

notice d'utilisation

expresso Dual Boiler™

CE 862 A



class
800



riviera & bar
objets d'art culinaire



class
800

INSERER

VERROUILLER

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

Caractéristique de votre expresso	4	Fonctions de base	21	Quelques conseils	30
Description produit	5	Reprogrammer la durée d'extraction	21	dont Guide d'extraction	31
Recommandations de sécurité générales	6	Reprogrammer le volume d'extraction	21	Nettoyage et détartrage	32
Recommandations de sécurité particulières	10	Programmer la température d'extraction	21	Remplacement de la cartouche filtrante	33
Avant la première mise en service	12	Réglage de l'heure	22	Ringage du groupe café	33
Déballage et nettoyage	13	Mise en chauffe automatique	22	Nettoyage de la buse vapeur	33
Installation de la cartouche filtrante	13	Nettoyage du groupe café	23	Nettoyage des filtres et du porte-filtre	34
Remplissage des chaudières		Modes d'affichage	24	Nettoyage et entretien du groupe	
et réglage de la dureté d'eau	14	Température d'extraction	24	distributeur	34
Purge des circuits d'eau	15	Durée du cycle café	24	Nettoyage du bac de récupération	
Mise en service	16	Heure réelle	24	et du bac de rangement	34
Préparation de la machine et du café	16	Fonctions avancées expresso	24	Nettoyage du corps de l'appareil	
Remplissage du réservoir	16	Contrôle manuel de la durée de		et du plateau chauffe-tasses	34
Préchauffage	16	préhumidification	24	Détartrage	35
Purge du groupe distributeur	16	Cycle café à pleine pression	24	Préparation pour le détartrage	35
Choix des filtres	16	Fonctions avancées de préhumidification	25	Vider les chaudières	36
Préparation de l'expresso	17	Durée de préhumidification	25	Débuter le détartrage	36
Insertion du porte-filtre	17	Force de préhumidification	25	Retirer la solution de détartrage	37
Production de l'expresso	18	Fonctions avancées spécialisées	26	Remplissage des chaudières	37
Expresso "automatique" 1 ou 2 Tasses	18	Réinitialisation des réglages par défaut	26	Purger les chaudières	38
Expresso "manuel" 1 ou 2 tasses	18	Détartrage	26	Transport et entreposage	39
Informations utiles	18	Unité de température	27	Guide de dépannage	40
Obtention de vapeur	19	Température de la vapeur	27	Caractéristiques techniques	44
Obtention d'eau chaude	20	Niveau sonore	27	Environnement	44
		Contrôle de la quantité d'expresso	27	Accessoires	44
		Avertisseurs visuels et sonores	28	Garantie	45
		Economie d'énergie	29	Créations et recettes à découvrir	46

caractéristiques du produit

UNITÉ TRIPLE DE CHAUFFE

Deux chaudières en acier inoxydable : Les deux chaudières dédiées à la vapeur et à l'expresso permettent d'extraire le café et d'émulsionner simultanément le lait.

Groupe percolateur chauffant : Percolateur avec une résistance chauffante thermorégulée garant d'une température d'extraction constante.

CONTRÔLE ET PRÉCISION

Régulation de température PID : Contrôle électronique PID pour une stabilité de température accrue.

Pression d'extraction régulée : La pression d'extraction est contrôlée en permanence sur toute la phase de préparation de l'expresso grâce à la vanne OPV de surpression. Elle est limitée et maintenue constante autour des 9 bars.

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

Deux pompes : Les pompes dédiées à la vapeur et à l'expresso permettent la préparation simultanée d'un expresso et d'une mousse de lait.

Contrôle ajustable de la température : Pour une saveur optimale selon les origines et niveaux de torréfaction du café.

AUTRES CARACTÉRISTIQUES

Ecran LCD rétroéclairé : Multi-information, il affiche les réglages en cours et simplifie la programmation des fonctions.

Vapeur instantanée : La chaudière à vapeur de grande capacité produit une vapeur instantanée et continue.

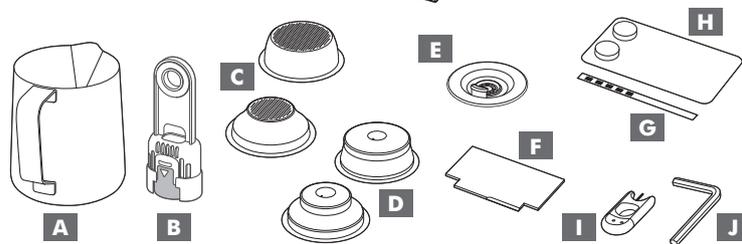
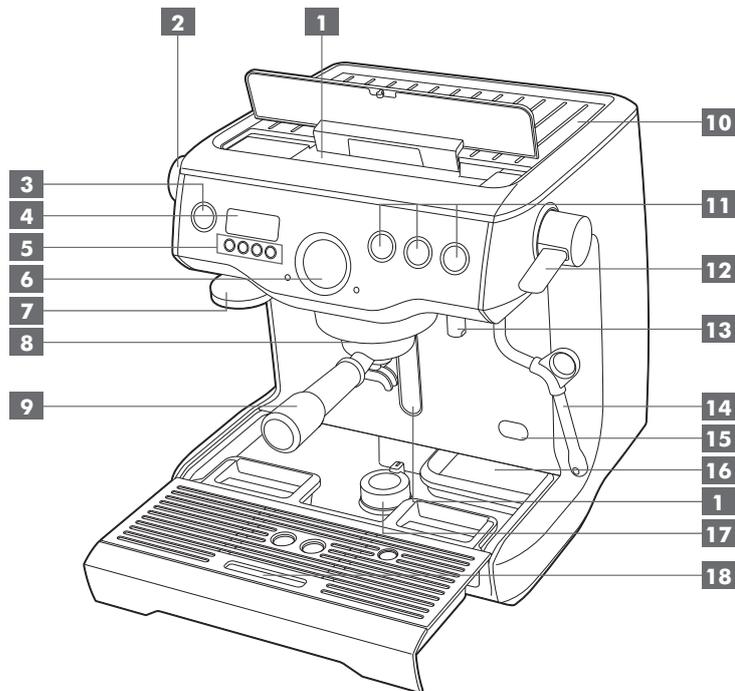
Buse vapeur professionnelle : Buse vapeur en inox articulée, avec embout à 3 orifices, sur tête sphérique pour émulsionner le lait sans effort.

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

Porte-filtre en laiton chromé de 58 mm : Avec son bec professionnel il favorise une extraction uniforme.

