

notice d'utilisation

expresso broyeur automatique pro
CE 837 A

class
800



Barist'0

riviera & bar
objets d'art culinaire



class
800

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

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

sommaire

Caractéristiques du produit	4	Obtention de vapeur	20
Description produit	5	Obtention d'eau chaude	21
Recommandations de sécurité générales	6	Purge automatique	21
Recommandations de sécurité particulières	10	Mode réglage de la température	22
Avant la première mise en service	12	Economie d'énergie	24
Déballage et nettoyage	13	Quelques conseils	24
Installation de la cartouche filtrante	13	Nettoyage et entretien	26
Purge du circuit d'eau	14	Remplacement de la cartouche filtrante	27
Mise en service	15	Cycle de nettoyage	27
Préparation de la machine et du café	15	Détartrage	28
Remplissage du réservoir	15	Nettoyage courant des meules	29
Préchauffage	15	Nettoyage approfondi des meules	30
Purge du groupe distributeur	15	Nettoyage de la buse vapeur	31
Choix des filtres	15	Nettoyage des filtres et du porte-filtre	31
Préparation avec du café moulu	16	Nettoyage et entretien du groupe distributeur	31
Préparation avec du café prémoulu	17	Nettoyage du bac de récupération	32
Tassage et arasage de la mouture	17	Nettoyage du corps de l'appareil et du plateau chauffe-tasses	32
Préparation avec des dosettes	18	Rangement	32
Insertion du porte-filtre	18	Guide de dépannage	33
Production de l'expresso	18	Caractéristiques techniques	36
Expresso automatique 1 ou 2 tasses	18	Environnement	36
Reprogrammer le volume de l'expresso	19	Accessoires	36
Expresso manuel 1 ou 2 tasses	19	Garantie	37
Réinitialiser les volumes par défaut	19	Créations et recettes à découvrir	38
Le manomètre	19		

caractéristiques du produit

BROYEUR A MEULES CONIQUES

Meules coniques en acier massif micro-usiné. Optimise la qualité de la mouture pour un expresso toujours savoureux.

CHOIX DE LA FINESSE DE MOUTURE

18 réglages possibles de fine à grossière pour une extraction optimale.

QUANTITE DE MOUTURE REGLABLE

Ajuste la quantité de café fraîchement moulu en fonction de la finesse de mouture.

DOSAGE AUTOMATIQUE

Ajuste automatiquement la quantité de mouture pour 1 ou 2 tasses.

DISTRIBUTEUR DE MOUTURE MAINS-LIBRES

Arrêt automatique pour moudre en mains-libres directement dans le porte-filtre.

REGULATION DE TEMPERATURE PID

Contrôle électronique PID pour une stabilité de température accrue.

UNITE DE CHAUFFE THERMOCOIL

Unité de chauffe avec tubulure inox intégrée pour une plus grande précision de la température de l'eau.

BUSE VAPEUR PROFESSIONNELLE

Buse vapeur en inox articulée sur tête sphérique pour émulsionner le lait sans effort.

EAU CHAUDE INSTANTANEE

Sortie d'eau chaude spécifique pour préparer certaines spécialités de boissons ou préchauffer les tasses.

PREHUMIDIFICATION CONTROLEE BASSE PRESSION

Une basse pression est appliquée avant l'extraction pour gonfler progressivement la mouture et libérer de façon optimale les arômes du café.

MANOMETRE

Indique la pression d'extraction.

CONTROLE VOLUMETRIQUE

Fonctionnement automatique et manuel – 2 volumes de café préréglés et reprogrammables en toute simplicité.

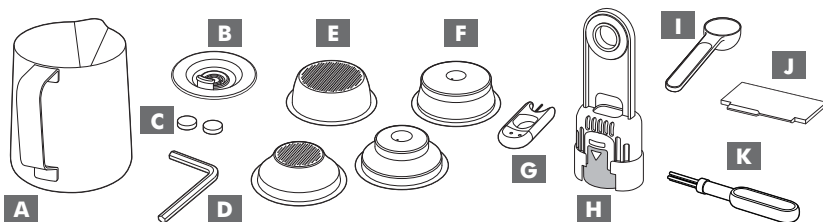
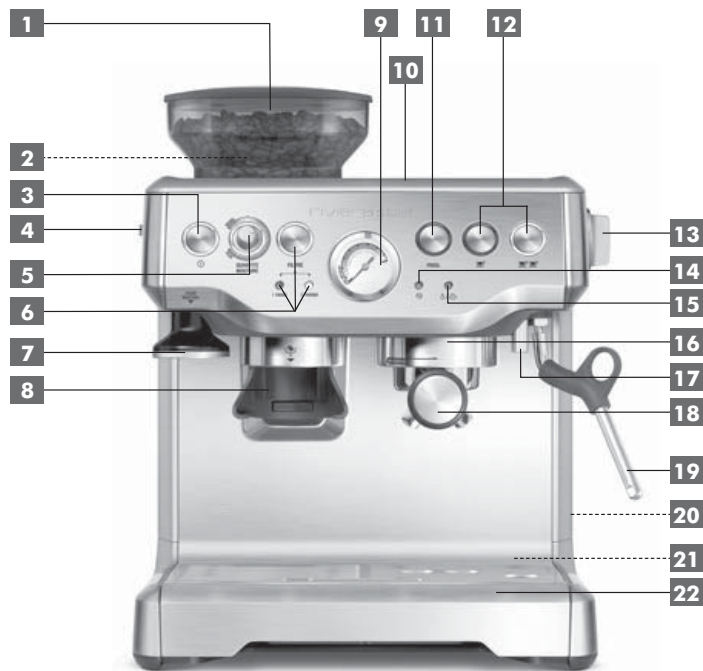
OUTIL D'ARASAGE

La lame brevetée permet de retirer l'éventuel excès de café dans le filtre.

CONTROLE AJUSTABLE DE LA TEMPERATURE

Pour une saveur optimale selon les origines et niveaux de torréfaction du café.

description du produit



- 1 Trémie pour café en grains avec couvercle** : munie d'un système de verrouillage pour faciliter le retrait, le stockage et le transfert des grains de café
- 2 Meules coniques** en acier massif micro-usiné
- 3 Bouton "Marche/Arrêt"**
- 4 Sélecteur de finesse de mouture**
- 5 Sélecteur de quantité de mouture**
- 6 Bouton de sélection du filtre** (1 tasse ou 2 tasses) + **Voyants dédiés**
- 7 Tasse-mouture amovible**
- 8 Distributeur de mouture** (manuel/automatique)
- 9 Manomètre** : contrôle la pression d'extraction de l'expresso
- 10 Plateau chauffe-tasses**
- 11 Bouton de programmation**
- 12 Boutons de commande "1 tasse" ou "2 tasses"**
- 13 Bouton rotatif "Eau chaude/Vapeur"**
- 14 Voyant "Nettoyage"**
- 15 Voyant de sélection "Eau chaude/Vapeur"**
- 16 Groupe distributeur**
- 17 Sortie "Eau Chaude"**
- 18 Porte-filtre laiton chromé**
- 19 Buse vapeur articulée**
- 20 Réservoir d'eau amovible 2 L** (à l'arrière) : avec filtre à eau remplaçable
- 21 Bac de rangement des accessoires** (logé derrière le bac de récupération)
- 22 Bac de récupération amovible** : avec flotteur de niveau d'eau et compartiments de récupération de l'eau et de la mouture résiduelles

- A** Pichet à lait inox
- B** Disque de nettoyage
- C** Pastilles de nettoyage
- D** Clé 6-pans pour démonter la douchette
- E** Filtres "Simple paroi" 1 et 2 tasses
- F** Filtres "Double paroi" 1 et 2 tasses
- G** Aiguilles de nettoyage pour filtres et buse vapeur
- H** Support + cartouche filtrante
- I** Cuillère doseuse
- J** Outil d'arasage
- K** Brossette de nettoyage pour meules coniques, distributeur de mouture et douchette du groupe distributeur

Recommandations de sécurité générales



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que...
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements du type chambres d'hôtes

... et n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.

Il est uniquement destiné à préparer du café, des spécialités de café à base de lait ainsi que pour obtenir de l'eau chaude.

Toute autre utilisation ou allant au-delà de celle-ci est considérée comme non conforme et annule la garantie.

- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

recommandations de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état. S'il est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.

recommandations de sécurité

- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.**
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement.



- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Laisser un espace libre suffisant de 10 cm tout autour de l'appareil.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur, ni dans une voiture ou un bateau.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir auparavant.

recommandations de sécurité



- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr.

