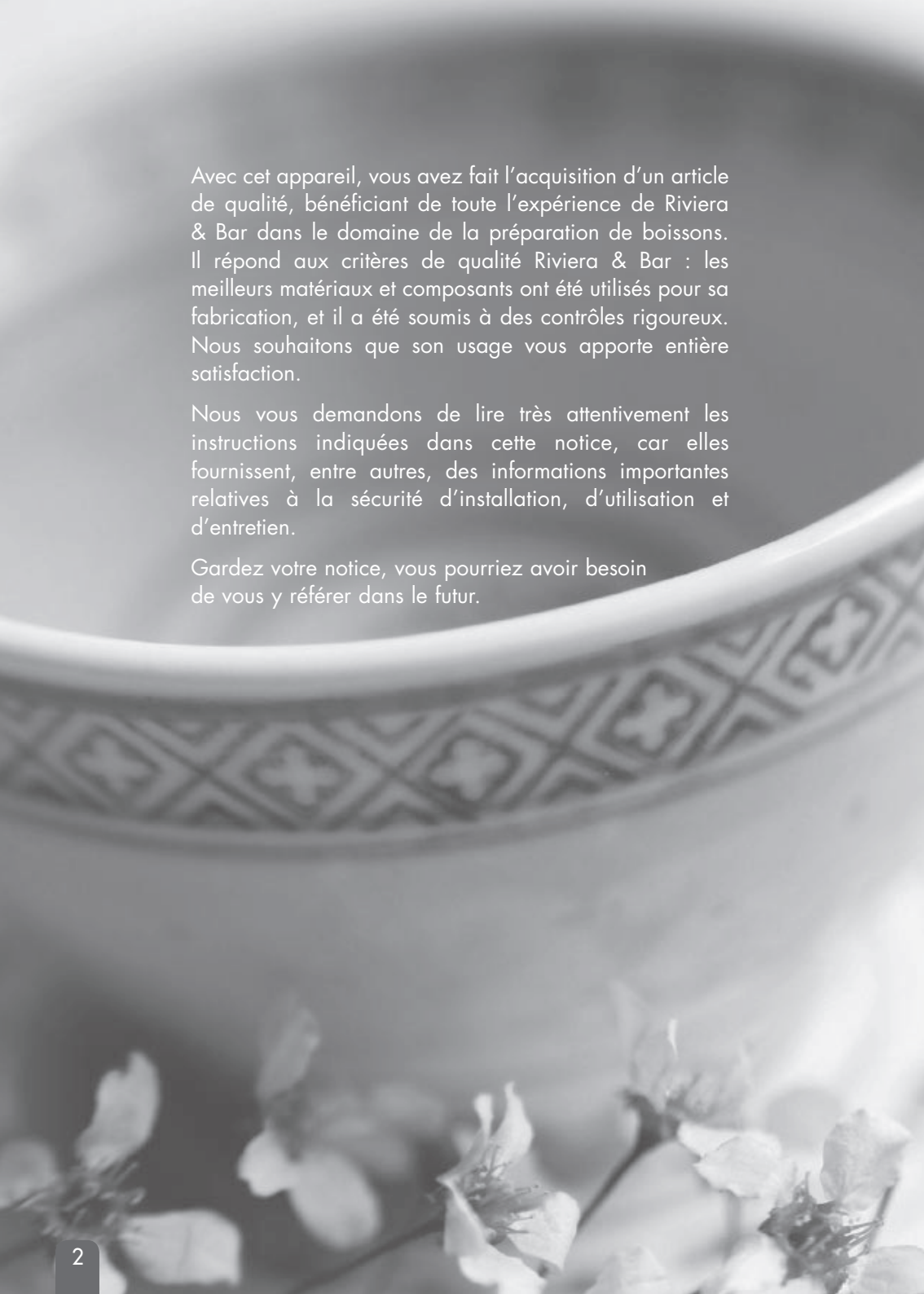


notice d'utilisation

Théière Yunnan
qd 682 a



riviera & bar
objets d'art culinaire



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

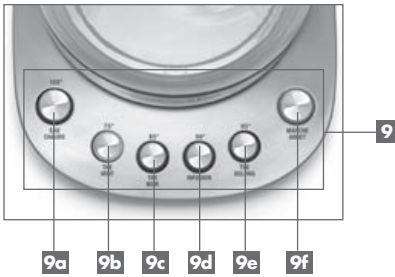
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