Minuteur : Affiche en temps réel la durée d'extraction de l'expresso.

description du produit



- 1 Réservoir d'eau amovible 2,5 L :** avec couvercle rabattable pour un remplissage par le haut, filtre à eau remplaçable et indicateur de niveau d'eau rétroéclairé
- 2 Sélecteur Eau chaude**
- 3 Bouton "Marche/Arrêt"**
- 4 Ecran LCD rétroéclairé :** affiche les réglages en cours et simplifie la programmation des fonctions
- 5 Boutons "Menu" et Navigation :** permettent de régler les fonctions de programmation affichées sur l'écran LCD
- 6 Manomètre**
- 7 Tasse-mouture amovible 58 mm**
- 8 Groupe distributeur chauffé**
- 9 Porte-filtre laiton chromé**
- 10 Plateau chauffe-tasses**
- 11 Boutons de commande "Manuel", "1 Tasse", "2 Tasses"**
- 12 Levier Vapeur**
- 13 Sortie Eau chaude**
- 14 Buse vapeur articulée**
- 15 Vannes de détartrage**
- 16 Bac de rangement des accessoires** (logé derrière le bac de récupération)
- 17 Pied pivotant rétractable**
- 18 Bac de récupération amovible** avec indicateur de niveau d'eau

- A** Pichet à lait inox
- B** Support + cartouche filtrante
- C** Filtres "Simple pari" 1 et 2 Tasses
- D** Filtres "Double pari" 1 et 2 Tasses
- E** Disque de nettoyage
- F** Outil d'arasage
- G** Bandelette-test de dureté de l'eau
- H** Pastilles de nettoyage
- I** Aiguilles de nettoyage pour filtres et buse vapeur
- J** Clé 6-pans pour démonter la douchette

recommandations de sécurité générales



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Riviera & Bar décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.

recommandations de sécurité générales



- 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 le fabricant ou son service après-vente.
- 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.
- 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.

recommandations de sécurité générales



- 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.



- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- 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.

recommandations de sécurité générales



- 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 contacter le service relations clientèles Riviera & Bar au 03.88.18.66.18.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par le fabricant ou son service après-vente. Contactez-le au 03.88.18.66.18 ou par courriel info@arb-sas.fr.

recommandations de sécurité particulières

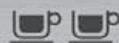


- Veiller à ne pas toucher les parties de l'appareil qui deviennent chaudes lors de son utilisation et le restent un certain temps après emploi (buse vapeur, sortie eau chaude, filtres, parties métalliques du porte-filtre et du groupe distributeur...).
- Ne jamais orienter le jet de vapeur vers une partie du corps, sous risque de brûlures graves.
- Avant le détartrage veiller à éteindre l'appareil et le laisser refroidir au moins une heure. S'assurer que le bac de récupération est vide et bien en place. Attention à la vapeur chaude qui pourrait s'échapper.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- 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 particulières

- 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 le cordon d'alimentation.
- 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.

avant la première mise en service



VERROUILLER

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 (B) 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

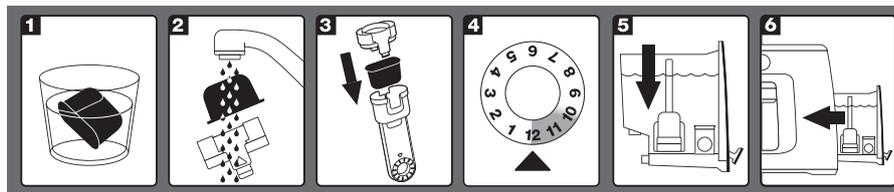
- Toute opération de nettoyage doit se faire cordon d'alimentation débranché.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans quelque liquide que ce soit.
- Ne placez jamais les pièces amovibles et les accessoires au lave-vaisselle.



A NOTER

.....
Pour déplacer facilement votre appareil ou faciliter l'accès au réservoir d'eau (1), utilisez le pied pivotant (17) rétractable situé sous le bac de récupération (18) : tournez la manette pour que le pied s'abaisse et soulève la machine.

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 (B).
- 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.

avant la première mise en service

- Pour installer "l'ensemble filtre" dans le réservoir (1), alignez la base de l'embout avec l'adaptateur situé au fond du réservoir. Appuyez pour bien le verrouiller - Fig. 5.
- Remplissez le réservoir d'eau (1) avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau d'indication (MAX) du réservoir. Pour ce faire, deux solutions s'offrent à vous : ouvrez le couvercle du réservoir par simple pression, remplissez le réservoir et refermez le couvercle, ou retirez le réservoir par l'arrière de la machine avant de le remplir d'eau et de le remettre en place - Fig. 6.
- Assurez-vous que le réservoir soit correctement en place et que le couvercle soit rabattu.



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.

REPLISSAGE DES CHAUDIÈRES ET RÉGLAGE DE LA DURETÉ D'EAU

Réservoir rempli et en place :

- Retirez la bandelette-test (G) de l'emballage et trempez-la brièvement dans l'eau utilisée par la machine. Après une minute le niveau de dureté de l'eau est indiqué par le nombre de carrés rouges apparaissant sur la bandelette-test. (Par exemple, 3 carrés rouges indiquent de régler la dureté de l'eau sur 3).
- Assurez-vous que le levier Vapeur (12) et le sélecteur Eau chaude (2) soient sur position "FERMER".
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (3). Un bruit de pompe se fait entendre signifiant que les chaudières se remplissent d'eau.
- L'écran (4) affiche "dUr3", vous invitant à régler le niveau de dureté de l'eau.
- Appuyez sur la flèche ▲ ou ▼ jusqu'au réglage requis, de "dUr1" (très douce) à "dUr5" (très dure).

- Appuyez sur le bouton "MENU" (5) pour mémoriser le réglage ; un signal sonore confirme la mémorisation.



Remarque importante

Si vous ne mémorisez pas le réglage dans les 30 secondes, l'appareil reprendra le réglage par défaut, à savoir, "dUr3".

- Après environ 5 minutes, la machine atteint la température de fonctionnement par défaut (93°C). Les 4 boutons de commande principaux s'éclairent.



- L'appareil est désormais en mode "Attente" et prêt à être utilisé.

PURGE DES CIRCUITS D'EAU

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

- Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir (1) puis branchez le cordon d'alimentation.
- Placez un récipient sous le groupe distributeur (8) et appuyez sur le bouton "2 Tasses" (11).
- Placez un récipient sous la sortie Eau chaude (13) et tournez le sélecteur (2) sur position "OUVRIR". Laissez couler l'eau durant 30 secondes puis arrêtez l'écoulement en tournant le sélecteur (2) sur position "FERMER".
- Placez un récipient sous la buse vapeur (14) puis tournez le levier (12) sur position "OUVRIR". Laissez sortir la vapeur durant 10 secondes puis remettez le levier sur position "FERMER".

PRÉPARATION DE LA MACHINE ET DU CAFÉ

Remplissage du réservoir (1)

Vérifiez que le réservoir d'eau soit rempli et correctement en place. À défaut remplissez-le.

Préchauffage

• Préchauffer la 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 (13) (cf. rubrique "Obtention d'eau chaude" p. 20) 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 (9) et le filtre (C ou D)

Un porte-filtre et un filtre froids peuvent abaisser considérablement la température d'extraction et ainsi affecter la qualité de votre espresso. Assurez-vous d'avoir préchauffé le filtre et le porte-filtre en verrouillant ces derniers au groupe distributeur (8) et

en faisant circuler de l'eau (cf. rubrique "Insertion du porte-filtre p. 17).

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 (8)

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

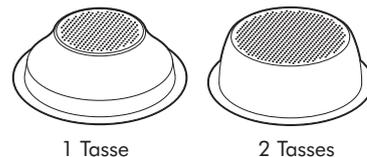
Avant d'insérer le porte-filtre (9) dans le groupe distributeur (8), faites passer un peu d'eau par le groupe : posez un récipient sur le bac de récupération et appuyez sur le bouton "1 Tasse" (11).