Recommandations de sécurité particulières

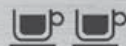


- Veiller à ne pas toucher les parties de l'appareil qui deviennent chaudes lors de son utilisation et le restent un certain temps après emploi (buse vapeur, sortie eau chaude, filtres, parties métalliques du porte-filtre et du groupe distributeur...).
- Ne jamais orienter le jet de vapeur vers une partie du corps, sous risque de brûlures graves.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Ne jamais faire fonctionner le broyeur sans le couvercle de la trémie à grains.
- Ne pas approcher les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements ou tout autre ustensile de la trémie durant le broyage.
- Ne pas humidifier le broyeur.
- S'assurer que le porte-filtre est correctement inséré et verrouillé dans le groupe distributeur avant d'utiliser l'appareil.
- Ne jamais enlever le porte-filtre pendant la préparation du café, lorsque l'appareil est sous pression.
- Toujours remplir le réservoir avec de l'eau fraîche.
- Ne jamais remplir le réservoir avec de l'eau tiède ou chaude, ou avec un autre liquide que de l'eau.

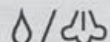
recommandations de sécurité

- Ne jamais remplir le réservoir avec de l'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée car ceci affecterait le goût du café et le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le réservoir d'eau est vide.
- Toujours éteindre l'appareil avec le bouton "Marche/Arrêt" avant de débrancher l'appareil.
- Ne jamais poser autre chose que des tasses sur le plateau chauffe-tasses.
- Avant toute opération de nettoyage ou détartrage, veiller à éteindre l'appareil et le laisser refroidir au moins une heure.
- Ne placer ni les pièces amovibles, ni les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

PROG.



avant la première mise en service



INSERTION



DEBALLAGE ET NETTOYAGE

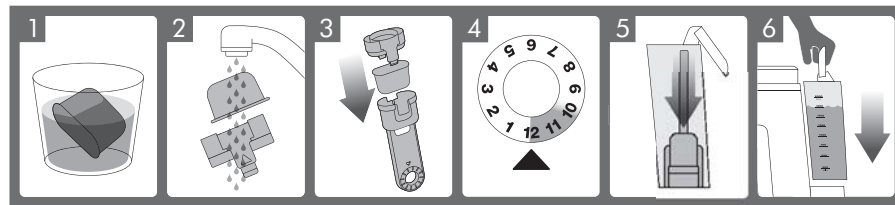
- Déballiez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Sortez la cartouche filtrante et son support (H) du réservoir d'eau.
- Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux, légèrement humide.
- Lavez l'ensemble des autres pièces et accessoires à l'eau chaude savonneuse.
- Assurez-vous que toutes les pièces soient parfaitement sèches avant de remonter l'appareil.



Remarques importantes

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

INSTALLATION DE LA CARTOUCHE FILTRANTE



La cartouche filtrante réduit le calcaire et les impuretés contenus dans l'eau afin d'accroître la longévité de l'appareil et de produire un café de meilleure qualité. Remplacez la cartouche filtrante tous les 2 mois (et plus fréquemment si vous habitez une région où l'eau est dure).

- Déballiez la cartouche filtrante et son support (H).
- Faites tremper la cartouche dans une tasse remplie d'eau durant 5 minutes puis rincez-la à l'eau froide - Fig. 1.
- Lavez l'embout du filtre à l'eau froide en prenant soin de bien rincer les mailles en inox - Fig. 2.
- Insérez la cartouche dans la partie creuse du support et encliquez l'embout - Fig. 3.

- Réglez le cadran à 2 mois plus tard. (Cela vous permet de connaître la date du prochain remplacement de cartouche) - Fig. 4.
- Pour installer "l'ensemble filtre" dans le réservoir (20), alignez la base de l'embout avec l'adaptateur situé au fond du réservoir. Appuyez pour bien le verrouiller - Fig. 5.
- Remplissez le réservoir (20) avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau d'indication (MAX) puis remettez-le en place en le glissant à l'arrière de l'appareil et en le poussant jusqu'au fond - Fig. 6.

avant la première mise en service



A NOTER

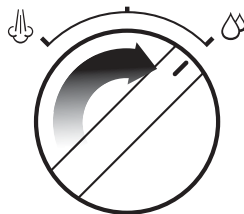
- Vérifiez toujours le niveau d'eau avant usage et remplacez l'eau tous les jours. Utilisez de l'eau froide, n'utilisez pas d'eau minérale ou distillée ou tout autre liquide.
- Pour acquérir les cartouches filtrantes CE932A, consultez notre site www.accessoires-electromenager.fr.

PURGE DU CIRCUIT D'EAU

Avant la première utilisation, ou après une longue période de non-utilisation, il est conseillé de faire circuler de l'eau dans le circuit de la machine pour chasser une éventuelle présence d'air.

- Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir (20) puis branchez le cordon d'alimentation.
- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (3). Le voyant clignote et le bruit de la pompe se fait entendre.
- Lorsque la machine a atteint la température de fonctionnement, le voyant (3) s'éclaire en continu et tous les voyants des boutons du panneau de commande s'éclairent également.

- Placez un récipient sous le groupe distributeur (16) et appuyez sur le bouton 2 tasses (12).
- Placez un récipient sous la sortie "Eau chaude" (17) et tournez le bouton rotatif (13) sur la position "Eau chaude".



Laissez couler l'eau durant 10 secondes puis arrêtez l'écoulement en replaçant le bouton rotatif (13) en mode "attente" (position verticale).

- Répétez les 2 opérations précédentes jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

PREPARATION DE LA MACHINE ET DU CAFE

Remplissage du réservoir (20)

Vérifiez que le réservoir d'eau soit rempli et correctement en place. A défaut remplissez-le avec de l'eau.

Préchauffage

• Préchauffer votre tasse

Une tasse chaude permet de maintenir la température optimale du café plus longtemps. Préchauffez votre tasse en la rinçant directement sous la sortie "Eau chaude" (17) (cf paragraphe "Obtention d'eau chaude p. 21) puis placez-la sur le plateau chauffe-tasses.

Vous pouvez aussi la chauffer en y faisant couler au préalable de l'eau très chaude du robinet.

• Préchauffer le porte-filtre (18) et le filtre (E ou F)

Un porte-filtre et un filtre froids peuvent abaisser considérablement la température d'extraction et ainsi affecter la qualité de votre expresso. Assurez-vous d'avoir préchauffé le filtre et le porte-filtre en verrouillant ces derniers au groupe distributeur (16) et

en faisant circuler de l'eau (cf rubrique "Insertion du porte-filtre p. 18).

Séchez toujours correctement le porte-filtre et le filtre avant de doser la mouture, l'humidité pouvant causer un effet de "canalisation" où l'eau contournerait la mouture durant l'extraction.

Purge du groupe distributeur (16)

Afin de stabiliser la température d'extraction et supprimer tout résidu de mouture dans le groupe distributeur, procédez à la purge de ce dernier.

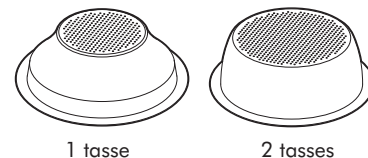
Avant d'insérer le porte-filtre (18) dans le groupe distributeur (16), faites passer un peu d'eau par le groupe : posez un récipient sur le bac de récupération et appuyez sur la touche 1 tasse (12).

Choix des filtres

• Filtres "Simple paroi" (E)

Ces filtres sont conçus pour être uniquement utilisés avec du café fraîchement moulu ou prémoulu du commerce.

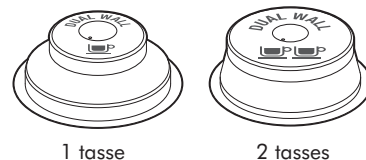
Les filtres "Simple paroi" vous permettent d'expérimenter différentes moutures, dosages et passages afin d'obtenir un expresso plus équilibré.



• Filtres "Double paroi" (F)

Ces filtres sont conçus pour être utilisés avec des dosettes papier du commerce. Les filtres "Double paroi" régulent la pression et aident à optimiser l'extraction.

- Filtre 1 tasse pour dosette souple ou compacte (1 dosette).
- Filtre 2 tasses pour dosette souple exclusivement (2 dosettes superposées).



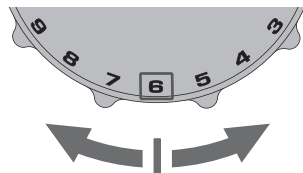
Que vous utilisiez les filtres simple ou double paroi, utilisez le filtre 1 tasse pour un expresso individuel, et le filtre 2 tasses pour extraire deux expressos simultanément.

Préparation avec du café moulu (du broyeur)

• Réglage de la finesse de mouture

La mouture doit être réglée sur "fine" sans être trop fine, ni poudreuse. La taille de la mouture a une incidence sur la vitesse à laquelle l'eau passe à travers le café et donc sur le goût final du café.