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 PREMIÈRE MISE EN SERVICE	8
MISE EN SERVICE	8
A. UTILISATION COMME THÉIÈRE	8
B. UTILISATION COMME BOULLOIRE	10
MAINTIEN AU CHAUD	11
MODE VEILLE	11
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	11
CONSEILS UTILES	13
GUIDE DE DÉPANNAGE	14
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	15
ENVIRONNEMENT	15
ACCESSOIRES	15
GARANTIE	15

description du produit



- 1** Petit couvercle (du panier à thé)
- 2** Couvercle principal
- 3** Panier à thé en inox
- 4** Poignée du panier à thé
- 5** Poignée de la verseuse
- 6** Verseuse en verre trempé Schott DURAN®
- 7** Socle
- 8** Enrouleur du cordon d'alimentation

- 9** Panneau de commande
 - 9a** Bouton et voyant de sélection "100°C"
 - 9b** Bouton et voyant de sélection "Thé vert"
 - 9c** Bouton et voyant de sélection "Thé noir"
 - 9d** Bouton et voyant de sélection "Infusion"
 - 9e** Bouton et voyant de sélection "Thé oolong"
 - 9f** Bouton et voyant "Marche/Arrêt"



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation 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 ou entretien
 - 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.



- L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Manipuler la verseuse, les couvercles et le panier à thé exclusivement par les poignées.
- 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 verseuse par son bec verseur ou lorsqu'elle est posée sur son socle.
- Ne jamais remplir la verseuse au-delà de sa limite maximale (1200 ml).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer de l'eau et infuser du thé. L'usage de tout autre liquide (lait...) ou aliment (miel, café, chocolat...) est strictement interdit.
- Ne jamais mettre de feuilles de thé directement dans la verseuse. Toujours les mettre dans le panier à thé.
- Ne pas introduire d'objet par les ouvertures de la théière.
- S'assurer que le socle et la base de la verseuse soient complètement secs avant de brancher l'appareil.
- Ne jamais manipuler, ni le panier à thé ni les couvercles mouillés, au-dessus du panneau de commande.
- Utiliser uniquement la verseuse en verre fournie sur le socle fourni.
- Toujours utiliser la théière couvercles fermés. Ne pas retirer le couvercle principal lorsque la théière est en chauffe.

- Ne pas mettre la verseuse au réfrigérateur (par exemple pour faire du thé glacé), ceci pourrait l'endommager.
- Ne pas débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil 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
mise en service

mise en service

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 verseuse (6) du socle (7).
2. Lavez les couvercles (1 et 2), le panier à thé (3) et l'intérieur de la verseuse (6) à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.



Remarques importantes

- N'immergez en aucun cas le socle, le cordon d'alimentation ainsi que la verseuse dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.
- Le panneau de commande ainsi que les contacts électriques ne doivent en aucun cas être exposés à l'humidité.

3. Séchez l'ensemble des éléments et remettez le panier à thé (3) et les couvercles (1 et 2) en place.

A. Utilisation comme théière

1. Retirez la verseuse (6) du socle (7).
2. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et posez le socle (7) sur une surface plane, sèche et non glissante.
3. Enlevez le petit couvercle (1) en le tournant et retirez le panier à thé (3).
4. Retirez le couvercle principal (2) en le tirant vers le haut.
5. Remplissez la verseuse avec la quantité souhaitée d'eau fraîche (non glacée). Le niveau d'eau doit impérativement se situer entre les graduations minimale et maximale.



Remarques importantes

- En remplissant la verseuse au-delà du niveau maximum (1200 ml) vous risquez de faire déborder l'eau et de provoquer des brûlures sérieuses.
- En restant sous le niveau minimum (500 ml) l'infusion du thé ne se fera pas correctement.

6. Remettez le couvercle principal (2) puis le petit couvercle (1) correctement en place. A ce stade, **ne remettez pas le panier à thé (3).**
7. Assurez-vous que le dessous de la verseuse (6) soit bien sec et reposez-la sur son socle.
8. Branchez le cordon d'alimentation.
9. Sélectionnez le type de thé à infuser en appuyant sur l'un des boutons de sélection (9b à 9e). Son voyant bleu s'éclaire.

A NOTER

- La théière présente 4 types de thés préréglés, recommandés pour infuser de façon optimale les thés verts, noirs et oolongs ainsi que les tisanes (infusions). Mais vous pouvez également utiliser d'autres variétés de thés en vous reportant aux indications sur les emballages et le tableau des températures et durées d'infusion ci-dessous.

Exemple : pour le thé rooibos, la sélection "infusion" peut être utilisée.

- Vous pouvez également utiliser l'appareil avec des sachets de thé ou des herbes fraîches (feuilles de menthe, verveine...) que vous déposerez dans le panier (3).

Tableau des températures et durées d'infusion

Type de thé	Vert	Noir	Infusion	Oolong
Température d'infusion	75°C	85°C	90°C	95°C
Durée d'infusion	3 minutes	4 minutes	5 minutes	6 minutes

10. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (9f). Le voyant s'allume en rouge et la chauffe commence.

11. Pendant ce temps, mettez les feuilles de thé dans le panier (3).

Le dosage s'effectue principalement en fonction de votre goût et de la variété du thé. Toutefois, à titre indicatif, nous vous recommandons une quantité de 2 à 3 g de thé par 200 ml d'eau (soit environ 1 cuillère à café bien bombée).



12. Lorsque l'eau a atteint la température d'infusion souhaitée, un signal sonore retentit et le voyant bleu du bouton sélectionné clignote.

13. Sans enlever la verseuse (6) de son socle (7), retirez le petit couvercle (1) et positionnez le panier (3) à l'intérieur de la verseuse en faisant correspondre la poignée (4) avec l'encoche située dans le couvercle principal (2).

A NOTER

Si l'eau ne venait pas à recouvrir l'ensemble du thé, utilisez une cuillère pour le pousser légèrement vers le bas.

Remarques importantes

- Au moment d'ouvrir le petit couvercle (1), faites attention à la vapeur chaude qui peut se dégager de la verseuse (6).
- Ne touchez pas le couvercle principal (2) en installant le panier à thé (3).
- Si vous ne mettez pas le panier (3) dans la verseuse immédiatement après le signal sonore, l'eau est maintenue à température durant 10 minutes et le signal sonore est répété une fois au bout de 2 minutes en guise de rappel.

14. Verrouillez le petit couvercle (1) en le tournant.

15. Sans attendre, appuyez une nouvelle fois sur le bouton sélectionné pour lancer l'infusion. Durant la phase d'infusion le voyant bleu du bouton sélectionné est éclairé en continu.

Remarque importante

Si durant les 10 minutes de maintien à température vous n'avez pas appuyé sur le bouton sélectionné, l'appareil s'arrête. Le voyant "Marche/Arrêt" (9f) bascule en bleu.

16. Une fois le cycle d'infusion terminé, un signal sonore retentit et l'appareil bascule automatiquement en mode maintien au chaud pendant une durée de 30 minutes maximum. Le voyant bleu du bouton sélectionné bascule en clignotement lent.

17. Sans attendre, et pour éviter une surinfusion naturelle, ouvrez le petit couvercle (1) et retirez le panier à thé (3).



Remarques importantes

- Ne manipulez jamais, ni le panier à thé (3) ni le couvercle (1) mouillés au-dessus du panneau de commande.
- Servez-vous d'une petite coupelle pour y déposer le panier (3).
- Si vous retirez la verseuse (6) du socle durant le cycle de chauffe ou d'infusion, le cycle est automatiquement arrêté.

18. Remettez aussitôt le petit couvercle (1) en place.

19. Le thé est maintenant prêt à être servi.



Remarque importante

Pour stopper le fonctionnement de la théière, appuyez au moins 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9f) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Son voyant bascule en bleu.

Bouillir de l'eau

1. Suivez les points 1 à 8 du paragraphe "Utilisation comme théière".
2. Appuyez sur le bouton de sélection (9a) correspondant à 100°C.
3. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (9f). Le voyant s'allume en rouge et la chauffe commence.
4. Une fois la température atteinte, un signal sonore retentit et l'appareil passe automatiquement en mode "Maintien au chaud" pour une durée maximale de 30 minutes. Le voyant du bouton (9a) bascule en clignotement lent.



Remarque importante

Pour stopper la chauffe, appuyez au moins 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9f) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Son voyant bascule en bleu.

Chauffer de l'eau

1. Suivez les points 1 à 8 du paragraphe "Utilisation comme théière".



Astuces

- Vous pouvez écourter manuellement la durée d'infusion. Pour ce faire, durant le cycle d'infusion, restez appuyé 2 secondes minimum sur le bouton sélectionné. Un signal sonore retentit aussitôt et votre appareil bascule automatiquement en maintien au chaud. Le voyant bleu du bouton sélectionné clignote lentement.

- Si vous souhaitez infuser plus longtemps que prévu votre thé, laissez le panier à thé (3) dans la verseuse (6) durant les premières minutes du maintien au chaud.

B. Utilisation comme bouilloire à température variable

La théière Yunna peut aussi être utilisée pour faire bouillir ou chauffer de l'eau.



A NOTER

Pour vous assurer d'obtenir une température suffisamment précise, versez au minimum 500 ml d'eau dans la verseuse.

2. Appuyez sur le bouton de sélection (9b à 9e) correspondant à la température désirée (75°C, 85°C, 90°C ou 95°C).
3. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (9f). Le voyant s'allume en rouge et la chauffe commence.
4. Une fois la température souhaitée atteinte, un signal sonore retentit et le voyant bleu du bouton sélectionné clignote.
5. Appuyez au minimum 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9f) pour arrêter le fonctionnement de l'appareil. Son voyant bascule en bleu.



A NOTER

- Si vous avez préalablement préparé du thé dans la verseuse, nous vous recommandons de bien la nettoyer.
- Le panier à thé (3) n'est pas utilisé pour faire bouillir ou chauffer de l'eau.



A NOTER

Si vous souhaitez bénéficier du maintien au chaud de 30 minutes, durant la phase de clignotement du voyant bleu, appuyez au minimum 2 secondes sur le bouton précédemment sélectionné. Le voyant bascule en clignotement lent pour vous confirmer le cycle de maintien au chaud.

maintien au chaud

La fonction maintien au chaud évite le refroidissement du thé ou de l'eau contenue dans la verseuse pendant une durée maximale de 30 minutes. La température de maintien au chaud peut varier entre 65°C et 90°C selon le bouton initialement sélectionné.

La fonction maintien au chaud s'enclenche automatiquement dans les cas suivants :

- A la fin du cycle d'infusion du thé. Le voyant bleu du bouton (9b à 9e) sélectionné clignote lentement. 30 secondes plus tard, un second signal sonore vous rappelle qu'il faut retirer le panier à thé (3) pour ne pas surinfuser votre boisson. A la fin du maintien au chaud, l'appareil s'arrête de fonctionner et le voyant du bouton "Marche/Arrêt" (9f) bascule en bleu.
- A la fin de l'ébullition de l'eau. Le voyant bleu du bouton (9a) clignote lentement. A la fin du maintien au chaud, l'appareil s'arrête de fonctionner et le voyant du bouton "Marche/Arrêt" (9f) bascule en bleu.



Remarque importante

Si vous retirez la verseuse (6) du socle durant le cycle de maintien au chaud et que vous la reposez sur son socle avant la fin des 30 minutes, vous pouvez réactiver le maintien au chaud en appuyant une nouvelle fois sur le bouton (9a à 9e) sélectionné. Le voyant du bouton "Marche/Arrêt" rebascule aussitôt en rouge.

Pour interrompre définitivement le maintien au chaud, appuyez au minimum 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9f). Son voyant bascule en bleu.

mode veille

Dans un souci d'économie d'énergie, votre théière est équipée d'un mode veille. Au bout de 5 minutes de non-utilisation, l'appareil bascule en mode veille et tous les voyants s'éteignent. Pour sortir de ce mode, retirez la verseuse de son socle ou appuyez sur l'un des boutons.

sécurité surchauffe

La théière est équipée d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche si, par mégarde, vous faites fonctionner l'appareil sans, ou avec une très faible quantité d'eau.

Dans ce cas, elle s'arrête automatiquement de fonctionner, un signal sonore prolongé retentit et tous les voyants s'éteignent.

Débranchez et laissez complètement refroidir l'appareil pendant au minimum 30 minutes avant de remettre de l'eau.



A NOTER

Toutes les touches du panneau de commande restent inopérantes tant que l'appareil n'est pas totalement refroidi.

nettoyage et entretien

La combinaison du tartre de l'eau (calcaire) et du tanin du thé (dépôt brunâtre) peut conduire à une baisse de performance de votre théière (thé moins infusé ou moins chaud). De plus le goût du thé a tendance à imprégner l'appareil et risque d'altérer le goût de variétés différentes que vous pourriez utiliser par la suite.

Afin d'éviter cela, nous vous recommandons de nettoyer l'ensemble de la théière après chaque utilisation.

L'entretien et le nettoyage doivent être faits appareil débranché et refroidi.

Nettoyage des couvercles (1 et 2)

Lavez les couvercles de la théière à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce, rincez et séchez correctement. **Les couvercles ne sont pas compatibles lave-vaisselle.**

Nettoyage de la verseuse (6)

1. Videz la verseuse après chaque utilisation. Ne laissez pas de thé infusé toute la nuit.
2. Essuyez l'intérieur de la verseuse à l'aide d'une éponge douce et humide ou rincez-la à l'eau chaude. Les dépôts de thé faisant ressortir la saveur du thé, n'employez pas d'eau savonneuse si vous n'utilisez l'appareil que pour faire du thé.

3. Essuyez l'extérieur de la verseuse avec un chiffon doux et légèrement humide.



Remarques importantes

- N'immergez ou ne lavez jamais l'extérieur de la verseuse à l'eau courante.
- N'utilisez pas de produits chimiques, de laine d'acier ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de la verseuse en verre, car ces produits pourraient en abîmer la surface.
- La verseuse n'est pas compatible lave-vaisselle.

4. Afin d'enlever les résidus de tanin, remplissez la verseuse avec de l'eau jusqu'au niveau maximum (1 200 ml) avant d'opter pour l'une des 3 solutions de nettoyage possibles :

a) Ajoutez un citron coupé et son jus et faites bouillir. Laissez reposer toute la nuit avant de jeter l'eau. Remplissez ensuite la verseuse avec de l'eau fraîche, faites bouillir puis jetez l'eau. Répétez l'opération si nécessaire.

b) Ajoutez 2 cuillerées à soupe de bicarbonate de soude et faites bouillir. Laissez reposer toute la nuit puis jetez l'eau. Remplissez ensuite la verseuse avec de l'eau fraîche, faites bouillir puis jetez l'eau. Répétez l'opération si nécessaire.

c) Ajoutez 6 cuillerées à soupe de vinaigre blanc et faites bouillir. Laissez reposer toute la nuit puis jetez l'eau. Remplissez ensuite la verseuse avec de l'eau fraîche, faites bouillir puis jetez l'eau. Répétez l'opération si nécessaire.

5. Séchez correctement la verseuse avec un chiffon non pelucheux avant toute utilisation.

Nettoyage du panier à thé (3)

Deux options de nettoyage sont possibles :

- **A la main** : lavez le panier à l'eau chaude savonneuse avec une éponge, rincez et séchez-le correctement.

Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches tenaces. Appliquez le nettoyant sur l'éponge et non directement sur la surface du panier.



Remarque importante

Lors du nettoyage du panier, veillez à ne pas endommager sa poignée (4) en appuyant trop fortement dessus.

- **Au lave-vaisselle** : placez le panier (3) à l'étage supérieur de votre lave-vaisselle en prenant garde à sa poignée.

Nettoyage du socle (7)

1. Essuyez le socle à l'aide d'un chiffon humide.
2. Laissez la surface entièrement sécher avant de reposer la verseuse.



Remarque importante

N'immergez jamais la verseuse ou le socle dans l'eau et évitez que ces pièces soient exposées à l'humidité.

Rangement

1. Assurez-vous que la théière soit éteinte, propre et sèche avant de la ranger.
2. Assurez-vous que le panier (3) et les couvercles (1 et 2) soient correctement assemblés.
3. Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur (8), situé sous le socle (7).
4. Placez la verseuse sur le socle (7), en position verticale.

Types de thé

Il existe plusieurs types de thés provenant du théier *Camellia sinensis*. La récolte et les méthodes de traitement déterminent le type de thé qui est produit en bout de ligne.

1. Thé noir

Le thé noir est le type de thé le plus consommé au monde. Il est issu de la fermentation de feuilles récoltées quelques heures avant le chauffage ou le séchage. Cette oxydation noircit les feuilles et augmente la quantité de caféine. De tous les thés, le thé noir est le plus foncé et a le goût le plus fort.

2. Thé blanc

Le thé blanc est le plus rare et le plus exclusif des thés. Il est fait à partir des bourgeons blanchâtres du théier qui sont passés à la vapeur puis séchés naturellement. Ce thé est faible en caféine et légèrement sucré.

3. Thé vert

Le thé vert représente environ 10% de la quantité mondiale de thé. Les feuilles sont cueillies à la main, enroulées et séchées avant qu'elles ne brunissent. Le thé vert a un arôme particulier et un goût légèrement astringent.

4. Thé oolong

Le thé oolong est semi-fermenté, c'est-à-dire que les feuilles sont traitées immédiatement après la récolte et ont une courte période d'oxydation qui transforme les feuilles du vert au brun/rouge. Ses feuilles odorantes sont légèrement fruitées. Il n'est pas recommandé de boire le thé oolong accompagné de lait, de sucre ou de citron.

5. Infusions

Les infusions ne sont pas dérivées du théier mais plutôt de diverses fleurs, feuilles, racines ou graines. Les plus connues sont la camomille, la menthe, le fenouil, l'églantier et la citronnelle. Ces infusions, qui ne contiennent pas de thé, ne gardent pas de goût amer, même après une longue durée d'infusion. On peut les infuser dans l'eau bouillante à trois reprises avant que leur goût ne soit altéré.

6. Mélanges

Les producteurs de thé préparent des mélanges en combinant différents types de thés, souvent dans le but de maintenir une saveur constante d'une saison à l'autre. Les plus connus sont les English Breakfast, Earl Grey, Irish Breakfast et Russian Caravan.

Conseil "éco"

Les feuilles de thé infusées font un excellent fertilisant et servent à nourrir le sol !

Conseils pour la conservation du thé

- Le thé contenu dans une boîte scellée sous vide se conservera jusqu'à deux ans, selon sa qualité et son grade. Une fois la boîte ouverte, le thé doit être conservé dans un contenant hermétique, au sec et à l'abri de la lumière. Une fois ouvert, le thé noir se conserve plus longtemps que le thé vert ou le oolong, mais tous les thés doivent être conservés dans les conditions idéales citées précédemment.
- Le thé est éventé lorsqu'il a perdu son arôme et que son goût est amer ou fade.

Conseils pour une infusion optimale

- La qualité de l'eau affecte le goût du thé. Pour de meilleurs résultats gustatifs, utilisez de l'eau filtrée.
- Les feuilles plus fines (et les particules de thé) s'infusent plus rapidement que les feuilles entières. Le tannin s'échappe alors plus vite et une durée d'infusion trop longue confère un goût plus âpre au thé.

anomalie	solution
La théière ne se met pas en marche.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien branché à la prise murale. • Branchez le cordon d'alimentation dans une autre prise. • Si nécessaire, réenclenchez le disjoncteur.
L'eau ne se met pas en chauffe.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la verseuse est bien positionnée sur son socle.
Certaines fonctions ne sont pas accessibles.	<ul style="list-style-type: none"> • Dès lors qu'un des bouton de sélection (9a à 9e) est enclenché et que la chauffe a démarré, toutes les autres touches sont inopérantes, à l'exception de la fonction "Arrêt" du bouton (9f). Attendez la fin du cycle pour en recommencer un autre ou forcez l'arrêt en appuyant au minimum 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9f).
Le thé est trop faible ou trop fort en goût.	<ul style="list-style-type: none"> • Le goût du thé est très personnel. Quelques tests sont nécessaires pour trouver le goût qui convient. • Pour un thé trop faible en goût, augmentez la quantité de thé. • Au contraire, pour un thé trop fort : <ul style="list-style-type: none"> - diminuez la quantité de thé, - pensez à retirer le panier à thé (3) dès la fin du cycle d'infusion.

caractéristiques techniques

Puissance :	1200-1400 W
Tension d'utilisation :	220-240 V ~ 50/60 Hz
Poids :	1,4 kg
Dimensions :	L 220 x H 255 x P 210 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.



CONSIGNES 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 une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que les couvercles, le panier à thé, la verseuse.
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

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

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

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

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacées 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.



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