Choix des filtres

• Filtres "Simple paroi" (C)

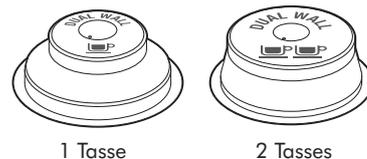
Ces filtres sont conçus pour être uniquement utilisés avec du café fraîchement moulu d'un broyeur.

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



• Filtres "Double paroi" (D)

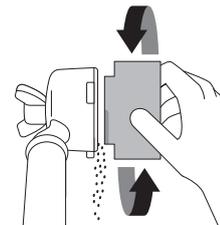
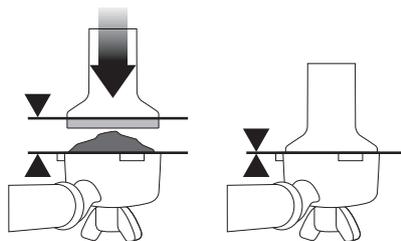
Ces filtres sont conçus pour être utilisés avec du café prémoulu du commerce. Les filtres "Double paroi" régulent la pression et aident à optimiser l'extraction.



Que vous utilisiez les filtres Simple ou Double paroi, utilisez le filtre "1 Tasse" pour un espresso individuel, et le filtre "2 Tasses" pour extraire deux espressos simultanément.

Préparation de l'expresso

- Essuyez le filtre (C ou D) avec un chiffon sec puis enfichez-le dans le porte-filtre (9).
- Remplissez le filtre avec du café moulu :
Filtre "1 Tasse" : 10 à 14 g selon le filtre utilisé (Simple ou Double paroi).
Filtre "2 Tasses" : 18 à 24 g selon le filtre utilisé.



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



A NOTER

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

- Tapotez le porte-filtre (9) 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 25 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 (F) dans le filtre (C ou D) 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 (F) d'avant en arrière tout en maintenant le porte-filtre (9) 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.



A NOTER

- Si l'extraction est trop rapide, essayez une mouture plus fine ou augmentez la quantité de mouture ou tassez-la davantage.
- Par contre, si l'extraction est trop lente, essayez une mouture plus grossière ou diminuez la quantité de mouture ou tassez-la moins.

Insertion du porte-filtre (9)

Placez le porte-filtre (9) sous le groupe distributeur (8) de façon à ce que la poignée soit alignée sur position "INSERER". Tournez-le vers la droite jusqu'à ce que vous ressentiez suffisamment de résistance pour assurer la bonne étanchéité.

PRODUCTION DE L'ESPRESSO

Vérifiez que le bac de récupération (18) et le porte-filtre (9) soient bien en place puis placez la ou les tasses préchauffées sous le porte-filtre.

Expresso "automatique" 1 ou 2 Tasses

Par défaut, les boutons "1 Tasse" et "2 Tasses" sont basés sur une mémorisation de durée et non de volume d'extraction. La durée est pré-réglée, mais peut être reprogrammée (cf. "Reprogrammer la durée d'extraction" p. 21). Par contre, si vous désirez plutôt une mémorisation volumétrique, vous pouvez y accéder par les fonctions avancées. (cf. "Contrôle de la quantité d'expresso" p. 27).

- Appuyez brièvement sur le bouton de commande "1 Tasse" (11) pour extraire un expresso individuel ou sur le bouton de commande "2 Tasses" (11) pour extraire un double expresso.



- La préparation s'arrête automatiquement après l'extraction selon la durée pré-réglée.



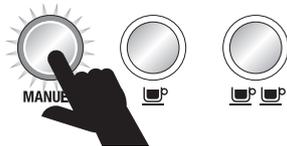
A NOTER

- La quantité de café extraite peut varier selon la granulométrie de la mouture, la quantité de mouture et/ou la force de tassage.
- Vous pouvez arrêter l'extraction à tout moment en appuyant une nouvelle fois sur le bouton de commande (11) concerné.

Expresso "manuel" 1 ou 2 Tasses

Vous pouvez contrôler manuellement le volume d'extraction.

- Appuyez sur le bouton de commande "MANUEL" (11) pour démarrer le cycle café.



- Lorsque le volume désiré est atteint, appuyez une nouvelle fois sur le bouton pour arrêter l'extraction.

Informations utiles

- A titre indicatif, pour un expresso de qualité, l'extraction devrait débuter après 8-10 secondes (durée de préhumidification incluse). L'écoulement devrait être de couleur brun foncé, homogène et de texture sirupeuse. La mousse consistante et de couleur chamois.
- Si l'extraction démarre avant 7 secondes, la quantité de mouture est trop faible ou la mouture est trop grossière ou la force de tassage est trop faible. Il en résulte un écoulement rapide comme de l'eau, une mousse fine et claire. Vous obtenez ainsi un expresso "SOUS-EXTRAIT" au goût léger et aigre.
- Si, au contraire, l'extraction démarre après 11 secondes, la mouture est trop fine ou il y a trop de mouture ou la force de tassage est trop importante. Il en résulte un écoulement au goutte à goutte ou inexistant, une mousse foncée et irrégulière. Le café est "SUR-EXTRAIT" au goût corsé et amer.

- La qualité de votre expresso dépend de plusieurs facteurs dont le type de grains, le degré de torréfaction, la fraîcheur, la granulométrie de la mouture, la dose de mouture et la force de tassage.

OBTENTION DE VAPEUR



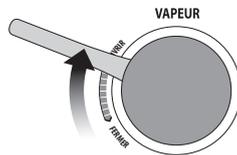
A NOTER

Equippée d'une chaudière dédiée, votre machine vous permet de produire de la vapeur puissante et continue en même temps que l'extraction du café.

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 (1) et remplissez-le si nécessaire.
- Versez le lait froid dans le pichet (A). Ne dépassez pas la moitié de la capacité totale du pichet.

- Faites pivoter la buse vapeur (14) et plongez-la dans le pichet à lait (A) mais sans en toucher le fond pour éviter de boucher le passage de vapeur.
- Tournez le levier Vapeur (12) sur position "OUVRIR". Le voyant de sélection Vapeur (☺) s'éclaire.



- Dès que la quantité de mousse de lait souhaitée est atteinte, stoppez la production de vapeur en plaçant le levier (12) sur position "FERMÉR". La machine bascule sur mode "Attente".
- A l'aide de la poignée thermo-isolée, redirigez systématiquement la buse vapeur (14) vers le bac de récupération (18).



ATTENTION

- La vapeur produite est brûlante. Faites extrêmement attention lorsque vous utilisez cette fonction.
- En aucun cas ne touchez la buse vapeur, ni durant, ni après l'opération vapeur sous risque de vous brûler gravement.
- Assurez-vous que le levier Vapeur (12) soit sur position "FERMÉR" après utilisation de cette fonction sinon de la vapeur brûlante risque de s'échapper par la buse, même machine éteinte.
- Les enfants doivent toujours être surveillés et tenus à l'écart de la machine.

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 levier (12) sur "OUVRIR".