Vous avez le choix entre 18 réglages (Fine, 2 à 17, Grossière). Nous vous recommandons de débuter par le réglage 6 puis d'ajuster la finesse en conséquence.



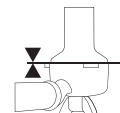
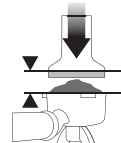
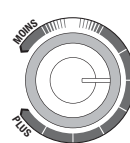
Remarque importante

Pour passer d'une taille de mouture donnée à une taille plus fine, faites fonctionner le broyeur tout en tournant le sélecteur de finesse de mouture (4).



A NOTER

- Si le café est moulu trop finement, il oppose une telle résistance au passage de l'eau chaude que cette dernière s'échauffe et "brûle" le café en lui conférant une amertume prononcée. Le café coule au goutte à goutte et la mousse ne tient pas dans la tasse : il est sur-extrait.
- Si le café est moulu de façon trop grossière, il n'oppose pratiquement pas de résistance au passage de l'eau. Le temps d'infusion est alors trop court. Le café est faiblement crémeux et dégage peu d'arômes : il est sous-extrait.



A NOTER

Plusieurs essais, en bougeant légèrement le sélecteur de quantité (5) jusqu'à obtenir la quantité de mouture qui vous convient, sont nécessaires.

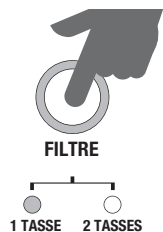
• Ajustement de la quantité de mouture

Pour utiliser un filtre "Simple paroi" (E) avec une mouture fine, augmentez la quantité de mouture afin d'être certain que le filtre soit suffisamment rempli.

Réglez tout d'abord le sélecteur de quantité (5) en position "3 heures", puis tournez-le vers "PLUS" ou "MOINS" de façon à ce que, après tassage, le haut métallique du tasse-mouture soit aligné avec le haut du filtre.

• Production de café moulu

- Vérifiez que la trémie (1) est bien verrouillée.
- Remplissez la trémie (1) avec des grains de café frais.
- Placez le porte-filtre (18) sous le distributeur de mouture (8), filtre "Simple paroi" (E) sec préalablement en place.
- Appuyez sur le bouton de sélection du filtre (6) pour valider la quantité de mouture liée à 1 tasse ou 2 tasses.



- Poussez le porte-filtre dans le distributeur de mouture (8) afin d'activer le broyage et permettre le remplissage du porte-filtre. Une fois la quantité de mouture obtenue, le broyeur s'arrête automatiquement.

Pratique, la fonction "mains-libres" maintient le porte-filtre dans son logement, vous évitant d'avoir à le tenir durant l'opération.

- Pour un dosage manuel, poussez le porte-filtre au fond du distributeur jusqu'à obtention de la quantité de mouture désirée puis relâchez-le pour arrêter le broyage.



A NOTER

En mode automatique, pour forcer l'arrêt, appuyez sur le bouton de sélection du filtre (6) ou poussez le porte-filtre (18).

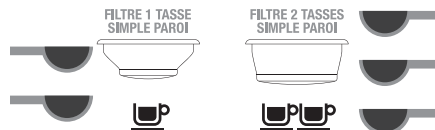


A NOTER

Ces dosages sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant le type de café et/ou votre goût.

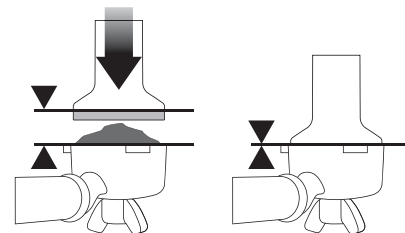
Préparation avec du café prémoulu

- Essuyez le filtre (E) avec un chiffon sec puis positionnez-le dans le porte-filtre (18).
- Remplissez le filtre avec du café moulu :
Filtre 1 tasse : 10 à 12 g soit environ 2 cuillères doseuses (l).
Filtre 2 tasses : 16 à 18 g soit environ 3 cuillères doseuses (l).



Tassage et arasage de la mouture

- Tapotez le porte-filtre (18) à plusieurs reprises pour répartir uniformément le café dans le filtre puis utilisez le tasse-mouture (7) pour comprimer le café (avec une force de tassage de 15 à 20 kg).



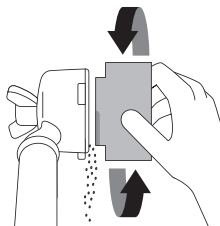


A NOTER

Vous pouvez tasser la mouture :

- soit en utilisant le tasse-mouture à même l'appareil,
- soit en le désolidarisant de l'appareil pour le prendre en main.

- Arasez la dose en insérant l'outil d'arasage (J) dans le filtre (E) pour que ses côtés reposent sur le bord du filtre. La lame de l'outil doit s'insérer dans la surface de la mouture tassée.
- Faites tourner l'outil (J) d'avant en arrière tout en maintenant le porte-filtre (18) en angle au-dessus d'un récipient pour enlever l'excès de mouture. Votre filtre est maintenant bien dosé avec la quantité adéquate de mouture.



- Pour assurer une bonne étanchéité dans le groupe distributeur, essuyez l'excès de mouture sur le bord du filtre.



A NOTER

- Si l'extraction est trop rapide, essayez une mouture plus fine et répétez les étapes ci-dessus.
- Par contre, si l'extraction est trop lente, essayez une mouture plus grossière et répétez les étapes ci-dessus.

Préparation avec des dosettes

- Sélectionnez un des filtres (F) en fonction du nombre et du type de dosette et placez-le dans le porte-filtre (18).
- La forme du papier pouvant être différente d'une marque de dosette à l'autre, prenez soin de bien la centrer dans le filtre (F) et enfoncez-la légèrement pour que ses bords se préforment (si nécessaire, pliez les rebords de papier vers l'intérieur afin d'éviter tout dépassement hors du filtre).

Insertion du porte-filtre (18)

Placez le porte-filtre (18) sous le groupe distributeur (16) de façon à ce que

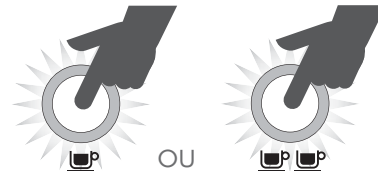
la poignée soit alignée sur la position "INSERTION". Tournez-le vers le centre jusqu'à ce que vous ressentiez une résistance.

PRODUCTION DE L'EXPRESSO

Vérifiez que le bac de récupération (22) et le porte filtre (18) soient bien en place puis placez la ou les tasses préchauffées sous le porte-filtre.

Expresso "automatique" 1 ou 2 tasses

- Appuyez brièvement sur le bouton de commande 1 tasse (12) pour extraire un expresso simple (volume pré-réglé d'environ 30 ml) ou sur le bouton de commande 2 tasses (12) pour extraire un double expresso (environ 60 ml).



- La préparation s'arrête automatiquement après l'extraction du volume pré-réglé.



A NOTER

- La quantité de café extraite peut légèrement varier selon la granulométrie et/ou le volume de café.
- Vous pouvez arrêter l'extraction à tout moment en appuyant une nouvelle fois sur le bouton de commande (12).

Reprogrammer le volume de l'expresso

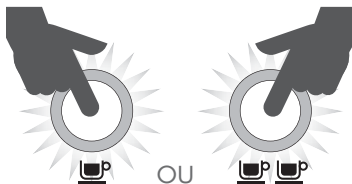
- Appuyez sur le bouton de programmation (11). Le voyant clignote et un signal sonore retentit.
- Appuyez brièvement sur le bouton de commande (12) que vous désirez reprogrammer (soit 1 tasse ou 2 tasses) pour commencer l'extraction de l'expresso.
- Une fois que le volume désiré aura été extrait, appuyez à nouveau sur le bouton (12) (1 tasse ou 2 tasses). Un double signal retentit pour vous signifier la prise en compte du nouveau réglage.

Expresso "manuel" 1 ou 2 tasses

Vous pouvez contrôler manuellement la durée de préhumidification et le volume

d'extraction sans reprogrammer le volume pré-régulé.

- Appuyez sur le bouton de commande 1 ou 2 tasses (12) durant toute la durée de préhumidification (jusqu'à ce que quelques gouttes de café s'écoulent du porte-filtre) puis relâchez-le pour démarrer l'extraction.



- Appuyez une nouvelle fois sur le bouton de commande 1 ou 2 tasses (12) de façon brève pour arrêter l'extraction une fois que le volume désiré sera atteint.

Réinitialiser les volumes par défaut

- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de programmation (11) jusqu'à ce qu'un triple signal sonore retentisse puis relâchez le bouton.
- Volumes par défaut : environ 30 ml pour 1 tasse et environ 60 ml pour 2 tasses.

