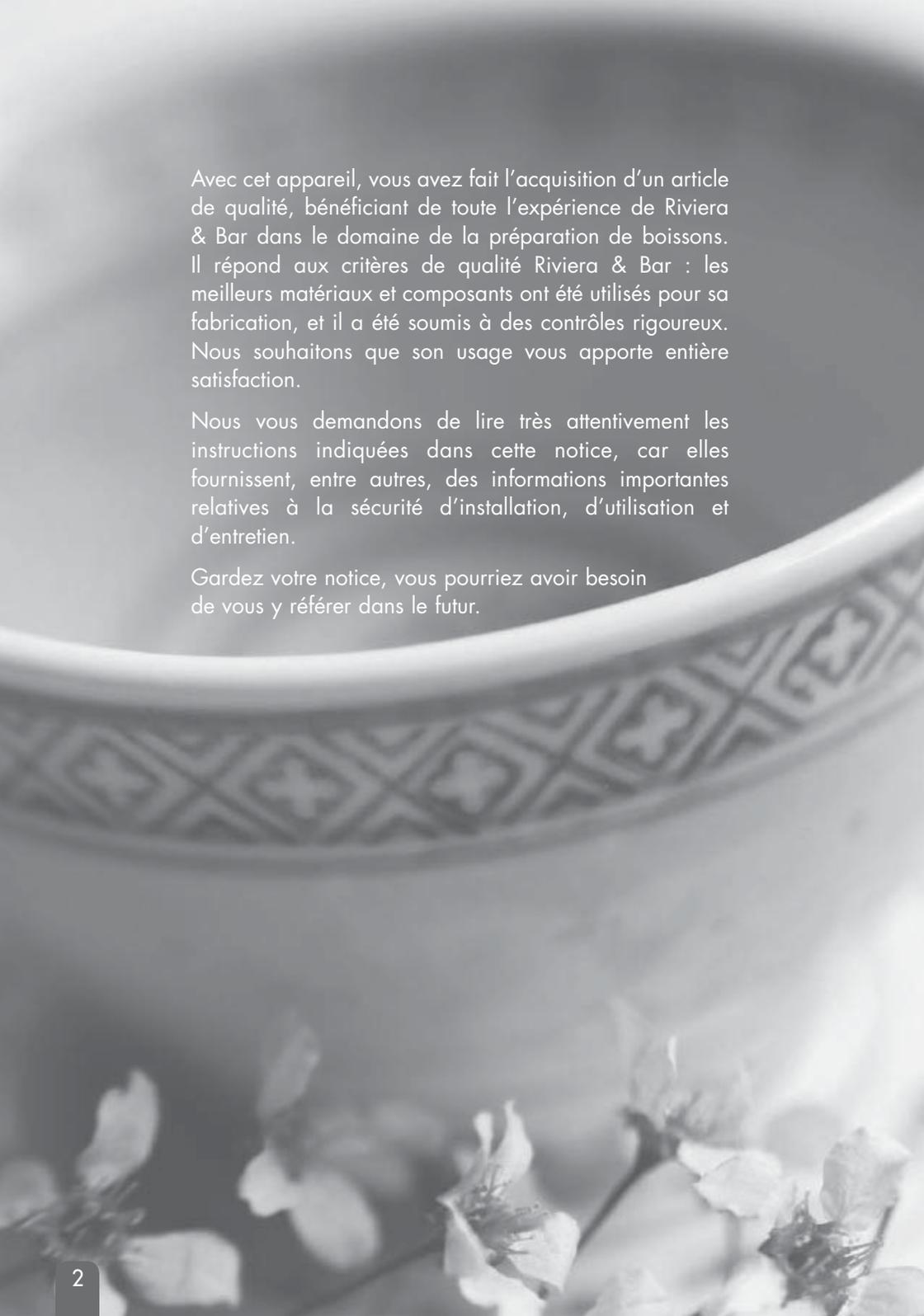


notice d'utilisation

Bouilloire inox à
température variable 1L **Lena**
qd 641 a



riviera & bar
objets d'art culinaire

A decorative ceramic bowl with a geometric pattern is shown in the foreground, slightly out of focus. In the background, there are cherry blossoms and leaves, also slightly out of focus. The overall scene is a soft, monochromatic composition.

