

Instructions d'utilisation



Visuels non contractuels. Caractéristiques susceptibles d'être modifiées.

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8, rue Thomas Edison - CS 51 079 - 67452 Mundolsheim cedex
Tél.: 03 88 18 66 18 - Fax: 03 88 33 08 51
Adresse internet: www.riviera-et-bar.fr - E-mail: info@riviera-et-bar.fr

R&B
RIVIERA & BAR

***Machine à café expresso
Tout Automatique***
CE 700 A

R&B
RIVIERA & BAR

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 demandons de 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.

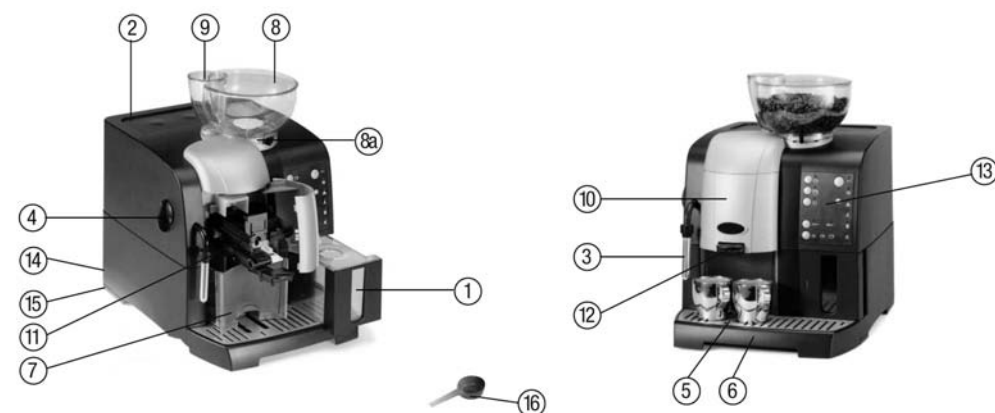
Sommaire

1.	Les "Plus" Riviera & Bar	Page 3
2.	Description du produit	Page 3
3.	Description du panneau de commandes électronique	Page 4
4.	Description des positionnements du réservoir à café	Page 4
5.	Description de l'état des voyants	Page 5
6.	Recommandations de sécurité particulières	Page 6
7.	Recommandations de sécurité générales	Page 6
8.	Avant la première mise en service	Page 6
9.	Production de café	Page 8
10.	Production d'eau chaude	Page 9
11.	Production de vapeur	Page 9
12.	Programmations (quantité de café, volume de café, dureté de l'eau) et réglages d'usine	Page 10
13.	Fonctionnement du broyeur	Page 12
14.	Entretien général	Page 13
15.	Programme de nettoyage automatique	Page 16
16.	Programme de détartrage automatique	Page 17
17.	Conseils utiles	Page 19
18.	Caractéristiques techniques	Page 19
19.	Guide de dépannage	Page 20
20.	Recettes à découvrir	Page 22

1. Les "Plus" Riviera & Bar

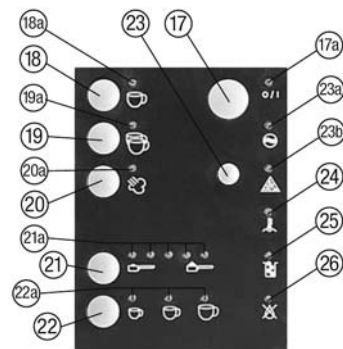
- ◆ Machine compacte pour un encombrement réduit.
- ◆ Compatibilité café en grains et café pré-moulu.
- ◆ Libération optimale des arômes et longévité accrue :
 - pré-humidification de la mouture,
 - unité de chauffe à système "Thermobloc",
 - cycle de rinçage automatique à chaque mise sous et hors tension,
 - programme de nettoyage automatique F.C.S. (Full Cleaning System),
 - programme de détartrage automatique.
- ◆ Personnalisation à volonté :
 - mémorisation de 6 volumes de café (au choix),
 - sélection de 5 quantités de café moulu (6 à 16 g),
 - utilisation en mode "manuel".
- ◆ Manipulation 100% frontale : bac à marc, réservoir d'eau et unité centrale extractibles en face avant.
- ◆ Broyeur professionnel à meules coniques avec système de sécurité par débrayage "moteur".
- ◆ Finesse de mouture réglable en face avant.
- ◆ Véritable plateau chauffe-tasses métallique.
- ◆ Mémorisation de la dureté de l'eau.
- ◆ Signalisation automatique par voyants : entartrage, entretien, température, absence d'eau, bac à marc.
- ◆ Bec de distribution réglable pour s'adapter aux dimensions des tasses.

2. Description du produit






- ① Réservoir d'eau extractible avec couvercle
- ② Plateau chauffe-tasses métallique
- ③ Buse vapeur / eau chaude pivotante
- ④ Bouton rotatif eau chaude / vapeur
- ⑤ Grille-égouttoir
- ⑥ Bac de récupération d'eau avec flotteur de niveau
- ⑦ Bac à marc de café amovible
- ⑧ Compartiment pour café en grains avec couvercle
- ⑧a Barrette de réglage de la finesse de mouture
- ⑨ Orifice de remplissage pour café pré-moulu avec couvercle
- ⑩ Porte d'accès à l'unité centrale
- ⑪ Unité centrale
- ⑫ Bec de distribution de café réglable
- ⑬ Panneau de commandes électronique
- ⑭ Cordon d'alimentation
- ⑮ Enrouleur de cordon (sous la machine)
- ⑯ Cuillère doseuse pour café pré-moulu

3. Description du panneau de commandes électronique



















- (17) Bouton marche / arrêt
- (17a) Voyant de mise sous tension
- (18) Bouton 1 tasse
- (18a) Voyant 1 tasse
- (19) Bouton 2 tasses
- (19a) Voyant 2 tasses
- (20) Bouton vapeur
- (20a) Voyant vapeur
- (21) Bouton quantité de café
- (21a) Voyants quantité de café (5 voyants)
- (22) Bouton volume de café
- (22a) Voyants volume de café (3 voyants)
- (23) Bouton nettoyage/détartrage automatique
- (23a) Voyant nettoyage automatique
- (23b) Voyant détartrage automatique
- (24) Voyant température automatique
- (25) Voyant bac à marc
- (26) Voyant manque d'eau dans le réservoir

4. Description des positionnements du réservoir à café

-  Extraction du réservoir à café
-  Sélection café en grains (broyeur)
-  Sélection café pré-moulu