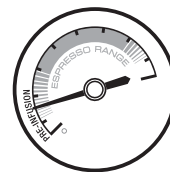
Le manomètre (9)

Le manomètre indique la pression de travail.

• Préhumidification :

L'aiguille du manomètre est dans la zone de préhumidification avant l'extraction, indiquant que la machine est en mode de préinfusion à basse pression.

La préhumidification basse pression permet d'infuser progressivement la mouture, le temps juste nécessaire pour être entièrement humidifiée jusqu'à la base du filtre. Elle gonfle uniformément, avant d'être sollicitée par la pression d'extraction élevée. Les arômes délicats sont intégralement libérés, le café exprime toute sa finesse.



• Zone d'extraction :

Dès lors que l'aiguille du manomètre est positionnée dans la zone ombrée, l'extraction de l'expresso est garantie.

d'être réalisée dans de bonnes conditions de pression.



OBTENTION DE VAPEUR

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

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (20) et remplissez-le si nécessaire.
- Positionnez l'embout de la buse (19) au-dessus du bac de récupération (22).
- Tournez le bouton rotatif (13) sur la position "Vapeur". Le voyant (15) clignote (un peu d'eau peut s'écouler de la buse vapeur, cela est tout à fait normal).
- Lorsque le voyant (15) se fige la machine est prête à émettre de la vapeur.

- Remettez le bouton (13) en mode "attente" (position verticale).
- Versez le lait froid dans le pichet (A) (ne dépassez pas la moitié de la capacité totale du pichet).
- Placez le pichet sous la buse vapeur (19).
- Faites pivoter la buse articulée et plongez-la dans le pichet mais sans en toucher le fond pour éviter de boucher le passage de vapeur.
- Tournez le bouton rotatif (13) sur la position "Vapeur".
- Dès que la quantité de mousse de lait souhaitée est atteinte, stoppez la production de vapeur en plaçant le bouton (13) en mode "attente" (position verticale).



Remarques importantes

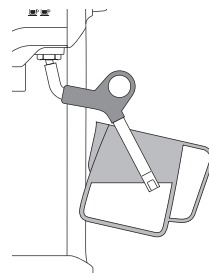
- Après 5 minutes d'utilisation continue de la fonction vapeur, l'appareil la désactive automatiquement. Le voyant "Eau chaude/Vapeur" (15) clignote. Repositionnez le bouton rotatif (13) en mode "attente".
- De la vapeur chaude peut encore s'échapper de la machine, même après qu'elle soit éteinte.

Conseils utiles

Il y a 2 étapes pour travailler la texture du lait. Détendre le lait pour l'aérer et le tourner pour le rendre onctueux et bien le tempérer.

Détendre le lait :

- Maintenez le pichet à lait (A) de façon à ce que l'extrémité de la sortie vapeur se trouve juste en-dessous de la surface du lait et actionnez la vapeur en positionnant le bouton rotatif (13) sur "Vapeur".



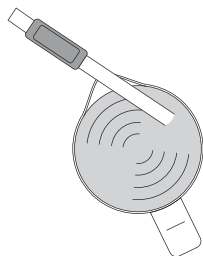
- De temps en temps, abaissez le pichet à lait de façon à ce que l'embout déchire la surface du lait et émette un sifflement.

- Détendre le lait augmente son volume. Il faut donc baisser le récipient à mesure que le lait monte afin de maintenir l'extrémité de l'embout vapeur juste au-dessus de la surface du lait.

Tourbillonner le lait

Au bout d'un moment le lait est suffisamment aéré.

- Ajustez alors le récipient de façon à ce que l'embout (19) soit excentré et forme un tourbillon dans le lait. Inclinez légèrement le récipient tandis que vous plongerez progressivement l'embout dans le corps du lait en conservant le tourbillon.

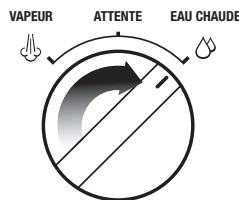


- Continuez à tourbillonner jusqu'à ce que le lait soit à la bonne température (entre 60°C et 65° C). Même sans thermomètre, vous saurez que le lait est

prêt lorsque la base du récipient sera à peine trop chaude pour être touchée. Le bon équilibre est atteint lorsque le lait prend une consistance meringueuse avec des reflets brillants. Enlevez les bulles d'air en cognant doucement le récipient contre une surface plane dure et versez le lait chaud et la mousse dans votre tasse à expresso dans les proportions indiquées par la recette désirée.

OBTENTION D'EAU CHAUDE

- Tournez le bouton rotatif " Eau chaude/ Vapeur" (13) sur la position "Eau chaude".



- L'eau s'écoule par la sortie dédiée (17).
- Pour arrêter l'écoulement, tournez le bouton rotatif (13) en mode "attente" (position verticale).

PURGE AUTOMATIQUE

Immédiatement après les fonctions expresso, eau chaude et vapeur, la machine évacue de l'eau dans le bac de récupération (22), assurant ainsi une température optimale des circuits.



A NOTER

Assurez-vous de vider régulièrement le bac de récupération.

mode "réglage de la température"

Pour extraire le maximum de saveur, selon l'origine et la torréfaction du café, ce dernier peut nécessiter une température d'eau légèrement différente. Votre machine vous permet d'ajuster la température de l'eau à $\pm 2^{\circ}\text{C}$, par tranches de 1°C à partir de la température d'extraction par défaut.



A NOTER

Si votre expresso délivre un goût légèrement amer (astringent) réduisez la température d'extraction. Si, au contraire, votre expresso a plutôt un goût légèrement aigre, augmentez la température.

Pour passer en mode avancé de température :

- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (3) pour éteindre la machine.
- Appuyez sur le bouton de programmation (11) puis, tout en le maintenant enfoncé, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (3).



Un signal sonore retentit vous indiquant que la température peut être changée. Le voyant du bouton correspondant au dernier réglage effectué s'éclaire.

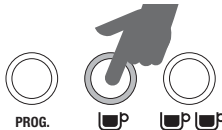
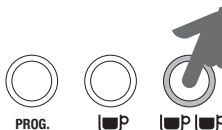
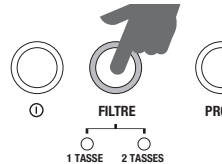
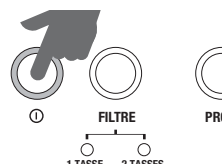
- Pour ajuster la température appuyez dans les 5 secondes, sur le bouton adéquat indiqué dans le tableau ci-après. La machine émet un signal sonore pour confirmer la nouvelle sélection.



Remarque importante

Si vous n'avez pas validé de sélection dans les 5 secondes, la machine sort automatiquement du programme de réglage de température.

mode "réglage de la température"

Choix de la température	Bouton correspondant à ce choix
Température par défaut	
+1°C	
+2°C	
-1°C	
-2°C	

économie d'énergie

Pour un souci de réduction de consommation électrique, la machine entre en mode économie d'énergie après être

restée inactive pendant 1 heure. Le voyant du bouton "Marche/Arrêt" (3) clignote lentement.

Pour réactiver la machine, appuyez sur n'importe quelle touche **à l'exception** du bouton "Marche/Arrêt" (3).

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, le tassage 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. Pensez à utiliser la cartouche filtrante. Pour connaître nos points de vente, consultez notre site www.riviera-et-bar.fr ou commandez la référence CE932A directement sur www.accessoires-electromenager.fr

LA TEMPERATURE

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 préchauffer le porte-filtre, le filtre et la tasse. 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. (cf paragraphe "Préchauffage" p. 15).

LE CAFE ET SA TORREFACTION

- Il est possible de choisir tout type de variété de café, l'essentiel est qu'il soit frais.
- Utilisez toujours du café spécial "Expresso". Dans la tasse, ce café se distingue

à sa couleur foncée, sa saveur riche et à la mousse brune présente en surface.

- Nous recommandons d'utiliser des grains de qualité 100% Arabica avec une "Date de torréfaction" indiquée sur l'emballage, et non une "Date de péremption" ou "Date limite de consommation".
- Les grains de café doivent être consommés entre 5 et 20 jours après la "Date de torréfaction". Idéalement, broyez-les directement avant l'extraction afin d'en maximiser la saveur. Achetez les grains de café en petites quantités afin de réduire le temps de conservation.
- Gardez les grains de café dans un contenant frais, opaque et sec et, si possible, sous vide.

quelques conseils

LA MOUTURE DU CAFE

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



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



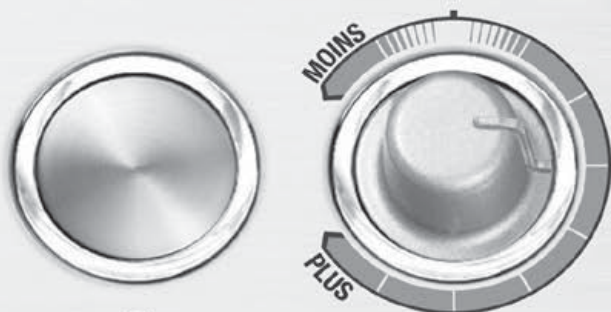
LE GUIDE D'EXTRACTION

	MOUTURE	DOSAGE	TASSAGE	DURÉE*
SUR-EXTRAIT TROP CORSÉ • AMER	TROP FINE	TROP ARASER AVEC L'OUTIL DEDIE	TROP FORT	PLUS DE 40 SEC.
ÉQUILIBRÉ	OPTIMALE	10-12g (1 TASSE) 16-18g (2 TASSES)	15-20 kg	25-35 SEC
SOUS-EXTRAIT TROP LÉGER • AIGRE	TROP GROSSIÈRE	TROP PEU AUGMENTER LA DOSE & ARASER AVEC L'OUTIL DEDIE	TROP FAIBLE	MOINS DE 20 SEC.