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 préparation de boissons. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux. Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

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

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

sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT	4
RECOMMANDATIONS DE SECURITE GENERALES	5
RECOMMANDATIONS DE SECURITE PARTICULIERES	7
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	8
UTILISATION	8
CHAUFFE SANS MAINTIEN AU CHAUD	8
CHAUFFE AVEC MAINTIEN AU CHAUD	8
MISE EN VEILLE	9
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	9
DÉTARTRAGE	9
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	9
CONSEILS ET INFORMATIONS	9
TABLEAU DE TEMPÉRATURES	10
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	11
ENVIRONNEMENT	11
ACCESSOIRES	11
GARANTIE	11

description du produit



- 1** Couvercle
- 2** Bouton d'ouverture du couvercle
- 3** Poignée
- 4** Indicateur de niveau d'eau
- 5** Enrouleur de cordon
- 6** Socle d'alimentation
- 7** Panneau de commande
 - 7a** Bouton "Marche/Arrêt" (O/I)
 - 7b** Boutons de sélection de température en mode "Maintien au chaud" (☰)
 - 7c** Ecran d'affichage digital
 - 7d** Bouton "Programme" (PROG.) : sélection de température (60, 70, 80, 90 et 100°C) et du mode "Maintien au chaud" (☰)
- 8** Filtre antidépôt amovible
- 9** Bec Verseur



- 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 chauffer de l'eau.

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.
- 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.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- 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.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- 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
 - En cas de mauvais fonctionnement.



- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il 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.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.



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



- L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Le manipuler exclusivement par la poignée.
- Prendre garde aux dégagements de vapeur chaude au niveau du couvercle et du bec verseur.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au-moins de 20 cm des murs. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.
- Ne pas remplir la bouilloire :
 - Par son bec verseur
 - Lorsqu'elle est sur son socle.
- Ne jamais remplir la bouilloire au-delà de sa limite maximale (1 L).
- Ne pas faire fonctionner à vide.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer de l'eau. L'usage de tout autre liquide, ou aliment, est strictement interdit.
- Ne pas introduire d'objet par les ouvertures de la bouilloire.

- S'assurer que le socle et la base de la bouilloire soient complètement secs avant de brancher l'appareil.
- Toujours utiliser cette bouilloire avec le socle d'alimentation fourni.
- Toujours utiliser la bouilloire couvercle fermé. Ne pas ouvrir le couvercle lorsque la bouilloire est en chauffe.
- Ne rien poser sur le couvercle. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- 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.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.

avant la première utilisation

Déballage

- Déballer 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.

Nettoyage

1. Retirez la bouilloire de son socle.
2. Ouvrez le couvercle (1) par simple pression sur le bouton d'ouverture (2) placé sur la poignée (3).
3. Rincez l'intérieur de la bouilloire à l'eau chaude.



Remarque importante

- N'immergez en aucun cas le socle ou la bouilloire dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.
- Évitez que le socle avec le panneau de commande ne soit exposé à l'humidité.

4. Séchez correctement l'extérieur de la bouilloire et reposez-la sur son socle.

utilisation

1. La bouilloire est fournie avec un filtre antidépôt amovible (8). Il stoppe les éventuels résidus de calcaire lorsque vous versez l'eau. Vérifiez sa bonne mise en place avant toute utilisation de l'appareil.

2. Remplissez la bouilloire jusqu'au niveau désiré. L'indicateur de niveau d'eau (4) confirme la quantité d'eau contenue dans la bouilloire.



Remarque importante

Assurez-vous de ne jamais dépasser le niveau maximum (1 l). Trop d'eau pourrait engendrer des risques de projections hors de la bouilloire.



Conseil

Pour vous assurez d'obtenir une température suffisamment précise versez au minimum 500 ml d'eau. Cependant, vous pouvez aussi utiliser votre appareil avec une quantité d'eau plus faible.