5. Description de l'état des voyants

	Clignote	Machine en phase de mise de chauffe. La machine ne peut être utilisée.
	Eclairé	Machine prête à être utilisée.
	Clignote	Unité centrale (11) surchargée de café (cf. rubrique 19 "Guide de dépannage").
	Eclairé	Nécessité de nettoyer la machine (cf. rubrique 15 "Programme de nettoyage automatique").
	Eclairé	Nécessité de détartrer la machine (cf. rubrique 16 "Programme de détartrage automatique").
	Clignote	Température de l'unité de chauffe trop basse (clignote lentement) ou trop élevée (clignote rapidement). La machine ne peut être utilisée.
	Eclairé	Température de service atteinte. La machine est prête à fonctionner.
	Clignote	Bac à marc (7) plein. La machine ne peut être utilisée. Nécessité de vider le récipient en laissant la machine allumée.
	Eclairé	Bac à marc (7) manque ou n'est pas remis correctement en place. La machine ne peut être utilisée.
	Clignote	Réservoir d'eau (1) vide ou circuit d'eau mal purgé. La machine ne peut être utilisée.
	Clignote	Réservoir à café réglé sur café pré-moulu.
	Eclairé	Indique la quantité de café sélectionnée (5 choix pré-réglés possibles).
	Eclairé	Indique le volume de café sélectionné (3 choix personnalisables).
	Eclairé	Programme expresso 1 tasse en cours.
	Eclairé	Programme expresso 2 tasses en cours.
	Eclairé	Programme vapeur en cours.

6. Recommandations de sécurité particulières

- ◆ Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- ◆ Ne jamais déplacer l'appareil quand celui-ci est en fonction.
- ◆ Ne pas toucher aux surfaces chaudes de la buse vapeur / eau chaude après utilisation.
Ne jamais orienter le jet de vapeur ou d'eau chaude vers une partie du corps, sous risque de brûlures sévères.
- ◆ La machine doit être protégée du gel. Ne jamais la laisser dans une voiture en hiver ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.
- ◆ S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- ◆ Ne pas remplir le réservoir avec de l'eau tiède ou chaude.
- ◆ Ne jamais actionner la pompe si le réservoir d'eau est vide.
- ◆ Positionner la machine sur "arrêt" avant de la débrancher.
- ◆ Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - avant tout entretien,
 - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
 - en cas de non-utilisation prolongée.

7. Recommandations de sécurité générales

- ◆ 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 laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement au courant de la manière de l'utiliser.
- ◆ Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. 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.
- ◆ S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- ◆ Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- ◆ Ne jamais placer l'appareil près ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
- ◆ Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ◆ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ◆ S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- ◆ Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- ◆ Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un centre service agréé Riviera & Bar.
- ◆ En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un professionnel d'un centre service agréé Riviera & Bar.
- ◆ Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

8. Avant la première mise en service

8.1. Déballage et nettoyage initial

- ◆ Avant la mise en service, veuillez consulter les recommandations de sécurité particulières et générales ci-avant.
- ◆ Déballer la machine avec précaution et retirez tous les sachets en plastique, cartons, papiers qui protègent les différentes pièces.
- ◆ Nettoyez le corps complet de la machine, le réservoir à café (sans le démonter) ainsi que l'ensemble des pièces extractibles avec un chiffon doux et légèrement humide.
- ◆ Attendez que le tout soit parfaitement sec avant de continuer les opérations.

8.2. Préparation de la machine

- ◆ Déroulez le cordon d'alimentation (14) selon la longueur nécessaire - cf. enrouleur de cordon (15) sous l'appareil - et branchez le cordon à une prise munie d'une broche de terre.
- ◆ Enlevez le couvercle du compartiment pour café en grains (8). Remplissez-le de café en grains frais (capacité : env. 270 g).

- ◆ Remettez ensuite le couvercle et assurez-vous que le réservoir à café se trouve en position d'utilisation "café en grains" (repère ①•).
- ◆ **Important** : en mode "café en grains", ne faites jamais fonctionner la machine sans café dans le compartiment (8).
- ◆ Retirez le réservoir d'eau (1) par l'avant et remplissez-le d'eau fraîche (capacité utile : 1,5 litre). Pour cette opération, vous pouvez utiliser l'orifice prévu à cet effet ou retirer complètement le couvercle.



- ◆ Remplacez le réservoir d'eau (1) jusqu'en butée finale (partie avant du réservoir à fleur avec le corps de la machine).



Important :

- N'ajoutez que de l'eau fraîche, jamais de lait ou d'autre liquide.
- N'utilisez jamais l'appareil sans eau.
- ◆ Placez une tasse ou un gobelet sous le bec de distribution (12).

8.3. Mise en route

- ◆ Appuyez sur le bouton marche / arrêt (17). La machine commence à se mettre en chauffe. Les deux voyants de contrôle (17a) et (24) clignotent.



Dès que le voyant (24) s'éclaire, la température de service est atteinte. La machine démarre aussitôt un cycle automatique de rinçage. Le voyant (17a) s'éclaire dans la foulée.

- ◆ Déversez l'eau de rinçage.
- ◆ La machine est maintenant opérationnelle, à moins que le voyant "manque d'eau" (26) se mette à clignoter. Dans ce cas la machine est bloquée et il est nécessaire d'effectuer une purge du circuit.

8.4. Purge du circuit d'eau

Remarque préliminaire : cette opération n'est nécessaire que si le voyant (26) clignote alors même que le réservoir (1) est correctement positionné et n'est pas vide.

- ◆ Assurez-vous que le réservoir (1) contient de l'eau et qu'il est emboîté à fond dans son logement.
- ◆ Placez un récipient sous la buse vapeur / eau chaude (3) et tournez le bouton rotatif (4) jusqu'à ce qu'un jet d'eau régulier s'échappe de la buse.



- ◆ Refermez le bouton rotatif (4). L'appareil est désormais purgé et il est maintenant opérationnel.

Important : lorsque vous réalisez un expresso ou produisez de l'eau chaude, la machine se purge automatiquement. Si le réservoir venait à manquer d'eau alors que du café est en train de couler, le voyant (26) clignote et le voyant (18a) ou (19a) reste éclairé. Une fois le réservoir d'eau rempli et remis en place, appuyez de nouveau sur le bouton (18) ou (19). Le café passe alors jusqu'au bout.

8.5. Premier café

- ◆ Lorsque les voyants de contrôle (17a) et (24) sont éclairés, appuyez sur la touche d'écoulement (18) et le premier café s'écoule.



Remarque : pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons de ne pas consommer ce premier café.

- ◆ La machine est maintenant prête pour la réalisation d'un café expresso, pour délivrer de l'eau chaude ou de la vapeur.

9. Production de café

9.1. Préparation avec du café en grains

Au préalable, l'appareil aura été préparé pour sa mise en service selon la rubrique 8, avec le réservoir (1) rempli d'eau, le réservoir à café sur mode "café en grains" (repère ①*), le compartiment à grains (8) complété et le voyant de température (24) éclairé.

- ◆ Placez 1 ou 2 tasses sous le bec de distribution de café (12) et réglez ce dernier pour l'adapter à la hauteur des tasses.