* Indications pour 1 tasse

nettoyage et entretien

riviera & bar



①

QUANTITE
MOUTURE



FILTRE



1 TASSE



2 TASSES



TASSE
MOUTURE
▼



Remarques importantes

- La garantie ne couvre pas les appareils en panne dont l'entretien et le détartrage n'ont pas été effectués périodiquement et conformément aux instructions de la présente notice.
- Avant de procéder à tout nettoyage, débranchez le cordon d'alimentation de la machine et assurez-vous qu'elle soit refroidie.
- Aucun élément de la machine ne doit être mis au lave-vaisselle.

REEMPLACEMENT DE LA CARTOUCHE FILTRANTE

Remplacez la cartouche filtrante tous les deux mois. Si vous habitez une région où l'eau est dure, nous vous recommandons de la changer plus fréquemment.

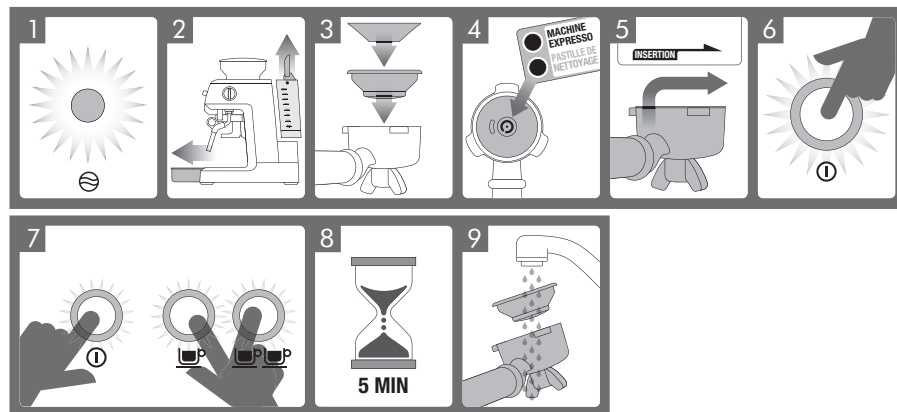
- Sortez la cartouche usagée de son support et jetez-la.
- Suivez les instructions de la rubrique "Installation de la cartouche filtrante" page 13.



À NOTER

Vous pouvez acquérir des cartouches CE932A sur notre site www.accessoires-electromenager.fr.

CYCLE DE NETTOYAGE



Lorsque le voyant de nettoyage (14) s'éclaire - Fig. 1, il faut procéder au nettoyage du groupe café. Pour cela :

- Videz le bac de récupération (22), remplissez le réservoir (20) avec de l'eau froide et remettez les deux éléments correctement en place - Fig. 2.
- Insérez le disque de nettoyage (B) dans le filtre 1 tasse (E ou F) puis placez le filtre dans le porte-filtre (18) - Fig. 3.
- Déposez-y une pastille de nettoyage (C) - Fig. 4.

- Verrouillez le porte-filtre (18) dans le groupe distributeur (16) - Fig. 5.
- Placez un grand récipient sous le porte-filtre (18).
- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (3) pour éteindre la machine - Fig. 6.
- Tout en maintenant enfoncés les boutons de commande 1 tasse et 2 tasses (12), appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (3). Tenez les 3 boutons enfoncés pendant au moins 3 secondes - Fig. 7.

- Le cycle de nettoyage débute pour une durée d'environ 5 minutes. Pendant ce temps, l'eau s'écoule par intermittence dans le récipient et le bac de récupération. Une fois terminé, un signal sonore retentit - Fig. 8.
- A la fin du cycle, déverrouillez le porte-filtre (18) et vérifiez que la pastille (C) est entièrement dissoute. Dans le cas contraire, répétez l'opération sans remettre de pastille.
- Retirez le disque de nettoyage (B) et rincez abondamment le filtre (E ou F) et le porte-filtre (18) - Fig. 9.
- Enlevez le récipient avec l'eau de nettoyage et videz le bac de récupération.



A NOTER

2 pastilles de nettoyage sont livrées avec l'appareil. Vous pouvez en acquérir d'autres sur notre site www.accessoires-electromenager.fr, sous la référence CE970A.

DETARTRAGE

Après un certain temps d'utilisation, l'eau dure peut causer une accumulation de minéraux et réduire ainsi le débit et la température d'extraction, la puissance de la machine et le goût de l'expresso.

Un détartrage régulier de la machine, en moyenne tous les 2 mois, est recommandé (eau calcaire avec 3 à 4 cafés/jour). Pour une utilisation moindre (1 à 2 cafés/jour), le détartrage devra être effectué tous les 3 mois. Cependant, la fréquence de détartrage dépend de la qualité de l'eau utilisée (teneur variable en calcaire) et de la quantité de café réalisée.

- Retirez le porte-filtre (18).
- Versez dans le réservoir (20) un mélange de 50 % de vinaigre blanc et 50% d'eau froide.
- Placez un grand récipient sous le groupe distributeur (16).
- Machine préalablement allumée, lorsque la température est atteinte et que l'ensemble des voyants sont éclairés, maintenez enfoncé le bouton de commande 1 tasse ou 2 tasses (12) jusqu'à ce que la moitié du réservoir soit vide.

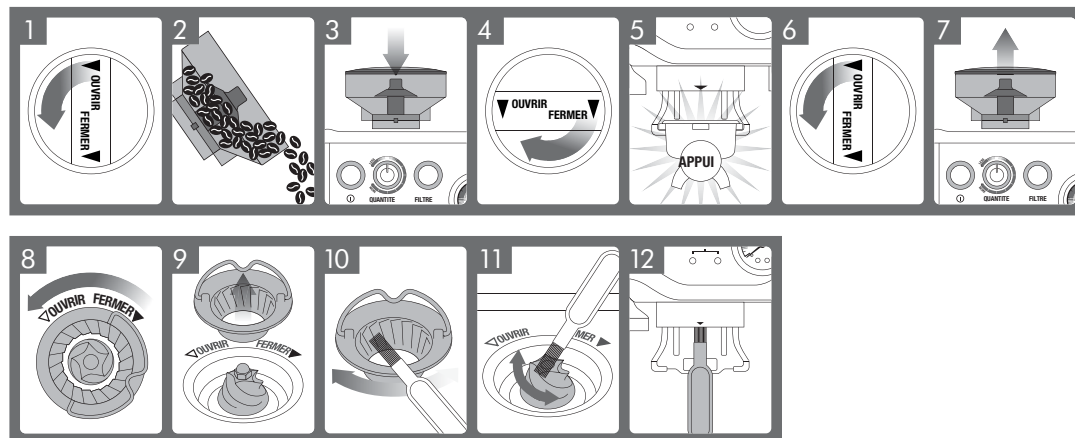
- Placez un récipient sous la buse vapeur (19) et tournez le bouton rotatif (13) sur position "Vapeur" pendant environ 2 minutes.
- Remettez le bouton rotatif (13) en mode "attente" (position verticale).
- Placez un récipient sous la sortie "Eau chaude" (17) et tournez le bouton rotatif (13) sur position "Eau chaude". Laissez couler l'eau pendant environ 30 secondes, puis remettez le bouton (13) en mode "attente".
- Retirez le réservoir (20), videz-le, rincez-le abondamment et remplissez-le d'eau froide. Répétez les opérations ci-dessus pour rincer les circuits de la machine.



