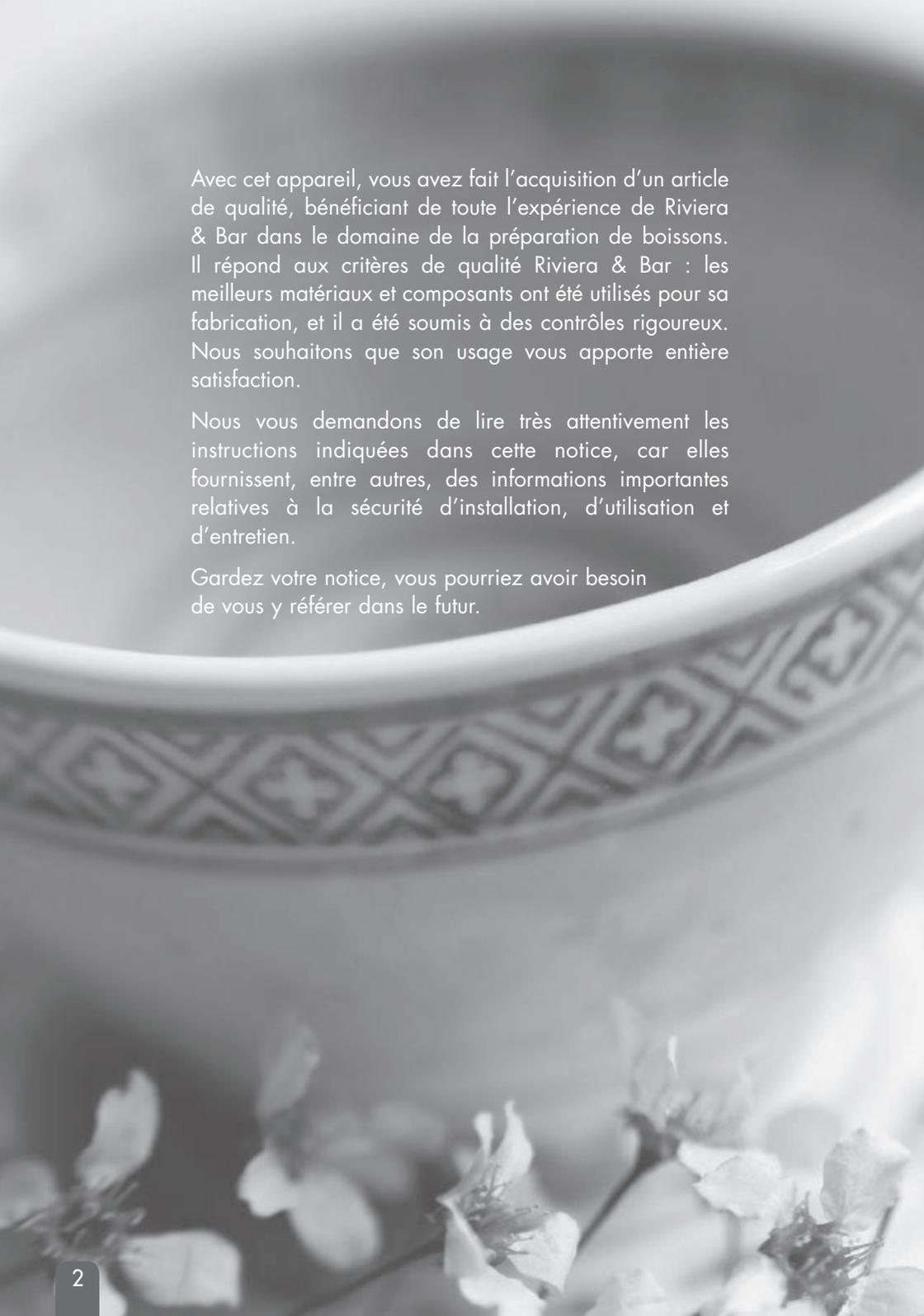


notice d'utilisation

Théière Sencha
qd 686 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

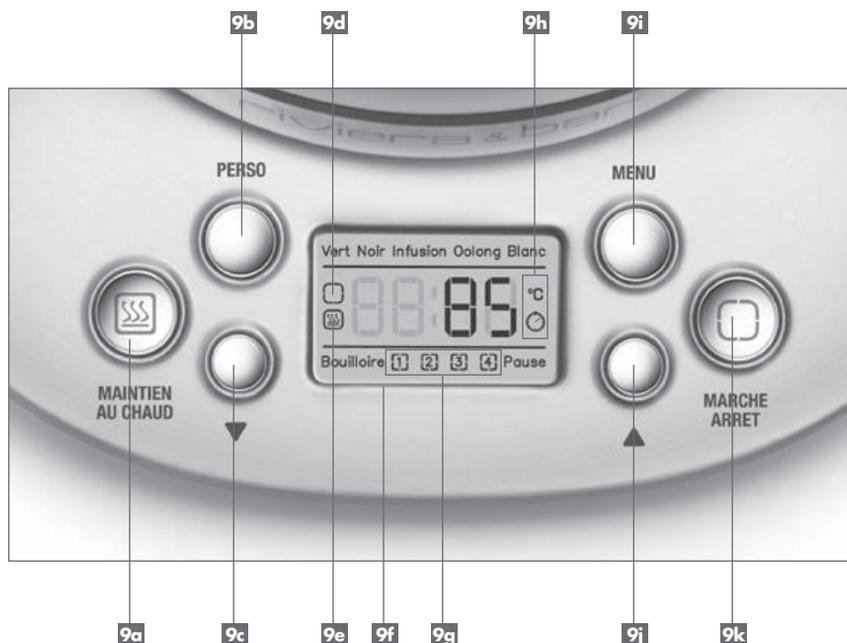
DESCRIPTION DU PRODUIT	4
DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE	5
RECOMMANDATIONS DE SECURITE GENERALES	6
RECOMMANDATIONS DE SECURITE PARTICULIERES	9
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE	10
MISE EN SERVICE	10
A. UTILISATION COMME THÉIÈRE	10
B. UTILISATION COMME BOULLOIRE	12
C. FONCTIONS ADDITIONNELLES	12
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA DURÉE D'INFUSION	12
PROGRAMMES PERSONNALISABLES	13
MAINTIEN AU CHAUD	13
MODE VEILLE	14
SÉCURITÉ SURCHAUFFE	14
RETOUR AUX PARAMÈTRES D'USINE	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
CONSEILS UTILES	16
GUIDE DE DÉPANNAGE	17
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	18
ENVIRONNEMENT	18
ACCESSOIRES	18
GARANTIE	18

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

description du panneau
de commande (8)



- 9a** Bouton "Maintien au chaud"  :
Maintient le thé ou l'eau à température pour une durée maximale de 30 minutes
- 9b** Bouton "Perso" :
Permet d'afficher la température ou la durée d'infusion et de mémoriser les programmes personnalisés
- 9c** Bouton de diminution de la température et de la durée d'infusion ▼
- 9d** Indicateur d'état de chauffe 
- 9e** Indicateur de maintien au chaud 
- 9f** Ecran LCD
- 9g** Programmes personnalisables
- 9h** Indicateur de température et de durée
- 9i** Bouton "Menu" :
Permet de sélectionner l'un des types de thés pré-réglés (Vert, Noir, Infusion, Oolong, Blanc) ou le mode bouilloire température variable ou l'un des 4 programmes personnalisables
- 9j** Bouton d'augmentation de la température et de la durée d'infusion ▲
- 9k** Bouton "Marché/Arrêt" et de désactivation du mode "Pause"



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