Remarque : l'adaptation du bec de distribution assure non seulement la formation d'une mousse de café plus consistante mais évite en plus les projections de gouttelettes.


- ◆ Appuyez sur le bouton de commande approprié (18) ou (19) selon que vous comptez réaliser 1 tasse ou 2 tasses simultanément. Le voyant associé (18a) ou (19a) s'éclaire aussitôt et s'éteint automatiquement à l'arrêt de l'écoulement.


Remarques :


- L'appareil est équipé d'un dispositif de pré-humidification automatique qui permet une meilleure libération des arômes du café. La mouture est tout d'abord légèrement humidifiée et l'écoulement brièvement interrompu, avant que le véritable processus de production ne démarre réellement.
- Cette pré-humidification n'est pas opérante pour de grands volumes de café.

9.2. Dosage du volume de café dans la tasse

- ◆ L'appareil est préprogrammé, départ usine, pour 3 volumes de café 1 tasse différents, respectivement identifiés par les 3 voyants (22a) associés :

 = Volume 1 (V1) = Espresso

 = Volume 2 (V2) supérieur à V1

 = Volume 3 (V3) supérieur à V2

- ◆ Pour sélectionner l'un de ces volumes, appuyez sur le bouton (22) jusqu'à ce que le voyant souhaité soit éclairé.



Remarque : ces volumes pré-réglés d'usine peuvent être personnalisés (cf. sous-rubrique 12.2 "Programmation du volume de café").

- ◆ Dès que le café coule, vous avez le choix entre attendre l'arrêt automatique ou forcer l'arrêt manuellement. Pour mettre manuellement fin à l'écoulement du café 1 tasse, appuyez simplement sur le bouton de commande (18).

Remarque : en appuyant sur le bouton de commande (19), le volume de café est automatiquement doublé par rapport au réglage associé aux voyants (22a). Cette opération permet soit de réaliser simultanément 2 tasses de café ou d'accéder à 3 volumes supplémentaires pour 1 tasse.

9.3. Dosage de la quantité de café par tasse

- ◆ L'appareil est programmé d'usine avec 5 quantités de café différentes par tasse (de 6 à 16 grammes). Vous avez la possibilité de sélectionner l'une de ces quantités en appuyant par répétition sur le bouton de commande (21) jusqu'à ce que le voyant souhaité (21a) soit éclairé.

Important : sorti d'usine, à chaque réglage de volume de café (22a) est automatiquement associé un réglage de quantité de café (21a).

- ◆ Pour changer ponctuellement la quantité associée à un des volumes, choisissez la quantité de café souhaitée en éclairant le voyant associé (21a), puis dans les 5 secondes, pressez le bouton (18) ou (19).




- ◆ Après écoulement, l'affichage revient automatiquement à la quantité associée au volume.

Remarque : l'association d'usine "quantité par rapport au volume" peut bien entendu être modifiée de manière fixe et continue pour chaque volume de café (cf. sous-rubrique 12.1 "Programmation de la quantité de café").

9.4. Préparation avec du café pré-moulu

Remarque préliminaire : cette fonction présente un double intérêt. Elle vous permet non seulement d'alterner avec le café en grains mais surtout d'utiliser du café décaféiné n'existant qu'en conditionnement pré-moulu dans le commerce.

- ◆ Tournez le réservoir à café jusqu'en butée avant pour sélectionner le mode "café pré-moulu" (repère ).



Le bruit produit par l'unité centrale est normal. Le voyant de quantité de café (21a) clignote. Cette dernière fonction est modifiable mais non opérante en mode "café pré-moulu".

- ◆ Choisissez le volume de café souhaité à l'aide du bouton (22) en éclairant le voyant (22a) associé à votre choix.

- ◆ Ouvrez le couvercle de l'orifice de remplissage (9) et versez la dose de café pré-moulu, en vous servant de la cuillère doseuse livrée avec l'appareil. Nous vous recommandons 1 à 2 cuillères arrasées pour un café 1 tasse et 2 à 3 cuillères arrasées pour un café 2 tasses.



Important :

- Introduisez lentement le café pré-moulu dans l'orifice (9), afin d'éviter que le goulot ne s'obstrue.
- Assurez-vous de verser le café bien au centre de l'orifice (9) afin que celui-ci tombe droit dans la chambre de pressurisation de l'unité centrale (11). Sinon, sous l'effet du dégagement de chaleur, une partie du café risque de se figer contre la paroi de l'orifice.
- L'orifice de remplissage (9) ne peut en aucun cas servir au stockage du café pré-moulu. Ce dernier doit être utilisé immédiatement. C'est pour cette raison qu'il est impératif de ne mettre que la quantité nécessaire à la production de votre expresso.

- N'utilisez jamais de café instantané, soluble à l'eau ou lyophilisé, mais uniquement du café en grains pur pré-moulu.

- ◆ Appuyez sur le bouton de commande (18) ou (19).
- ◆ Après avoir terminé avec le café pré-moulu, il est indispensable de remettre le réservoir à café en mode "café en grains" (position intermédiaire, repère ①*).

10. Production d'eau chaude

La production d'eau chaude est notamment utilisée pour la préparation de thé, infusion, bouillons... Mais elle trouve aussi son utilité pour chauffer un récipient.

- ◆ L'appareil étant prêt, posez le verre ou le bol directement sous la buse (3) et ouvrez lentement le bouton rotatif (4). L'eau chaude s'écoule automatiquement.



Important : la buse (3) devient très chaude lors de son utilisation. Evitez tout contact direct avec la peau, sous risque de brûlures importantes.

- ◆ A l'issue de l'opération, refermez le bouton rotatif (4).

11. Production de vapeur

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

- ◆ Versez le lait destiné à être émulsionné dans un récipient.

Conseil : pour la préparation d'un cappuccino, utilisez de préférence du lait réfrigéré, un récipient en inox froid et dosez environ 20 ml de lait par cappuccino.

- ◆ La machine étant prête, appuyez sur le bouton vapeur (20).



Son voyant associé (20a) se met à clignoter, vous indiquant que l'unité de chauffe est entrain de monter à la température nécessaire à l'obtention de vapeur.

Important :

- Tant que le voyant (20a) clignote, ne faites rien. Attendez quelques secondes jusqu'à ce qu'il s'éclaire en continu.
- Durant le mode vapeur et l'élévation de la température qui y est liée, les fonctions "café" sont bloquées.

- ◆ Dès que le voyant (20a) s'éclaire, mettez un récipient vide sous la buse (3) et tournez le bouton rotatif (4) afin de recueillir l'eau résiduelle de condensation se trouvant dans le circuit vapeur.
- ◆ Fermez le bouton rotatif (4), plongez sans plus attendre l'embout de la buse (3) dans le récipient à lait et ré-ouvrez aussitôt le bouton (4).