Remarque importante

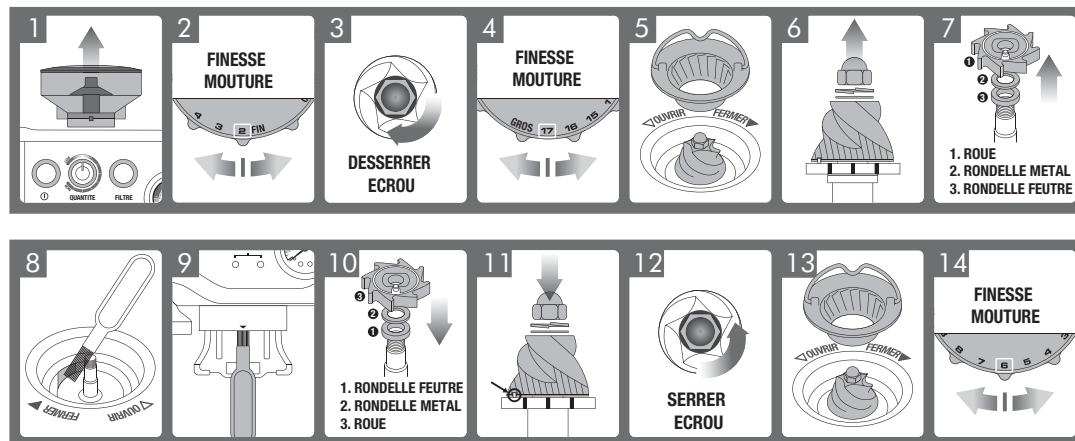
Le réservoir ne doit jamais être retiré ou vidé complètement durant le détartrage.

NETTOYAGE COURANT DES MEULES (2)



- Appareil éteint et débranché, passez régulièrement la brosse de nettoyage (K) sur les meules (2), afin d'ôter tout grain de café résiduel.
- Videz régulièrement les meules :
 - Déverrouillez la trémie (1) et videz-la - Fig. 1-2.
 - Remettez la trémie (1) sur les meules et verrouillez-la - Fig. 3-4.
- Faites fonctionner le broyeur (porte-filtre et filtre 2 tasses "Simple paroi" en place) jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grains dans les meules - Fig. 5.
- Déverrouillez et retirez la trémie (1) - Fig. 6-7.
- Déverrouillez et retirez la meule supérieure à l'aide de la poignée - Fig. 8-9.
- Nettoyez la meule supérieure, la meule inférieure et le distributeur de mouture avec la brosse (K) - Fig. 10-11-12.

NETTOYAGE APPROFONDI DES MEULES (2)



Cette étape n'est requise que s'il y a blocage des meules et que la mouture ne sort pas.

- Déverrouillez et retirez la trémie (1) - Fig. 1.
- Réglez la finesse de mouture sur "2" - Fig. 2.
- A l'aide d'une clé de 10 mm desserrez l'écrou en tournant dans le sens horaire - Fig. 3.
- Réglez la finesse de mouture sur "17" - Fig. 4.
- Déverrouillez et retirez la meule supérieure - Fig. 5.

- Retirez l'écrou, les rondelles éventail et plates puis enlevez délicatement la meule inférieure - Fig. 6.
- A l'aide d'une pince longue, retirez la roue et les rondelles - Fig. 7.
- Utilisez la brosette (K) pour nettoyer et débloquer la descente et le distributeur de mouture - Fig. 8-9.
- Remontez soigneusement la meule inférieure - Fig. 10-11-12. Emboîtez proprement la roue dans la cavité de la meule.

- Insérez et verrouillez la meule supérieure - Fig. 13.
- Réglez le sélecteur de finesse sur 6 - Fig. 14.
- Remettez la trémie en place et verrouillez-la.

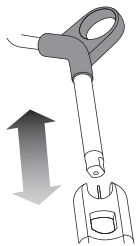


Remarque importante

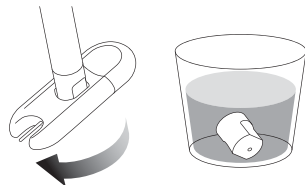
Manipulez les meules avec précaution, elles sont très tranchantes.

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR (19)

- Immédiatement après avoir fait mousser le lait, nettoyez la buse (19) avec un chiffon humide et activez brièvement la vapeur (buse orientée vers le bac de récupération) afin de dégager tout résidu de lait.
- Si aucun jet de vapeur ne sort de la buse, débouchez le trou à l'extrémité de l'embout.
Pour cela, faites-y passer l'aiguille épaisse de nettoyage (G) fournie. Prenez soin de ne pas endommager les pièces.



- Si la buse est encore bouchée, retirez l'embout à l'aide de l'empreinte de l'outil de nettoyage (G). Trempez-le dans un récipient d'eau toute la nuit afin de ramollir les résidus et de les déloger avec l'aiguille de nettoyage.



- Remontez soigneusement l'embout sur la buse à l'aide de l'empreinte de l'outil de nettoyage.

NETTOYAGE DES FILTRES (E et F) ET DU PORTE-FILTRE (18)

- Après chaque utilisation, retirez le filtre du porte-filtre et lavez les deux éléments à l'eau chaude.
- Vérifiez régulièrement que les tamis au fond des filtres ne sont pas bouchés. S'ils devaient être obstrués, enlevez le couvercle de l'aiguille de nettoyage (G) et insérez l'aiguille fine dans les trous obstrués.
- Si les trous ne sont toujours pas débouchés, dissolvez une pastille de nettoyage (C) dans l'eau chaude et

faites tremper le filtre (E ou F) dans cette solution environ 20 minutes puis rincez correctement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU GROUPE DISTRIBUTEUR (16)

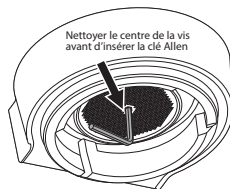
- Nettoyez régulièrement le siège du groupe distributeur à l'aide d'un chiffon non abrasif humide ou imbibé d'eau pour enlever tout dépôt de mouture sur la douchette et dans le système d'accroche du porte-filtre.

Si de la mouture résiduelle est coincée autour du cylindre périphérique du groupe distributeur, éliminez-la à l'aide d'un petit objet fin mais non pointu.

- Afin d'éliminer d'éventuels résidus de café nous vous conseillons de procéder régulièrement à une purge de votre machine : porte-filtre et filtre en place, mais sans café, appuyez et tenez enfoncé le bouton de commande 1 tasse (12) pour faire couler un peu d'eau.
- Nettoyez régulièrement la douchette. Retirez sa vis de fixation à l'aide de la clé 6-pans (D). Insérez la partie la plus courte de la clé dans l'empreinte de

nettoyage et entretien

la vis. Tournez-la dans le sens horaire pour la desserrer.



Passez la douchette sous l'eau chaude et frottez-la avec une brosse en poils synthétiques avant de la remonter en resserrant fermement la vis.

NETTOYAGE DU BAC DE RECUPERATION (22) ET DU BAC DE RANGEMENT (21)

Le bac de récupération (22) doit être nettoyé de préférence après chaque utilisation ou au plus tard lorsque l'indicateur de niveau d'eau le requiert.

- Retirez le bac de récupération (22), la grille-égouttoir, l'indicateur de niveau d'eau et lavez-les à l'eau chaude savonneuse.
- Le bac de rangement (21) peut être retiré et nettoyé à l'aide d'un chiffon doux et humide non abrasif.

NETTOYAGE DU CORPS DE L'APPAREIL ET DU PLATEAU CHAUFFE-TASSES (10)

- Le corps de l'appareil et le plateau chauffe-tasses (10) se nettoient avec un chiffon non abrasif et légèrement humide.
- Essuyez-les avec un chiffon doux et sec.



Remarque importante

N'utilisez jamais de nettoyant, tampon et chiffon abrasifs afin de ne pas rayer les surfaces.

rangement

Avant de ranger l'appareil, attendez son refroidissement complet puis :

- Eteignez la machine en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (3).
- Positionnez le bouton rotatif (13) sur position "attente" (position verticale).
- Débranchez le cordon d'alimentation.

- Déverrouillez et videz la trémie (1).
- Nettoyez les meules (reportez-vous à la rubrique "Nettoyage courant des meules" page 29).
- Videz le réservoir (20) et le bac de récupération (22).
- Nettoyez, séchez et remontez toutes les pièces.

- Insérez tous les accessoires dans le bac de rangement (21).
- Rangez l'appareil sur une surface plane et stable et ne placez rien sur son dessus.

