauffer les tasses rapidement et efficacement.

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-là se distingue à 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 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 au 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 sous tension 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.	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.
	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.	Déterminez complètement l'appareil (cf. page 9).
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.	Déterminez l'appareil (cf. page 9).
	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 mousseux. 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 espresso
- 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 espresso
- 4 cl de brandy
- 4 cl de tía 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 espresso
- 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 espresso
- 2 cl de rhum
- 2 cl de Tía 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 chauffez 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 mousseux chaud

Préparation :

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