Remarque : par une commande rapide du bouton rotatif, vous évitez un échappement de vapeur par le bec de distribution de café (12) qui résulterait d'un phénomène normal de dégagement de surpression contenu dans le circuit interne.

- ◆ Dès que le lait commence à s'agiter sous l'effet de la vapeur, ramenez l'embout de la buse lentement vers la surface en appliquant un mouvement circulaire descendant au récipient. Plongez à nouveau l'embout dans le récipient en appliquant cette fois-ci un mouvement circulaire montant au récipient.
- ◆ Effectuez ces mouvements à plusieurs reprises jusqu'à ce que le lait se transforme en une mousse onctueuse et crémeuse.
- ◆ Dès que la quantité de mousse de lait souhaitée est atteinte, refermez le bouton rotatif (4) et retirez le récipient de la buse, en la faisant pivoter.



- ◆ Désactivez sans plus attendre le bouton vapeur (20). Le voyant (20a) s'éteint et le voyant (24) se met à clignoter.
- ◆ Afin d'éviter tout risque de proliférations microbiennes, nettoyez immédiatement la buse (3) après chaque utilisation, à l'aide d'un chiffon humide.



L'embout métallique "Spécial Cappuccino" se retire par un simple mouvement circulaire et peut être lavé sous l'eau chaude pour une élimination complète des traces de lait.

Important : la buse (3) devient très chaude lors de son utilisation. Evitez tout contact direct avec la peau, sous risque de brûlures importantes.

- ◆ Une fois le bouton vapeur (20) désactivé, remettez à nouveau un récipient vide sous la buse (3). Ouvrez le bouton rotatif (4) afin de remplir le circuit d'eau et d'abaisser plus rapidement la température de l'unité de chauffe.



- ◆ Dès que le voyant (24) s'éclaire en continu, vous pouvez refermer le bouton rotatif (4). La machine est à nouveau prête pour la préparation de café ou d'eau chaude.

12. Programmations

Votre machine a été réglée en fonction de valeurs standards, les plus couramment employées ou rencontrées. Vous avez cependant la possibilité de procéder à des ajustements et des personnalisations selon vos goûts et paramètres environnementaux.

12.1. Programmation de la quantité de café par tasse

Outre le changement ponctuel de la quantité de café (explicitée dans la sous-rubrique 9.3), vous avez la possibilité d'associer de façon durable l'une des 5 quantités de café pré-réglées en usine à l'un des 3 volumes de café.

Pour réaliser cette opération, veuillez procéder comme suit.

- ◆ Sélectionnez tout d'abord le volume de café souhaité (☐ ou ☐ ou ☐) en appuyant sur le bouton (22).



- ◆ Appuyez ensuite sur le bouton (21) jusqu'à éclairage du voyant souhaité (21a) et maintenez l'appui jusqu'à ce que les 4 autres voyants (21a) s'illuminent.



En relâchant le bouton (21), la nouvelle valeur est prise en compte et mémorisée.

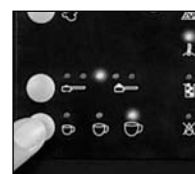
Information : les voyants 1 à 5 correspondent respectivement à environ 6, 8, 10, 13 et 16 grammes de café par tasse.

- ◆ Si vous le souhaitez, répétez la procédure pour les autres volumes de café.

12.2. Programmation du volume de café dans la tasse

3 volumes de café sont préprogrammés en usine. Pour les modifier, veuillez procéder comme suit :

- ◆ Présélectionnez le volume de café souhaité (☐ ou ☐ ou ☐) en appuyant sur le bouton (22).



- ◆ Pressez à présent sur le bouton de commande (18) en maintenant l'appui jusqu'à ce que le volume de café souhaité se soit écoulé dans la tasse.



Relâchez à ce moment-là et le volume est automatiquement mémorisé pour le voyant (22a) associé.

Important : afin que la personnalisation soit réellement enregistrée, il est impératif que le bouton (18) soit maintenu en appui continu durant tout le processus et relâché qu'à l'atteinte du volume désiré.

Remarques :

- Vous pouvez au maximum faire couler 200 ml de café pour une tasse. Dès que ce seuil est atteint, la production de café est automatiquement stoppée.
- Lorsque vous actionnez le bouton de commande (19), le volume de café est automatiquement doublé.

- ◆ Si vous le désirez, répétez cette procédure pour les autres volumes de café.

12.3. Programmation de la dureté de l'eau

Le réglage d'usine de la qualité de l'eau est fixé sur une valeur standard correspondant à une dureté 3. Selon le taux de calcaire contenu dans l'eau que vous utilisez dans la machine, un réglage plus adapté est possible.

Pour modifier ce réglage d'usine, veuillez procéder comme suit.

- ◆ Munissez-vous du "papier test" fourni avec l'appareil.
- ◆ Plongez-le 1 à 2 secondes dans un verre contenant l'eau que vous utilisez, retirez-le et agitez-le légèrement pour accélérer le séchage.
- ◆ Attendez 1 minute et consultez l'échelle de dureté d'eau suivante :

☐☐☐☐	très douce
■☐☐☐	douce
■ ■ ☐☐	semi-dure
■ ■ ■ ☐	dure
■ ■ ■ ■	très dure

Le nombre de zones qui virent au rouge indique le degré de dureté.

Attention : le papier test n'est utilisable qu'une seule fois.

- ◆ Selon le résultat du test, la valeur à prendre en considération est l'une des suivantes :

□□□□ ou ■□□□ = Valeur 1
 ■■□□ = Valeur 2
 ■■■□ = Valeur 3
 ■■■■ = Valeur 4

- ◆ Pour mémoriser cette valeur, pressez le bouton d'entretien (23) en maintenant l'appui. A présent, seul le voyant (21a) correspondant à la valeur de dureté enregistrée précédemment est éclairé (exclusion faite du voyant principal 17a).
- ◆ Tout en maintenant le bouton d'entretien (23) appuyé, réglez la valeur de dureté avec le bouton (21). Le 1er voyant (21a) correspond à la valeur de dureté 1 et ainsi de suite jusqu'au 4ème voyant qui représente la dureté 4.



Attention : le 5ème voyant (21a) n'est pas pris en compte dans cette procédure.

- ◆ Dès que vous relâchez le bouton d'entretien (23), la nouvelle valeur de dureté d'eau est automatiquement mémorisée.
- ◆ En pratique, dès que la quantité d'eau associée à la dureté enregistrée s'est écoulée, le voyant de détartrage (23b) s'éclaire et reste allumé tant que vous n'avez pas lancé le programme de détartrage intégré (cf. rubrique 16 "Programme de détartrage automatique").

Remarque et conseil : le voyant (23b) est simplement informatif. La machine continue à être opérante. Cependant, afin d'optimiser la durée de vie de votre machine et de toujours produire un café de bonne qualité, nous vous conseillons de réaliser le détartrage dès que le voyant dédié s'illumine.

12.4. Retour aux réglages d'usine

En usine, la machine est programmée sur des valeurs standards (volumes et quantités de café, dureté d'eau) qui permettent de l'utiliser dans des conditions normales et avec des paramètres environnementaux courants.

Si vous changez l'une de ces valeurs par une programmation personnalisée, il vous est toujours possible de revenir aux réglages d'usine (dans ce cas tous les réglages sont forcés sur les paramètres d'usine).

Pour réaliser cette opération, veuillez procéder comme suit.

- ◆ Appareil prêt à l'emploi, appuyez durant au moins 10 secondes sur le bouton d'entretien (23) et maintenez l'appui jusqu'à extinction complète de la machine.



- ◆ Dès que vous la remettez en marche, tous les paramètres d'usine sont à nouveau activés.

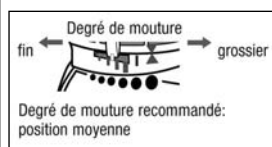
13. Fonctionnement du broyeur

13.1. Réglage du broyeur

Le broyeur est réglé en usine sur une finesse de mouture médiane, assurant un bon résultat pour la plupart des qualités de café en grains.

Cependant, vous avez la possibilité de le régler différemment selon vos propres goûts.

La finesse de mouture se règle manuellement à l'aide de la barrette (8a).



Important :

- Avant toute modification de réglage, assurez-vous toujours que le réservoir à café est placé en mode "café en grains" (position intermédiaire, repère (D)•).
- Ne déplacez la barrette que lorsque le broyeur est en marche, c'est-à-dire lorsque vous êtes entrain de produire un espresso avec du café en grains. Sinon les meules coniques du broyeur risquent de se dérégler.

Conseil et information :

- Evitez si possible les réglages extrêmes. Essayez tout d'abord une autre sorte de café, car tous les cafés ne donnent pas forcément satisfaction.
- Le nouveau réglage de la finesse de mouture n'est effectif qu'après 1 à 2 écoulements de café.

13.2. Protection contre les corps étrangers

Même les cafés des meilleures provenances peuvent contenir de petits cailloux, communément appelés des pierrettes.

Pour éviter des dégâts irréversibles au niveau de la mécanique des meules coniques en acier massif, le broyeur est équipé d'un système anti-pierrettes qui génère un débrayage de sécurité du moteur.

Lorsqu'un corps étranger obstrue le passage, il en résulte un bruyant cliquetis. Dans ce cas :

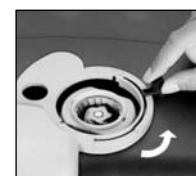
- ◆ Arrêtez immédiatement l'appareil. Si toutefois vous ne le faites pas à temps, le dispositif de sécurité interrompt automatiquement le fonctionnement du broyeur.
- ◆ Eteignez alors l'appareil et débranchez-le de la prise secteur.
- ◆ Retirez tous les grains de café. Si nécessaire, sortez ceux du fond du compartiment à l'aide d'un aspirateur.



- ◆ Tournez le réservoir à café jusqu'en butée arrière (repère (D)•) et tirez-le vers le haut pour l'extraire.



- ◆ Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, faites pivoter la barrette de réglage (8a) jusqu'en butée.



- ◆ Enlevez la bague supérieure de la meule conique.



- ◆ Retirez le corps étranger. Pour ce faire, utilisez de préférence un aspirateur, ce qui vous permettra par la même occasion de supprimer les éventuels résidus de café.



- ◆ Inversez ensuite la procédure, à savoir, remplacez soigneusement la bague supérieure, remettez la barrette de réglage (8a) dans sa position initiale, remplacez le réservoir à café et fixez-le dans sa position usuelle en le tournant jusqu'au repère intermédiaire (D)•.

Important : la machine ne doit jamais être remise en marche avant que le corps étranger n'ait été enlevé. Sinon, sous l'effet d'une sollicitation répétée, vous courez le risque d'endommager le broyeur de façon irréversible.

Conseil : en utilisant des grains de café particulièrement gras ou de grosse dimension, il est possible qu'ils ne soient pas correctement happés par les meules. Dans ce cas, éteignez la machine, débranchez-la, retirez les grains et nettoyez soigneusement le compartiment (8) avant de le remplir.

14. Entretien général

Pour que votre machine à café espresso fonctionne fidèlement pendant de nombreuses années et qu'elle vous procure en permanence entière satisfaction, il est nécessaire de procéder à des soins réguliers.

Important : toute opération d'entretien doit être réalisée appareil éteint et débranché de la prise secteur.

14.1. Entretien fréquents et réguliers

- ◆ Nous vous recommandons de nettoyer l'ensemble du corps de la machine au moins une fois par semaine à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide (un chiffon en microfibres est parfait pour ce type d'opération). Assurez-vous que l'ensemble du corps soit parfaitement sec avant de rebrancher l'appareil.

- ◆ Le réservoir d'eau (1), la grille-égouttoir (5), le bac de récupération (6) et le bac à marc (7) doivent être nettoyés quasi-quotidiennement à l'eau chaude, additionnée, si nécessaire, de produit vaisselle non abrasif.

Important : ne mettez pas ces accessoires au lave-vaisselle.



14.2. Entretien du réservoir à café et du broyeur

- ◆ Les résidus de mouture contenus dans le compartiment à grains (8) et l'orifice de remplissage du café pré-moulu (9) peuvent être enlevés à l'aide d'un petit pinceau à poils synthétiques fins disponible dans le commerce.
Important : ne versez jamais d'eau dans le compartiment (8), au risque d'endommager le broyeur.
- ◆ Les meules coniques du broyeur se nettoient normalement d'elles-mêmes sous l'effet de l'action mécanique des grains et des composés gras contenus dans le café.
- ◆ Si un corps étranger est coincé dans le broyeur ou si ce dernier est tout de même souillé, procédez au nettoyage tel qu'explicité dans la sous-rubrique 13.2.

14.3. Nettoyage manuel de l'unité centrale

Nettoyez manuellement l'unité centrale (11) au moins une à deux fois par mois.

Remarque préliminaire : procédez également à ce nettoyage manuel avant de lancer les programmes d'entretien automatiques (cf. rubriques 15 et 16).

Procédez comme suit :

- ◆ Placez le récipient à café en mode "café pré-moulu" (repère ☞☛).

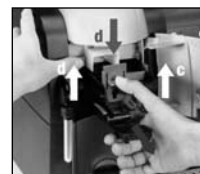


Le voyant (21a) clignote, indiquant la sélection effective du mode "café pré-moulu".

- ◆ Abaissez le bec de distribution (12) et ouvrez la porte d'accès à l'unité centrale (10).

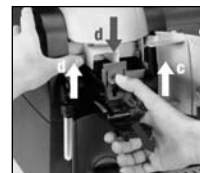


- ◆ Remontez le levier d'arrêt situé à droite de l'unité centrale (11) jusqu'en butée.



Remarque : le levier d'arrêt est identifié par l'opération "c" sur la photo ci-dessus.

- ◆ Pressez sur le bouton de sécurité rouge situé à gauche et tout en maintenant l'appui, tirez la barrette de verrouillage centrale rouge vers le bas. Retirez enfin l'unité centrale (11) en la tirant vers l'avant.



Remarque : le bouton de sécurité et la barrette de verrouillage sont identifiés par l'opération "d" sur la photo ci-dessus.

- ◆ Passez ensuite l'unité centrale (11) sous l'eau du robinet afin de la débarrasser des résidus de café et, si possible, rincez également les 2 filtres métalliques situés de part et d'autre dans la chambre de pressurisation.



- ◆ Remplacez l'unité centrale (11), préalablement nettoyée et séchée, dans l'appareil.

Pour ce faire :

- Maintenez l'unité centrale parfaitement droite et enfichez-la autour de la tige de guidage (axe métallique fixe, situé dans la cavité de la machine). Assurez-vous aussi au préalable que l'unité centrale vient correctement glisser dans le rail de guidage situé à droite.
- Tout en appuyant la barrette de verrouillage centrale rouge vers le bas, faites coulisser l'unité centrale jusqu'à sa butée arrière (cf. opération "f" sur la photo ci-dessous).



Remarque : vous pouvez maintenant relâcher la barrette. Si elle remonte d'elle-même, l'unité centrale est correctement en place. Sinon, vérifiez les positionnements et répétez les opérations.

- Rabaissez le levier d'arrêt situé à droite de l'unité centrale jusqu'en butée (cf. opération "g" sur la photo ci-dessous).



- Refermez enfin la porte d'accès (10).

- ◆ Rebranchez et remettez la machine sous tension. La mécanique de l'unité centrale est automatiquement synchronisée, d'où les quelques bruits que vous entendez à ce moment-là.
- ◆ Remettez le réservoir à café en mode "café en grains" (repère ☞☛). Le voyant (21a) ne clignote plus, indiquant la sortie effective du mode "café pré-moulu". Après la phase de mise en chauffe incontournable, la machine est à nouveau prête à l'utilisation.

14.4. Nettoyage spécial de l'unité centrale

En cas de forte sollicitation et pour faciliter l'entretien manuel des deux filtres métalliques de la chambre de pressurisation, vous pouvez aussi amener l'unité centrale dans une position de nettoyage spéciale grâce à la poignée pivotante incorporée.

Pour ce faire :

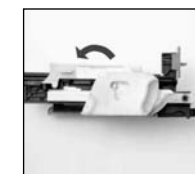
- ◆ Retirez l'unité centrale (11) comme indiqué dans la sous-rubrique 14.3.
- ◆ Tournez la poignée pivotante vers l'avant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.



Remarque : la chambre de pressurisation est maintenant ouverte et les deux filtres sont accessibles.



- ◆ Après nettoyage des filtres sous l'eau vive, tournez la poignée pivotante vers l'arrière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.



- ◆ Remettez l'unité centrale (11) en place dans la machine en suivant les instructions de la sous-rubrique 14.3.

Remarque : ces explications semblent plus compliquées qu'elles ne le sont en réalité. Il ne vous faudra en effet que peu de temps pour maîtriser ces interventions et donc pour disposer d'une machine toujours propre.

Conseil : lors de l'entretien manuel de l'unité centrale, profitez-en pour nettoyer le bac à marc (7) et les parois de la cavité intérieure de l'appareil.

15. Programme de nettoyage automatique

L'appareil dispose d'un programme de nettoyage automatique exclusif, appelé F.C.S. (Full Cleaning System).

Ce programme complète les opérations d'entretien usuelles.

Si ce programme est effectué régulièrement, il permet une élimination efficace des résidus gras de café aux endroits habituellement inaccessibles, vous assurant à la fois une durée de vie prolongée de votre machine et une production de café impeccable jour après jour.

Conseil : selon la fréquence d'utilisation de votre machine, nous vous recommandons un nettoyage automatique 1 fois par mois et au plus tard après 250 tasses (quantité correspondant au démarrage du clignotement du voyant dédié (23a)).

Information : le programme de nettoyage dure environ 8 minutes. Il exécute 6 cycles de nettoyage avec à chaque fois une pause pour que le détergent puisse agir. La dernière étape consiste à un rinçage prolongé.

15.1. Pastilles de nettoyage

Pour réaliser l'opération de nettoyage automatique, utilisez impérativement les pastilles de nettoyage Riviera & Bar (réf. : CE 970 A), conditionnées sous boîte blister de 10 pièces.

Deux pastilles vous sont livrées avec la machine. Elles vous permettront de réaliser les 2 premiers nettoyages.

15.2. Préparations préliminaires

Avant d'activer le programme de nettoyage, veuillez impérativement aux points suivants :

- ◆ Appareil sous tension et prêt à être utilisé, remplissez le réservoir d'eau (1). Sa capacité utile est de 1,5 litre.
- ◆ Videz le bac à marc (7), celui-ci étant ensuite utilisé comme récipient d'écoulement.



Information : l'entretien nécessite environ 1,3 litre d'eau, rinçage à l'eau fraîche inclus. Entre-deux, videz au besoin le bac à marc (7).

- ◆ Placez le récipient à café en mode "café pré-moulu" (repère ☞☛). Le voyant (21a) clignote.
- ◆ Eteignez la machine et débranchez-la.
- ◆ Sortez l'unité centrale (11), nettoyez-la et remettez-la en place conformément aux indications données dans la sous-rubrique 14.3.
- ◆ Fermez la porte d'accès (10), rebranchez la machine et remettez-la en fonction.

15.3. Lancement du programme de nettoyage automatique

- ◆ Introduisez une pastille de nettoyage Riviera & Bar (réf. : CE 970 A) dans l'orifice de remplissage pour café pré-moulu (9).



- ◆ Sortez légèrement le bac à marc (7) jusqu'à ce qu'il se trouve sous le bec de distribution (12).
Important : ne tirez pas le bac à marc (7) trop vers l'extérieur et assurez-vous impérativement de ne pas dépasser le repère indiqué sur la photo ci-dessous.



- ◆ Pour activer le programme de nettoyage automatique, appuyez sur le bouton d'entretien (23) et tout en gardant la pression, appuyez et restez sur le bouton de commande (18) jusqu'à ce que le programme démarre.



Le programme se déroule à présent automatiquement. Le voyant (23a) clignote et le voyant (25) est éclairé pendant le déroulement complet du programme. A la fin du programme, les deux voyants (23a) et (25) clignotent.

- ◆ Videz le bac à marc (7) et remettez-le correctement en place jusqu'au fond. Le voyant (25) s'éteint aussitôt.
- ◆ Remettez le réservoir à café en mode "café en grains" (repère ☐☛).



Le voyant (21a) arrête aussitôt de clignoter et le voyant (23a) s'éteint. L'extinction de ce dernier indique que vous êtes sorti du programme de nettoyage automatique dans les bonnes conditions.

- ◆ La machine est de nouveau prête à l'utilisation.

Conseil : bien que le programme de nettoyage F.C.S. inclus un cycle de rinçage à l'eau fraîche relativement long, nous vous recommandons toutefois de jeter le contenu de la première tasse de café et de ne consommer qu'à partir de la seconde tasse.

16. Programme de détartrage automatique

L'appareil propose un programme automatique qui simplifie l'opération de détartrage (généralement considérée comme fastidieuse) et la rend plus efficace.

Le déclenchement du signal d'entartrage dépend à la fois de la quantité d'eau passée (donc du nombre de café réalisés) et de la qualité de l'eau utilisée (donc de sa dureté). La dureté de l'eau peut être mémorisée selon les indications données dans la sous-rubrique 12.3.

Cependant, nous vous recommandons vivement de réaliser un détartrage tous les 4 à 6 mois, même si le signal automatique d'entartrage n'a pas encore eu lieu. Dans les régions où la dureté de l'eau est élevée (dureté 3 ou 4), il est même nécessaire de détartrer la machine sur des périodes plus courtes.

Important : un détartrage régulier protège votre machine à café de défauts souvent coûteux. Tout endommagement survenant suite à l'absence d'un détartrage approprié, au maniement erroné ou au non-respect des instructions de la présente notice d'utilisation ne pourra être couvert par la garantie.

Conseil et information importante :

- Nous vous recommandons d'utiliser le détartrant "spécial espresso" Riviera & Bar (réf. 102001). C'est une solution détartrante prête à l'emploi et spécialement formulée pour les besoins des machines à café espresso.
- Evitez à tout prix l'emploi de solution vinaigrée, susceptible d'endommager l'appareil.

L'éclairage du voyant de détartrage (23b) - qui correspond au signal d'entartrage - vous informe visuellement de la nécessité de procéder à cette opération. Bien que vous puissiez continuer à utiliser votre appareil, il est préférable de détartrer la machine dans les meilleurs délais.

Information : le programme de détartrage, rinçage inclus, dure environ 40 minutes et ne doit en aucun cas être interrompu.

16.1. Préparations préliminaires

Avant d'activer le programme de détartrage, veuillez impérativement aux points suivants :

- ◆ Appareil sous tension et prêt à être utilisé, positionnez le récipient à café en mode "café pré-moulu" (repère ☞☛). Le voyant (21a) clignote.



- ◆ Videz l'eau du réservoir (1) et versez-y la totalité d'un flacon de 250 ml de détartrant "spécial espresso" Riviera & Bar (réf. 102001).
- ◆ Videz le bac à marc (7), celui-ci étant ensuite utilisé comme récipient d'écoulement.
- ◆ Eteignez la machine et débranchez-la.
- ◆ Sortez l'unité centrale (11), nettoyez-la et remettez-la en place conformément aux indications données dans la sous-rubrique 14.3.
- ◆ Fermez la porte d'accès (10), rebranchez la machine et remettez-la en fonction.

16.2. Lancement du programme de détartrage automatique

- ◆ Sortez légèrement le bac à marc (7) jusqu'à ce qu'il se trouve sous le bec de distribution (12).

Important : ne tirez pas le bac à marc (7) trop vers l'extérieur et assurez-vous impérativement de ne pas dépasser le repère indiqué sur la photo ci-dessous.



- ◆ Pour activer le programme de détartrage automatique, appuyez sur le bouton d'entretien (23) et tout en gardant la pression, appuyez et restez sur le bouton de commande (19) jusqu'à ce que le programme démarre.



Le voyant (23b) clignote et le voyant (25) est éclairé.

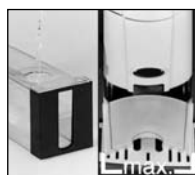
- ◆ Placez un récipient vide sous la buse (3) et ouvrez le bouton rotatif (4) jusqu'à ce que la pompe s'arrête et que l'eau ne s'écoule plus à travers la buse. Refermez aussitôt le bouton rotatif.



La 1ère phase qui est la phase d'action du produit détartrant dans le circuit d'eau démarre. Le voyant (23b) clignote durant toute cette opération.

- ◆ Dès que le voyant (23b) s'allume en continu, cette première phase est terminée. Videz et rincez abondamment le bac à marc (7) ainsi que le réservoir d'eau (1). Remplissez enfin ce dernier avec de l'eau fraîche (capacité utile : 1,5 litre).

- ◆ Repositionnez le réservoir d'eau (1) dans son logement et remplacez correctement le bac à marc (7) sous le bec de distribution (12).



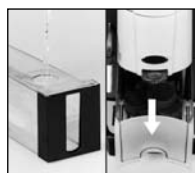
- ◆ Remettez un récipient vide sous la buse (3) et ouvrez le bouton rotatif (4) jusqu'à ce que la pompe s'arrête et que l'eau ne s'écoule plus à travers la buse. Refermez aussitôt le bouton rotatif.



La 2ème phase qui est la phase de rinçage du circuit d'eau démarre aussitôt et le bac à marc (7) se remplit progressivement. Le voyant (23b) clignote durant toute cette opération.

- ◆ Lorsque les deux voyants (23b) et (25) clignotent, le programme complet de détartrage est terminé.
- ◆ Videz le bac à marc (7), rincez-le abondamment et remettez-le en place jusqu'au fond. Le voyant (25) s'éteint aussitôt.

Remplissez à nouveau le réservoir (1) avec de l'eau fraîche.



- ◆ Remettez le réservoir à café en mode "café en grains" (repère ①•). Le voyant (21a) arrête aussitôt de clignoter et le voyant (23b) s'éteint. L'extinction de ce dernier indique que vous êtes sorti du programme de détartrage automatique dans les bonnes conditions.

- ◆ La machine est de nouveau prête à l'utilisation.
Conseil : bien que le programme de détartrage inclus un long cycle de rinçage à l'eau fraîche, nous vous recommandons toutefois de jeter le contenu de la première tasse de café et de ne consommer qu'à partir de la seconde tasse.

17. Conseils utiles

17.1. Flotteur de niveau d'eau

- ◆ L'eau collectée dans le bac de récupération (6) provient de 2 endroits différents :

- du bec de distribution (12), libérant toujours des gouttes résiduelles après chaque production de café,
- directement de l'unité de chauffe, suite à la purge du circuit d'eau, afin d'éviter toute eau stagnante.

Remarque : l'eau issue de la purge de l'unité de chauffe étant de loin plus importante que celle issue du bec de distribution, le bac de récupération est susceptible de se remplir assez rapidement.

- ◆ Afin d'éviter tout débordement, nous vous recommandons de vérifier régulièrement la position du flotteur d'indication de niveau d'eau, situé en partie avant du bac de récupération (6), sous la grille-égouttoir (5).

Dès que sa collerette rouge est clairement visible, il est nécessaire d'enlever la grille-égouttoir et de vider le bac de récupération.

17.2. Conseils généraux

Pour obtenir un espresso crémeux et riche en arôme, la qualité de l'eau, la température, la variété du café, sa torréfaction, la finesse de la mouture, le dosage 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.

La température :

Évitez de faire couler un café dans une tasse à température ambiante. Celle-ci abaisserait la température de l'espresso beaucoup trop rapidement.

L'idéal serait d'allumer votre machine au moins une demi-heure avant de faire du café et de disposer les tasses sur le plateau chauffe-tasses (2). De structure métallique, ce dernier atteint une température suffisamment élevée pour chauffer les tasses rapidement et efficacement.

Vous pouvez aussi rincer les tasses à l'aide du jet d'eau chaude issu de la buse (3). Attention toutefois de ne pas vous brûler.

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-là se distingue à sa couleur foncée, sa saveur riche et à la mousse brune présente en surface.

La mouture du café :

Si le café est moulu trop finement, il va opposer une telle résistance au passage de l'eau que cette dernière va s'échauffer et "brûler" 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 ne va pratiquement pas opposer de résistance au passage de l'eau. Le temps d'infusion est alors trop court. Le café est faiblement crémeux et dégage peu d'arôme.

18. Caractéristiques techniques

Puissance :	1 150 W
Tension :	230 V ~ 50 Hz
Pression de pompe :	1 500 kPa (15 bars)
Capacité du réservoir :	1,5 litre utile
Poids :	8,2 kg
Dimensions :	L 300 x H 385 x P 385 mm

NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.



19. Guide de dépannage

Les réparations ne peuvent être confiées qu'à un professionnel d'un centre service agréé Riviera & Bar. Toute intervention abusive, étant en plus source de danger pour l'utilisateur, la responsabilité de Riviera & Bar ne saurait être engagée. Dans ces conditions, le droit à la garantie serait également supprimé.

Cependant, avant de remettre votre machine à un centre service agréé Riviera & Bar pour réparation, lisez attentivement les points suivants. Souvent les problèmes rencontrés sont relativement simples et vous pouvez aisément les résoudre par vous-même.

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La machine n'est pas allumée.	Appuyez sur le bouton "marche / arrêt" (17) et assurez-vous que le voyant de mise sous tension (17a) s'éclaire.
	L'alimentation est coupée.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil.
	La porte d'accès à l'unité centrale (10) est ouverte, faisant que l'ensemble des voyants du panneau de commandes (13) s'éteignent d'office.	Refermez la porte d'accès et rallumez la machine.
Le café ne s'écoule pas.	Vous êtes en mode "café pré-moulu" mais l'orifice de remplissage (9) est obstrué.	Dégagez le bouchon avec précaution dans l'orifice (9).
	Vous êtes en mode "café en grains" mais le compartiment (8) est vide ou un corps étranger bloque le broyeur.	Remplissez le compartiment (8) avec du café en grains ou éliminez le corps étranger dans le broyeur (cf. sous-rubrique 13.2).
	Vous voulez utiliser du café en grains mais le réservoir à café est positionné sur "café pré-moulu".	Régalez le réservoir sur café en grains (cf. sous-rubrique 9.1).
	Votre machine est réglée sur mode "vapeur".	Désactivez le mode "vapeur" et purgez le circuit d'eau (cf. les 2 derniers points de la rubrique 11).
	Le circuit d'eau général est entartré.	Détartrez complètement l'appareil (cf. rubrique 16).

Anomalie	Cause	Solution
L'eau chaude ou la vapeur ne s'écoule pas.	La buse (3) est obstruée.	Nettoyez la buse et son embout "Spécial Cappuccino" métallique amovible.
	Le circuit de la buse est entartré.	Détartrez complètement l'appareil (cf. rubrique 16).
La mousse du café n'a pas un bel aspect.	Le mélange de café n'est pas approprié.	Changez de sorte de café.
	Le café manque de fraîcheur.	Remplacez-le par du café frais.
	La tasse est trop froide.	Préchauffez la tasse (cf. sous-rubrique 17.2).
L'unité centrale (11) ne peut être retirée de la machine.	Le café est moulu trop grossièrement ou trop finement.	Adaptez le réglage de la finesse de mouture (cf. sous-rubrique 13.1).
	La mécanique de l'unité centrale n'est pas correctement en place.	Fermez la porte d'accès (10) et relancez la machine. Si nécessaire, repassez en mode "café pré-moulu" et revenez ensuite en mode "café en grains" (cf. sous-rubriques 9.1 et 9.4).
La durée de mise en chauffe se prolonge et le débit d'eau est insuffisant.	La machine est entartrée.	Détartrez complètement l'appareil (cf. rubrique 16).
Le voyant de contrôle (23a) clignote dès que le café est moulu.	L'unité centrale (11) est surchargée de café.	Eteignez et rallumez aussitôt la machine, l'excès de mouture est alors évacué vers le bac à marc (7). Répétez l'opération si nécessaire jusqu'à extinction du voyant (23a).
		Important : réduisez la quantité de café en mode "café en grains" (cf. sous-rubrique 9.3) ou diminuez le dosage de café dans l'orifice de remplissage (9) en mode "café pré-moulu" (cf. sous-rubrique 9.4).

20. Recettes à découvrir

Cappuccino

C'est un espresso recouvert d'une mousse de lait. Pour préparer la mousse de lait, reportez-vous à la rubrique 11. Préparer votre café espresso et versez-y un volume équivalent de lait mousseux. Décorez d'un soupçon de noix de muscade, de chocolat ou de cannelle.

Expresso glacé

Faites une grande quantité d'espresso et mettez-le au congélateur dans un moule à glaçons. Faites une autre grande quantité de café et laissez refroidir. Placez dans chaque verre plusieurs glaçons d'espresso, une boule de glace café, versez l'espresso refroidi. Saupoudrez de muscade.

Café Tia Maria

Versez 15ml (une cuillère à soupe) de liqueur fine Tia Maria dans une tasse espresso. Faites couler votre café et garnissez de lait mousseux chaud.

Café chocolat

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

Café Grand Marnier

Versez 15ml (une cuillère à soupe) de liqueur fine Grand Marnier dans une tasse espresso. Faites couler votre café, garnissez-le de crème fouettée et saupoudrez de zeste d'orange.

Café Bianca

Versez 15ml (une cuillère à soupe) de liqueur fine Kalhua dans une tasse espresso. Faites couler votre café et garnissez de crème chantilly ou de lait mousseux chaud.

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