ANOMALIE	CAUSES	SOLUTION
Le voyant "Eau chaude/Vapeur" clignote lorsque la machine démarre.	Le bouton rotatif "Eau chaude/Vapeur" (13) n'est pas en position "attente" (position verticale).	Tournez le bouton rotatif en position "attente".
L'eau ne s'écoule pas du groupe distributeur.	La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Laissez la machine atteindre la température de fonctionnement. Le voyant (3) cesse de clignoter lorsque la machine est prête et tous les voyants des boutons de commande s'éclairent.
	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir n'est pas parfaitement inséré.	Insérez correctement le réservoir.
	La machine a besoin d'un détartrage.	Suivez les instructions du paragraphe "Détartrage" page 28.
Il n'y a pas de vapeur.	La buse vapeur est bouchée.	Reportez-vous à la rubrique "Nettoyage de la buse vapeur" page 31.
	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir n'est pas parfaitement inséré.	Insérez correctement le réservoir.
	La machine a besoin d'un détartrage.	Suivez les instructions du paragraphe "Détartrage" page 28.
La machine est en marche, mais cesse de fonctionner.	La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Laissez la machine atteindre la température de fonctionnement. Reportez-vous à la rubrique "Obtention de vapeur" page 20.
	Le coupe circuit de sécurité peut avoir été activé à cause de la surchauffe de la pompe.	Eteignez la machine. Attendez 60 minutes et remettez-la en marche. Si le problème persiste, contactez notre service relations clientèles www.info@arb-sas.fr .
Le café s'écoule mal du porte-filtre.	Le café est moulu trop finement.	Utilisez une mouture légèrement plus grossière.
	Il y a trop de mouture dans le filtre.	Arasez la mouture à l'aide de l'outil dédié.
	Le café est tassé trop fermement.	Réduisez la force de tassage.
	Le filtre peut être bouché.	Utilisez la fine aiguille de l'outil de nettoyage pour dégager les trous du filtre. Si les trous sont encore bouchés, dissolvez une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et laissez tremper le filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez-le soigneusement.
	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir n'est pas complètement inséré.	Poussez le réservoir au fond de l'appareil.
	La machine doit être détartrée.	Reportez-vous à la rubrique "Détartrage" page 28.

ANOMALIE	CAUSES	SOLUTION
Le café s'écoule trop rapidement.	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez une mouture légèrement plus fine.
	Il n'y a pas assez de mouture dans le filtre.	Augmentez la dose de café.
	Le café n'est pas tassé assez fermement.	Augmentez la force de tassage.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses et/ou le porte-filtre n'ont pas été préchauffés.	Reportez-vous au paragraphe "Préchauffage" page 15.
	La température d'extraction est trop basse.	Augmentez la température d'extraction. (Cf paragraphe "Mode réglage de température" page 22).
	La machine doit être détartrée.	Reportez-vous à la rubrique "Détartrage" page 28.
Le café a mauvais goût.	L'unité de chauffe ou le circuit buse est entartré.	Détartrez l'appareil en suivant les instructions du paragraphe "Détartrage" page 28.
	Le rinçage est insuffisant après le détartrage.	Rincez à nouveau les circuits.
	L'eau utilisée est de qualité insuffisante.	Changez d'eau. Utilisez idéalement une eau faiblement minéralisée (pH47 - calcium < 150 mg/l).
Il n'y a pas de mousse sur le café.	Le café n'est pas tassé assez fermement.	Augmentez la force de tassage.
	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez une mouture légèrement plus fine.
	Le café est périmé.	Si vous broyez des grains de café, achetez-les fraîchement torréfiés avec une "Date de torréfaction" et consommez-les sous 20 jours. Le café, une fois moulu, est à consommer sous 8 jours.
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre. Reportez-vous à la rubrique "Nettoyage des filtres et du porte-filtre" page 31.
Le café déborde du porte-filtre.	Le porte-filtre est mal inséré dans le groupe distributeur.	Insérez le porte-filtre en le tournant vers la droite jusqu'à ce que vous ressentiez une résistance suffisante.
	Il y a de la mouture sur le bord du filtre.	Nettoyez l'excès de café sur le bord du filtre afin d'assurer une bonne étanchéité du groupe distributeur.
	Le joint silicone du groupe distributeur doit être remplacé pour assurer une bonne étanchéité.	Adressez-vous à un centre service agréé. Vous trouverez les coordonnées sous www.riviera-et-bar.fr .
	Il y a trop de café dans le filtre.	Diminuez la dose de mouture.
	La languette papier de la dosette dépasse du filtre.	Repliez la languette vers l'intérieur.
Le lait n'est pas assez émulsionné.	Il n'y a pas assez de vapeur.	La buse vapeur est bouchée. Reportez-vous à la rubrique "Nettoyage de la buse vapeur" page 31.
	Le lait n'est pas frais et froid.	Reportez-vous à la rubrique "Obtention de vapeur" page 20.

ANOMALIE	CAUSES	SOLUTION
Un bruit de pompe se fait entendre durant l'extraction du café.	Il s'agit du bruit normal d'une pompe 15 bars.	
	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le porte-filtre est mal inséré dans le groupe distributeur.	Insérez le porte-filtre en le tournant vers la droite jusqu'à ce que vous ressentiez une résistance suffisante.
Aucune mouture ne sort du broyeur.	Il n'y a plus de grains de café dans la trémie.	Remplissez la trémie avec du café en grains fraîchement torréfié.
Le broyage ne se met pas en route lorsque le porte-filtre est actionné dans le distributeur de mouture. Le voyant de sélection du filtre alterne entre 1 tasse ou 2 tasses.	Le loquet de sécurité à l'intérieur de la trémie n'est pas verrouillé.	Enlevez la trémie, vérifiez que rien n'obstrue les meules et remplacez-la en tournant le loquet de sécurité en position "FERMER".
Trop / Pas assez de café est délivré du distributeur de mouture dans le porte-filtre.	L'ajustement de la quantité de mouture n'est pas adéquat par rapport à la taille de la mouture.	Utilisez le sélecteur de quantité de mouture pour augmenter ou réduire la quantité de mouture par filtre à délivrer. Reportez-vous à la Rubrique "Ajustement de la quantité de mouture" page 16.
Trop / Pas assez de café s'écoule dans la tasse.	Les paramètres de la taille ou de la quantité de mouture ont besoins d'être réglés.	Réinitialisez les programmes par défaut ou reprogrammez les doses souhaitées. Reportez-vous aux Rubriques "Réinitialiser les volumes par défaut" ou "Reprogrammer le volume d'un expresso" page 19.

caractéristiques techniques

Puissance :	1560-1850 W
Tension :	220-240 V - 50 Hz
Pression de la pompe :	1 500 kPa (15 bars)
Capacité utile du réservoir :	2 litres
Poids :	10,6 kg
Dimensions :	L 335 x H 410 x P 315 mm

environnement

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



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETTRI.FR

accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site **www.accessoires-electromenager.fr**. Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera & Bar entraîne l'annulation de la garantie.

La garantie générale de l'appareil est définie sur le bulletin de garantie ci-joint. Elle est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :

- les pièces d'usure telles que les joints.
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que le réservoir, le tasse-mouture, le porte-filtre, le bac de rangement, le bac de récupération, le pichet à lait, le support de la cartouche filtrante, les filtres, la cuillère doseuse, l'outil d'arasage, le disque de nettoyage, les aiguilles de nettoyage, la clé 6-pans, la brosse de nettoyage, la trémie et son couvercle, les meules.
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.

Pour tout renseignement, contacter le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visiter le site internet www.riviera-et-bar.fr.

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.



créations et recettes à découvrir





EXPRESSO

Intense et aromatique, un espresso, aussi appelé petit noir, requiert environ 8 g de café moulu.

Il est servi dans une petite tasse ou au verre et contient environ 30 ml de café.



ALLONGE

Un allongé est généralement composé de 2 doses d'espresso ou d'un seul espresso avec plus d'eau.



FLAT WHITE

Une dose d'espresso dans une tasse remplie avec du lait émulsionné et recouvert d'une couche de mousse de lait onctueuse.



CAFE MOCHA

Un verre de lait émulsionné, mélangé à du cacao fondu ou à un sirop de chocolat et à une dose d'expresso. Le tout saupoudré de copeaux de chocolat noir.



EXPRESSO AFFOGATO

Totalement irrésistible, cette douce tentation est simplement composée d'une boule de glace de la meilleure vanille, trempée dans un espresso et éventuellement votre liqueur favorite.

Pour les grandes occasions, servez la glace dans un verre à martini avec le café sur les bords.



CON PANNA

Signifiant "avec de la crème", cette création est la variante chic du désuet café viennois.

Dans une tasse de 90-120 ml, dressez une double dose d'expresso avec un dôme de crème fouettée et saupoudrez de cannelle. Servez immédiatement.



CAFE LATTE

Le café traditionnel du matin en Italie et en France, savouré avec un pain au chocolat ou une tartine sucrée. Ce mélange d'1/3 d'expresso pour 2/3 de lait est réalisé avec une dose d'expresso.

Recouvert de lait émulsionné, le bord intérieur du verre est rempli à ras pour donner une consistance crémeuse et une couche de mousse parfaite.



CAPPUCCINO

Le vrai est servi très léger et bien chaud.

Proportionné à 1/3 d'expresso pour 1/3 de lait émulsionné, il est recouvert d'une généreuse couche d'1/3 de mousse de lait crémeuse.



MACCHIATO

Une dose d'expresso servi court dans une demi-tasse de 70 ml et rehaussée d'une touche de lait émulsionné.

Les recettes sans alcool

Le Café Liégeois (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 :

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



Le Café Caramel (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 :

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

Le Café Cool (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.

Café Chocolat (1 personne)

Ingrédients :

- 1 expresso
- 30 cl de chocolat chaud
- Crème fouettée
- Chocolat râpé
- Cannelle

Préparation :

1. Mélangez à part égale de l'expresso et du chocolat chaud.
2. Recouvrez de crème fouettée sucrée.
3. Garnissez généreusement de chocolat râpé et saupoudrez de cannelle.

Les recettes sans alcool

Le Café Moka (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 :

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

Le Café Hawaïen (4 personnes)

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Le Café Manille (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.



Les recettes sans alcool

Le Cappuccino (2 personnes)

C'est un expresso recouvert d'une mousse de lait. Pour préparer la mousse de lait, reportez-vous à la page 18 "Obtention de vapeur".

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Préparez les expresso et versez un volume équivalent de lait émulsionné dans les deux tasses.
2. Couvrez de mousse de lait
3. Décorez d'un soupçon de noix de muscade, de chocolat ou de cannelle.

L'Expresso Glacé (2 personnes)

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Faites des glaçons avec la première quantité d'expresso (la veille).
2. Placez une boule de glace dans chaque verre.
3. Répartissez le café froid dans les verres.
4. Ajoutez les glaçons de café.
5. Saupoudrez de noix de muscade.

Le Café Epicé (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 :

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

Les recettes avec alcool*

Le Café Amaretto (2 personnes)

Ingrédients :

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

Préparation :

Mettez les ingrédients directement dans un verre et remuez.

Le Batida de Café (2 personnes)

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Mixez les ingrédients pendant 15 secondes.
2. Servez dans un verre avec des glaçons.

L'Irish Coffee (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 :

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

Le Café Caraïbes (2 personnes)

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Chauffez légèrement le rhum.
2. Répartissez le rhum dans deux tasses.
3. Ajoutez le sucre et le café.
4. Garnissez de crème fouettée et de copeaux de chocolat.
5. Servez avec une paille.



Les recettes avec alcool*

Le Café au Kirsch (2 personnes)

Ingrédients :

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

Préparation :

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



Le Café frappé Bailey's® (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 :

1. Mettez les ingrédients au shaker avec des glaçons et agitez jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse.
2. Fouettez la crème liquide.
3. Servez dans deux verres-tasses et nappez de crème fouettée.

Le Café Brésilien (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 :

1. Versez le café et les ingrédients dans une casserole et chauffez quelques minutes.
2. Fouettez la crème liquide.
3. Servez dans deux verre-tasses et nappez de crème fouettée.

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

Les recettes avec alcool*

Le Café Espagnol (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 cl de rhum
- 2 cl de Tia Maria
- 2 cl de liqueur d'orange
(Triple Sec, Cointreau, Grand Marnier)
- Sucre
- Crème fouettée
- Jus de citron

Préparation :

1. Utilisez le jus de citron et du sucre pour givrer les verres.
2. Versez les alcools puis chauffez les verres.
3. Flambez l'alcool.
4. Ajoutez rapidement le café sucré.
5. Ajoutez la crème fouettée.
6. Saupoudrez la crème de poudre de chocolat.

Le Café Calypso (2 personnes)

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Le Café de Marseille (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. Servez dans deux verre-tasses.



Les recettes avec alcool*

Le Café Tia Maria (2 personnes)

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Répartissez la liqueur fine Tia Maria dans deux tasses.
2. Faites couler les expresso.
3. Garnissez de lait mousseux chaud.

Le Café Royal (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 expresso
- 2 morceaux de sucre
- Quelques gouttes de Cognac

Préparation :

1. Servez le café dans deux grands verres "chope".
2. Imbibez le sucre de cognac et faites flamber.
3. Ajoutez le sucre flambé dans le café.

Le Café Fort de France (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 :

1. Mélangez une cuillère de sucre avec le café chaud.
2. Ajoutez une pincée de cannelle et remuez.
3. Mettez au fond de deux verres le sucre de canne, puis le rhum.
4. Versez le café sucré.



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

Les recettes avec alcool*

Le Café Bianca (2 personnes)

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Répartissez la liqueur de Kalhua dans deux tasses.
2. Faites couler les espresso.
3. Garnissez de crème fouettée.

Le Café Grand Marnier (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 espresso
- 2 cuillères à soupes de Grand Marnier
- Crème fouettée
- Zestes d'orange

Préparation :

1. Répartissez la liqueur de Grand Marnier dans deux tasses.
2. Faites couler les espresso.
3. Garnissez de crème fouettée et saupoudrez de zestes d'orange.



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

Crème anglaise aux framboises fraîches sur lit de café

Pour 6 personnes

- 750 ml de crème
- 115 g de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 2 gousses de vanille fendues dans la longueur
- 1 cuillère à soupe de gélatine
- 1 barquette de framboises fraîches
- $\frac{3}{4}$ tasse d'expresso corsé refroidi

1. Placez la crème, le sucre semoule et les gousses de vanille dans une casserole. Faites chauffer à feu doux, en remuant jusqu'à ce que la préparation frémissse, puis enlevez les gousses de vanille.
2. Ajoutez la gélatine et faites chauffer en remuant constamment à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Retirez du feu. Laissez refroidir.
3. Versez la préparation uniformément dans des verrines de 6x150 ml. Placez au réfrigérateur 3 heures minimum.
4. Mettez les framboises dans un bol de taille moyenne, saupoudrez avec une cuillère à soupe de sucre semoule et écrasez légèrement avec une fourchette.
5. Incorporez l'expresso refroidi aux framboises écrasées. Couvrez et placez au réfrigérateur.
6. Au moment de servir, nappez la crème anglaise de la préparation framboises-café.

Servez immédiatement accompagné d'un expresso fraîchement moulu.

Tiramisu

Pour 4 personnes

- 225 g de mascarpone
- 25 cl de crème
- 2 $\frac{1}{2}$ cuillères à soupe de sucre glace
- $\frac{1}{2}$ tasse d'expresso corsé refroidi
- $\frac{1}{2}$ tasse de Tia Maria ou de liqueur de café*
- 16 biscuits à la cuillère
- Poudre de cacao pour le dressage

1. Placez le mascarpone, la crème et le sucre glace dans un grand bol. Fouettez légèrement jusqu'à ce qu'une pointe se forme. Réservez.
2. Placez l'expresso refroidi et la liqueur dans un bol. Faites-y tremper les biscuits à la cuillère, 2 par 2. Assurez-vous que toute la préparation soit absorbée par les biscuits.
3. Répartissez la moitié des biscuits à la cuillère au fond de 4 ramequins. Étalez dessus la moitié de la préparation crème-mascarpone. Répétez une seconde fois l'opération avec le reste des biscuits et de la préparation.
4. Saupoudrez uniformément de cacao en poudre et conservez au frais avant de servir.

Servez accompagné de fruits frais et d'un expresso fraîchement moulu.

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

Muffins au café, à la cannelle et aux noix

Pour 12 muffins

- 375 g de farine
 - 2 cuillères à café de levure chimique
 - 1 cuillère à café de cannelle en poudre
 - 115 g de sucre semoule
 - 20 cl de crème aigre
 - 2 oeufs
 - 1 cuillère à café de zestes de citron
 - 7 cuillères à soupe d'huile végétale
 - 1 tasse de cerneaux de noix grossièrement hachés
 - $\frac{3}{4}$ tasse d'expresso corsé refroidi
1. Tamisez la farine, la levure chimique et la cannelle dans un grand bol et incorporez-y le sucre.
 2. Préchauffez votre four à 180°C.
 3. Mélangez la crème aigre, les oeufs, les zestes de citron, l'huile et l'expresso dans un récipient de taille moyenne.
Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

4. Incorporez délicatement le mélange à la farine.

Ne mélangez pas trop.

5. Répartissez uniformément aux $\frac{3}{4}$ la préparation dans 12 moules à muffins légèrement beurrés.

6. Enfourez pour 1 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau plantée à l'intérieur d'un muffin ressorte sèche.

Servez encore tiède, nappé d'un glaçage au café et accompagné d'un Cappuccino ou d'un café latte.

Glaçage au café

- 2 tasses de sucre glace tamisé

- 21 g de beurre mou

- 15 g d'expresso corsé encore chaud

1. Mélangez le sucre glace, le beurre et la moitié de l'expresso dans un bol.
2. Remuez bien et ajoutez progressivement le reste de l'expresso jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Société ARB - 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@arb-sas.fr