- 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 en-dessous 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 de la buse 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.
- Stoppez la vapeur en mettant le levier (12) sur position "FERMER".
- Enlevez les bulles d'air contenues dans la mousse de lait 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 sélecteur Eau chaude (2) sur position "OUVRIR". Le voyant de sélection Eau chaude (☺) s'éclaire.



- L'eau s'écoule par la sortie dédiée (13).
- Pour arrêter l'écoulement, tournez le sélecteur Eau chaude (2) sur position "FERMER".

La machine bascule sur mode "Attente".

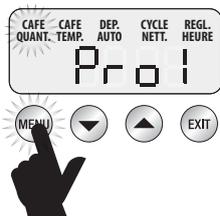


Remarques importantes

- Vous ne pouvez pas faire couler de l'eau chaude et extraire un expresso en même temps.
- L'eau chaude cessera de couler après environ 1 minute. Selon la taille de votre récipient, vous devrez éventuellement répéter l'opération plusieurs fois pour le remplir.

Fonctions de base

- Pour accéder aux fonctions de base, appuyez sur le bouton "MENU" jusqu'à ce que la fonction désirée clignote sur l'écran LCD.



- Pour sortir des fonctions de base, appuyez sur le bouton "EXIT".
La machine bascule sur mode "Attente".

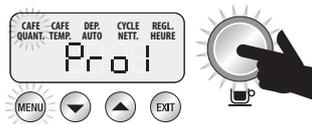
A NOTER

Le bouton "MENU" est désactivé durant une extraction ou l'écoulement de l'eau chaude.

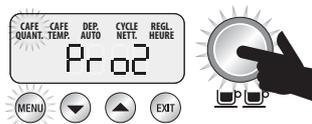
Reprogrammer la durée d'extraction

Par défaut, les boutons "1 Tasse" et "2 Tasses" sont basés sur une mémorisation de durée et non de volume d'extraction. La durée pré-réglée est de 30 secondes mais vous pouvez la modifier et la mémoriser à tout moment. Pour cela :

- Préparez votre machine pour réaliser un expresso (cf. rubrique "Préparation de la machine et du café" p. 16).
- Mettez 1 ou 2 tasses préchauffées sous le porte-filtre.
- Appuyez sur le bouton "MENU" jusqu'à ce que "CAFE QUANT." clignote et que "Pro1" ou "Pro2" soit affiché.
- Appuyez sur le bouton "1 Tasse" ou "2 Tasses" (11) pour démarrer la production de café.



Reprogrammer le mode "1 Tasse"



Reprogrammer le mode "2 Tasses"

- Une fois que la quantité de café désirée est atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton "1 Tasse" ou "2 Tasses".

Pour information et contrôle, l'écran LCD vous indique la durée du cycle café.

- Un signal sonore retentit indiquant la prise en compte de la mémorisation.

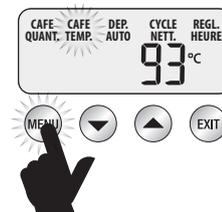
Reprogrammer le volume d'extraction

Si vous désirez utiliser une mémorisation volumétrique, vous pouvez la sélectionner dans les fonctions avancées (cf. rubrique "Contrôle de la quantité d'expresso" p. 27).

Suivez ensuite les instructions de la rubrique ci-dessus "Reprogrammer la durée d'extraction".

Programmer la température d'extraction

- Appuyez sur le bouton "MENU" jusqu'à ce que "CAFE TEMP." clignote. L'écran LCD affiche la dernière température d'extraction mémorisée.



Fonctions de base

- Appuyez sur la flèche ▲ ou ▼ pour ajuster la température. (La température par défaut est de 93°C mais peut être modifiée de 86°C à 96°C).



A NOTER

.....
Pour extraire le maximum de saveur, selon l'origine et la torréfaction du café, ce dernier peut nécessiter une température d'eau légèrement différente. Nous recommandons une température comprise entre 90°C et 95°C.

- Dès que la nouvelle température est affichée sur l'écran LCD, appuyez sur le bouton "EXIT". Un signal sonore indique la prise en compte de la mémorisation.

Réglage de l'heure

Le réglage de l'heure est facultatif.

- Appuyez sur le bouton "MENU" jusqu'à ce que "REGL. HEURE" clignote. L'heure par défaut est 12:00AM (midi).



- Appuyez sur la flèche ▲ ou ▼ pour régler l'heure. Pour accélérer le défilement, appuyez et tenez enfoncée l'une des flèches.



- Appuyez sur le bouton "EXIT". Un signal sonore retentit confirmant la mémorisation de l'heure.

Mise en chauffe automatique

Il vous est possible de programmer une mise en chauffe différée de votre machine. Ainsi, vous n'avez pas à attendre qu'elle préchauffe.

Nous vous recommandons de programmer son démarrage 5 à 10 minutes avant le moment prévu de l'utilisation de la machine.

- Assurez-vous que l'heure réelle est affichée à l'écran sinon programmez-la en vous reportant à la rubrique "Réglage de l'heure" ci-avant.
- Appuyez sur le bouton "MENU" jusqu'à ce que "DEP. AUTO" clignote et que l'état de mise en chauffe différée soit affiché sur l'écran LCD.



- Appuyez sur la flèche ▲ ou ▼ pour passer d'un état à l'autre.

Fonctions de base



- Pour confirmer la mise en chauffe différée, sélectionnez "OUI", (☺ s'affiche sur l'écran).



- Appuyez sur le bouton "MENU" puis sur la flèche ▲ ou ▼ pour régler l'heure de départ de la mise en chauffe automatique. L'heure par défaut est 7.00AM.



- Appuyez sur le bouton "EXIT" pour mémoriser l'action. Un signal sonore retentit.

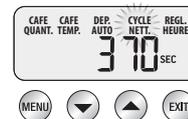
Nettoyage du groupe café

Lorsque l'écran (4) indique "NETTOYER!", il faut procéder au nettoyage du groupe café. Pour cela :

- Insérez le disque de nettoyage (E) dans le filtre "1 Tasse" (C ou D).
- Placez le filtre (C ou D) dans le porte-filtre (9).
- Déposez-y une pastille de nettoyage (H).
- Verrouillez le porte-filtre (9) dans le groupe distributeur (8).
- Assurez-vous que le réservoir (1) soit rempli d'eau froide et qu'il soit correctement en place.
- Avec le bac de récupération (18) bien en place, mettez un grand récipient sous le porte-filtre (9).
- Appuyez sur le bouton "MENU" jusqu'à ce que "CYCLE NETT." clignote et que le message "CONF" s'affiche sur l'écran.
- Appuyez sur le bouton "MANUEL" (11).



- Le cycle de nettoyage débute pour une durée d'environ 6 minutes. Le compte à rebours s'enclenche.



L'eau s'écoule par intermittence dans le récipient.

- A la fin du cycle, déverrouillez le porte-filtre (9) et vérifiez que la pastille (H) est entièrement dissoute. Dans le cas contraire, répétez l'opération sans remettre de pastille.
- Retirez le disque de nettoyage (E) et rincez abondamment le filtre (C ou D) et le porte-filtre (9).