3. Refermez le couvercle (1) et reposez la bouilloire sur son socle (6).
4. Branchez le cordon d'alimentation, l'écran affiche "C", puis la température de l'eau.

Chauffe sans maintien au chaud

1. Après avoir suivi les points 1 à 4 ci-dessus appuyez sur le bouton "Programme" (7d) jusqu'à affichage de la température désirée. Vous avez le choix entre 60°, 70°, 80°, 90° ou 100°C. La température sélectionnée est indiquée par le point lumineux.
2. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (7a), le voyant s'éclaire et la chauffe commence.
3. Lorsque la bouilloire a atteint la température désirée, un signal sonore retentit et la chauffe s'arrête.

Chauffe avec maintien au chaud

1. Après avoir suivi les points 1 à 4 du paragraphe "Utilisation" page 8, appuyez sur le bouton "Programme" (7d) jusqu'à affichage de la température par défaut 70°C. (Le point lumineux doit se trouver en bas à gauche de l'écran au-dessus de (8)).

- A l'aide des boutons de sélections (7b) "-" ou "+" sélectionnez la température désirée entre 50° et 100°C par palier de 5°C.
- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (7a), le voyant s'éclaire et la chauffe commence.
- Lorsque la température désirée est atteinte, un signal sonore retentit et la bouilloire se met automatiquement en maintien au chaud (avec de possibles variations de températures autour de la valeur sélectionnée) pour une durée de 30 minutes.
- A la fin du maintien au chaud, la bouilloire s'éteint.



A NOTER

Si la bouilloire est ôtée du socle d'alimentation (6) durant la phase de maintien au chaud, la fonction s'arrête automatiquement.



Remarques importantes

Que ce soit en chauffe avec ou sans maintien au chaud :

- L'écran (7c) indique en continu la température de l'eau.
- Pour interrompre la chauffe à tout moment, appuyez 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (7a). Pour remettre la bouilloire en route, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (7a).
- Débranchez la bouilloire après utilisation.

mise en veille

- Après 30 mn de non utilisation, l'appareil se met automatiquement en veille. Pour réinitialiser la bouilloire, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (7a).

sécurité surchauffe

- La bouilloire est équipée d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche si vous faites bouillir une quantité insuffisante d'eau.
- Débranchez et laissez refroidir l'appareil avant de remettre de l'eau (environ 45 min).

détartrage

Après un certain nombre d'utilisation, une fine pellicule due à une eau trop calcaire peut se former sur le fond et la cavité intérieure de votre bouilloire.

- Il est alors conseillé de procéder à un détartrage. Pour cela :
- Remplissez votre bouilloire avec un mélange d'eau et de vinaigre blanc à hauteur de 2 volumes d'eau pour 1 volume de vinaigre blanc.
 - Portez à ébullition à 100°C et laissez reposer durant une nuit.

- Le lendemain matin, videz l'eau et faites chauffer de l'eau fraîche à plusieurs reprises à 100°C jusqu'à disparition complète du goût de vinaigre.



A NOTER

En cas de fort entartrage, utilisez un produit détartrant compatible alimentaire dédié, disponible dans le commerce.

nettoyage et entretien

Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil débranché et refroidi.

Socle et corps extérieur

- L'extérieur de la bouilloire et le socle d'alimentation (6) se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide.



Remarque importante

- N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- N'immergez en aucun cas le socle et la bouilloire dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.

- Essuyez soigneusement le socle d'alimentation (6) avant de réutiliser l'appareil.

Filtere antidépôt

- Pour retirer le filtre antidépôt, ouvrez le couvercle (1) et dégagez le filtre (8) en appuyant dessus tout en le tirant vers l'arrière.
- Nettoyez le filtre (8) en le passant sous l'eau chaude. Si nécessaire, frottez délicatement le tamis avec une brosse synthétique.
- Pour remettre le filtre (8) en place, positionnez l'ergot du bas dans le trou bas au niveau du bec verseur puis tout en appuyant légèrement sur le haut du filtre, faites-le basculer vers la paroi jusqu'à ce que les 2 ergots du haut soient en place.

conseils et informations

Le thé = des feuilles et de l'eau

Selon la qualité de l'eau du robinet, il peut être nécessaire d'utiliser de l'eau minérale ou simplement de la filtrer.