Il est uniquement destiné à préparer du thé et 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 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

Déballage

- Déballez 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.

mise en service

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 répétitivement sur le bouton "Menu" (9i) jusqu'à ce que le thé préréglé choisi s'affiche en haut de l'écran (9f) ou jusqu'à atteindre l'un des programmes personnalisables (9g) que vous

aurez préalablement mémorisés (cf. rubrique "Programmes personnalisables" page 13).



A NOTER

- La théière présente 5 variétés de thés préréglées, recommandées pour infuser de façon optimale les thés verts, noirs, oolongs et blancs ainsi que les tisanes (infusions). La fonction additionnelle "Perso" vous permet de modifier la température et la durée d'infusion pour ajuster au mieux les paramètres d'origine de chaque thé ou pour utiliser d'autres variétés, tel que le thé rooibos par exemple (cf. rubrique "Réglage de la température et de la durée d'infusion" page 12).
- Vous pouvez également utiliser l'appareil avec des sachets de thé, d'infusion ou des herbes fraîches (feuilles de menthe, verveine...) que vous déposerez dans le panier (3).

Tableau des températures et durées d'infusion préréglées

Type de thé	Vert	Noir	Infusion	Oolong	Blanc
Température d'infusion	75°C	85°C	90°C	95°C	70°C
Durée d'infusion	3 minutes	4 minutes	5 minutes	6 minutes	7 minutes



A NOTER

Vous pouvez visualiser sur l'écran (9f) les températures et durées d'infusion préréglées en appuyant répétitivement sur le bouton "Perso" (9b).

10. Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (9k). L'indicateur de chauffe (9d) s'active et la chauffe commence. Une fois que l'eau a atteint 30°C, l'écran affiche la progression de la température en temps réel, par palier de 5°C.

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, "Pause" s'affiche au bas de l'écran (9f) et un chronomètre s'enclenche pour une durée maximale de 10 minutes. Durant ce laps de temps, l'eau est maintenue à température et l'indicateur de chauffe (9d) 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 (comme indiqué précédemment) 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 brièvement sur le bouton "Marche/Arrêt" (9k) pour lancer l'infusion. Un signal sonore retentit, "Pause" disparaît de l'écran, l'indicateur de chauffe (9d) se réactive et le compte à rebours pour la durée d'infusion commence.



Remarque importante

Si durant les 10 minutes de maintien à température vous n'avez pas appuyé brièvement sur le bouton "Marche/Arrêt", l'appareil s'arrête. L'indicateur de chauffe (9d) disparaît.

- Une fois le cycle d'infusion terminé, un signal sonore retentit et la chauffe s'arrête. L'indicateur de chauffe (9d) disparaît.
- Sans attendre, et pour éviter une surinfusion naturelle, ouvrez le petit couvercle (1) et retirez le panier à thé (3).



Remarques importantes

- Au bout de 30 secondes un signal sonore se répète une fois pour vous rappeler de sortir le panier à thé (3).
- Ne manipulez jamais, ni le panier à thé (3) ni le couvercle (1) mouillés au-dessus du panneau de commande.
- Servez-vous d'une 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.

- Remettez aussitôt le petit couvercle (1) en place.
- Le thé est maintenant prêt à être servi.
- 5 minutes après la fin de l'infusion, le chronomètre s'arrête.



A NOTER

- A tout moment pendant le cycle de préparation de votre thé, vous pouvez visualiser la température et la durée d'infusion choisies en appuyant répétitivement sur le bouton "Perso" (9b).
- Pour interrompre le cycle de préparation, appuyez au moins 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9k) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. L'indicateur de chauffe (9d) disparaît.

B. Utilisation comme bouilloire à température variable

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



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.**

- Suivez les points 1 à 8 du paragraphe "Utilisation comme théière".
- Sélectionnez la fonction bouilloire en appuyant répétitivement sur le bouton "Menu" (9i) jusqu'à ce que "Bouilloire" s'affiche au bas de l'écran (9f).



A NOTER

Pour arriver directement en mode bouilloire, maintenez appuyé le bouton "Menu" (9i) au moins 2 secondes.

- Utilisez les boutons ▼ (9c) ou ▲ (9j) pour afficher la température désirée. La température peut être ajustée par palier de 5°C de 50°C à 100°C.
- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (9k). L'indicateur de chauffe (9d) s'active et la chauffe commence. Une fois que l'eau à atteint 30°C, l'écran affiche la progression de la température en temps réel, par palier de 5°C.
- Lorsque l'eau a atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et la chauffe s'arrête. L'indicateur de chauffe (9d) disparaît.



A NOTER

Pour interrompre la chauffe à tout moment, appuyez durant 2 secondes minimum sur le bouton "Marche/Arrêt" (9k) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

C. Fonctions additionnelles

Réglage de la température et de la durée d'infusion

La théière Sencha vous permet d'ajuster la température et la durée d'infusion de votre choix pour les 5 théés pré-réglés. Pour ce faire :

- Après avoir sélectionné un thé pré-réglé à l'aide du bouton "Menu" (9i), vous pouvez augmenter ou diminuer la température avec l'un des boutons ▲ (9j) ou ▼ (9c). La température peut être ajustée par palier de 5°C de 50°C à 100°C.

maintien au chaud

2. En appuyant ensuite sur le bouton "Perso" (9b) vous pouvez modifier la durée d'infusion à l'aide des boutons ▲ (9j) ou ▼ (9c). La durée peut être ajustée de 30 secondes à 10 minutes, par palier de 30 secondes (une durée plus longue pour un thé plus soutenu, une durée plus courte pour un thé plus léger, par exemple).
3. Une fois les paramètres modifiés, vous pouvez lancer le cycle en appuyant sur le bouton "Marche/Arrêt" (9k).



Remarque importante

- La procédure de réglage ci-dessus ne permet pas de mémoriser les modifications de température et durée d'infusion. Si vous voulez les conserver, il faut utiliser un des 4 programmes personnalisables (cf. rubrique ci-dessous "Programmes personnalisables").

Programmes personnalisables

Votre théière Sencha vous permet aussi de mémoriser 4 différents types de réglages personnels, que ce soit en mode théière ou en mode bouilloire. Pour ce faire :

1. Appuyez répétitivement sur le bouton "Menu" jusqu'à atteindre l'un des programmes (9g).
2. Modifiez la température affichée par défaut à l'aide des boutons ▲ (9j) ou ▼ (9c).
3. Afin de mémoriser la température d'infusion souhaitée, appuyez sans attendre sur le bouton "Perso" (9b) durant au moins 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
4. Appuyez une nouvelle fois brièvement sur le bouton "Perso" afin d'afficher la durée d'infusion. Modifiez-la à l'aide des boutons ▲ (9j) ou ▼ (9c).



A NOTER

Le fait de mettre "0" en durée d'infusion signifie que vous allez utiliser votre appareil en mode bouilloire.

5. Afin de mémoriser la durée d'infusion souhaitée, appuyez sans attendre sur le bouton "Perso" (9b) durant au moins 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.



A NOTER

Les paramètres mémorisés restent enregistrés même lorsque votre théière est débranchée.

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.

En mode théière la température de maintien peut varier entre 50°C et 80°C et en mode bouilloire entre 50°C et 90°C selon la température initialement sélectionnée. Plus la température initiale est basse, plus la température de maintien est basse.

Mode théière

1. Appuyez sur le bouton "Maintien au chaud" (9a) durant le cycle de chauffe ou d'infusion. L'indicateur de maintien au chaud (9e) s'éclaire indiquant que la fonction a bien été sélectionnée.



A NOTER

La fonction ne peut plus être sélectionnée une fois que le cycle d'infusion est terminé.

2. A la fin du cycle d'infusion, le chronomètre s'enclenche pour une durée de 30 minutes.
3. Si durant le maintien au chaud vous retirez la verseuse (6) du socle (7), la fonction est mise en attente mais le chronomètre continue. Durant cette phase d'attente, "Pause" s'affiche et l'indicateur de chauffe (9d) clignote. Vous pouvez réactiver le maintien au chaud une fois la verseuse remise sur son socle en appuyant brièvement sur le bouton "Marche/Arrêt" (9k). "Pause" disparaît et l'indicateur de chauffe (9d) s'active à nouveau.
4. Une fois le maintien au chaud terminé (après 30 minutes) un signal sonore retentit et l'appareil arrête de fonctionner. L'indicateur de chauffe (9d) disparaît.

Pour interrompre définitivement le maintien au chaud, appuyez au minimum 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt" (9k) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. L'indicateur de chauffe (9d) disparaît.

Mode bouilloire

La fonction maintien au chaud se sélectionne de la même manière qu'en mode théière ci-dessus.

La fonction doit être sélectionnée avant la fin de la chauffe.

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'afficheur (9f) s'éteint et l'appareil bascule en mode veille. Pour sortir de ce mode, retirez la verseuse de son socle ou appuyez sur l'un des boutons.

Lorsque la théière n'est pas utilisée, elle doit être débranchée.

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 et le message "E1" s'affiche.

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.

retour aux paramètres d'usine

Pour retourner aux paramètres par défaut, appuyez sur le bouton "Maintien au chaud" (9a) pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que le signal sonore retentisse et que toutes les informations sur l'écran LCD (9f) s'affichent temporairement.

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 sur le panier. 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.
- Pour connaître les durées et températures d'infusion optimales pour chaque variété de thé, consultez les indications sur les paquets de thé.

anomalie	solution
La théière ne se met pas en marche.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que le cordon d'alimentation soit 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 soit bien positionnée sur son socle.
L'écran LCD n'est plus rétroéclairé.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil se met en mode veille s'il n'est pas utilisé durant 5 minutes. • Pour réactiver l'appareil reportez-vous à la rubrique "Mode veille" p. 14.
Certaines fonctions ne sont pas accessibles.	<ul style="list-style-type: none"> • Dès lors que le mode théière ou bouilloire a démarré, les boutons "Menu", ▲ et ▼ sont inopérants. Attendez la fin du cycle pour recommencer un autre ou forcez l'arrêt en appuyant 2 secondes sur le bouton "Marche/Arrêt".
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.
Le maintien au chaud ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le maintien au chaud doit être sélectionné avant ou pendant le cycle de chauffe ou d'infusion.
La programmation n'est pas conservée	<ul style="list-style-type: none"> • Seuls les paramètres d'usine des modes "thés pré-réglés" et "bouilloire" ainsi que les 4 modes personnalisés sont conservés en mémoire.
Le mode infusion ne se lance pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Soit vous avez dépassé la durée de 10 minutes après l'obtention de la température sans avoir validé le démarrage de l'infusion. • Soit la durée d'infusion a été réglée sur 0 minute.

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.



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 une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, tels que les couvercles, le panier à thé, la verseuse.
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

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

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

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

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

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

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

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



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