A NOTER

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

modes d'affichage

3 différents modes peuvent être affichés sur l'écran LCD :

- la température d'extraction de l'expresso (CAFE TEMP),
 - la durée du cycle café,
 - l'heure réelle (REGL. HEURE).
- Appuyez sur la flèche ▲ ou ▼ pour changer le mode d'affichage

Température d'extraction

Affiche la température d'extraction sélectionnée. Le réglage par défaut est de 93°C mais peut être modifié de 86°C à 96°C. (cf. rubrique "Programmer la température d'extraction" p. 21).



Durée du cycle café

Affiche temporairement la durée d'extraction du cycle café. (cf. rubrique "Guide d'extraction" p. 31).



Heure réelle

Affiche temporairement l'heure réelle si vous l'avez précédemment réglée (ou le réglage par défaut 12:00AM). (cf. rubrique "Réglage de l'heure" p. 22).



Fonctions avancées expresso

Contrôle manuel de la durée de pré-humidification

- Maintenez l'appui sur le bouton "MANUEL" (11) afin de délivrer l'eau à basse pression vers le groupe café.
- Relâchez-le lorsque vous souhaitez démarrer l'extraction à pleine pression.

- Réappuyez sur le même bouton pour stopper la production de café.

Cycle café à pleine pression

- Pour contourner la préhumidification basse pression et acheminer l'eau dans le groupe café à pleine pression,

maintenez l'appui du bouton "1 Tasse" ou "2 Tasses".

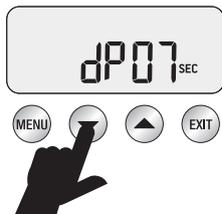
- Relâchez-le lorsque le volume d'expresso désiré est atteint.

Fonctions avancées de préhumidification

Vous avez la possibilité de modifier et mémoriser la durée et la force de préhumidification. Pour cela, pendant que la machine est en mode "Attente" :

- Appuyez simultanément sur les flèches ▲ ou ▼.
- Appuyez ensuite sur le bouton "MENU" pour choisir entre la durée (dP) et la force (FP) de préhumidification.

Durée de préhumidification (dP)



L'écran LCD affiche la durée de préhumidification actuelle.

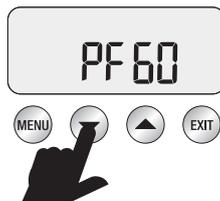
- Appuyez sur la flèche ▲ ou ▼ pour la modifier. Nous vous recommandons une durée entre 5 et 15 secondes comme paramètre optimal.

- Appuyez sur le bouton "MENU" pour accéder à la programmation de la force de préhumidification ou sur le bouton "EXIT" pour mémoriser la durée sélectionnée.

Force de préhumidification (FP)

L'écran LCD affiche la force de préhumidification actuelle.

- Appuyez sur la flèche ▲ ou ▼ pour la modifier. Nous recommandons une force entre 55 et 65 comme paramètre optimal.



- Appuyez sur le bouton "EXIT" pour la mémoriser.

Fonctions avancées spécialisées

Pour accéder aux fonctions avancées spécialisées :

- Eteignez la machine.



- Tout en maintenant enfoncé le bouton "1 Tasse", appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt".



- Appuyez sur la flèche ▲ ou ▼ jusqu'à atteindre la fonction désirée, puis appuyez sur le bouton "MENU" pour accéder à ses réglages.



À NOTER

- La machine va automatiquement quitter le menu spécialisé si aucune opération n'est sauvegardée dans les 30 secondes (sauf pour la fonction Détartrage).
- Vous pouvez à tout moment sortir du menu avancé en appuyant sur le bouton "EXIT". La machine bascule sur mode "Attente".

Réinitialisation des réglages par défaut (rEst)

Utilisez cette fonction pour désactiver tous les réglages programmables et les réinitialiser aux réglages d'usine qui sont les suivants :

1. Température d'extraction - 93°C
2. Durée de préhumidification - dP07
3. Force de préhumidification - FP60
4. Température de vapeur - 135°C
5. Mise en chauffe automatique - NON
6. Heure de mise en chauffe automatique - 7.00AM
7. Niveau sonore - bAs
8. Dureté de l'eau - dUr3
9. Ratio volume/durée de l'expresso - 30/30 secs.

- Lorsque "rEst" apparaît sur l'écran LCD, appuyez sur le bouton "MENU" pour valider la réinitialisation. L'appareil émet un signal sonore pour confirmer votre sélection.



- "dUr3" clignote sur l'écran LCD. La machine vous demande de mémoriser la dureté d'eau.



Remarque importante

Pensez à mesurer le niveau de dureté, à l'aide de la bandelette-test fournie, avant de confirmer la réinitialisation.

- Appuyez sans attendre sur la flèche ▲ ou ▼ jusqu'au réglage requis, de "dUr1" (très douce) à "dUr5" (très dure).
- Appuyez sur le bouton "MENU" (5) pour mémoriser le réglage ; un signal sonore confirme la mémorisation.

Détartrage (dtAr)

Sélectionnez cette fonction pour lancer, étape par étape, la procédure de détartrage.

Fonctions avancées spécialisées

Reportez-vous à la rubrique "Détartrage" p. 35.

Unité de température (°C/°F)



- Pendant que "°C/°F" est affiché sur l'écran LCD, appuyez sur le bouton "MENU", puis sur la flèche ▲ ou ▼ pour choisir l'unité requise : degrés Celsius ou degrés Fahrenheit.
- Mémorisez en appuyant à nouveau sur le bouton "MENU".

Température de la vapeur (tvAP)



Diminuez la température pour émulsionner un plus petit volume de lait ou pour

avoir plus de contrôle. Augmentez-la pour émulsionner un plus grand volume de lait.

- Pendant que "tvAP" est affiché sur l'écran LCD, appuyez sur le bouton "MENU", puis sur la flèche ▲ ou ▼ jusqu'à affichage de la température désirée (de 130°C à 140°C).
- Mémorisez la température en appuyant à nouveau sur le bouton "MENU". La machine émet un signal sonore pour confirmer votre sélection.

Niveau sonore (Son)



Réglez le volume des alertes sonores.

- Pendant que "Son" est affiché sur l'écran LCD, appuyez sur le bouton "MENU", puis sur la flèche ▲ ou ▼ pour afficher les paramètres disponibles : "NON" (suppression des alertes sonores), "bAS" (volume faible), "Fort" (volume élevé).
- Mémorisez votre choix en appuyant à nouveau sur le bouton "MENU". La

machine émet un signal sonore pour confirmer votre sélection.

Contrôle de la quantité d'expresso (Ctrl)



Sélectionnez la méthode de mesure de la quantité d'expresso qui peut être soit basée sur le volume d'eau (vOL) soit sur la durée du cycle café (tPS).

- Pendant que "Ctrl" est affiché sur l'écran LCD, appuyez sur le bouton "MENU", puis sur la flèche ▲ ou ▼ pour choisir la méthode désirée.
- Mémorisez en appuyant à nouveau sur le bouton "MENU". La machine émet un signal sonore pour confirmer votre sélection.

Le voyant Vapeur (☁) clignote lors du préchauffage

La température de fonctionnement (mode "Attente") ne sera pas atteinte si le levier Vapeur (12) n'est pas sur position "FERMER" au moment de l'allumage de l'appareil.

Le voyant de sélection Vapeur (☁) clignote. Positionnez le levier (12) sur "FERMER".

Le voyant Eau chaude (☹) clignote lors du préchauffage

La température de fonctionnement (mode "Attente") ne sera pas atteinte si le sélecteur Eau chaude (2) n'est pas sur position "FERMER" au moment de l'allumage de l'appareil.

Le voyant de sélection Eau chaude (☹) clignote. Positionnez le sélecteur (2) sur "FERMER".

Le voyant Eau chaude (☹) clignote

Pour s'assurer que l'eau chaude est acheminée à la bonne température, l'écoulement de celle-ci cessera automatiquement après 1 minute de fonctionnement et le voyant de sélection Eau chaude (☹)

se met à clignoter. Positionnez le sélecteur Eau chaude (2) sur "FERMER".

L'affichage de la température clignote

Cela indique que la machine est en cours de chauffe ou que la température a baissé durant l'utilisation.

Remplissage du réservoir

Quand la machine détecte un niveau d'eau insuffisant dans le réservoir, l'écran LCD affiche "RESERVOIR".



Rajoutez de l'eau fraîche dans le réservoir afin que la machine se remette en mode "Attente".

Nettoyage du groupe café

Le message "NETTOYER!" indique que 200 extractions de café ont été réalisées depuis le dernier cycle de nettoyage. Il reste affiché temps que le programme de

nettoyage n'a pas été réalisé.



Pour plus d'information sur la façon de procéder au nettoyage du groupe café reportez-vous à la rubrique "Nettoyage du groupe café" p. 23.

Détartrage de la machine

Lorsque le message "DETARTRE!" s'affiche sur l'écran LCD, il est impératif de procéder au détartrage des circuits d'eau sans plus attendre.



Pour plus d'information sur la façon de procéder au détartrage reportez-vous à la rubrique "Détartrage" p. 35.

avertisseurs visuels et sonores

Changement de la cartouche filtrante

Le message "CARTOUCHE" indique que vous devez changer la cartouche filtrante.



Pour plus d'informations, reportez-vous à la rubrique "Installation de la cartouche filtrante" p. 13.

économie d'énergie

Pour un souci de réduction de consommation électrique, la machine va s'éteindre automatiquement après 20 minutes de non-utilisation.

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 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 préchauffer le porte-filtre, le filtre et la tasse. Ainsi, ces pièces montent en température permettant au café, une fois dans la tasse, de conserver sa température idéale plus longtemps. (cf. rubrique "Préchauffage" p. 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.

Pour cela, faites couler un peu d'eau par le groupe : posez un récipient sur le bac de récupération et appuyez sur le bouton "1 Tasse".

LE CAFÉ ET SA TORRÉFACTION

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

- Gardez les grains de café dans un contenant frais, opaque et sec et, si possible, sous vide.

LA MOUTURE DU CAFÉ

- Si le café est moulu trop finement, il oppose une telle résistance au passage de l'eau chaude que cette dernière 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.



quelques conseils

LE GUIDE D'EXTRACTION

	MOUTURE	DOSAGE	TASSAGE	DURÉE*
SUR-EXTRAIT TROP CORSÉ • AMER	TROP FINE	TROP ARASER AVEC L'OUTIL DÉDIÉ	TROP FORT	PLUS DE 40 SEC.
ÉQUILBRÉ	OPTIMALE	10-14g (1 TASSE) 18-24g (2 TASSES)	15-25 kg	25-35 SEC
SOUS-EXTRAIT TROP LÉGER • AIGRE	TROP GROSSIÈRE	TROP PEU AUGMENTER LA DOSE & ARASER AVEC L'OUTIL DÉDIÉ	TROP FAIBLE	MOINS DE 20 SEC.

* Indications pour 1 tasse

nettoyage et détartrage

riviera & bar





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.

REPLACEMENT DE LA CARTOUCHE FILTRANTE

Remplacez la cartouche filtrante tous les deux mois ou au plus tard lorsque le message "CARTOUCHE" s'affiche sur l'écran LCD. 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" p. 13.



A NOTER

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

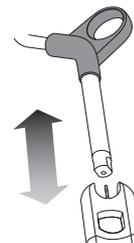
RINÇAGE DU GROUPE CAFÉ

Afin d'éliminer les fines particules de mouture et les résidus gras éventuellement présents au niveau du groupe café, nous vous recommandons de procéder au rinçage de ce dernier après chaque extraction :

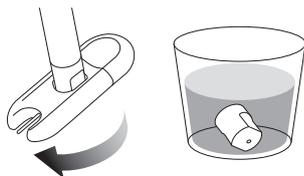
- Placez un des filtres "Double paroi" (D) dans le porte-filtre (9) et verrouillez ce dernier.
- Placez un récipient sous le porte-filtre.
- Appuyez sur le bouton "2 Tasses", attendez 30 secondes et réappuyez sur ce même bouton pour arrêter l'écoulement d'eau.
- Déverrouillez le porte-filtre (9) et réappuyez sur le bouton "2 Tasses" afin de faire couler de l'eau par le groupe café nu.
- Au bout de 30 secondes, appuyez sur ce même bouton pour stopper l'écoulement.

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR (14)

- Immédiatement après avoir émulsionné le lait, nettoyez la buse (14) 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 les 3 trous à l'extrémité de l'embout. Pour cela, faites-y passer l'aiguille épaisse de nettoyage (I) fournie. Prenez soin de ne pas endommager les pièces.



- Si la buse est encore bouchée, retirez l'embout à l'aide de l'empreinte centrale de l'accessoire "aiguilles de nettoyage" (I). 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 (C et D) ET DU PORTE-FILTRE (9)

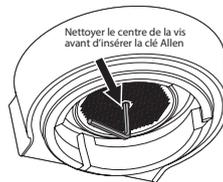
- Après chaque utilisation, retirez le filtre du porte-filtre et lavez les deux éléments à l'eau chaude.
- Vérifiez régulièrement que les tamis au fond des filtres ne sont pas bouchés. S'ils devaient être obstrués, enlevez le couvercle de l'aiguille de nettoyage (I) et insérez l'aiguille fine dans les trous obstrués.
- Si les trous ne sont toujours pas débouchés, dissolvez une pastille de nettoyage (H) dans l'eau chaude et faites tremper le filtre (C ou D) dans cette solution environ 20 minutes puis rincez correctement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU GROUPE DISTRIBUTEUR (8)

- 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 un rinçage du groupe café. Reportez-vous à la rubrique "Rinçage du groupe café" p. 33.
- Nettoyez régulièrement la douchette. Retirez sa vis de fixation à l'aide de la clé 6-pans (J). Insérez la partie la plus courte de la clé dans l'empreinte de 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 RÉCUPÉRATION (18) ET DU BAC DE RANGEMENT (16)

Le bac de récupération (18) 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 (18), la grille-égouttoir, l'indicateur de niveau d'eau et lavez-les à l'eau chaude savonneuse.
- Le bac de rangement (16) 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.

nettoyage et détartrage

- 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.

DÉTARTRAGE

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. Si toutefois le message "DETARTRER!" devait s'afficher plus tôt sur l'écran LCD, procédez au détartrage sans plus attendre.

Pour détartrer votre machine suivez rigoureusement les étapes suivantes :



Remarques importantes

- N'ouvrez jamais les vannes de détartrage (15) alors que la machine est encore chaude. Laissez-la refroidir au moins une heure.



- Durant le processus de détartrage :
 - de l'eau peut s'écouler du groupe distributeur (8) vers le bac de récupération (18),
 - de l'eau chaude et de la vapeur chaude s'échappent des vannes de détartrage (15) et s'écoulent dans le bac de récupération (18).

Veillez à manipuler l'ensemble avec prudence pour ne pas vous brûler.

Préparation pour le détartrage

- Assurez-vous que la machine soit éteinte et refroidie.
- Tout en maintenant enfoncé le bouton "1 Tasse", appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt".
- Appuyez sur la flèche ▲ jusqu'à ce que "dtAr" soit affiché sur l'écran (4).



- Videz le réservoir d'eau (1) et retirez le filtre à eau.
- Versez du détartrant "Spécial expresso", disponible dans le commerce, dans le réservoir (1) en respectant les instructions d'utilisation du fabricant. Complétez avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.
- Remplacez correctement le réservoir et verrouillez-le.
- Assurez-vous que le bac de récupération (18) soit entièrement vide et bien en place.
- Retirez le couvercle en silicone gris (15) identifié par "ACCES DETARTRAGE".

ACCES DETARTRAGE



ACCES DETARTRAGE



nettoyage et détartrage

- Placez un chiffon sur la partie droite de la grille-égouttoir pour empêcher la vapeur de s'en échapper.



Vider les chaudières

- A l'aide d'un tournevis plat, ouvrez la vanne gauche en tournant la vis dans le sens antihoraire. De l'eau va couler dans le bac de récupération (18) par la partie basse.
- Procédez de même avec la vanne droite. De la vapeur peut s'échapper de la chaudière par la vanne.

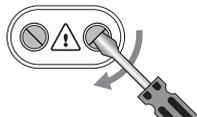


ATTENTION VAPEUR CHAUDE !

ACCES DETARTRAGE



- Laissez les vannes ouvertes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau qui coule et de vapeur qui s'échappe.
- Refermez les deux vannes en tournant les vis dans le sens horaire. Ne les serrez pas de trop pour éviter d'endommager le système d'étanchéité.



- Videz le bac de récupération (18) et remettez-le en place. Manipulez-le avec prudence car l'eau qu'il contient peut être très chaude.
- Placez un récipient sous le groupe distributeur (8).
- Appuyez sur le bouton "MENU". L'écran affiche "CONF" et le bouton "MANUEL" s'éclaire.
- Appuyez sur le bouton "MANUEL" pour accéder à l'étape suivante : "Débuter le détartrage".

Débuter le détartrage

A NOTER

Si les chaudières ne sont pas vides, la machine émet un signal sonore, le message "VALV" apparaît sur l'écran LCD et le bouton "1 Tasse" s'éclaire. Dans ce cas, ouvrez à nouveau entièrement la vanne gauche et appuyez sur le bouton "1 Tasse" pour permettre à l'eau résiduelle d'être complètement évacuée.



Refermez ensuite la vanne, videz le bac de récupération (18) et remettez-le en place. Remettez un récipient sous le groupe distributeur et ré-appuyez sur le bouton "MANUEL".

- Le compte à rebours de 20 minutes commence. La machine remplit les chaudières avec la solution de détartrage et chauffe à la température requise.

nettoyage et détartrage



Cette étape permet de dissoudre le calcaire présent dans les chaudières.

- Une fois le compte à rebours terminé, l'écran affiche "CONF" et le bouton "MANUEL" s'éclaire.

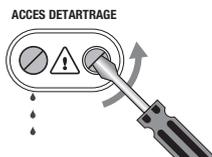
Retirer la solution de détartrage

- Videz le réservoir (1), rincez-le abondamment et remplissez-le d'eau fraîche sans dépasser la limite maximum.
- Remettez le réservoir en place et verrouillez-le.
- Assurez-vous que le bac de récupération (18) soit entièrement vide et bien en place.
- Placez un chiffon sur la partie droite de la grille-égouttoir pour empêcher la vapeur de s'échapper.
- A l'aide d'un tournevis plat, ouvrez la vanne gauche en tournant la vis dans le sens antihoraire. De l'eau va couler dans le bac de récupération (18) par la partie basse.

- Procédez de même avec la vanne droite. De la vapeur peut s'échapper de la chaudière par la vanne.



ATTENTION VAPEUR CHAUDE !



- Laissez les vannes ouvertes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide qui coule et de vapeur qui s'échappe.
- Refermez les deux vannes en tournant les vis dans le sens horaire. Ne les serrez pas de trop pour éviter d'endommager le système d'étanchéité.



- Videz le bac de récupération (18) et remettez-le en place. Manipulez-le avec prudence car le liquide qu'il contient peut être très chaud.

- Placez un récipient sous le groupe distributeur (8).
- Appuyez sur le bouton "MANUEL" pour accéder à l'étape suivante : "Remplissage des chaudières".

Remplissage des chaudières

A NOTER

Si les chaudières ne sont pas vides, la machine émet un signal sonore, le message "vALv" apparaît sur l'écran LCD et le bouton "1 Tasse" s'éclaire. Dans ce cas, ouvrez à nouveau entièrement la vanne gauche et appuyez sur le bouton "1 Tasse" pour permettre à la solution résiduelle d'être complètement évacuée.



Refermez ensuite la vanne, videz le bac de récupération (18) et remettez-le en place. Remettez un récipient sous le groupe distributeur et ré-appuyez sur le bouton "MANUEL".

nettoyage et détartrage

- Le compte à rebours de 5 minutes commence.
- Procédez de même avec la vanne droite.



Cette étape permet de retirer toute éventuelle solution résiduelle du système.

- Une fois le compte à rebours terminé, l'écran affiche "CONF" et le bouton "MANUEL" s'éclaire.

Purger les chaudières

- Videz le réservoir (1), rincez-le et remplacez le filtre avec une nouvelle cartouche.
- Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.
- Remettez-le en place et verrouillez-le.
- Assurez-vous que le bac de récupération (18) soit vide et bien en place.
- A l'aide d'un tournevis plat, ouvrez la vanne gauche en tournant la vis dans le sens antihoraire. De l'eau va couler dans le bac de récupération (18) par la partie basse.



ATTENTION EAU CHAUDE !



- Laissez les vannes ouvertes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau qui coule.
- Refermez les deux vannes en tournant les vis dans le sens horaire. Ne les serrez pas de trop pour éviter d'endommager le système d'étanchéité.



- Videz le bac de récupération (18) et remettez-le en place. Manipulez-le avec prudence car l'eau qu'il contient peut être très chaude.
- Placez un récipient sous le groupe distributeur (8).
- Appuyez sur le bouton "MANUEL" pour terminer la procédure de détartrage.

A NOTER

Si les chaudières ne sont pas vides, la machine émet un signal sonore, le message "vALv" apparaît sur l'écran LCD et le bouton "1 Tasse" s'éclaire. Dans ce cas, ouvrez à nouveau entièrement la vanne gauche et appuyez sur le bouton "1 Tasse" pour permettre à la solution résiduelle d'être complètement évacuée.



Refermez ensuite la vanne, videz le bac de récupération (18) et remettez-le en place. Remettez un récipient sous le groupe distributeur et ré-appuyez sur le bouton "MANUEL".



La machine remplit les chaudières, se met en chauffe et sera prête à être utilisée une fois que la température de fonctionnement est atteinte.

transport et entreposage

Il est impératif de vider complètement les deux chaudières avant de transporter la machine ou de l'entreposer pour une période prolongée.

Pour ce faire suivez les instructions des 5 premières puces de la rubrique "Vider les chaudières" p. 36.

ANOMALIES	CAUSES	SOLUTIONS
Le voyant Eau chaude (☺) clignote lorsque l'on allume la machine.	Le sélecteur Eau chaude (2) n'est pas sur position "FERMER".	Tournez le sélecteur sur position "FERMER".
Le voyant Vapeur (☺) clignote lorsque l'on allume la machine.	Le levier Vapeur (12) n'est pas sur position "FERMER".	Mettez le levier sur position "FERMER".
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.
	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir n'est pas correctement inséré.	Insérez correctement le réservoir et verrouillez-le.
	La machine a besoin d'un détartrage.	Suivez les instructions de la rubrique "Détartrage" p. 35.
Il n'y a pas de vapeur.	La buse vapeur est bouchée.	Reportez-vous à la rubrique "Nettoyage de la buse vapeur" p. 33.
	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir n'est pas correctement inséré.	Insérez correctement le réservoir et verrouillez-le.
	La machine a besoin d'un détartrage.	Suivez les instructions de la rubrique "Détartrage" p. 35.
La machine est allumée mais cesse de fonctionner.		Éteignez la machine. Attendez 60 minutes et remettez-la en marche. Si le problème persiste, contactez notre service relations clientèles Riviera & Bar (info@arb-sas.fr).

ANOMALIES	CAUSES	SOLUTIONS
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.
	La machine doit être détartrée.	Reportez-vous à la rubrique "Détartrage" p. 35.
Le café s'écoule trop rapidement du porte-filtre et/ou le manomètre n'atteint pas 8 à 9 bars.	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.
		Si les suggestions ci-dessus ne sont d'aucune aide, réalisez le test suivant. Insérez un filtre "Double pari" VIDE (1 Tasse ou 2 Tasses). Appuyez sur le bouton "MANUEL". Si le manomètre indique plus de 5 bars, la machine fonctionne correctement. Essayez d'extraire un autre expresso avec du café dans le filtre, en respectant les 3 suggestions ci-dessus (mouture plus fine, dose accrue, tassage accru). Si le manomètre indique moins de 5 bars, contactez le service relations clientèles Riviera & Bar (info@arb-sas.fr).
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses et/ou le porte-filtre n'ont pas été préchauffés.	Reportez-vous à la rubrique "Préchauffage" p. 16.
	La température d'extraction est trop basse.	Augmentez la température d'extraction. (cf. rubrique "Programmer la température d'extraction" p. 21).
	Le lait n'est pas assez chaud (si préparation de cappuccino, latte...)	Chauffez le lait jusqu'à ce que la base du pichet soit suffisamment chaude.
	La machine doit être détartrée.	Reportez-vous à la rubrique "Détartrage" p. 35.

ANOMALIES	CAUSES	SOLUTIONS
Le café a mauvais goût.	Les chaudières ou le circuit buse sont entartrés.	Détartrez l'appareil en suivant les instructions de la rubrique "Détartrage" p. 35.
	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 (pH 7 - 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" p. 34.
	Les filtres "Simple pari" sont utilisés avec du café prémoulu du commerce.	Assurez-vous d'utiliser les filtres "Double pari" avec ce type de café moulu.
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 la poignée soit bien verrouillée.
	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 bord du filtre ou les ergots du porte-filtre sont mouillés. Si ces parties sont humides le verrouillage du porte-filtre est affaibli lorsqu'il est sollicité à pleine pression.	Assurez-vous toujours que le filtre et le porte-filtre soient entièrement secs avant leur utilisation.
	Le joint silicone du groupe distributeur doit être remplacé pour assurer une bonne étanchéité.	Contactez notre service relations clientèles Riviera & Bar (info@arb-sas.fr).
	Il y a trop de café dans le filtre.	Diminuez la dose de mouture. Utilisez l'outil d'arasage dédié.

guide de dépannage

ANOMALIES	CAUSES	SOLUTIONS
"RESERVOIR" est affiché sur l'écran LCD, mais le réservoir est plein.	Le réservoir n'est pas correctement inséré.	Insérez-le correctement et verrouillez-le.
De la vapeur s'échappe du groupe distributeur.		Eteignez la machine. Attendez 60 minutes et remettez-la en marche. Si le problème persiste, contactez notre service relations clientèles Riviera & Bar (info@arb-sas.fr).
Impossible de régler l'heure de mise en chauffe automatique.	L'heure réelle n'est pas réglée.	Réglez l'heure réelle (cf. rubrique "Réglage de l'heure" p. 22).
Messages d'erreur Err1, Err2 ou Err3 sur écran LCD.	Erreurs impossibles à régler par l'utilisateur.	Contactez le service relations clientèles Riviera & Bar (info@arb-sas.fr).
La galette de café colle au groupe distributeur.	Cela est normal et peut occasionnellement se produire du fait de la galette pouvant être sèche et risquant donc d'adhérer au tamis du groupe café.	Retirez la galette à l'aide du porte-filtre.
Les pompes continuent de fonctionner / La vapeur est très humide et gicle / L'eau fuit par la sortie d'eau chaude.	De l'eau déminéralisée ou distillée affecte le bon fonctionnement de la machine.	Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau froide et filtrée, en aucun cas de l'eau déminéralisée ou distillée. Si le problème persiste, contactez le service relations clientèles Riviera & Bar (info@arb-sas.fr).

caractéristiques techniques

Puissance :	1800-2200 W
Tension :	220-240 V ~ 50/60 Hz
Capacité utile du réservoir :	2,5 litres
Poids :	13,8 kg
Dimensions :	L 405 x H 380 x P 380 mm

environnement

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



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

accessoires

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 tiroir de rangement, le bac de récupération, la grille égouttoir, le pichet à lait, le support de la cartouche filtrante, les filtres, l'outil d'arasage, le disque de nettoyage, les aiguilles de nettoyage, la clé 6-pans.
- 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.

Pour tout renseignement, contactez 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 expresso 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*
(± 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 décidez 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 19 "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 espresso
- 6 cl de Kirsch
- 2 cuillères de sucre
- 2 blancs d'œuf
- Glace pilée

Préparation :

Mettez les ingrédients dans un shaker 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 espresso
- 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 espresso
- 2 cuillères à soupes de liqueur fine Tia Maria
- Un peu de lait moussieux chaud

Préparation :

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

Le Café Royal (2 personnes)

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Le Café Grand Marnier (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 expresso
- 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 expresso.
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
- ¾ 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 ½ cuillères à soupe de sucre glace
- ½ tasse d'expresso corsé refroidi
- ½ 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.

recettes à découvrir

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.