Utiliser de l'eau calcaire ou chlorée serait une offense au thé choisi pour être dégusté !

Laissez-vous guider par votre palais...

Selon le type de thé, la forme de ses feuilles, la saison ou encore vos goûts personnels, il est intéressant d'adapter la température d'infusion.

En général, les chinois considèrent qu'une eau bouillie perd de sa force vitale. D'autres préfèrent justement bouillir l'eau pour "briser la croûte", libérer l'oxygène, et laisser refroidir l'eau jusqu'à la température voulue...
A chacun sa méthode...

Les types de thés

Le thé noir

C'est le thé le plus répandu en occident. D'une richesse et d'une variété exceptionnelle, il est notamment utilisé dans la composition des thés parfumés.

Les thés noirs les plus réputés sont certainement les Darjeeling. Les plus connus sont les Ceylan, Keemoun, Assam.

Le thé vert

Très désaltérant, le thé vert se consomme toute la journée. Il possède des vertus drainantes, idéales pour accompagner un régime.

Les grands thés verts sont parmi les plus chers du monde.

Le thé oolong

Semi-fermenté, il se caractérise par un parfum de châtaignes grillées, de noisettes et de miel. Associé à un idéal de bien-être et pauvre en théine, il peut être consommé en soirée sans trouble du sommeil.

Le thé fumé

Il s'agit d'un thé noir constitué de feuilles âgées et puissantes.

Les plus fumés sont les Tarry, des thés puissants mais subtils.

Le thé blanc

Composé de bourgeons et des premières feuilles de la jeune branche de thé, ce thé rare est d'une grande finesse.

Le thé jaune

Composé presque exclusivement de bourgeons, le thé jaune est d'une immense finesse végétale.

Les thés parfumés

Parfumés grâce à des essences de fleurs ou de fruits, c'est avant tout la délicatesse de leurs parfums que recherchent les amateurs.

Les thés parfumés les plus connus sont les Jasmins et les Earl-Grey, parfumés à la bergamotte.

Le thé rouge

Riche en vitamine, pauvre en théine, il ne provient pas d'un théier mais d'une plante nommée Rooibos. Il sait se faire apprécier toute la journée...

Pensez également à chauffer votre eau pour d'autres préparations...

- Boissons solubles et café
- Gélifiants de pâtisseries
- Préparations culinaires déshydratées : sauces, soupes, veloutés...

Tableau de températures de l'eau et de durées d'infusion selon les variétés de préparations

Les températures et les durées d'infusion suivantes sont données à titre indicatif.

Nous vous recommandons de les adapter aux variétés de préparations et à vos goûts personnels.

	température de l'eau	durée d'infusion*
Thés verts	50 à 90°C	1 à 5 minutes
Thés blancs et jaunes	70 à 85°C	6 à 10 minutes
Thés noirs et fumés	80 à 95°C	2 à 5 minutes
Thés oolongs et sombres	90 à 95°C	4 à 7 minutes
Thés parfumés	70 à 95°C	3 à 7 minutes
Thés rouges (rooibos) et infusions	90 à 100°C	4 à 5 minutes
Café et autres boissons	80 à 90°C	
Sauces déshydratées	60 à 80°C	
Soupes déshydratées	80°C	
Soupes instantanées, soupes de nouilles	90 à 100°C	

* Ne pas faire infuser vos préparations à même la bouilloire.

caractéristiques techniques

Puissance :	1850-2200 W
Tension d'utilisation :	220-240 V ~ 50/60 Hz
Poids :	0,9 kg
Dimensions :	L 200 x H 220 x P 195 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.

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.

Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, tels que la verseuse, le filtre, le socle. 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 Service Agréés de la marque.

Pour tout renseignement, contacter le Service Consommateur de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visitez 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 L 111-2 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.



riviera&bar
objets d'art culinaire



riviera&bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr